Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

XII. Mehlspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

828. Gestürzte Eier mit gebranntem Zucker.

In einer messingenem Pfanne oder einer Kasserole läßt man 3 Loth gestoßenen Zucker schön braun werden, läßt ihn an den Seiten des Geschirrs, welches nicht sehr breit sein muß, herumlaufen; sechs ganze Eier werden mit sechs Obertassen voll Milch sehr wohl verrührt zwei Löffel voll gestoßener Zucker dazu, noch einmal recht gut durchgerührt, dann in das Geschirr zu dem gerösteten Zucker gethan, ebenfalls in kochendes Wasser gestellt, oben ein wenig Kohlen, dann eine Stunde gekocht, beim Anrichten auf eine Platte gestürzt und aufgetragen. Es muß eine schöne braune, selbstgezogene Sauce daran sein.

829. Eier mit Reis und Bratwürsten.

1/8 Pfd. Reis wird in Milch oder Fleischbrühe recht gut gekocht, doch nicht breiicht, dann vom Feuer gethan und ein wenig frische Butter darunter gerührt, hernach werden vier ganze Eier mit einem Schoppen Milch zerrührt und unter den Reis gemischt, nach Belieben in ganz dünne Scheiben geschnitten und gebratene Bratwürste dazu gethan. Man läßt frische Butter zergehen, thut die Eier darein und rührt das sich am Boden Ansitzende immer auf und wenn die Eier anfangen dick zu werden, so richtet man es an, streut, wenn man es liebt, fein geschnittenen Schnittlauch und ein wenig Muskatnuß darüber und gibt es gleich zu Tische.

XII. Mehlspeisen.

830. Kastanien-Speise.

Man siedet 20 Stück Kastanien und schält sie; wenn sie erkaltet sind, so werden sie recht fein zerdrückt oder im Mörser gestoßen, dann in ein Geschirr gethan, mit einem Schoppen Milch recht zart verrührt und dann noch zwei gut verrührte Eier dazu gerührt; nach Gutfinden Zucker dazu gethan und wenn man will etwas Zimmet, dann auf's Feuer gesetzt und unter fortwährendem Rühren dick werden lassen, alsdann auf eine Platte angerichtet und, wenn man es gut

findet, mit gestoßenem Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel gebrannt.

831. Gestürzten Kachel-Mus.

Ein Kaffeelöffel voll Mehl wird mit Milch recht glatt angerührt, dann sechs ganze Eier dazu geschlagen, mit einem Schoppen Milch recht gut durch einander gearbeitet, Zucker nach Belieben dazu gethan. Eine runde Form wird mit Butter bestrichen, mit dem vorhergehenden angefüllt und in einen nicht zu heißen Ofen gethan, recht langsam gebacken, dann auf eine Platte gestürzt und eine Milchsauce daran gegeben und aufgetragen.

832. Citronen-Mus.

Drei altbackene Gipfel werden gerieben und mit einer Kaffeetasse voll süßem Rahm angegossen, rührt hernach vier Loth Butter schaumig, gibt vier Loth gestoßene Mandeln, sechs Loth gestoßenen Zucker, vier Loth fein geschnittenen Citronat, die Gipfel, ein ganzes Ei, nebst fünf Eidotter dazu, mengt alles mit dem Schnee der fünf Eierklar untereinander, streicht eine tiefe Platte mit Butter, legt ein rund geschnittenes, ebenfalls mit Butter bestrichenes Papier darein, macht von dünn geschnittenem Citronat einen Stern darauf, thut die Masse hinein, kocht sie eine Stunde lang im Dunst, stürzt alsdann das Mus auf eine andere Platte und löst das Papier davon ab.

833. Holder-Mus.

Man wascht zwei Schoppen Holder, stellt ihn mit Zucker, ohne Wasser, weil er Saft zieht, zum Feuer und dünstet ihn eine Stunde. Sodann gießt man $1/2$ Schoppen Milch hinein und, wenn es zum Sieden kömmt, ein feines Teigchen von einem kleinen Kochlöffel voll Mehl und soviel Milch, daß es einen ganzen Schoppen ausmacht. Ist das Mehl darin, soll öfters gerührt werden, auch gibt man noch $3/4$ Kreuzerbrod würflicht geschnitten und in Butter gebacken dazu und läßt es zusammen eine halbe Stunde dünsten. Ueberkühlt schmeckt es besser, wie ganz heiß.

834. Platten-Mus.

Man nimmt eine gute Messerspitze voll Mehl, rührt es auch mit Milch gut an, schlägt dann drei ganze Eier und ein

Gelbes dazu, nebst einem Löffel voll gestoßenen Zucker und rührt nicht gar einen ganzen Schoppen Milch daran. Eine Platte wird mit Butter bestrichen, darein gefüllt, auf kochendes Wasser gesetzt und so fest werden lassen. Eine Weile vor dem Anrichten wird gestoßener Zucker darüber gestreut; eine Schaufel, welche man im Feuer glühend gemacht hat, darüber gehalten und so der Zucker schön braun gebrannt und dann aufgetragen.

835. Mandel-Mus.

Man stößt zehn Loth Mandeln recht fein, mischt einen starken Schoppen süßen Rahm darunter und preßt es durch ein Tuch, rührt zwei starke Eßlöffel voll Mehl mit der Mandelmilch zart an, gibt ein Stückchen Vanille und Zucker dazu und läßt es auf dem Feuer eine Viertelstunde langsam kochen, thut es hernach in eine Schüssel, gibt nach Erkalten ein ganzes und zwei gelbe Eier daran, sowie ein Stückchen frische Butter und nach Belieben noch etwas Zucker, macht es untereinander, streicht eine Platte mit Butter, thut die Masse darauf, stellt es auf kochendes Wasser, deckt einen Deckel mit Kohlen darüber und läßt es fest werden. Vor dem Auftragen streut man Zucker darüber.

836. Zitronen-Mus.

Man rührt einen kleinen Löffel voll Mehl mit einer Tasse voll Milch gut an, drückt den Saft einer Citrone dazu und rührt es mit diesem recht gut durcheinander, schlägt 4 ganze Eier dazu, gestoßenen Zucker nach Gutfinden und noch vier Tassen voll Milch, rührt alles recht gut untereinander, füllt es in eine mit Butter bestrichene Platte und läßt es auf kochendem Wasser fest werden. Vor dem Auftragen wird es mit fein verwiegten Citronenschalen und gestoßenem Zucker bestreut.

837. Aepfel-Mus.

Man kocht gute Aepfel mit etwas Wein und Zucker recht weich, treibt sie dann durch ein Haarsieb. Wenn es ungefähr ein Schoppen Aepfel ist, so werden zwei Eier mit einem halben Schoppen Milch gut verrührt, nebst noch etwas Zucker zu den Aepfeln gethan, mit einander recht gut vermischt, in einer mit Butter bestrichenen Platte auf kochendes Wasser ge-

setzt und fest werden lassen; ehe es auf den Tisch gegeben wird mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel gebrannt. Man muß auch einen halben Kasseelöffel voll Mehl unter die Masse nehmen.

838. Brod-Mus.

Zwei abgeriebene Kreuzerbrode werden in Stücke gebrochen und in Milch wie ein Brei verkocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, ein starker Eßlöffel voll gestoßener Zucker dazu gethan, ein Löffel voll gut verlesene und gewaschene Rosinen, vier Eiergelb und acht Löffel voll Milch, nebst drei bis vier Löffel voll süßen Rahm, alles recht gut durcheinander gemacht und auf kochendem Wasser fest werden lassen.

839. Erdäpfel-Mus.

Man reibt 3 gesottene Erdäpfel, welche aber schon Tags vorher gekocht sein müssen. Eines halben Hühnereies groß gute frische Butter wird abgerührt, thut die Erdäpfel dazu, sowie einen Löffel voll feines Mehl, rührt es recht gut mit einander, rührt dann so viel süßen Rahm daran, bis es wie ein Brei aussieht, dann auf's Feuer gethan und darin gerührt bis es kocht; läßt es dann eine Weile langsam kochen, nimmt es vom Feuer und rührt drei Eiergelb darunter. Die Eierweiß, welche man schon zu Schnee geschlagen hat, werden langsam darunter gezogen, dann auf eine Platte gethan, oben gestoßener Zucker darauf gestreut und mit einer glühenden Schaufel gebrannt. Man kann auch etwas Zucker und fein verwiegte Citronenschalen in die Masse thun.

840. Eier-Mus.

Ein halber Löffel voll Mehl wird mit Milch sehr gut angerührt, dann vier Eiergelb dazu gethan, Zucker nach Belieben, dann mit einem Schoppen Milch gut durchgerührt, auf's Feuer gesetzt, darin gerührt bis es kochen will, dann den Schnee von zwei Eierweiß darunter gezogen, auf eine Platte angerichtet, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel gebrannt.

841. Citronen-Gerste.

Man kocht in einem Schoppen Milch geriebene Gerste von zwei Eiern, ist dies geschehen, gibt man drei Loth Butter

hinein und läßt es verkühlen. Ein Eigroß Stück Zucker wird an einer Citrone abgerieben, fein gestoßen, mit etwas Citronensaft und 3 Eidotter unter die Gerste gemischt, sodann noch den Schnee der 3 Eierklar und zieht es in einer bestrichenen Kasserole auf.

842. Gebackener Brei.

Man kocht einen gewöhnlichen Brei von Milch und feinem Mehl, läßt ihn, nachdem er gut ausgekocht ist, erkalten. Unterdessen wird noch ein zweiter leichter Brei gekocht. Ersterer wird nun in einer breiten Pfanne, in welche man etwas ausgesottene Butter thut, gebacken; indem man die Butter ein wenig heiß werden läßt, dann so viel von dem Brei hinein thut, daß die Pfanne einen halben Finger dick damit bedeckt ist. Nun läßt man den Brei am Boden schön gelb werden, wendet ihn dann auf die andere Seite und läßt ihn ebenfalls auch so werden, er muß wie eine schöne gute Schmarre aussehen. Hat man nun auf diese Weise allen erkalteten Brei zubereitet, so wird ein Blech oder Platte mit Butter bestrichen, von dem zweiten Brei der dritte Theil hinein gethan, dann die Hälfte des gebackenen Breies, Zucker mit etwas Vanille darüber gestreut, dann der andere Theil des Breies darauf, dann die letzte Hälfte des Gebackenen, wieder Zucker mit Vanille, dann der letzte Brei, dieß wird nun eine halbe Stunde in nicht zu heißen Ofen gestellt, dann aufgetragen. Oben darüber noch ein wenig Zucker gestreut.

843. Kartoffelbrei.

Acht große Kartoffeln werden, nachdem sie gesotten, geschält und wieder erkaltet sind, zerdrückt, dann durch ein Haarsieb getrieben, mit einer halben Maas guter Milch recht glatt angerührt, ein Stückchen Zucker und der dritte Theil der Schale einer Citrone verwiegt, dazu gethan, auf's Feuer gesetzt und darin gerührt bis es kocht; so läßt man ihn zwei bis drei Stunden recht langsam kochen, gießt aber immer siedende Milch nach, damit er immer gleich dick bleibt. Dieser Brei muß einen sehr angenehmen Geschmack haben und ganz gelb aussehen.

844. Reisomelette mit Weincrême.

Man kocht abgebrühten Reis in weißem Wein, Zucker,

ganzem Zimmt und dem Saft einer Citrone dick, läßt ihn nicht ganz erkalten, schafft einige Eiergelb darunter und streicht den Reis auf dünn gebackene Omeletten, rollt sie zusammen und schneidet sie in beliebig schöne Stückchen; macht hernach ein dickes Weincrême, legt die Stückchen darauf, streut sie mit Zucker und zieht sie im Ofen etwas auf.

845. Gefüllte Omelette.

Man backt ganz dünne Omeletten und füllt sie mit Folgendem: Man verwiegt nach Gebrauch gebratenes Kalbfleisch, Geflügel oder sonstiges gutes Fleisch, dünstet etwas Zwiebel in einem Stückchen Butter, gibt einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darein, das verwiegte Fleisch, Salz, Muskatnuß und Schnittlauch, macht es gut untereinander mit wenig Fleischbrühe, nimmt es vom Feuer, rührt noch etwas sauren Rahm darunter, bestreicht hernach die Omelette mit diesem Haschè, rollt sie zusammen, streicht eine Platte mit Butter, legt die Omelette darauf, zerkläppert zwei Eiergelb mit etwas Milch, gießt dieses über die Omelette und zieht sie im Ofen auf.

846. Abgerührte Omelette.

1/8 Pfd. Butter wird recht schaumig abgerührt, dann ein Eiergelb dazu gerührt, dann ein Löffel voll Mehl und ein Löffel voll süße Milch, so wird fortgefahren bis 6 Eier darin sind, ein wenig Salz dazu gethan, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, recht gut darunter gemischt. Dann werden aus dieser Masse ganz dünne Omelette, die nicht fett sein dürfen, gebacken und dieselben in fingerbreite Nudeln geschnitten. Ein Model wird mit Butter bestrichen, die Omelette hinein gethan, saurer Rahm darüber gegeben und so aufgezogen.

847. Omelette mit Brod.

1 Löffel voll Mehl wird mit Milch gut angerührt, ein geriebenes halbes Kreuzerbrod dazu gethan, 5 ganze Eier nebst Salz und noch einen halben Schoppen Milch darunter gerührt. Ganz kleine Omelette werden davon, aber nur auf einer Seite, gebacken, wenn die untere Seite halb gebacken ist, so werden oben darüber gut erlesene und gewaschene Rosinen gestreut und gestoßener Zucker; ist nun die untere Seite des Omelettes gebacken und oben nicht mehr roh, so wird es aus der Pfanne gethan und aufgewickelt, und so wird ver-

fahren bis es fertig ist, dann werden die aufgewickelten Omelette auf die Platte gelegt und eine gute süße beliebige Sauce darüber gegeben.

848. Omelette mit Reis.

1/4 Pfund Reis wird in Milch weich gekocht, 1/8 Pfund Butter wird mit 4 Eiern recht stark abgerührt, der Reis nebst 2 Loth Zucker und etwas verwiegter Citronenschale dazu gethan. Nun werden wieder ganz dünne Omelette gebacken. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit einem Omelette ausgelegt, von dem Reis darauf gethan, dann eine Omelette darüber gelegt, dieses mit einer beliebigen Marmelade bestrichen, dann wieder Reis darüber, dann ein mit Marmelade bestrichenes Omelette, hernach noch einmal Reis und zuletzt eine Omelette, dann im Ofen gebacken. Beim Anrichten auf eine Platte gestürzt, mit Zucker bestreut und aufgetragen.

849. Doppelt gebackene Omelette.

Kleine Omelette in der Größe eines Kaffeeplättchens werden nach Anzahl der Personen gebacken, diese mit Aepfel oder sonst einer Marmelade gut bestrichen, dann fest zusammen gerollt in zerrührten Eiern umgewendet, dann in geriebenem Brod und in Butter recht schön gelb gebacken, auf der Platte gut arrangirt, mit Zucker und Zimmet bestreut und gleich, weil sie noch recht rösch sind, auf den Tisch gegeben.

850. Gefüllte Omelette mit Crême.

Es werden Omelette gebacken wie die vorhergehenden. Ein Kochlöffel voll Mehl wird mit Milch gut angerührt, 3 Eiergelb dazu gethan, einen starken Löffel voll Zucker und noch einen halben Schoppen Milch; dieß wird auf's Feuer gesetzt und gerührt bis es dick ist, dann vom Feuer gestellt und Rosinen hinein gethan, dann kalt werden lassen. Die Omelette werden nun damit messerrückendick bestrichen, aufgerollt, in einen mit Butter bestrichenen Model oder Platte gelegt, mit frischer Butter bestrichen und Zucker darauf gestreut, dann eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einen Ofen gethan, der nicht zu heiß ist. Wenn aufgetragen wird, so legt man sie gut auf die Platte und streut noch ein wenig gestoßenen Zucker darüber.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

851. Gefüllte Omelette mit Chocolade-Crême.

Man bäckt gute, recht dünne, nicht zu fette Omelette, dann macht man ein Crême von sechs Loth Chocolade, einem Kaffeelöffel voll Mehl, sechs Loth Zucker, sechs Eiergelb und einem Schoppen süßen Rahm. Die Chocolade wird mit etwas warmer Milch aufgelöst, glatt gerührt, mit dem Mehl, Zucker und den Eidottern genau untermengt und mit dem Rahm nach nnd nach verdünnt, sodann über dem Feuer zu einer dicklichten feinen Crême eingekocht, die Omelette hernach damit gefüllt, mit Zucker bestreut und im Ofen etwas aufgezogen.

852. Omelette mit Mandeln-Fülle.

Zwei bis drei abgeriebene Kreuzerbrode werden in Milch eingeweicht, 1/4 Pfd. Butter wird mit 6 Eiergelb abgerührt, das Brod, welches sehr gut ausgedrückt sein muß, dazu gethan und sehr fein verrührt, 1/8 Pfd. geschälte Mandeln werden sehr fein gestoßen, nebst etwas fein verwiegten Citronenschalen und 5 Loth gestoßenem Zucker dazu gethan; das Eierweiß wird zu Schnee geschlagen, gut darunter gemischt; die Omelette, welche ganz klein und sehr dünn sein müssen, werden damit bestrichen, zusammengewickelt und ein Model mit Butter bestrichen, mit ganzen Omeletten ausgelegt, dann die gefüllten hinein gesetzt, unter die übrige Masse von der Fülle noch etwas süßer Rahm gerührt und über die Omelette geschüttet, oben darüber wieder eine Omelette gelegt, daß alles damit bedeckt ist, dann in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Wenn angerichtet ist, so wird es auf eine Platte gestürzt und gleich zu Tisch gegeben, wenn man es noch mit ein wenig Zucker bestreut hat.

853. Omelette mit Schinken.

Man verwiegt ein halbes Pfund guten gekochten Schinken recht fein, rührt 1/4 Pfd. Butter mit 5 Eiergelb ab, thut 3 große geriebene, zuvor abgesottene und wieder erkaltete Kartoffeln dazu, Salz und einen leichten Schoppen sauren Rahm, macht dieß alles gut durcheinander, schlägt von dem Eierweiß einen Schnee und zieht ihn darunter. Ganz dünn gebackene Omelette werden wie Nudeln geschnitten. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut, dann Omelette hinein gethan, dann wieder von der Masse und so fortgefahren

bis alles darin ist, dann im Ofen schön gebacken und wenn angerichtet wird, auf eine Platte gestürzt.

854. Omelette mit Borsdorfer-Aepfeln.

Man macht von 3 Löffel voll Mehl, 6 Eiern und einem Schoppen Milch, mit ein ganz klein wenig Salz einen leichten Teig, bestreicht ein flaches Blech dick mit Butter, gießt die Hälfte des Teiges darein. 6 Borsdorferäpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten, vorher aber das Kernhaus daraus gemacht, dann auf den Teig gelegt, stark mit Zucker und Zimmet bestreut und in den Ofen gethan, der aber nicht zu heiß sein darf. Ist nun die Masse im Ofen schön steif geworden, so wird etwas zerlassene frische Butter darüber gegossen, die andere Hälfte des Teiges darauf geschüttet und dann langsam recht schön gebacken. Beim Anrichten recht sorgfältig gestürzt und Zucker darüber gestreut und aufgetragen.

855. Omelette mit Nudeln.

Von Mehl und Eiern wird ein Nudelteig gemacht, die Nudeln wie gewöhnlich geschnitten und in kochendem Wasser gesotten. Wenn man von zwei Eiern Nudeln gemacht hat, so läßt man einen guten Schoppen Milch mit 3 Loth Butter und etwas Zucker aufsieden, thut die Nudeln hinein, läßt sie ganz dick einkochen und dann erkalten. Nun läßt man Butter in einer breiten Pfanne zergehen, legt die Nudeln hinein, macht sie gut auseinander und backt sie auf schwachem Feuer schön gelb, wendet sie dann um, thut noch Butter dazu und backt sie auf dieser Seite auch recht schön. Wenn angerichtet ist, so wird Zucker darauf gestreut. Wer es liebt, kann auch eine süße Sauce dazu geben, auch ist Compot sehr gut dazu.

856. Omelette-Soufflée.

Man rührt 6 Löffel voll gestoßenen Zucker mit 6 Eiergelb ganz schaumig, schlägt von dem Weißen einen Schnee, zieht ihn darunter. Ein Model wird mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt und bei schwacher Hitze gebacken.

857. Omelette-Soufflée anderer Art.

Es werden sechs Eiergelb mit einem Viertelpfund Zucker, einem Achtelpfund gestoßenem Biscuit und etwas Vanillezucker eine Viertelstunde gut gerührt, hernach den fest ge-

schlagenen Schnee der 6 Eierweiß darunter gemengt, gibt dann in eine Omelette-Pfanne einen Eßlöffel voll zerlassene Butter, bäckt die halbe Masse auf beiden Seiten schnell gelb, gibt das Omelette auf eine mit Butter bestrichene Platte, bestreut es mit Zucker und stellt es in den Ofen, bäckt ebenso die andere Hälfte der Masse, überdeckt das erstere Omelette damit, streut wieder Zucker darauf und läßt es ungefähr zehn Minuten in einem nicht zu heißen Ofen schön hoch werden, gibt es ganz schnell zu Tisch, wenn man es liebt kann man es auch mit einer glühenden Schaufel brennen.

858. Omelette mit Kirschen.

Man rührt 1/4 Pfd. frische Butter mit 3 Eiergelb recht stark bis es Fäden gibt, thut 3 Löffel voll geriebenes Brod dazu und 3 Löffel voll Milch, rührt es mit noch einem guten Löffel voll gestoßenen Zucker recht gut durcheinander, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, zieht es darunter. Ein flaches Blech wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut und darein gefüllt, recht langsam gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, mit Zucker bestreut und aufgetragen. Ein halbes Pfund gute schwarze Kirschen kommen unter die Masse, ehe der Schnee darunter gerührt wird.

859. Kirschen-Omelette mit Brod.

Zwei Kreuzerbrode werden geschält, in Milch eingeweicht, hernach recht fein zerdrückt, 3 ganze Eier darunter gethan und ebenfalls ein halbes Pfund gute Kirschen und dann auch wie Obiges in Butter gebacken. Man läßt aber dieses Omelette zum ersten Mal auf der untern Seite nicht zu starke Farbe nehmen. Wenn es nun auf beiden Seiten gebacken ist, so streut man auf die obere Seite gestoßenen Zucker, wendet es dann noch einmal um, damit die Seite wieder hinunter kommt, wo sich dann das Omelette durch den Zucker schön braun glacirt. Man stürzt es dann auf die Platte und gibt es gleich zu Tisch. Man kann auch beide dieser Omelette statt mit Kirschen mit Aepfel machen.

860. Topfen oder Käsrouladen.

Man bäckt vier dünne Omelette und gibt folgende Fülle darauf: Ein Viertelpfund Butter wird mit vier Eiergelb abgerührt, gibt etwas Zucker und Salz dazu, mischt vier abge-

tropfte geriebene Käse und einige Rosinen darunter, streicht dieses auf die Omelette, wellt sie leicht zusammen und thut sie in eine mit Butter bestichene Kasserole, begießt's mit etwas Milch und bäckt es im Ofen.

861. Rahm-Nudeln.

Ein flaches Blech wird mit geriebenem Butterteig ausgelegt, zuvor aber das Blech mit Butter bestrichen. Nun wird von Mehl und Eiern ein guter Nudelteig gemacht, recht dünn ausgewellt, dann nimmt man guten dicken sauren Rahm, mischt etwas Zucker, Rosinen und geriebenes mürbes Brod darunter, streicht die Masse halb Finger dick auf die Nudelnkuchen, wickelt es zusammen bis es eine fingerdicke Nudel ist, dann wird es mit dem Messer durch die ganze Länge des Kuchens abgeschnitten, und so wird fortgefahren bis alle Kuchen nach einander zu lauter solchen Nudeln geschnitten sind; diese werden nun in das ausgelegte Blech gelegt, so daß es ein Gitter gibt; zwischen jede Lage Nudeln muß man aber wieder sauren Rahm thun, und wenn alle darin sind, oben darüber wieder Rahm, dann im Ofen gebacken. Wenn der Butterteig schön gelb gebacken ist, so sind sie fertig. Beim Anrichten muß die obere Seite auch auf der Platte oben sein. Man kann auch die Nudeln nur in ein bestrichenes Blech thun, ohne Butterteig, und dann blos mit Milch aufziehen.

862. Rahm-Sträubchen.

Man rührt 6 Löffel voll feines Mehl mit einem halben Schoppen sauren Rahm an, verdünnt dann den Teig, wenn er recht gut gearbeitet ist, mit Eier bis er so ist, daß er durch den Trichter läuft, thut auch ein wenig Salz und wenn man will gestoßenen Zucker darein. Hierauf wird Milch, mit nur wenig Zucker, siedend gemacht, der Teig darein laufen lassen, doch nicht zu viel auf einmal, wenn sie einmal aufgekocht haben, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus, thut sie in ein mit frischer Butter bestrichenes Blech, und so werden sie nach einander gesotten; ist man damit fertig, so wird unter die Milch, worin die Sträubchen gesotten worden, ein wenig Mehl und Eiergelb gerührt, dieß an die Sträubchen gegossen und im Ofen aufgezogen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

863. Schupfnudeln.

Man zerdrückt auf dem Nudelbrett nach Verhältniß des Gebrauchs kalte, schon Tags vorher abgekochte Kartoffeln recht fein, thut Eier dazu und ein wenig Mehl, arbeitet den Teig recht gut, macht dann fingerlange Nudeln davon; dann wird Milch mit frischer Butter siedend gemacht, die Nudeln hinein gethan, dann im Ofen schön gelb gebacken.

864. Mandel-Nudeln.

1/8 Pfd. Mandeln werden gebrüht und geschält, recht fein gestoßen, zu 1/4 Pfd. feinem Mehl gethan, etwas gestoßenen Zucker dazu, mit einem ganzen und einem Eiergelb ein Teig gemacht, dann ausgewellt und einen kleinen fingerbreite Nudeln davon geschnitten, welche man in Butter recht schön backt und gut abtropfen läßt. Nun rührt man ein Eiergelb mit ein wenig Mehl und einer halben Maß guter Milch an, thut nach Gutfinden Zucker und Zimmet darein, rührt darin auf dem Feuer bis es kocht, thut dann die Nudeln bis auf wenige darein und läßt es nur ganz langsam kochen bis die Sauce daran ganz kurz wird, dann auf eine Platte angerichtet, mit den zurückbehaltenen Nudeln schön garnirt und gleich aufgetragen.

865. Gebackene Nudeln mit Wein.

Von Mehl und Eiern werden gewöhnliche Nudelnplätze fingerbreit geschnitten, dieselben in Butter schön gelb gebacken, dann in einen Model gethan. Nun läßt man zwei Theile Wein und einen Theil Wasser mit Zucker, daß es süß genug wird, aufsieden, gießt es dann über die Nudeln, daß sie zum Theil davon bedeckt sind, thut es eine halbe Stunde in einen gelindheißen Ofen, läßt es aufziehen, stürzt es beim Anrichten auf die Platte und gibt es zu Tisch.

866. Gebackene Nudeln mit Chocolade.

Man nimmt 1/4 Pfd. Mehl, 2 Loth Butter, 1 Loth gestoßenen Zucker, reibt dieß gut mit einander auf dem Nudelbrett, macht dann mit Wein einen nicht sehr festen Teig daraus, wellt ihn aus und schneidet Nudeln, wie die obigen, ungefähr 1/4 Elle lang, backt sie in Butter und läßt sie gut ablaufen. Unterdessen rührt man 2 Löffel voll Mehl mit einem

Schoppen Milch an, thut 4 Loth geriebene Chocolade dazu, stellt es auf's Feuer und rührt bis es kocht; wenn man glaubt, daß es zu dick wird, so kann noch Milch nachgegossen werden; ist dieß nun gut ausgekocht, so wird ein Blech mit Butter bestrichen, von der Masse der dritte Theil darein gethan, dann die Hälfte von den Nudeln, dann wieder von der Masse; dann die letzte Hälfte der Nudeln, dann die letzte Masse; oben darüber wird gestoßener Zucker gestreut, in Ofen gethan, der aber nur nicht zu heiß ist. Wenn es oben schöne Farbe hat, so ist es fertig.

867. Nudeln mit Schinken.

Von 3 Eiern und Mehl wird ein Nudelteig gemacht, sehr dünn ausgewellt, in fingerbreite Nudeln geschnitten, diese wieder mehrere Mal durchgeschnitten, daß es lauter viereckige Plätze gibt, in Salzwasser gesotten und in ein Sieb zum Ablaufen gethan. Zwei Loth Butter werden mit 2 Eiern abgerührt, dann 1 Schoppen saurer Rahm dazu, 1/4 Pfd. fein verwiegter Schinken wird mit sammt den Nudeln darunter verrührt, daß es sich gut vermischt. Ein Blech mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt und gebacken; es braucht keine sehr starke Hitze. Man kann es stürzen oder sammt dem Geschirr, worin es gebacken, auf den Tisch geben.

868. Gries-Nudeln.

Ein Schoppen Milch wird siedend gemacht, mit 2 Loth Butter, dann Gries hineingerührt bis es eine recht dicke Masse ist, die man mit etwas Salz, unter beständigem Rühren eine Weile kochen, dann vom Feuer stellt und erkühlen läßt; ist dieß geschehen, so werden 2 bis 3 Eier darein gerührt, sehr gut damit verarbeitet, dann auf ein Nudelbrett genommen, Gries darauf gestreut und Nudeln wie eine Schupfnudel daraus gemacht, diese in Butter gebacken; dann wird Milch mit etwas frischer Butter siedend gemacht; die Nudeln in einen Model gethan, die Milch dazu geschüttet und im Ofen ziemlich einkochen lassen, daß die Milch daran ganz dick wird. Vor dem Auftragen wird gestoßener Zucker und Zimmet darauf gestreut und zu Tisch gegeben.

869. Bierhefen-Nudeln.

Man rührt 4 bis 5 Löffel voll Mehl mit einem Schoppen

Milch an, thut eine Nuß groß Butter in ein Geschirr, läßt sie zergehen, schüttet den Teig dazu und rührt beständig darin bis sich der Teig von der Pfanne ablöst, thut ihn dann in ein Geschirr zum Kaltwerden, schlägt 3 Eiergelb und ein ganzes dazu, ein wenig Salz, der Teig muß recht gut geschlagen werden und ziemlich steif sein. Nun wird noch ein Löffel voll gute Bierhefe darunter gerührt, der Teig in die Wärme gestellt und gehen lassen; dann werden Nudeln wie die Gries-Nudeln daraus gemacht, wenn diese noch einmal gegangen sind, in Butter gebacken, dann mit Zucker bestreut und gleich auf den Tisch gegeben.

870. Trichter-Nudeln.

Man thut Mehl in eine Schüssel, rührt es mit siedender Milch recht dick und glatt an, verdünnt den Teig, wenn er kalt ist, mit Eiern, daß er durch den Trichter läuft. Nun läßt man Milch sieden, nimmt von dem Teig in den Trichter und läßt ihn in die Milch laufen, läßt einen Wall darüber kochen, nimmt es dann mit dem Schaumlöffel heraus, läßt es gut abtropfen und thut es in ein Geschirr, welches gut mit frischer Butter bestrichen ist, sind nun alle gekocht und in das Geschirr angerichtet, so wird ein wenig frische Butter darauf gethan und im Ofen ein wenig gebacken. Währenddessen wird von Eiergelb und ein wenig Mehl, von der Milch, worin die Nudeln gekocht haben, eine Sauce gemacht, worein man Zucker und wenn man will, Vanille thut, dann wird die Sauce auf die Platte angerichtet; das Gebackene aus der Form gestürzt und in die Sauce gelegt.

871. Rahm-Strudel.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl auf ein Brett, etwas Salz, ein Ei groß Butter, ein Ei und ungefähr einen Dreiviertelsschoppen lauwarme Milch oder Wasser, arbeitet daraus einen zarten Teig und deckt ihn eine halbe Stunde mit einer warmen Schüssel zu; theilt ihn dann in zwei Theile, wellt sie messerrückendick aus, breitet ein reines Tuch über einen Tisch und zieht den Teig so fein wie möglich darüber aus. Er wird alsdann mit warmer Butter und gutem sauren Rahm überstrichen, mit kleinen und großen Korinthen, fein geriebenem Brod und Zucker überstreut, hernach mit dem Tuch leicht zusammengerollt. Ein flaches Geschirr wird mit Butter aus-

gestrichen, der Strudel schneckenartig eingelegt, mit Zucker bestreut, mit siedender Milch übergossen, zugedeckt und auf Kohlenfeuer, oder besser noch in einem mittelheißen Ofen eingekocht, so zwar, daß der Strudel unten eine lichtbraune Farbe hat. Derselbe wird in eine Platte angerichtet und etwas süßer Rahm, mit Zucker untermengt, darunter gegossen.

872. Aepfel-Strudel.

Man macht wie oben beschrieben einen zarten Strudelteig, theilt ihn in sechs gleiche Theile und zieht sie ebenfalls über einem Tuche so fein wie möglich aus. Hernach rührt man ein halbes Pfd. Butter mit acht Eiergelb schaumig, gibt dann acht Loth geriebenes Weißbrod, acht Loth Zucker, zwei Theelöffel voll Zimmet, einen halben Schoppen sauren Rahm nebst acht feinblättrig geschnittenen Borsdorferäpfeln dazu, mengt es gut unter einander, streicht die Masse auf die Strudel, rollt sie zusammen, streicht ein flaches Geschirr mit Butter, legt sie hinein, gießt kochenden Rahm darüber und zieht die Strudel wie den vorhergehenden zugedeckt auf Kohlenfeuer oder im Backofen auf. Der Rahm muß beinahe eingekocht sein. Man gibt sie dann ganz warm mit Zucker bestreut zu Tisch.

873. Wasser-Sträubchen mit Parmesankäs.

Man nimmt ein halbes Pfd. feines Mehl, macht mit 2 Eiern, 3 Loth geriebenem Parmesankäs und der nöthigen Milch einen nicht zu dünnen Teig, füllt davon in den Trichter, läßt es in schwach gesalzenes, kochendes Wasser laufen, doch darf das Wasser in dem Augenblick, wo die Sträubchen gemacht werden, nicht in völligem Strudeln sein, weil sie sonst gern zerfahren. Die gesottenen Sträubchen, welche nur einmal ganz leicht aufkochen müssen, werden in ein bestrichenes Blech gethan. Ein Schoppen saurer Rahm wird mit einem Ei verrührt, ein wenig gesalzen und dann über die Sträubchen geschüttet, ein wenig frische Butter darüber gegossen und ein halbe Stunde in einen gelind heißen Ofen gethan, dann recht heiß servirt.

874. Eier-Kuchen.

Ein Löffel voll Mehl und ein halber geriebener Kreuzergipfel wird mit Milch und 6 Eiern zu einem recht zarten Omeletteteig angerührt, dann ein wenig gestoßener Zucker und

1/8 Pfd. gut erlesene, gewaschene und gebrühte Rosinen darunter gemischt, dann in einer Omelette-Pfanne auf beiden Seiten recht schön gebacken, dann gleich mit Zucker bestreut und aufgetragen.

875. Schinken-Fleckerln.

Man bäckt fünf schöne dünne Omelette, bestreicht einen Model mit Butter und füttert ihn mit den Omeletten aus, die übrig gebliebenen schneidet man in Würfel, ein halbes Pfd. magerer Schinken wird fein verhackt, mengt unter die in Würfel geschnittenen Omelette und Schinken einen Schoppen frischen süßen Rahm, füllt diese Masse in die ausgelegte Form und bäckt es im Ofen schön gelb.

876. Gries-Klöße.

Man setzt einen Schoppen Milch auf's Feuer mit 3 Loth Butter, rührt, wenn es kocht, Gries hinein, daß es eine steife Masse wird, thut es vom Feuer und wenn es ziemlich erkühlt ist, so verdünnt man es mit 3 ganzen Eiern, thut einen Löffel voll Zucker, 2 Loth fein gestoßene Mandeln und einen guten Löffel voll gut gereinigte Rosinen dazu, alles recht gut vermischt, läßt eine halbe Maas Milch sieden, macht mit dem Löffel Klöße in der Größe einer Welschnuß darein, läßt sie gut darin aufkochen, richtet sie mit dem Schaumlöffel auf ein Geschirr an und thut wieder andere hinein; ist man mit allen fertig, so werden an die Milch 3 Eiergelb und nach Gutfinden Zucker gerührt, wenn die Sauce anfängt dicklicht zu werden, so wird sie ein wenig auf die Seite gestellt. Die Klöße werden dann auf die dazu bereitete Platte angerichtet, die Sauce darüber gegeben und servirt.

877. Maccaroni mit Parmesankäs.

Man kocht in Salzwasser Dreiviertelpfund Macaroni-Nudeln weich, doch noch ganz und läßt sie abtropfen. Rührt dann ein Viertelpfund Butter mit acht Eiergelb schaumig, schlägt das Weiße zu festem Schnee und mischt ihn mit den kalten Nudeln, einem Schoppen sauren Rahm, wenig Salz, einem Viertelpfund geriebenem Parmesankäs zu der abgerührten Butter. Streicht eine Form gut mit Butter, streut sie mit Brod aus, füllt die Masse hinein und bäckt sie eine Stunde im Ofen. Stürzt den Auflauf dann auf eine Platte.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

878. Speck-Klöße.

Man schneidet zwei Kreuzenbrode in Würfel, verwiegt ziemlich Zwiebeln und Petersilie; dann schneidet man 3/4 Pfund Speck auch in Würfel, der aber nicht zu fett sein darf. Nun wird der Speck in eine Pfanne auf ein nicht zu starkes Feuer gethan und schön gelb geröstet, dann thut man ihn heraus, läßt aber alles Fett darin, worein man das Brod thut und schön gelb röstet, dann wird auch das verwiegte Grüne noch zu dem Brod gethan und noch ein paar Minuten damit gedünstet, dann zu dem Speck gethan, ein halbes Pfund Mehl thut man dazu, 3 Eier, etwas Salz und macht mit noch Milch einen dicken Knödelteig daraus, macht Wasser siedend, thut Salz darein und legt einen starken Löffel voll nach dem anderen hinein, läßt sie 1/4 Stunde kochen, ist man damit fertig, so wird Butter heiß gemacht, Zwiebeln darin schön gelb geröstet und die Klöße damit abgeschmelzt und gleich aufgetragen.

879. Gries-Klöße mit Schinken.

1/4 Pfund Butter wird mit 4 Eiern abgerührt, dann 4 Löffel voll Gries dazu gerührt, nebst 1/4 Pfd. fein verwiegten Schinken. Man läßt nun den Teig stehen, salzt ihn erst, wenn man ihn brauchen will, ein wenig, nun läßt man Wasser, welches nur wenig gesalzen ist, sieden, legt mit dem Löffel Klöße hinein, läßt sie eine gute Zeit kochen, wenn aufgetragen wird, so schmelzt man sie mit Butter, worin etwas Brod geröstet ist, ab und gibt es gleich auf den Tisch.

880. Karthäuser-Klöße.

Man schneidet von abgeriebenem mürben Brod Klöße heraus in der Form eines kleinen Borsdorfer-Apfels, thut sie in ein Geschirr und feuchtet sie mit verrührten Eiern und Milch an, ist dieß geschehen, so werden sie in geriebenem Brod, dann in Eiern, dann wieder in Brod umgewendet, in Butter schön gelb gebacken, auf eine Platte angerichtet, mit Zucker bestreut und eine gute Kirschen-Sauce daran gegossen und aufgetragen.

881. Karthäuser-Klöße auf andere Art.

Abgeriebene Milchbrode werden in dünne Scheiben ge-

schnitten und mit 6 ganzen Eiern, die mit einem Schoppen kalter Milch verschlagen sind, übergossen. Nach einiger Zeit, wenn die Milchbrode weich sind, werden daraus mit der Hand runde Klöße geformt, in geriebenem Brode umgekehrt und in heißer Butter langsam gebacken, in Zucker und Zimmet umgewendet und eine beliebige Obst-Sauce dazu servirt.

882. Gebrühte Klöße.

Man setzt einen halben Schoppen Milch mit 4 Loth Butter zum Feuer, rührt, wenn es siedet, Mehl hinein, bis der Teig recht dick ist, stellt ihn dann vom Feuer, verdünnt ihn mit 3 bis 4 Eiern, thut etwas Salz dazu, dann werden sie nach Belieben mit dem Löffel in siedende Milch gelegt, eine Zeit lang darin gekocht; wenn alle gekocht sind, so wird diese Milch mit ein paar Eiergelb abgezogen, Zucker und verwiegte Citronenschalen dazu gethan, das Eierweiß zu Schnee geschlagen, auch darunter gerührt, daß es ein recht dickes Crême ist. Die Klöße, welche man unterdessen warm erhalten hat, werden auf die Platte gethan und das Crême darüber gegeben.

883. Gewöhnliche Kartoffel-Klöße.

Ein in Würfel geschnittenes Kreuzerbrod wird mit etwas sehr fein verwiegten Zwiebeln in Butter auf nur schwachem Feuer leicht gelb geröstet, dann in ein Geschirr zu ungefähr ein Pfund geriebenen Kartoffeln gethan, Salz dazu und zwei Eier, macht es gut durcheinander, mischt dann noch so viel gutes Mehl darunter, daß man mit der Hand eine Welschnuß große Klöße machen kann, welche man dann in gesalzenem Wasser siedet und mit in Butter gerösteten Zwiebeln abschmelzt. Wenn man die kalten Klöße in Scheiben schneidet und dann in Butter schön gelb röstet, so sind sie sehr gut.

884. Englische Mehlspeise.

Man nimmt zwölf Loth feinen Zwieback, bestreicht die Hälfte der Scheiben mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade, bedeckt sie mit der andern Hälfte Zwieback, bestreicht eine Form mit Butter und legt diese Scheiben in schöner Ordnung hinein. Eine halbe Maas süßer Rahm wird mit acht bis neun Eiergelb, acht Loth Zucker und etwas Vanille gut versprudelt,

darüber gegossen und eine Stunde bei Seite gestellt, damit der Zwieback sich gut einsaugt, dann in dem Dunste Dreiviertelstunden gedünstet und nachdem die Speise gestürzt, wird um den Rand eine Chaudeau gegossen.

885. Ein Scheiterhaufen.

Zwei Kreuzerbrode werden in dünne Scheiben geschnitten, diese in Butter schön gelb gebacken, dann wird ein Model mit Butter bestrichen, das Brod über's Kreuz schichtenweise hinein gelegt; 6 ganze und 3 Eiergelb werden mit nicht gar einer halben Maas Milch gut verrührt, nach Belieben Zucker, Zimmet, Rosinen, Zibeben und geschnittene Mandeln dazu gethan, noch recht mit einander vermischt und über das Brod geschüttet, in kochendes Wasser oder in Ofen gestellt, dann gestürzt und auf den Tisch gegeben.

886. Würfel-Kuchen.

Zwei Kreuzerbrode werden zu kleinen Würfeln geschnitten, in Butter schön gelb geröstet, die Hälfte davon mit siedender Milch angebrüht, dann sehr fein verrührt; 3 Loth Butter werden mit 3 Eiergelb abgerührt, das zerrührte Brod nebst einem starken Löffel voll gestoßenen Zucker, 4 guten, in Würfel geschnittenen und mit Zucker bestreuten Aepfeln nebst dem gerösteten Brod dazu gethan, gut unter einander gemacht, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, darunter gezogen. Ein Blech wird gut mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt und langsam recht schön gebacken, auf die Platte gestürzt, mit Zucker bestreut und servirt.

887. Kartoffeln mit saurem Rahm und Käs.

Acht mittlere Kartoffeln werden, wenn sie geschält sind, in Schnitze geschnitten, diese in Fleischbrühe recht weich gekocht und durch ein Sieb getrieben. $^1/_3$ Pfd. Schweizerkäs wird gerieben, mit sammt einem halben Schoppen sauren Rahm unter die Erdäpfel gemischt. Eine Form wird mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse darein gethan, mit in Scheiben oder Schnitze geschnittenen Eiern belegt, die Masse darüber geschüttet, oben darüber noch etwas frische Butter gelegt und mit geriebenem Brod bestreut, dann eine halbe Stunde in einen ordentlich warmen Ofen gethan und mit dem Geschirr servirt.

888. Häring-Kartoffeln.

Zwölf nicht zu große Kartoffeln werden gekocht, hernach geschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Streicht hernach eine Form gut mit Butter, füttert sie ganz mit Kartoffelscheiben aus, schneidet zwei gereinigte Häringe sammt deren Milchen in Würfel, dämpft eine Hand voll Zwiebeln in einem Ei groß Butter, ebenso einige Minuten die Häringwürfel, gießt es dann in eine Schüssel, zerschlägt es mit zwei gelben und zwei ganzen Eiern, einem starken halben Schoppen sauren Rahm und ganz wenig Salz, gießt etwas von dieser Masse auf die Kartoffeln, legt auf dieses wieder eine Lage Kartoffeln, wieder Häringe und so fort bis die Form gefüllt ist. Oben jedoch müssen Kartoffeln sein, auf die man dann einige Stückchen frische Butter bröckelt. Man bäckt es etwa Dreiviertelstunden in einem heißen Ofen, stürzt es auf eine Platte, die Kartoffeln müssen oben schön gelb sein.

889. Reisbrei mit Chocolade.

Ein Viertelpfund Reis wird einige Mal mit kochendem Wasser gebrüht, gute Milch daran gegossen und recht weich gekocht, aber nur ganz langsam. Wenn er bald ausgekocht ist, thut man ein Stückchen Zucker dazu, auch ein wenig gute frische Butter, läßt ihn mit dieser noch recht gut auskochen; ist dieß geschehen, so wird er vom Feuer genommen, ein Eiergelb darunter gerührt, dann auf eine Platte angerichtet und mit zwei Loth geriebener Chocolade bestreut.

890. Reis mit Aepfeln.

Man kocht ebenfalls Reis in Milch recht weich mit etwas Zucker, gibt aber acht, daß er schön ganz bleibt, stellt ihn vom Feuer, daß er kalt wird. Unterdessen hat man gute Aepfel mit Wein und Zucker zu einer Marmelade gekocht. Ein Blech wird mit Butter bestrichen und Brod bestreut, eine Lage Reis hinein gethan, ein wenig Zimmet darüber gestreut, dann von den Aepfeln darauf gethan, dann wieder Reis und so bis alles darin ist; oben muß aber Reis sein. Nun thut man oben darauf frische Butter und etwas geriebenes Brod und zieht es im Ofen auf, gibt es dann sammt dem Geschirr zu Tisch.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

891. Gebackener Reis mit Parmesankäs.

Man kocht Reis in Fleischbrühe recht steif, mischt nach Gutfinden geriebenen Parmesankäs darunter, schüttet die Masse auf ein reines glattes Blech fingerdick, läßt es recht starr darauf werden, schneidet es dann in zweifingerbreite und fingerlange Stücke, wendet sie in zerrührten Eiern und geriebenem Brod um, thut in eine breite Pfanne Butter, backt sie auf beiden Seiten schön gelb und gibt es gleich zu Tisch.

892. Reis-Eier.

Der Reis wird hierzu ebenfalls in Milch recht dick gekocht, vom Feuer gethan und ein wenig frische Butter dazu. Wenn er erkaltet, so wird, wenn es 1/4 Pfund ist, ein guter Löffel voll Zucker, ein ganzes mit zwei Eiergelb dazu gethan, sehr gut mit noch ein wenig fein verwiegten Citronenschalen durch einander gemacht, dann mit Hülfe etwas geriebenem Brodes Eier daraus formirt, die man in Eiern und geriebenem Brod umwendet und in Butter backt, dann mit einer beliebigen süßen Sauce zu Tisch gibt.

893. Früchten-Reis.

Es wird ein Viertelpfund Reis mehreremal in warmem Wasser gewaschen, in einer halben Maas guter Milch gut weich gekocht, vier Loth Zucker darunter gegeben und zum Erkalten auf die Seite gestellt. Unterdessen werden vier starke Eßlöffel voll Himbeer-Marmelade mit vier Loth an einer Citrone abgeriebenem gestoßenen Zucker und dem Saft einer Citrone untermengt und der geschlagene Schnee von sechs Eierweiß darunter gemischt. Bestreicht sodann eine Porzellan-Kasserole mit Butter, theilt den Reis in drei gleichförmige Theile, streicht davon einen Theil in die Kasserole, legt eingemachte Früchte darauf, auf diese den zweiten Theil Reis, noch einmal Früchte, dann den dritten Theil, macht mit der Himbeer-Marmelade einen Berg über den Reis, bestreut ihn mit Zucker und bäckt diese Speise recht langsam in einem nicht zu heißen Ofen.

894. Crême-Aepfel.

Man schält zehn bis elf kleine Borsdorferäpfel, läßt sie aber ganz, sticht mit einem Ausstecher die Kernen heraus,

kocht sie in Wasser und Wein, Zimmet, Zucker und Citronenschalen zugedeckt weich, aber daß sie ganz bleiben. Läßt sie hernach erkalten, füllt dann die Mitte der Aepfel mit Johannisbeeren, streicht einen Auflauf-Model mit Butter, stellt die Aepfel neben einander hinein, rührt einen Kochlöffel voll Mehl mit einem und einem halben Schoppen süßen Rahm und acht Eiergelb glatt an, gibt sechs Loth gestoßenen Zucker, Citrone oder Vanille dazu, rührt es auf dem Feuer bis es dick ist, läßt es dann unter öfterem Rühren erkalten, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, mischt ihn unter die Masse, gießt's über die Aepfel, zieht es im Ofen auf und gibt es mit Zucker bestreut mit der Form zur Tafel.

895. Aepfel-Speise.

Man schält gute Aepfel, schneidet sie in ganz dünne Schnitze, streut gestoßenen Zucker darüber und feuchtet sie mit Kirschenwasser an, macht es gut durch einander und läßt es stehen. Ein Model wird mit Butter bestrichen und Zucker ausgestreut. Nun wird Weißbrod in Schnitten geschnitten, in Butter umgewendet, der Model am Boden und an den Seiten damit ausgelegt, die Aepfel hinein gefüllt, oben mit Brod bedeckt, frische Butter darauf gethan, in Ofen gestellt und schön gelb gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, ein wenig guter Wein auf dem Brod herum gegossen, noch recht gut mit Zucker bestreut und zu Tische gegeben.

896. Aepfel-Schmarren.

Es werden eine gute Portion Aepfel geschnitten wie die vorhergehenden. Ein Model wird gut mit Butter bestrichen, stark messerrückendick geriebenes Brod darein gethan, dann mehr als fingersdick von den geschnittenen Aepfeln, auf diese gestoßenen Zucker, Zibeben und Rosinen, dann wieder zwei messerrückendick geriebenes Brod, dann wieder Aepfel, Zucker, Rosinen und Zibeben und so bis alles im Model ist, oben muß Brod sein, welches man mit etlichen Stückchen frischer Butter belegt und im Ofen schön backt. Währenddessen gießt man nach und nach ein Glas Wein darüber, damit es nicht zu trocken wird. Ist es nun fertig gebacken, so wird es auf eine Platte gestürzt, mit Zucker bestreut und aufgetragen.

Man kann statt des weißen Brodes auch gutes altbackenes Hausbrod nehmen.

897. Aprikosen-Charlotte.

Man streicht ebenfalls eine runde glatte Form mit Butter, schneidet zum Boden von Weißbrod herzförmige Stücken und zum Orte länglichte, wendet sie in Butter und Zucker um und legt die Form dicht damit aus. Nimmt ungefähr dreißig Stück Aprikosen, halbirt und schält sie, thut sie in eine Kasserole mit zwanzig Loth gestoßenem Zucker und sechs Loth frischer Butter. Ist diese zergangen und der Zucker recht in die Aprikosen gedrungen, so werden sie kalt gestellt, in die Form gefüllt und schnell im Ofen gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, die ganze Charlotte mit warmer Aprikosen-Marmelade überstrichen und warm servirt.

898. Aepfel-Strauben.

Es wird guter weißer Wein mit Zucker siedend gemacht, dann thut man gutes feines Mehl in eine Schüssel, brüht es mit dem Wein an, arbeitet den Teig, läßt ihn dann kalt werden, schlägt unterdessen von Eierweiß einen starken Schnee und reibt auf dem Reibeisen gute Aepfel, thut es zu dem Teig, macht es mit dem Eierschnee recht gut untereinander, der Teig muß so in der Dicke sein, daß er durch den Trichter läuft. Nun läßt man Butter nicht gar zu heiß werden in einer Pfanne, die nicht breit aber etwas tief ist; man nimmt so viel Teig in den Trichter, als man zu einer Straube nöthig findet, läßt nun den Teig schön in die Runde in die Butter laufen und backt die Straube auf beiden Seiten schön gelb. Wenn sie alle gebacken sind, werden sie mit Zucker bestreut und gleich aufgetragen.

899. Zucker-Sträubchen.

Man nimmt ein halbes Pfd. Mehl in eine Schüssel, thut 1/4 Pfd. Zucker dazu, rührt mit kaltem Wein einen recht festen Teig davon an, welchen man mit Eiern verdünnt bis er durch den Trichter läuft. Man backt nur ganz kleine Sträubchen davon und recht schön gelb. Wie das Sträubchen herausgenommen wird aus der Butter, so biegt man es gleich über ein Wellholz. Wenn sie aufgetragen werden, so bestreut man sie gut mit gestoßenem Zucker.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

900. Kirschen-Schnitten.

Man schneidet Weißbrod in Schnitten, legt sie auf eine Platte, feuchtet sie mit ein wenig Wein an, kehrt sie in gerührten Eiern und geriebenem Brod um und backt sie in Butter schön. Eine gute Kirschensauce wird, bevor angerichtet wird, mit etwas Arak oder Rum versetzt, das Brod auf die Platte gethan, die Sauce darüber angerichtet, mit Eierschnee, welchen man gut mit Zucker vermischt, schön ausgeziert und dann zu Tisch gegeben.

901. Citronen-Schnitten.

Man schneidet mürbes Brod in Schnitten und feuchtet es mit guter süßer Milch an. Gute Aepfel reibt man auf dem Reibeisen, thut fein verwiegte Citronenschalen und Saft nebst Zucker dazu, vermischt es sehr wohl. Ein Blech wird stark mit Butter bestrichen, die Hälfte der Schnitten hinein gelegt, auf diese dann von der Aepfelmasse gethan und mit einer Schnitte bedeckt, ist man mit diesem fertig, so werden die Schnitten gut mit frischer Butter bestrichen und in einem Ofen recht schön gelb gebacken, dann mit Zucker und Zimmet bestreut und servirt.

902. Italienische Schnitten.

Man läßt einen halben Schoppen Milch mit 4 Loth Butter sieden, rührt dann einen Teig, welchen man von zwei Löffel voll Mehl mit Milch angerührt hat, hinein, läßt dieß unter beständigem Rühren eine Weile kochen, nimmt es dann vom Feuer, thut es in eine Schüssel und rührt 4 Loth geriebenen Parmesankäs und ebenso viel fein verwiegten Schinken darunter und wenn es nicht mehr heiß ist, 4 Eiergelb, das Weiße wird zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene Serviette gefüllt, nicht fest zugebunden, dann $^3/_4$ Stunden in gesalzenem Wasser gekocht. Eine Weile vor dem Auftragen herausgenommen, in messerrückendicke Schnitten geschnitten, diese schön auf eine Platte geordnet, dann mit guter Butter, worin man Brodsamen schön hat gelb werden lassen, abgeschmelzt und gleich recht heiß zu Tische gegeben.

903. Gebackene Brodschnitten mit Mandeln.

Ein halbes Pfund abgezogene Mandeln werden mit süßem Rahm fein gestoßen in eine Schüssel gethan und mit einem

Viertelpfund Zucker, etwas fein geschnittener Orangenschale und vier Loth zerlassener Butter gut abgerührt, sodann schneidet man aus frischem Weißbrod lauter gleiche Herzchen, setzt jedesmal zwei derselben mit dieser Masse bestrichen zusammen, taucht sie in gut abgeschlagene ganze Eier und bäckt sie in ausgelassener Butter schön gelb. Sie werden alsdann in eine flache Kasserole nebeneinander gelegt, mit Zucker bestreut, mit einer Flasche rothem Wein, in welchem ein Stückchen Zimmet ist, langsam aufgekocht bis die Schnitten den Wein fast eingesogen. Sie werden dann kranzartig auf eine Platte angerichtet und in deren Mitte etwas Weichsel- oder Himbeersaft gegossen.

904. Zimmet-Schnitten.

Man schneidet mürbes Brod in länglichte Schnitten, wendet sie in rothem Wein und zerkläpperten Eiern um, bäckt sie dann in ausgelassener Butter schön gelb, streut sie stark mit Zucker und Zimmet, richtet sie kranzartig an, macht rothen Wein mit Zucker, Zimmet und Citronenschale kochend und gießt ihn zu den Schnitten.

905. Aprikosen-Schaum mit Reis.

1/8 Pfd. Reis wird in Milch recht weich gekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben; zu dem Reis dann 1/4 Pfund Aprikosen-Mark gethan und 3 Löffel voll Zucker, dieß wird mit einander recht zart gerührt, dann der Schnee von 5 Eierweiß darunter gemischt, in ein bestrichenes Blech gefüllt und recht langsam gebacken, dann gleich servirt. Der Reis darf aber, wenn er durchgetrieben wird, nicht zu dünn sein, sondern wie ein etwas dicker Brei.

906. Chocolade-Speise.

Man reibt ein Täfelchen Chocolade, thut sie in einem Geschirr auf den warmen Herd bis sie weich ist, dann zerdrückt man sie fein und thut einen halben Schoppen Wasser daran und läßt sie ganz zart kochen, verrührt dann 5 Eiergelb mit einem guten halben Schoppen Milch oder besser Rahm, schüttet es zu der Chocolade, läßt sie unter beständigem Rühren auf dem Feuer dick werden, schüttet sie dann auf eine Platte, stellt sie auf kochendes Wasser; ehe sie aufgetragen wird, streut man gestoßenen Zucker darauf, brennt sie mit einer glühenden Schaufel und trägt sie gleich auf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

907. Reis-Küchlein mit Chocolade.

1/4 Pfd. Reis wird in Milch weich gekocht, doch nicht daß er breiig ist, sondern noch schön ganz und recht steif wird; dann wird er vom Feuer genommen, etwas gestoßener Zucker, wenn er halb kalt ist, dazu gethan, nebst vier Eiergelb recht gut durcheinander gemacht, auf eine Platte halbfingerdick gestrichen und recht kalt werden lassen. Wenn nun der Reis recht steif ist, so schneidet man beliebige Stückchen daraus, wendet sie in Eiern und geriebenem Brod um und backt sie in Butter schön gelb. Nun reibt man 4 Loth Chocolade, gießt einen halben Schoppen Wein und eine Tasse Wasser hinzu, kocht es mit 3 bis 4 Loth Zucker eine Weile, nimmt es vom Feuer und rührt ein Eiergelb hinein. Die Reisküchlein werden auf eine Platte gelegt, die Sauce darüber angerichtet und aufgetragen.

908. Reis-Birnen.

Es wird nach Belieben Reis in Milch recht dick gekocht, vom Feuer genommen und gestoßener Zucker, Zimmet und fein verwiegte Citronenschalen darunter gerührt, dann recht kalt werden lassen. Nun werden Birnen daraus formirt, in die Mitte derselben einer Haselnuß groß Marmelade gethan, statt dem Butzen steckt man eine Gewürznelke und statt des Stiels ein Stückchen Zimmet hinein, wendet sie in Eier und geriebenem Brod um, backt sie in Butter schön gelb, bestreut sie stark mit Zucker und gibt sie warm zu Tisch.

909. Reis-Aepfel.

Man dämpft recht gute Aepfel mit ein wenig Butter, Zucker und Zimmet recht weich, rührt sie unter in Milch recht steif gekochten Reis, währenddem der Reis noch warm ist; läßt ihn recht kalt werden, macht Aepfel daraus, Stiel und Butzen von Nelken und Zimmet; wendet sie auch dann in Eiern und geriebenem Brod um und backt sie in Butter schön, bestreut sie noch warm mit Zucker und trägt sie gleich auf.

910. Crême-Brödchen.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl in eine Schüssel, macht mit Milch, in welcher drei Loth Butter zergangen ist, einem Ei, ein wenig Zucker und Bierhefe einen recht steifen Teig, arbeitet ihn recht gut auf dem Nudelbrett, setzt dann

Häuflein, die man mit der Hand schön rund gemacht hat, in der Größe eine Welschnuß auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie in der Wärme aufgehen und backt sie in einem ganz gelind heißen Ofen. Unterdessen rührt man einen Kaffeelöffel voll Mehl mit einem halben Schoppen Milch und 3 Eiergelb mit Zucker und Zimmet, etwas fein verwiegten Citronenschalen recht glatt an, thut es aufs Feuer, rührt bis es recht dick wird, thut es dann vom Feuer und läßt es kalt werden. Sind nun die Brödchen kalt geworden, so schneidet man am Boden einen Deckel heraus und nimmt die Brodsamen alle inwendig heraus, füllt von dem Crême hinein und thut in die Mitte desselben etwas Eingemachtes (eine Kirsche oder von Quitten), macht den Deckel wieder darauf, umbindet es mit Faden, legt sie dann einige Minuten in süße kalte Milch, läßt sie wieder gut ablaufen, wendet sie recht vorsichtig in Eiern und geriebenem Brod um und backt sie dann in Butter. Der Faden, welchem man ziemlich lange Enden läßt, damit er besser abzulösen ist, wird nun davon gemacht, die Brödchen auf eine Platte gelegt, mit Zucker bestreut und gleich aufgetragen.

911. Punsch-Brödchen.

Man nimmt von den obigen Brödchen, reibt, wenn sie erkaltet sind, die Rinde auf dem Reibeisen ganz ab, spickt sie dann mit geschälten, der Länge nach geschnittenen Mandeln und backt sie in Butter schön gelb; arrangirt sie auf eine Platte, macht guten Punsch siedend und gießt ihn 5 Minuten vorher, ehe die Brödchen aufgetragen werden, darüber, deckt sie zu, damit sie den Punsch recht anziehen. Man muß ziemlich Punsch über die Brödchen schütten, weil sie sehr viel einschlucken und doch auch noch von demselben auf der Platte zu sehen sein muß. Man kann diese Brödchen auch von mürbem Brod zurecht machen, so ist es leichter.

912. Prinzessin-Brödchen.

Ein Schoppen süßer Rahm oder Milch wird mit 8 Loth Butter, einem Stäubchen Salz und vier Loth Zucker aufgekocht, sodann wird ein halbes Pfund feines Mehl dazu gegeben und unter anhaltendem Rühren auf schwachem Feuer zu einem zarten Teige abgebrüht. Nach einigem Abkühlen werden nach und nach vier ganze und vier Eiergelb in den

Teig verrührt und auf einem mit Mehl bestreuten Brett gut fingerdicke und fingerlange Würstchen formirt, diese bestreicht man dann mit verschlagenem Ei und bäckt sie auf einem Blech eine gute halbe Stunde in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb. Macht auf der Seite eines jeden Brödchens eine Oeffnung, füllt Confitur oder Vanille-Crême hinein.

913. Aepfel-Küchlein mit Wein.

Eine Flasche Wein wird lauwarm gemacht, rührt sodann mit einem Theile Wein ein Pfund Mehl an, gibt einen Löffel voll gestoßenen Zucker dazu, macht zwei Eßlöffel voll ausgelassene Butter heiß, gibt es ebenfalls dazu, rührt den Rest Wein, den man kochend gemacht, vollends in den Teig, sowie den Schnee von sechs Eierweiß. Schält sechs bis acht große Aepfel, schneidet sie in Scheiben, macht das Kernhaus heraus, spritzt etwas Kirschenwasser darüber, streut Zucker darauf, kehrt sie in dem Teige um, bäckt sie in ausgelassener heißer Butter schön gelb, streut Zucker und Zimmet darüber und gibt sie recht warm zu Tisch.

914. Mandel-Küchlein.

Ein Viertelpfund Mandeln werden, wenn sie geschält sind, recht fein gestoßen, 1 Loth ganz frische Butter mit einem Ei abgerührt, die Mandeln dazu gethan, nebst etwas fein verwiegten Citronenschalen, 2 Loth gestoßenen Zucker und 3 Loth geriebenes Brod, alles sehr gut unter einander gemacht, den Teig auf das Nudelbrett genommen, halbfingerdick ausgedrückt, dann Küchlein in der Größe eines Kronenthalers daraus gestochen, in Butter gebacken, auf die Platte angerichtet und eine Himbeer- oder andere süße Sauce dazu gegeben.

915. Kirschen-Küchlein.

Man macht von 1/4 Pfd. Mehl, einem Löffel voll gestoßenen Zucker, 4 Eiern und einer Tasse voll Wein einen zarten Teig an; bindet 3 bis 4 Kirschen, denen man die Stiele ein wenig abgeschnitten hat, zusammen, taucht sie in den Teig, welcher so fein muß, daß genug an den Kirschen hängen bleibt; sollte er zu dick sein, so wird er noch mit etwas Wein verdünnt, die darin umgewandten Kirschen werden nun in Butter schön gelb gebacken, mit Zucker bestreut und gleich aufgetragen.

916. Johannisbeer-Küchlein.

Man kocht einen Schoppen Johannisbeere mit 5 Loth Zucker, welchen man mit einem halben Glas voll Wasser hat aufsieden lassen, ganz kurz ein. 6 Loth Butter werden mit 3 ganzen Eiern abgerührt, ein kleiner Löffel voll Mehl und 4 Löffel voll Brod dazu gethan, alles recht gut unter einander gemacht, die Johannisbeeren hinzu gethan und noch einmal recht gut gemischt. Nun läßt man in einer kleinen Pfanne Butter heiß werden, doch nicht zu heiß, macht mit dem Löffel beliebige Küchlein darein, backt sie schön und bestreut sie dann mit Zucker und Zimmet.

917. Erdbeer-Küchlein.

Man bereitet von einem Pfund Mehl, einem halben Pfd. Butter, vier Eidotter, einer Messerspitze Salz, zwei Loth Zucker und einer Obertasse gutem sauren Rahm einen zarten Teig, welchen man eine halbe Stunde zugedeckt ruhen läßt. Hierauf wird derselbe messerrückendick ausgerollt, zwei fingerbreit der Länge nach mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, die untere Seite grad geschnitten, die Erdbeeren mit Zucker untermengt und mit einem Eßlöffel kleine Häufchen zweifingerbreit auseinander gesetzt. Der Teig wird darüber geschlagen, leicht angedrückt und mit einem Krapfen-Rädchen in halb runder Form abgeschnitten. Sie werden dann in heißem Schmalz gebacken, gut gezuckert und gehäuft angerichtet.

918. Kartoffel-Küchlein.

3 ganze Eier werden gut verrührt, 3 Loth gestoßener Zucker dazu gethan, die halbe Schale einer Citrone fein verwiegt, dazu gethan, 4 Loth fein gestoßene Mandeln, dann mit einem halben Löffel voll Mehl und so viel geriebenen zuvor abgekochten Kartoffeln, als man nöthig findet, ein Teig gemacht, wie ein leichter Butterklößeteig. Nun werden mit dem Löffel beliebige Küchlein in nicht zu heiße Butter gelegt, schön gebacken und ganz heiß mit einer süßen Sauce aufgetragen.

919. Mehlspeise von Aepfeln.

Man rührt mit einer Tasse voll Milch einen Löffel voll Mehl gut an, schlägt 4 ganze Eier dazu, mischt noch 3 Löffel voll fein gestoßenes Brod nebst einem Löffel voll gestoßenen Zucker darunter, thut es dann in ein Geschirr auf's Feuer und rührt einen Schoppen Milch dazu, läßt es dann unter beständigem

Rühren dick werden, stellt es vom Feuer und läßt es erkühlen. Unterdessen schneidet man gute geschälte Aepfel in die Hälfte, macht die Kernen gut heraus, dämpft sie mit etwas Zucker und Wein, daß sie zwar weich, aber doch ganz bleiben, läßt sie dann auch kalt werden. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse darein gethan, dann die Aepfel darauf gelegt, mit der Masse bedeckt, oben darauf ein wenig frische Butter, dann in einen nicht zu heißen Ofen gethan und schön gelb werden lassen.

920. Küchelchen von Crême mit Vanille.

Zwei Schoppen guten süßen Rahm läßt man mit einer Stange der Länge nach aufgelöster und in Stückchen geschnittener Vanille nebst einem Viertelpfund Zucker aufkochen und dann erkalten. Unterdessen werden zwei Eier und sechs Eidotter gut verrührt, dann mit dem Vanille-Rahm durch öfteres Hin- und Hergießen genau untermengt und nochmals durch ein Haarsieb geseiht. Hierauf werden kleine runde becherartige Förmchen mit geklärter, frischer Butter ausgestrichen, mit der Masse angefüllt, bis zur Hälfte in kochendes Wasser auf Kohlengluth gestellt, zugedeckt, etwas Kohlengluth auf den Deckel gethan und so den Crême in Dunst steif werden lassen. Ist dieß erreicht, so wird er auf eine flache Platte gestürzt, wenn er kalt geworden ist in abgeschlagenen Eiern umgewendet, mit geriebenem Brode garnirt, sodann in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt, mit der glühenden Schaufel glacirt und schön erhöht angerichtet.

921. Wiener-Krapfen.

Man nimmt fünf Viertelpfund Mehl in eine Schüssel und stellt es warm. Zerkläppert neun gelbe und ein ganzes Ei mit ein wenig Salz, einem Eßlöffel voll gestoßenen Zucker einem Schoppen lauer Milch, einem Viertelpfund zerlassener frischer Butter nebst vier Löffel voll guter Essighefe, rührt das Mehl damit an, arbeitet den Teig bis er Blasen gibt und sich vom Löffel schält, läßt ihn hernach in der Schüssel an einem warmen Orte etwas gehen, nimmt ihn sodann auf ein erwärmtes Brett, wellt ihn nicht gar fingerdick aus, sticht mit einem runden Ausstecher Blättchen heraus, streicht es am Ort mit zerkläppertem Ei, legt haselnußgroß Hagenbutten- oder Aprikosen-Marmelade darauf, sticht ein zweites Blättchen

aus, legt es darauf, läßt die Krapfen dann auf einem erwärmten mit Mehl bestäubten Blech an einem warmen Orte gehen und bäckt sie in nicht zu heißem Schmalz schön gelb. Beim Einlegen kömmt die obere Seite zuerst in Butter, streut sie mit Zucker und gibt sie warm zu Tisch.

922. Kräpfchen mit Butterteig.

Man macht einen spanischen oder geriebenen Butterteig, wellt ihn, wenn man ihn brauchen will, messerrückendick aus, legt auf die Hälfte des Kuchens Häuflein von einer Marmelade oder Aepfel, welche dick eingekocht sind, legt die Häufchen so weit von einander, daß dazwischen halbenfingerslang Raum bleibt, schlägt dann die andere Hälfte des Teiges darüber, drückt ihn um jedes Häufchen gut an, schneidet dann mit dem Rädchen kleine halbe Monde heraus und backt sie in nicht zu heißer Butter und bestreut sie mit Zucker. Oder man kann ein Blech mit Mehl bestreuen, die Kräpfchen darauf legen, mit Eiergelb bestreichen und in einem Ofen schön backen, dann ebenfalls mit Zucker bestreuen. Auf die nämliche Weise kann man sie auch von einer guten Kalbfleisch-Farce machen und auf beide beschriebene Arten backen; nur daß der Zucker wegbleibt und sie gleich recht heiß auf den Tisch gegeben werden müssen.

923. Saure Rahmküchlein.

Zwei Eier und sechs Löffel voll saurer Rahm werden mit einander gut verrührt, ein wenig Salz dazu gethan, dann Mehl hinein gerührt bis der Teig dick ist, daß man ihn auswellen kann. Nun wird er auf das Nudelbrett genommen, noch recht verarbeitet, dann zwei messerrückendick ausgewellt, in fingerlange und zwei fingerbreite Stücke geschnitten, in Butter schön leicht gelb gebacken, dann gut mit Zucker bestreut.

924. Schnecken von Butterteig.

1/4 Pfund geschälte Mandeln werden fein gestoßen, dann 5 Loth gestoßener Zucker mit einem ganzen und einem gelben Ei recht gut gerührt, die Mandeln dann dazu gethan und recht gut untereinandere mit noch ein wenig fein verwiegten Citronenschalen. Der Butterteig, den man nach Belieben wellt, wird messerrückendick ausgewellt zu einem Kuchen; die Masse darauf gestrichen und gut aufgerollt, dann werden

nicht gar halbfingerlange Stücke davon geschnitten, diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt, dann im Ofen schön gebacken. Wenn sie nicht mehr heiß sind mit Zucker bestreut und aufgetragen.

925. Gebackene Aepfel.

Gute Renettäpfel werden geschält, dann in zwei Theile geschnitten, der Butzen und Kernen gut herausgemacht, mit länglicht geschnittenen Mandeln gespickt, dann in Butter gebacken, auf eine Platte gethan und mit Zucker bestreut. Nun läßt man etwas Wein mit Zucker und Rosinen eine Weile kochen, schüttet es an die Aepfel und trägt es auf.

926. Kartoffel-Pfüttele.

Man reibt abgesottene und wieder kalt gewordene Kartoffeln, rührt 1/8 Pfd. frische Butter mit 2 Eiergelb ab, thut ein halbes Pfund geriebene Kartoffeln darunter, ein wenig Salz, mischt es recht gut unter einander, formirt ein nußgroßes Kügelchen daraus und backt sie in Butter schön gelb.

927. Gebrühte Pfüttele.

Man setzt einen Schoppen Milch mit vier Loth Butter und ein wenig Salz auf's Feuer. Kocht die Milch, so rührt man so viel Mehl hinein bis der Teig recht dick ist, rührt immer darin bis der Teig sich von der Pfanne löst, thut ihn dann in eine Schüssel zum Erkalten. Nachdem arbeitet man neun bis zehn ganze Eier darunter, bis keine Klümpchen mehr darin zu sehen sind. Dann wird Butter in einer Pfanne heiß gemacht, von dem Teig mit einem Löffel nach beliebiger Größe darein gethan und recht langsam gebacken. Sie müssen während dem Backen zerspringen und sich selbst umwenden. Sind Alle fertig, so bestreut man sie mit Zucker und Zimmet oder gibt eine Kirschensauce dazu.

928. Spritzen-Gebackenes.

Ein Schoppen Wein wird mit klein verwiegten Citronenschalen und Zucker siedend gemacht, Mehl hinein gerührt bis der Teig sehr fest ist, dann läßt man ihn kalt werden; hernach wird er in einen Mörser genommen und stark verstoßen, mit 3 ganzen und zwei Eiergelb recht gut unter einander gemacht, davon in die Spritze gefüllt, in nicht zu heiße Butter

gedrückt und langsam recht schön gelb gebacken, dann mit Zucker bestreut.

929. Spritzen-Küchlein.

Man setzt einen Schoppen Milch mit einem eigroßen Stück Butter und etwas Salz auf das Feuer und rührt, wenn diese siedet, ein Pfund feines Mehl hinein, rührt darin fort, daß es keine Knollen gibt und bis sich der Teig von der Pfanne löst, thut ihn darauf in eine Schüssel zum Erkalten, schafft nach und nach 9—10 ganze Eier darunter, bis der Teig schön glatt ist, füllt davon in die Spritze, macht fingerlange Küchlein in nicht zu heiße, schwimmende Butter, läßt sie langsam ausbacken und bestreut sie mit Zucker.

930. Ofen-Küchlein.

Es wird ein Schoppen Wasser mit zwei Loth Zucker, fein verwiegten Citronenschalen und sechs Loth Butter auf's Feuer gesetzt, wenn es siedet ein stark Viertelpfund feines Mehl hinein gerührt, wenn sich der Teig von der Pfanne ablöst heraus gethan; wenn er erkühlt ist mit zwei ganzen und vier Eiergelb verdünnt. Ein Blech wird mit Mehl bestreut, kleine Häuflein von der Masse darauf gesetzt, mit Eiergelb bestrichen, Zucker darauf gestreut und im Ofen recht schön gebacken. Ist dieß geschehen, so werden sie am Boden ein wenig aufgeschnitten und Confitur darein gethan, dann servirt.

931. Gebackene Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln werden sauber geputzt, in fingerlange Stücke geschnitten und in nur schwach gesalzenem Wasser nicht zu weich gekocht. Drei gute Löffel voll Mehl werden mit lauem Wasser angerührt, etwas zerlassene Butter und ein Eiergelb darunter gethan; zwei Eierweiß werden zu leichtem Schnee geschlagen, darunter gezogen, nebst ein wenig Salz. Die Schwarzwurzeln, welche gut abgetropft sein müssen, werden darin umgewandt, in Butter schön gebacken und gleich, weil sie noch rösch sind, aufgetragen.

932. Gebackener Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird, wenn er gut gereinigt ist, in Salzwasser ziemlich weich gekocht, dann zum Abtropfen in ein Sieb gethan. Nun nimmt man 1/4 Pfd. Mehl, rührt es mit

lauem Weine zu einem Teig an, thut Salz dazu, rührt zwei Eiergelb und zwei Löffel voll Provenzeröl darunter, wendet den Blumenkohl, den man in nicht zu kleine Stücke gebrochen hat, darin um und backt ihn in Butter und garnirt ihn beim Auftragen mit Petersilie.

933. Gebackene Spargeln.

Man nimmt Spargeln, die recht zart sind, putzt sie, bindet sie dann in Büschel zusammen und siedet sie nur halb weich in Salzwasser, nimmt sie dann heraus und legt sie auf ein Tuch, daß sie trocken werden. Sechs Löffel voll Mehl werden mit lauter Milch und Salz angerührt, etwas zergangene Butter dazu gethan, oder 2 Löffel voll sauren Rahm, 3 Eiergelb und dann von 4 Eierweiß ein Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann 3 bis 4 Spargeln zusammen genommen, in dem Teig so weit umgewendet, daß sie, wo man sie mit der Hand faßt, frei bleiben, dann in Butter ausgebacken, noch mit Petersilie garnirt und warm zu Tische gegeben.

934. Wasser-Gebackenes.

Man nimmt ein halbes Pfd. Mehl in eine Schüssel nebst etwas Salz, rührt es mit einem halben Schoppen lauem Wasser recht gut an, thut 8 Loth zerlassene Butter dazu, dann noch 6 ganze Eier, arbeitet es recht gut durch einander; bestreicht kleine Förmchen mit Butter, füllt sie von der Masse halb voll, stellt sie in einen gelind erhitzten Ofen und läßt sie schön backen; hierauf werden sie aus den Förmchen genommen und auf die Platte schön angerichtet.

935. Dampfnudeln.

Man thut ein Pfund sehr feines Mehl in eine Schüssel, läßt ein hühnereigroßes Stück Butter in Milch zergehen, rührt den Teig nebst ein wenig Salz und Zucker gut damit an, schlägt zwei ganze Eier und ein Gelbes dazu, arbeitet den Teig sehr stark, thut zuletzt noch zwei Löffel voll gute Bierhefe dazu, vermischt es recht gut mit dem Teig, welcher wie ein recht dicker Knöpfleteig sein muß, läßt ihn in der Schüssel bei der Wärme ein wenig gehen, bricht dann mit dem Löffel nach beliebiger Größe heraus, legt die Häufchen, welche schön rund sein müssen, auf ein mit Mehl bestreutes Blech oder Brett, läßt sie an einem etwas warmen Ort, wo keine Luft

zukommt, recht schön aufgehen. Eine Maas Milch hat man unterdessen in einer Dampfnudelmaschine mit etwas Zucker und ein wenig Butter schon ziemlich eingekocht; die Milch muß nur noch etwa einen kleinen fingerdick hoch in der Pfanne sein und ganz dick und gelb aussehen, daß sie der Milch gar nicht mehr gleicht. Nun werden die Dampfnudeln, wenn sie gut gehoben sind, schön neben einander in die Pfanne gesetzt, den Deckel darauf und etwas gute Kohlen darüber gelegt und so, ohne sie zu berühren, viel weniger aufzudecken, gebacken, was in einer Viertelstunde oder 10 Minuten geschehen ist. Die Dampfnudeln müssen indeß nur sehr wenig Farbe haben; die Milch aber muß zu einer völligen schön gelben Schmarre geworden sein, die sich an die Dampfnudeln angesetzt hat, welche man dann mit einem Schäufelchen dicht vom Boden herausstich und eine nach der andern auf die Platte legt und mit folgender Sauce zu Tische gibt: Ein wenig Mehl wird mit Milch angerührt, 3 Eiergelb dazu gethan, Zucker nach Gutfinden und wenn man will Vanille, rührt dann noch einen Schoppen Milch dazu, thut es auf's Feuer, rührt darin bis es dick ist, schlägt von zwei Eierweiß Schnee, rührt es auch unter die Sauce, welche noch recht zart damit gerührt wird; ist dieß geschehen, so wird sie in eine Saucière angerichtet und mit den Dampfnudeln zu Tische gegeben.

936. Wein-Schnitten.

Man schneidet mürbes Brod in Scheiben, legt sie auf eine Platte, feuchtet sie mit rothem Wein gut an, streut ein wenig gestoßenen Zucker darüber und backt sie in Butter gut aus, bestreut sie, während dem sie noch recht heiß sind, mit Zucker und Zimmet und gibt sie nach dem Backen gleich auf den Tisch.

937. Mandel-Schnitten.

Es wird ebenfalls mürbes Brod in Scheiben geschnitten und in Butter gebacken. 1/4 Pfd. Mandeln werden geschält und fein gestoßen. 6 Loth Zucker stößt man auch fein, rührt ihn mit 2 Eiergelb eine Zeitlang, thut die gestoßenen Mandeln und ein wenig fein verwiegte Citronenschalen dazu, schlägt das Eierweiß zu Schnee, zieht es darunter, füllt von dieser Masse fingerhoch auf die Brodschnitten, legt sie neben einander auf ein Blech, läßt sie in einem gelinden Ofen schön

backen, legt sie auf eine Platte, gießt rothen Wein, den man mit Zucker und ein wenig Zimmet aufgekocht hat, über die Schnitten und trägt sie dann auf.

938. Erdbeer-Schnitten.

Man zerdrückt eine halbe Maas schöne Walderdbeeren recht fein, thut 1/8 Pfd. gestoßenen Zucker dazu, schlägt von zwei Eierweiß einen steifen Schnee, mischt ihn recht gut unter die Erdbeeren, thut dann auf die in Butter gebackenen Brodschnitten einen Löffel voll davon, damit es ziemlich hoch wird, legt sie auf ein Blech und backt sie bei ganz schwacher Hitze sehr langsam; dann richtet man sie schön auf eine Platte an und gibt sie kalt oder warm zu Tische.

939. Aepfel-Schnitten.

Man kocht gute Aepfel mit Zucker und ganz wenig Wein weich und ganz kurz ein; schneidet dann andere geschälte Aepfel in Scheiben; 1/8 Pfd. geschälte und fein gestoßene Mandeln, Zucker, etwas Zimmet und fein verwiegtes Citronat oder Citronenschalen werden mit 6 Löffel voll von den gekochten Aepfeln vermischt; nun thut man zwei messerrückendick davon auf die Aepfelscheiben, legt eine Scheibe darüber und wendet sie in Eiern und geriebenem Brod um, backt sie ganz langsam in Butter und bestreut sie hierauf mit Zucker.

940. Käs-Schnitten.

Man reibt 2 Loth Parmesankäs, thut ein ganzes und ein gelbes Ei hinzu, 2 Löffel voll sauren Rahm und einen starken Löffel voll Mehl, macht dieß zusammen zu dem Teige an, der nicht läuft, wenn man etwas davon mit dem Löffel in die Höhe zieht; thut ihn etwas hoch auf Brodschnitten und backt sie in Butter schön gelb aus. Man kann auch andern Käs nehmen.

941. Gebrühte aufgezogene Schnitten.

Von einem Quart kochender Milch, worin ein nußgroßes Stückchen Butter zergangen ist und feinem Mehl, so viel die Milch annimmt, macht man einen gebrühten Teig, läßt ihn ein wenig erkalten, gibt dann etwas Salz hinein und rührt ihn mit acht bis neun Eiern wohl ab. Schneidet alsdann von Milchbroden runde feine Schnitten, wie zu einer gebrühten

Suppe, zieht diese durch den Teig, legt sie sogleich in kochendes Wasser und wenn sie darin fertig sind, zum Ablaufen auf ein Sieb. Indessen bestreicht man eine Blechform mit Butter, legt die Schnitten hinein, zerkläppert drei bis vier Eier mit süßem Rahm, einigen Eßlöffeln voll Zucker und einer Messerspitze voll Zimmet, gießt dieses über die Schnitten, gibt ein wenig Butter darauf und läßt sie in einem gut warmen Ofen aufziehen.

942. Mandel-Würstchen.

1/4 Pfd. Mandeln werden, nachdem sie geschält sind, fein gestoßen, mit zwei ganzen Eiern und 5 Loth Zucker eine gute Zeit gerührt, dann werden 4 Löffel voll Brei und ein geriebenes Kreuzerbrod dazu gethan, alles recht gut zusammen verarbeitet und Würstchen daraus formirt, in geriebenem Brod, dann in Eiern, hierauf wieder in geriebenem Brod umgewendet und in Butter schön gelb gebacken, auf eine Platte gelegt und eine Wein- oder Obstsauce daran gegeben.

943. Wiener-Schnitten.

Man kocht von einem Pfund feinstem Mehl, einem halben Pfund fein gestoßenen Mandeln, eben soviel zerlassener Butter, einem Viertelpfund gesiebtem Zucker, drei Löffel voll Hefe, vier Eierdottern und lauwarmer Milch einen starken Teig, klopft ihn wohl ab und läßt ihn zugedeckt an einem warmen Orte gehen. Alsdann bestreut man ein Blech mit Mehl, setzt von dem Teig zwei lange Wecken darauf, läßt sie noch ein wenig stehen, macht dann der Länge nach einen Schnitt in die Mitte und bäckt sie in einem gut warmen Ofen. Sind sie erkaltet, so schneidet man sie in dünne Schnitten, brüht sie auf einem Roste schön gelb und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

944. Orangen-Schnitten.

Man reibt vier Orangen an einem Viertelpfund Zucker, schabt das Gelbe herunter, trocknet es im Ofen und stößt es mit dem übrigen Zucker recht fein, vermischt den Zucker mit zwei Loth feinstem Mehl, gibt den Schnee von vier Eierklar darunter und rührt es eine Viertelstunde wohl ab. Hernach schneidet man von Oblaten fingerlange und zwei fingerbreite Stückchen, legt diese auf ein Blech, streicht von der Masse etwas dick darauf und bäckt sie in einem gelinden Ofen.

945. Gebackene Igel.

Von ganzen Milchbrödchen, die in der Mitte nicht abgetheilt sind, wird die Kruste abgerieben, der Deckel oben weggeschnitten, die Brodsamen zum Theil herausgenommen und Kirschen- oder Zwetschen-Marmelade darein gefüllt, der Deckel wieder darauf gethan und mit einem Faden umbunden. Nun werden die Brödlein in Wein getaucht, mit Mandeln gespickt und in Butter gebacken, dann mit Zucker und Zimmet bestreut, oder mit einer süßen Sauce zu Tische gegeben, vorher aber der Faden davon gemacht.

946. Maultaschen.

6 Loth Mandeln werden fein gestoßen, mit einem Ei und 1/8 Pfd. gestoßenen Zucker ziemlich lang gerührt, ein Löffel voll Aprikosen- oder Hagenbutten-Marmelade dazu gerührt, dann noch etwas fein gestoßenes Brod oder Biscuit, bis die Masse so ist, daß sie nicht auseinander läuft. Nun wellt man guten Butterteig, worin ein wenig Zucker ist, stark messerrückendick aus, schneidet viereckige Stückchen daraus, thut auf die Mitte derselben ein Häufchen von der Masse, zieht alle vier Ecken in die Mitte zusammen, drückt sie ein wenig aneinander, damit sie halten, bestreicht es dann mit Eiergelb, backt es auf einem mit Mehl bestreuten Blech in einem nicht zu heißen Ofen schön gelb und bestreut es mit Zucker.

947. Mehlspeise mit Aprikosen.

In einen bestrichenen Model legt man Biscuit auf den Boden, auf dieses ein gut gekochtes Aprikosen- oder Pfirsich-Compot; hierauf thut man sechs Eiergelb, einen Schoppen Rahm und eine Tasse Milch nebst 3 Loth gestoßenem Zucker dazu, rührt dieß alles recht gut mit einander, schlägt von dem Eierweiß einen Schnee, rührt ihn darunter bis er sich mit der Masse gut vermischt hat, schüttet es dann in die Form über das Compot, läßt es ganz langsam backen und gibt es gleich zu Tische.

948. Crême-Mehlspeise.

Man rührt mit einem Schoppen guter süßer Milch zwei Löffel voll feines Mehl an, thut etwas fein verwiegte Citronenschalen dazu, rührt es dann auf dem Feuer bis es dick wird; wenn es erkaltet ist, so werden zwei Loth verwiegte

Orangenschalen und zwei Loth gestoßenes Biscuit dazu gethan, sechs Eiergelb mit diesem und noch drei Loth gestoßenem Zucker recht gut verrührt, dann 4 Eierweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen und langsam gebacken.

949. Birnen-Küchlein.

Die Birnen, welche von mittlerer Größe sind, werden gut vom Kernhaus befreit und in mehrere Schnitze geschnitten, Ein halbes Pfund Mehl wird mit einem halben Schoppen Wein angerührt, ein halbes Glas Kirschwasser und 2 Eier, etwas gestoßenen Zucker und Zimmet dazu, recht gut unter einander gemacht, die Schnitze darin umgewendet und in Butter gebacken, dann mit Zucker bestreut.

950. Italienische Speise.

1/8 Pfd. Butter rührt man mit 4 Eiern ab, gießt 2 Eßlöffel voll sauren Rahm dazu nebst ein wenig Salz, rührt dann 4 Eßlöffel voll feines Mehl darunter. Eine Serviette wird mit Butter bestrichen, die Masse darein gefüllt, nicht fest zugebunden und in kochendem Wasser 3/4 Stunden gekocht, dann herausgenommen, 1/4 Stunde auf eine Platte gelegt, damit es erkühlt; ist dieß geschehen, so werden nicht gar messerrückendicke Scheiben davon geschnitten, auf eine Platte gelegt, jede Lage mit Parmesankäs bestreut und dann immer etwas schmäler gemacht, damit es auf der Platte in die Höhe kommt; nun stellt man es in einen nicht gar heißen Ofen, damit es mit einander anzieht, schmelzt es einen Augenblick vor dem Auftragen mit etwas Butter, worin Brod schön gelb geröstet ist, ab und gibt es recht heiß zu Tische.

951. Maccaroni in Butterteig.

Man legt einen Model mit gutem Butterteig aus; die Maccaroni werden in nur leicht gesalzenem Wasser gekocht, hernach in ein Sieb zum Abtropfen gethan; ist dieß geschehen, so wird eine Lage davon in den belegten Model gethan, dann eine Lage geriebenen halb Parmesan- und halb Schweizerkäs, dann wieder Maccaroni, ein klein wenig Pfeffer darauf gestreut und etwas süßer Rahm darüber gegossen, hierauf wieder Käs und so fort bis man fertig ist; oben darüber gießt man noch ein wenig süßen Rahm, macht einen Deckel von Butterteig darüber und backt es im Ofen gut aus. Beim An-

richten wird es auf die Platte gestürzt, ein Deckel herausgeschnitten und servirt.

952. Rosen-Küchlein.

Von vier starken Kochlöffel voll Mehl, etwas Salz und Zucker, sechs ganzen und zwei gelben Eiern, macht man einen dicken Omeletteteig. Gibt ausgelassene Butter in ein Pfännchen; wenn sie heiß ist, taucht man das zu den Küchlein bestimmte rosenförmige Eisen hinein, sodann in den Teig, wieder in die Butter bis sich der Teig vom Eisen löst und läßt die Küchlein schön gelb backen.

953. Salzburger-Nockerl.

Eiergroß Butter rührt man mit drei Eidottern ab, gibt dann drei Messerspitzen voll Zucker und eben so viel Mehl hinzu, sowie den Schnee der drei Eierklar. Gibt in eine Kasserole etwas Milch und Vanille, wenn diese siedet, thut man die ganze Masse hinein, deckt sie zu, kehrt sie nach fünf Minuten um, und wenn sie schön gelb ist, richtet man sie an und durchsticht sie fünf bis sechs Mal mit einem Schäufelchen.

954. Abgerührte Küchlein mit Crême.

1/3 Pfd. Butter wird mit 2 ganzen Eiern abgerührt, dann 2 Löffel voll Mehl und ein wenig Zucker darunter gerührt. Nun wird Butter heiß gemacht, von dem Teig in der Größe einer Haselnuß darein gethan und langsam recht schön gebacken. Hierauf wird von zwei Schoppen guter Milch ein ganz dünner Brei, mit etwas Vanille und Zucker, gekocht; wenn er gut ausgekocht ist, 2 Eiergelb darunter gethan und vom Feuer gestellt. Eine Form wird ganz leicht mit Butter bestrichen, von dem Crême darein gethan, dann von den Küchlein darauf, dann wieder Crême, dann Küchlein und zu oberst wieder Crême; hernach wird es in einen nicht sehr heißen Ofen gestellt, oben darüber ein wenig frische Butter gethan und etwas Zucker gestreut und so schön gelb werden lassen.

955. Turban von Eier.

Man siedet 6 Eier hart, legt sie in frisches Wasser, schält sie und schneidet sie der Länge nach von einander, nimmt das Gelbe heraus und reibt es in einem Geschirr so fein als möglich, alsdann weicht man zwei abgeriebene Kreuzerbrode in

Milch ein. 6 Loth Butter werden mit 3 Eiern abgerührt, das ausgedrückte Brod sammt Eiergelb dazu gethan nebst 5 bis 6 Loth fein gestoßenen Mandeln, so wie auch etwas fein verwiegte Citronenschalen; dieß alles wird auf's Beste durcheinander gerührt, damit es eine ziemlich steife Farce wird. Eine Form mit niederem Rande wird mit Butter bestrichen, die Farce darein gethan und ein Turban daraus formirt. Nun streicht man diese zubereitete Farce mit einem geschlagenen Eiweiß, schneidet die gesottenen Weißeier in zierliche Stückchen und belegt den Turban damit, daß es gegen einander stehende Zacken bildet; dann wird das Ganze mit einem mit Butter bestrichenen Papier belegt und backt solches eine Stunde in nicht sehr großer Hitze. Man macht dann eine beliebige süße Sauce, gießt sie um den Turban wenn er schön aus der Form auf die Platte gebracht ist und gibt ihn dann zu Tisch.

956. Tabacks-Rollen.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, 3 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 3 Loth fein gestoßene Mandeln, ein Ei und Wein so viel als nothwendig ist und macht einen festen Teig daraus, wellt ihn messerrückendick aus, schneidet gute fingerlange und etwa drei fingerbreite Stücke daraus, wickelt sie um ein dazu bereitetes Blech oder Holz, welches rund sein muß, umbindet es mit starkem Bindfaden und backt sie in heißer Butter, zieht das Blech oder Holz heraus und läßt die Rolle noch einen Augenblick allein backen, damit sie inwendig desto besser ausgebacken wird. Wenn alle gebacken sind, legt man sie schön auf eine Platte, streut Zucker darüber und gibt sie gut frisch auf den Tisch.

957. Gewürz-Rollen.

Ein halbes Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. gestoßene Mandeln, 1/8 Pfund Butter, 4 Löffel voll sauren Rahm, fein verwiegte Citronenschalen, Zimmet, Nelken und ein wenig Muskatnuß; dieß alles wird mit einem Ei zu einem Teig verarbeitet, wie obiger ausgewellt, geschnitten und um die Form gewickelt, umbunden und so gebacken, dann beim Auftragen mit Zucker und Zimmet bestreut.

958. Gefüllte Rollen.

1/4 Pfund Butter, 12 Loth Mehl, 2 Loth gestoßener Zucker

werden mit Eiergelb zu einem Teig angemacht, wie der vorhergehende ausgewellt, um die Form gebunden und gebacken; wenn sie alle gebacken sind, inwendig mit einer Marmelade ausgestrichen, schön auf eine Platte angerichtet und aufgetragen, vorher aber mit Zucker bestreut.

959. Gerührte Waffeln.

Man rührt 1/4 Pfd. frische Butter mit 5 Eiergelb gut ab, thut 6 Löffel voll sauren Rahm dazu, ein wenig Salz und 3 gute Löffel voll recht feines trockenes Mehl, macht es recht gut durcheinander, schlägt von 4 Eierweiß einen Schnee, zieht ihn darunter; das Waffeleisen wird mit Speckschwarte besprichen, zuvor aber etwas warm gemacht, dann wird von dem Teig darein gethan, nicht zu voll, weil die Masse ziemlich steigt, Wenn alle gebacken sind, so bestreut man sie stark mit Zucker.

960. Hefen-Waffeln.

1/4 Pfd. Butter wird mit 2 Eiergelb und 2 ganzen Eiern recht schaumig gerührt, mit 6 Loth Mehl, einigen Löffel voll süßen Rahm und 2 Löffel voll Bierhefen recht gut verarbeitet, dann an einem warmen Ort gehen lassen; hierauf läßt man das Waffeleisen heiß werden, bestreicht es auch mit Speckschwarte, thut von dem Teig hinein und backt sie schön gelb, dann beim Auftragen mit Zucker bestreut.

961. Zimmet-Waffeln.

Ein halbes Pfd. feines Mehl, 1/4 Pfd. frische Butter, 1/8 Pfd. gestoßener Zucker, ein halbes Loth Zimmet werden mit einem Ei angemacht, der Teig gut gearbeitet, dann Kügelchen in der Größe einer Nuß daraus gemacht, je nach dem es die Größe des Eisens erlaubt, 2 bis 3 auf einmal in das bestrichene Eisen gethan, dann recht schön gebacken und mit Zucker bestreut.

962. Mandel-Waffeln.

1/4 Pfd. Butter wird mit 4 Eiern abgerührt bis es recht schaumig ist, dann 1/4 Pfd. recht fein gestoßene Mandeln nebst einem Löffel voll gestoßenen Zucker; hierauf werden 9 Loth Mehl, etwas fein verwiegte Citronenschalen und gestoßener Zimmet darunter gezogen, dieß mit einander recht gut durchgerührt, mit einer Tasse voll süßem Rahm verdünnt, in einem

mit Speck bestrichenen Waffeleisen gebacken, sodann mit Zucker und Zimmet bestreut und ganz warm auf den Tisch gegeben.

963. Chocolade-Waffeln.

1/4 Pfd. Zucker wird mit 5 ganzen Eiern abgerührt, 5 Löffel voll Mehl darunter gezogen, 2 Täfelchen Chocolade gerieben, darunter gerührt, mit 4 bis 5 Löffel voll süßem Rahm verdünnt, dann davon in das bestrichene Waffeleisen gethan, nun langsam gebacken, zuletzt mit Zucker bestreut.

964. Schaum-Waffeln.

Ein halber Schoppen süßer Rahm wird zu Schaum geschlagen, 1/4 Pfd. Butter wird mit 4 Eiergelb zu Schaum gemacht, 12 Loth Mehl darunter gerührt, den geschlagenen Rahm nach und nach dazu gemischt, nach Belieben Zucker hinzu, dann das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen und im bestrichenen Eisen gebacken, aber nur langsam, damit sie schön gelb werden, hierauf mit Zucker bestreut.

965. Reis-Waffeln.

Man kocht 1/4 Pfd. gut erlesenen Reis in der Milch recht weich und dick, zerrührt ihn sehr wohl und treibt ihn durch ein Sieb; 1/4 Pfd. Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, ein halbes Pfd. Mehl dazu gethan, gut unter einander gemacht, dann der durchgetriebene Reis mit einem Löffel voll süßen Rahm auch dazu gethan, ein klein wenig feines Salz und 3 Löffel voll gute Bierhefe; wenn nun alles gut unter einander gemacht ist, so läßt man den Teig in der Wärme gehen, backt dann die Waffeln im bestrichenen Eisen etwas schnell und bestreut sie noch warm mit Zucker.

966. Schnee-Küchlein.

Drei Eiweiß werden zu einem Schnee geschlagen, in eine Schüssel gethan, 2 Löffel voll fein gestoßenen Zucker dazu, recht gut mit einander vermischt, dann soviel Mehl hinein gerührt bis der Teig so dick ist, daß er sich auswellen läßt. Nun nimmt man den Teig auf das Nudelbrett, wellt ihn messerrückendick aus, schneidet Stückchen nach beliebiger Form, backt sie in Butter recht schön aus und bestreut sie mit Zucker.

967. Zucker-Stengel.

Man rührt 1/8 Pfd. Butter mit 3 Eiern ab, thut etwas

fein verwiegte Citronenschalen dazu, 4 Loth gestoßenen Zucker und macht mit einem halben Pfund Mehl einen etwas festen Teig davon; formirt dann lange kleine fingerdicke Nudeln daraus, schneidet sie in fingerlange Stücke, backt sie in Butter gut aus und bestreut sie mit Zucker.

968. Hasenohren.

Man zerklopft zwei ganze und zwei gelbe Eier mit einer Tasse sauren Rahm, drei Eßlöffel voll Zucker und einem Stück zerlassener Butter, gibt so viel feines Mehl darein, daß es einen leichten Teig gibt, den man wirken kann und wellt ihn, nachdem er fein ist, zweimal wie einen Butterteig aus. Alsdann schneidet man mit einem Zackrädlein Stückchen ab, die etwas länger als breit sind, faßt zwei Ecken zusammen, legt sie in heißes Schmalz und bestreut sie, wenn sie fertig und abgelaufen sind, mit Zucker und Zimmet.

969. Gebackene Grundeln.

Ein halbes Pfund Mehl wird mit 2 Loth Zucker, einem Ei und 2 Löffel voll süßen Rahm zu einem ziemlich festen Teig gemacht; dann Nudeln in der Form einer Grundel daraus formirt, durch etwas geschlagenes Eiweiß gezogen und mit geriebenem Brod bestreut, hierauf in Butter gebacken und beim Auftragen mit Zucker bestreut.

970. Zuckerstrauben.

Man rührt zehn Löffel voll feinstes Mehl und zwei Löffelvoll gesiebten Zucker mit dem Weißen von acht Eiern fein und glatt ab. Alsdann macht man in einer kleinen Pfanne Schmalz heiß, gibt einen starken Eßlöffel voll Teig durch einen kleinen Trichter, der drei feine Röhrchen hat, darein, läßt den Teig schön rund herum laufen, wendet die Straube schnell um, hebt sie, wenn sie fertig ist; mit einem durchlöcherten Löffel heraus, läßt sie gut ablaufen und krümmt sie so lange sie noch warm ist, über ein Wallholz.

971. Bauern-Krapfen.

4 Eier werden recht gut mit einem Schoppen Milch, worin 3 Loth frische Butter zergangen ist, durchgerührt, ein wenig Salz, dann soviel gutes trockenes Mehl hinein gerührt, nebst 3 Löffel voll Bierhefe, damit der Teig so wird, daß man

ihn auf dem Nudelbrett auswirken kann. Ist der Teig gut ausgearbeitet, so läßt man ihn auf einem etwas warmem Tuch oder Platte gehen; ist dieß geschehen, so wellt man ihn messerrückendick aus, nimmt aber nur so wenig Mehl als möglich zum Auswellen. Nun wird der ausgewellte Kuchen zur Hälfte überschlagen, mit dem Wellholz nur ein bis zweimal ganz leicht darüber hingewellt; dann schneidet man mit dem Küchleinrädchen länglichte, viereckige Stücke heraus, backt sie langsam in Butter und gibt sie, mit Zucker bestreut, zu Tische.

972. Bauern-Strauben.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl in eine Schüssel, rührt es mit lauem Wein zu einem dicken, recht festen Teig an, schüttet ein Glas Milch, worin ein Loth Butter zergangen ist, daran, arbeitet den Teig sehr gut, thut Salz dazu und verdünnt ihn mit Eiern bis der Teig durch den Trichter läuft, füllt dann so viel als man zu einer Straube braucht in den Trichter und läßt es in nicht zu heiße Butter laufen; wenn sie schön gelb gebacken sind, mit Zucker bestreut und aufgetragen.

973. Gebackene Bauern-Klöße.

Es wird 1 Pfd. Mehl nebst ein wenig Salz in eine Schüssel gethan, mit saurer Milch zu einem dicken Teig angemacht und mit 2 Eiern verdünnt, der Teig sehr gut geklopft, dann davon auf einen hölzernen Teller genommen, mit dem Messer Klöße fingerslang und fingersdick in nicht zu heiße Butter gemacht, diese recht langsam gebacken und nachher mit Zucker bestreut.

974. Bauern-Törtchen.

1/4 Pfd. Butter wird mit 4 Eiergelb und einem ganzen Ei recht gut abgerührt, alsdann ein halbes Pfd. recht feines Mehl, ein wenig Salz und 3 Löffel voll gute Bierhefe hinzu, arbeitet den Teig gut und läßt ihn in der Wärme gehen; alsdann wird der Teig auf das Nudelbrett genommen, in zwei Theile getheilt und 3 messerrückendick ausgewellt, dann der eine Kuchen mit Marmelade von Hagenbutten leicht überstrichen, der andere Kuchen darauf gelegt und mit einem Ausstecher, in der Größe eines Kronenthalers, ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech gesetzt und nochmals gehen lassen; alsdann mit Eiergelb

bestrichen, mit Zucker bestreut und in einem nicht allzu heißen Ofen recht schön gebacken.

975. Hefen-Buttertörtchen.

Man zerrührt zwei Eiergelb und zwei ganze Eier mit einem Trinkglas voll Milch und 3 Löffel voll Bierhefe in einem Geschirr recht gut, rührt dann Mehl und ein wenig Salz hinein bis der Teig wie ein leichter Nudelteig ist, wellt dann 6 Loth Butter zu einem Kuchen aus, der Teig wird ebenfalls ausgewellt, die Butter darauf gelegt und zusammengeschlagen wie ein Butterteig, und so wird er mehreremal ausgewellt; wenn er das letztemal ausgewellt ist, so werden mit obigem Ausstecher Küchlein herausgestochen, auf diese etwas Eingemachtes gethan, dann mit einem andern Blättchen bedeckt; ist man damit fertig, so läßt man sie an einem warmen Ort aufgehen, bestreicht sie mit Eiern und backt sie bei gelinder Wärme, und wenn sie aufgetragen, werden sie mit Zucker bestreut.

976. Saure Rahmtörtchen.

Man belegt kleine Blechförmchen mit Butterteig, schlägt alsdann einen Schoppen sauren Rahm mit sechs Eiern und soviel Löffel voll Zucker gut ab, kocht ein Stückchen geklopfte Vanille mit einer halben Tasse süßen Rahm, preßt diesen durch ein Tuch und rührt ihn, wenn er abgekühlt ist, unter die Masse, füllt davon die Förmchen halb voll und bäckt sie in einem gut geheizten Ofen.

977. Rosinen-Törtchen

12 Loth Butter rührt man mit 3 Eiergelb, einem ganzen Ei und 5 Loth Zucker recht schaumig, thut 14 Loth feines Mehl, 4 Loth sauber erlesene und gut gewaschene Rosinen, 2 Loth fein gestoßene Mandeln und 3 Löffel voll gute Bierhefe dazu, arbeitet den Teig sehr gut, wellt ihn fingersdick aus und sticht ihn mit dem vorhergenannten Ausstecher aus, legt die Törtchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech, läßt sie in der Wärme gehen; bevor man sie in Ofen thut, bestreicht man sie mit zerschlagenem Eiweiß, streut ziemlich Zucker darauf und backt sie im Ofen langsam gut aus; wenn sie aufgetragen werden, mit Zucker bestreut.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

978. Crême-Törtchen.

Man wellt feinen Butterteig messerrückendick aus, bestreicht kleine Förmchen mit Butter, bestreut sie mit geriebenem Brod, legt sie mit dem Teig aus, gibt in den leeren Raum zusammengeballtes Papier und backt sie schnell in einem gut warmen Ofen. Wenn sie fertig sind, stürzt man die Förmchen um, nimmt das Papier heraus und setzt die Törtchen auf eine Platte. Hierauf kocht man von vier Loth zerstoßenen Maccaronen, dem Gelben von fünf Eiern und einem Schoppen süßen Rahm eine Crême, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee, übersiedet ihn ein paarmal mit Milch, hebt ihn mit einem Schaumlöffel heraus und rührt ihn in die Crême. Füllt damit die Törtchen voll, bestreut sie oben stark mit gestoßenem Zucker, brennt sie mit einer glühenden Schaufel und gibt sie warm oder kalt zu Tische. Man kann sie auch, ehe man die Crême hinein gibt, mit Confitur bestreichen, im Uebrigen aber wie oben angezeigt ist, damit verfahren.

979. Kirschen-Törtchen.

Man belegt kleine Förmchen mit einem geriebenen Butterteig, worin etwas Wein ist, thut dann in jedes Förmchen Kirschen- oder auch andere Marmelade. Nun zerrührt man einen halben Schoppen sauren Rahm mit einem ganzen Ei und zwei Dottern, gießt davon in die Förmchen auf die Kirschen, thut es auf ein Blech in den Ofen und backt's in nicht großer Hitze eine halbe Stunde. Sind sie gebacken, so werden sie aus den Förmchen gehoben und stark mit Zucker und Zimmet bestreut.

980. Kartoffel-Törtchen.

Man rührt 5 Loth Zucker mit 4 Eiergelb nebst etwas fein verwiegten Citronenschalen eine gute Zeit, thut 5 Loth fein geriebene Kartoffeln und 3 Löffel voll süßen Rahm dazu, schlägt das Eiweiß zu Schnee, zieht es darunter, füllt es in ein mit Butter ausgestrichenes und mit Brod bestreutes Förmchen und backt sie bei mäßiger Wärme; sind sie nun schön gebacken, so werden sie aus den Förmchen genommen, auf die Platte gelegt und mit Zucker bestreut.

981. Magdalenen-Törtchen.

Sechszehn Loth Zucker und vierzehn Loth Mehl werden

mit sechs gelben und sechs ganzen Eiern nebst 2 Löffel voll feinem Wein, 1 Messerspitze voll Salz und 1 Eßlöffel voll Citronen und Zucker schaumig gerührt, hernach mit sechszehn Loth geklärter abgekühlter Butter vermischt. Die Masse wird in kleine Förmchen, die mit Butter ausgestrichen und mit feinem Brode ausgestreut wurden, gefüllt und langsam zu rothgelber Farbe gebacken.

982. Pomeranzen-Törtchen.

1/4 Pfd. Biscuit wird mit einem Glas voll guten Wein angefeuchtet, 1/8 Pfd. Butter wird mit 3 Eiergelb abgerührt, das Biscuit dazu gethan und sehr fein verrührt, 4 Loth gestoßenen Zucker dazu und 2 Loth verzuckerte fein verwiegte Pomeranzenschalen; das Weiße der Eier wird zu einem dicken Schnee geschlagen, darunter gemischt, dann in kleine, mit Butterteig ausgelegte Förmchen gefüllt und gebacken, aber ganz langsam.

983. Chocolade-Törtchen.

Man reibt 6 Loth Chocolade, kocht sie in einem Schoppen Milch mit 3 Loth Zucker eine gute Zeit, stellt sie dann vom Feuer, oder schüttet sie in ein anderes Geschirr und läßt sie erkühlen, rührt dann 7 Eiergelb darunter, schlägt von 6 Eiweiß Schnee, thut es dazu und vermischt alles recht gut miteinander, füllt es ebenfalls in mit Butterteig belegte Förmchen, backt sie sehr langsam und bestreut sie mit Zucker wenn sie auf die Platte angerichtet sind.

984. Himbeer-Törtchen.

Kleine Förmchen werden mit Butterteig belegt, in jedes ein kleiner Löffel voll eingemachte Himbeeren gethan; 1/4 Pfund Mandeln werden sehr fein gestoßen, vier Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, 6 Loth gestoßener Zucker darunter gemischt nebst den Mandeln eine Weile durchgerührt, dann auf die Himbeeren gefüllt, in einem nicht sehr heißen Ofen gebacken; wenn sie aufgetragen werden ein wenig Zucker darüber gestreut.

985. Mandel-Törtchen.

1/4 Pfd. Zucker wird mit 3 Eiergelb recht gut gerührt bis es ganz schwammig wird, dann 6 Loth recht fein gestoßene Mandeln dazu gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, dar-

unter gezogen. Kleine Förmchen, welche mit Butterteig ausgelegt sind und in welche man nach Gutfinden Eingemachtes gethan hat, werden nun mit der Masse angefüllt, nur nicht zu voll, dann recht langsam gebacken.

986. Törtchen mit Crême.

Ein Schoppen Milch wird mit etwas ganzem Zimmet und Citronenschalen, auch etwas frischer Butter eine gute Weile gekocht, durch ein Sieb geschüttet und erkühlen lassen; dann werden 6 Eiergelb damit angerührt, 2 Loth Zucker dazu gethan, das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen und ebenfalls in mit Butterteig belegte Förmchen, worein man etwas von eingemachten Quitten gethan hat, gefüllt und ganz langsam gebacken.

987. Abgerührter Gugelhopf.

Ein halbes Pfd. Butter wird mit 10 Eiern recht schaumig gerührt, 1½ Pfd. Mehl nach und nach darunter gerührt, ein halber Schoppen laue Milch, etwas Zucker, Salz und 4 Löffel voll Bierhefe werden recht dazu gemischt; dann wird ein Model mit Butter bestrichen, mit länglich geschnittenen Mandeln und geriebenem Brod bestreut, der Teig hinein gefüllt, an einem warmen Ort gehen lassen und recht langsam im Ofen gebacken, hernach aus der Form gestürzt und mit Zucker bestreut.

988. Gugelhopf.

Ein halbes Pfd. Butter wird mit 10 Eiergelb und 3 ganzen Eiern abgerührt, ein halbes Pfund Mehl, 2 bis 3 Löffel voll Milch, eben so viel Bierhefe und etwas Salz darunter gerührt, dann der Teig recht stark gearbeitet, eine Form mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut, den Teig eingefüllt und an einem warmen Ort aufgehen lassen, dann in einem ziemlich heißen Ofen gebacken. Wenn er auf der Platte angerichtet ist mit Zucker bestreut.

989. Kaiser-Gugelhopf.

Ein halbes Pfund Butter wird eine ganze Stunde abgerührt, gibt sodann ein halbes Pfund sehr feines Mehl und zwölf ganze Eier dazu, immer einen Löffel voll Mehl und ein Ei, vermengt dieses mit der Butter nebst einem Eßlöffel voll

Zucker und einem Loth guter Essighefe. Bestreicht eine Form mit Butter, füllt den Teig hinein, läßt ihn an einem warmen Orte gehen und bäckt den Gugelhopf in einem nicht zu heißen Ofen.

990. Gewöhnlicher Gugelhopf.

Man nimmt 1 Pfund Mehl in eine Schüssel, macht einen halben Schoppen Milch warm, läßt 1/8 Pfund Butter darein zergehen; wenn sie nicht mehr heiß ist, so rührt man das Mehl nebst 4 bis 5 Eiern recht glatt damit an, arbeitet den Teig recht gut, thut etwas Salz und zwei gute Löffel voll Bierhefe darunter; füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form, läßt sie in der Wärme gut gehen und backt sie dann bei guter Hitze eine Stunde lang im Ofen.

991. Sand-Törtchen.

Ein halbes Pfund Butter wird mit 6 Eiern und einem halben Pfund fein gestoßenem Zucker recht schaumig gerührt, dann 14 Loth Puder oder ein halbes Pfund recht feines Mehl darunter gerührt und kleinfingerhoch in mit Butter bestrichene Bleche gefüllt, schön gelb gebacken, hierauf mit einem Ausstecher in der Größe eines großen Thalers Blättchen herausgestochen. Die Hälfte davon wird mit einer feinen Marmelade bestrichen und mit der andern Hälfte bedeckt, dann wieder die eine Hälfte mit weißer, die andere Hälfte aber mit Chocolade-Glace ganz überzogen.

992. Hippen.

6 Loth Butter werden mit 3 Eiern abgerührt, 4 Loth gestoßener Zucker dazu gethan, die fein abgeriebene Schale einer Citrone, ein wenig Zimmet und ein halbes Pfund Mehl, dann mit lauer Milch verdünnt, daß die Masse wie ein Omelettenteig wird. Das Eisen wird auf beiden Seiten heiß gemacht und mit Speckschwarte bestrichen, von dem Teig eingefüllt, daß das Eisen nicht zu voll wird, dann schön gebacken und recht heiß über das Holz gewickelt.

993. Spanischer Pudding.

Ein Virtelpfund Butter wird mit eben so viel gestoßenem Zucker und acht Eierdottern schaumig abgerührt, dann werden

vier Eßlöffel voll Aprikosen-Marmelade und eben so viel fein gestoßene süße Maccaronen darunter melirt, zusammen gut verrührt und den sehr steif geschlagenen Schnee der acht Eierklar darunter gezogen. Sodann streicht man eine runde glatte Form mit Butter, bestreut sie mit fein gestoßenen Maccaronen und legt die ganze Form mit aufrecht stehenden langen Biscuiten, welche man auf einer Seite in Malaga-Wein eingetaucht hat, aus. Die Masse wird sodann in die Mitte gefüllt und der Pudding Dreiviertelstunden im Wasser langsam gekocht. Er wird dann auf eine Platte gestürzt und mit einer Weinsauce, in der etwas Malaga ist, servirt.

994. Geflochtener Pudding.

Man nimmt 6 Loth Mehl auf das Nudelbrett, pflückt 1/4 Pfund Butter darein, reibt es mit einander und macht mit einem Ei einen Teig daraus; dieser Teig wird nun in ganz kleine Stückchen gebrochen und mit einem Schoppen Milch auf's Feuer gesetzt, immer darin gerührt bis es kocht und schön glatt ist; dann wird es vom Feuer genommen, wenn es erkühlt ist 6 Eiergelb, 5 Loth gestoßener Zucker und die fein verwiegte Schale einer halben Citrone darunter. Wenn dieß alles gut untereinander gemacht ist, so wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen und darunter gezogen. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit Streifen von geriebenem Butterteig wie ein Gitter ausgelegt, die Masse hineingefüllt und recht langsam eine Stunde gebacken, dann auf eine Platte gestürzt und eine Wein- oder Hagenbutten-Sauce daran gegeben.

995. Weißbrod-Pudding ohne Butter.

Von 6 Kreuzerbrod wird die Rinde gut abgeschnitten, das Brod sehr fein geschnitten und heiße Milch darüber geschüttet bis das Brod ganz damit angefeuchtet ist; nun läßt man es eine Zeitlang so stehen, zerrührt es alsdann sehr fein, thut nach Gutfinden Zucker, an welchem man Citronen abgerieben hat, dazu, 6 Eiergelb darunter, eines nach dem andern jedesmal recht gut zerrührt. Das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann in eine mit Butter bestrichene und mit Brod bestreute Form gefüllt und in kochendes Wasser gethan, eine kleine Stunde gekocht, dann gestürzt und eine Weinsauce daran gegeben.

996. Chocolade-Pudding.

Man reibt 4 Täfelchen Chocolade, kocht sie in einem Schoppen Milch mit 4 Löffel voll geriebenem Brod eine gute Weile, thut sie dann vom Feuer und läßt sie erkühlen; dann werden 5 Eiergelb darunter gerührt, das Weiße zu Schnee geschlagen, langsam dazu gerührt, nebst noch ein wenig Zucker. Ein Model wird mit Butter bestrichen und Brod bestreut, die Masse hinein gefüllt, die Form in kochendes Wasser gestellt und oben Kohlen darauf gethan, dann 3/4 Stunden gekocht, auf eine Platte gestürzt und eine Chocoladesauce daran gegeben.

997. Chocolade-Pudding mit Mandeln.

12 Loth geriebene Mandeln und 12 Loth Zucker werden mit 12 Eiergelb abgerührt, gibt hernach 12 Loth geriebene Chocolade nebst 8 Loth Butter, die etwas zerlassen ist, dazu, nebst 4 Loth Citronat und Orangenschale. Schlägt die 12 Eierklar zu steifem Schnee, mischt ihn unter die Masse und füllt ihn in eine mit Butter bestrichene Pudding-Form und kocht den Pudding eine Stunde lang im Dunst. Gibt eine Mandel- oder Chocolade-Sauce dazu.

998. Schwarzbrod-Pudding.

Man schneidet ein Viertelpfund Hausbrod in Stückchen, dörrt sie im Ofen, stößt sie dann fein und feuchtet es an mit 2 Eßlöffel voll Arak und einem halben Glas voll rothem Wein. Rührt dann ein Viertelfund Zucker mit 5 Eiergelb recht schaumig, gibt dazu: Ein Loth abgezogene grob gewürzte Piszatien, Citronenschale, einen Kaffeelöffel voll Zimmet, ein Loth Orangenschale, ein Loth Citronat, ein Täfelchen geriebene Chocolade, 6 Loth fein gewiegte Mandeln. Schlägt das Weiße zu Schnee, rührt kurz vor dem Schnee 4 Loth zerlassene Butter mit dem Brod darunter. Streicht eine Form mit Butter, bestreut dieselbe mit Weckmehl, füllt die Masse hinein, läßt sie eine Stunde im Wasser kochen und gibt eine Kirschen- oder rothe Weinsauce dazu.

999. Biscuit-Pudding.

1/8 Pfd. Zucker wird mit 6 Eiergelb recht schaumig gerührt, dann 7 Loth Mehl darunter gemischt; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in eine mit Butter be-

strichene und mit Brod ausgestreute Form gethan, in kochendes Wasser gestellt und obenauf ein wenig Kohlen gethan, dann 3/4 Stunden so gekocht. Beim Anrichten, welches nicht eher geschehen darf, als im Augenblick wo es aufgetragen wird, stürzt man den Pudding auf die Platte und gibt eine Wein- oder Hagenbutten-Sauce daran.

1000. Nudel-Pudding.

Man macht von zwei Eiern und Mehl einen festen Nudelteig, wellt ihn sehr dünn aus und schneidet recht feine Nudeln daraus, welche im Wasser einmal aufgekocht, dann in ein Sieb zum Ablaufen gethan werden. Unterdessen rührt man 1/4 Pfd. Butter mit 5 Eiergelb ab, thut 2 Loth gestoßene Mandeln, die fein verwiegte halbe Schale von einer Citrone und 3 Loth gestoßenen Zucker dazu nebst den gut abgetropften Nudeln, macht alles recht gut durcheinander, schlägt das Eiweiß zu Schnee, zieht es darunter, bestreicht eine Serviette mit Butter, füllt die Masse hinein, bindet sie nicht zu fest und kocht es in nur ein wenig gesalzenem Wasser; das Wasser muß aber im Kochen sein, wenn der Pudding hinein gethan wird; auch muß jedesmal so viel Wasser in dem Geschirr sein, wenn der Pudding in der Serviette gekocht wird, daß er darin schwimmt; ist nun der Pudding gekocht, so nimmt man ihn heraus, läßt ihn ein wenig abtropfen, legt ihn auf die Platte und gibt eine Obst-Sauce daran.

1001. Diplomaten-Pudding.

Man nimmt eine runde glatte Form, streicht sie mit Butter, legt sie hernach mit weißem Papier aus und streicht dieses nochmals mit Butter. Der Boden wird geschmackvoll mit abgetrockneten eingemachten Früchten ausgelegt, über diese wird eine fingerdicke Lage von langen Biscuiten gelegt, darüber wieder eingemachte Früchte, dann Biscuit und so wird fortgefahren, bis die Form angefüllt ist, das Oberste aber muß Biscuit sein. Hierauf werden vier ganze und sechs Eidotter mit einer halben Maas gutem süßen Rahm nebst 12 Loth Zucker und etwas Marasquino gut verrührt, dann durchgeseiht und über den Pudding nach und nach gegossen. Derselbe wird eine Stunde vor dem Anrichten gesotten, sodann gestürzt und mit einer Rahmsauce mit Marasquino zu Tisch gegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1002. Kartoffel-Pudding.

Man reibt Kartoffeln, die schon Tags vorher gekocht sind, 1/4 Pfd. Butter wird mit 6 Eiergelb abgerührt, 9 Loth geriebene Kartoffeln und ein kleiner Löffel voll Mehl mit 3 Löffel voll saurem Rahm und 3 Loth gestoßenem Zucker dazu gethan, sehr gut untereinander gerührt, dann das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene und mit Brod bestreute Form gethan, in kochendes Wasser gesetzt und eine kleine Stunde gekocht, dann auf die Platte gestürzt und eine Hagenbutten-, Mirabellen- oder Aprikosen-Sauce daran gemacht und aufgetragen.

1003. Vanille-Pudding.

Ein halber Schoppen Milch wird mit 6 Loth Butter und 3 Loth Zucker auf's Feuer gesetzt. Wenn die Milch kocht, so werden 7 bis 8 Loth sehr feines Mehl hinein gerührt, wenn es eine Weile unter beständigem Rühren gekocht hat, wird es vom Feuer gethan und kalt werden lassen; dann wird es mit 9 Eiergelb verdünnt, etwas Vanille und noch 1/8 Pfd. gestoßener Zucker dazu gethan, sehr gut verrührt, dann das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, in einen bestrichenen Model gefüllt und in kochendem Wasser eine gute Stunde gekocht, dann auf eine Platte gestürzt und eine gute süße Rahm- oder Weinsauce daran gegeben und dann gleich servirt.

1004. Neun-Loth-Pudding.

Neun Loth Zucker, neun Loth fein gestoßene Mandeln, neun Loth Mehl werden mit einem Schoppen Wasser angerührt, gibt hierauf neun Loth Butter dazu und rührt es in einer Pfanne auf dem Feuer bis sich die Masse von der Pfanne löst, läßt sie sodann in einer Schüssel erkalten, gibt Rosinen, Citronenschale, acht Eiergelb und den Schnee von acht Eierklar darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form, kocht den Pudding Dreiviertelstunden im Wasser, stürzt ihn und gibt eine Hagenbuttensauce dazu.

1005. Brod-Pudding.

Vier Milchbrode werden abgerieben und in kalter Milch eingeweicht, dann wird 1/4 Pfd. Butter schaumig gerührt, gibt sechs Eiergelb dazu nebst vier Loth gestoßenen Mandeln, fein

gewiegte Citronenschale, Rosinen, Zucker nach Belieben, drückt sodann das Brod gut aus, gibt's zur Masse, sowie den Schnee der sechs Eiweiß. Füllt sie wie oben beschrieben in eine Form, kocht den Pudding eine Stunde im Wasser und gibt eine Weinsauce dazu.

1006. Englischer Pudding.

Es werden vier Kreuzerbrode vom Tag vorher abgerieben, sodann zerschnitten, in kalter Milch eingeweicht und gut ausgedrückt. Hierauf wird ein halbes Pfund Butter schaumig gerührt, vier ganze und acht Eiergelb nach und nach dazu gethan und mit dem ausgedrückten Brod nebst einem Viertelpfund gestoßenen Mandeln, einem Viertelpfund Corinthen, einem Viertelpfund Rosinen, vier Loth Orangenschale und eben so viel Citronat, alles kleinwürflicht geschnitten, nebst sechs Loth Zucker genau untermengt. Diese Masse wird nun in eine mit Butter bestrichene und geriebenem Brode besäete Serviette gethan, fingerdick über der Masse fest zusammen gebunden und zwei Stunden in kochendem Wasser gesotten. Der Pudding wird sodann auf eine Platte gestürzt und eine Wein- oder Weichselsauce daran gegossen.

1007. Reis-Pudding.

Zwölf Loth gewaschener, mit heißem Wasser abgekühlter Reis wird in einer halben Maas guter Milch mit einem Stückchen Vanille weich und dick gekocht, doch daß die Kerne noch ganz sind. Nun rührt man ein Viertelpfund Butter schaumig, gibt nach und nach acht Eiergelb, ungefähr ein Viertelpfund Zucker, sowie den kalt gewordenen Reis daran, mischt den Schnee von sechs Eiweiß darunter und nachdem alles gut untermengt, füllt man die Masse in eine Form, kocht den Pudding eine Stunde im Dunst und gibt eine Weinsauce dazu.

1008. Citronat-Pudding.

Man streicht eine Form mit Butter, streut sie mit geriebenem Gipfel aus. Reibt alsdann drei altgebackene Gipfel, gibt zum Weichen einen halben Schoppen guten süßen Rahm daran, läßt in einer gelben Pfanne sechs Loth Butter zergehen, gibt die Gipfel dazu und rührt dieses in derselben auf dem Feuer bis sich die Masse von der Pfanne löst. Thut es in

eine Schüssel zum Erkalten, rührt sodann sechs Eiergelb, verwiegte Citronenschale, sechs Loth Citronat, sechs Loth sammt den Häuten gestoßene Mandeln und Zucker nach Belieben dazu, tupft den Schnee darunter, füllt die Masse in die Form, läßt den Pudding eine kleine Stunde im Wasser kochen und gibt eine Weinsauce dazu.

1009. Aepfel-Pudding.

6 bis 8 gute Borsdorfer- oder Renettäpfel werden geschält, dann in Würfel geschnitten. Geriebenes Weißbrod wird in Butter schön gelb geröstet, so viel, daß es ungefähr 12 bis 13 Loth ist, dieß wird nun mit gutem Wein angegossen, daß es durchaus feucht ist. 3 Loth Butter werden mit 4 Eiergelb gerührt, das Brod dazu gethan, sechs Loth gestoßenen Zucker, die geschnittenen Aepfel alles gut durchgerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, gut darunter gemischt, in eine bestrichene Form gefüllt, in kochendes Wasser gesetzt und in einer kleinen Stunde langsam gekocht; dann angerichtet und eine süße Sauce, mit etwas Arak oder Rum versetzt, daran gegeben.

1010. Kirschen-Pudding.

Man schneidet zwei Kreuzerbrode in Scheiben und gießt siedende Milch darauf. Nun läßt man 1/4 Pfund Butter in einer Kasserole zergehen, thut das Brod dazu und rührt es auf dem Feuer bis es schön zart ist; nimmt es dann hinweg, thut etwas fein geriebene Citronenschalen und 5 Loth gestoßenen Zucker dazu; ist es erkühlt, so rührt man 5 Eiergelb und 4 Loth gestoßene Mandeln darunter. Ein Pfd. Kirschen, halb saure und halb süße, werden mit ein wenig Wein und Zucker zugesetzt und eine Weile so gekocht, dann in ein Sieb geschüttet, damit sie gut ablaufen; es geschieht dieses deßwegen, weil die frischen Kirschen gar viel Saft haben und dem Pudding zu viel Feuchtigkeit mittheilen würden, wovon er schwer wird. Die Kirschen werden nun in die Masse etwas behutsam gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, mit einander gut vermischt, dann in einen bestrichenen und bestreuten Model gethan, in kochendes Wasser gestellt und 3/4 Stunden gekocht, dann mit einer Kirschen-Sauce, wozu der zurückbehaltene Kirschensaft verwendet wird, servirt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1011. Mandel-Pudding.

Zwölf Loth abgezogene Mandeln werden mit etwas süßem Rahm feingestoßen, hernach rührt man ein Viertelpfund Butter ab mit acht Eiergelb, mengt acht Loth gestoßenes Biscuit, die Mandeln etwas fein verwiegt, Orangeschale, ein Viertelpfund Zucker, sowie den Schnee der acht Eierklar darunter, füllt die Masse in eine Form, kocht den Pudding eine Stunde im Dunst, gibt nach Belieben eine Hagenbutten- oder Weinsauce dazu.

1012. Sago-Pudding.

1/4 Pfd. Sago wird in kaltem Wasser gewaschen und mit Wasser zugesetzt und einmal damit aufgekocht, dann auf ein Sieb zum Ablaufen gethan, dann wird er in Milch gethan und auf's Feuer gesetzt, darin gerührt bis er kocht und so recht langsam eine halbe Stunde lang fortkochen lassen, dann vom Feuer gestellt, daß er kalt wird. Nun werden 6 Loth Butter mit 4 Eiergelb zu Schaum gerührt, der Sago dazu gethan, fein verwiegte Citronenschalen, 1/8 Pfund gestoßenen Zucker, auch etwas Zimmet. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene Serviette gethan und in kochendem Wasser eine Stunde fortgekocht. Beim Anrichten auf die Platte gethan und eine gute Himbeersauce daran gegeben.

1013. Plump-Pudding.

Ein Pfund Kern-Nierenfett wird von Haut und Schnee gelöst, fein verwiegt und nebst einem Pfund geriebenem Schwarzbrod in eine Schüssel gethan. Acht geschälte in Würfel geschnittene Aepfel, ein halbes Pfund in kleine Würfel geschnittenes Ochsenmark, ein Pfund türkische Rosinen, ein halbes Pfund Corinthen, ein viertel Pfd. Citronat, ein Loth gestoßener Zimmet, etwas geriebene Muskatnuß, die fein verwiegte Schale einer Citrone, ein halbes Pfund gestoßener Zucker, sechs Loth Mehl, ein halbes Trinkglas voll Arak, etwas wenig Salz und zehn ganze Eier, wird alles sämmtlich unter einander gemengt. Hierauf wird eine Serviette gut mit Butter bestrichen, mit geriebenem Brod überstreut, die ganze Masse in die Mitte der Serviette gethan, dieselbe in Falten zusammengenommen und fingerdick über der Masse fest gebunden. Dieser Pudding wird in einem großen Gefäße mit

vielem kochenden Wasser, daß derselbe darin schwimmen kann, zugedeckt, ununterbrochen 2½ Stunden gekocht. Nimmt ihn alsdann aus der Serviette, streut Zucker darüber, gießt einen halben Schoppen warm gemachten Arak daran, zündet ihn an und trägt den Pudding schnell brennend zu Tisch. Man kann auch eine Obstsauce extra mit serviren.

1014. Saurer Rahm-Pudding.

Ein halber Schoppen saurer Rahm wird mit vier Eiergelb geklopft, ein fein gestoßener Gipfel nebst Zucker nach Belieben und verwiegte Citronenschalen darunter gelupft, sodann der Schnee der vier Eiweiß. Diese Masse wird in einer mit Butter bestrichenen Form ½ Stunde gekocht und fertig auf die Platte gestürzt, eine Rahmsauce daran gegossen.

1015. Orangen-Pudding.

Vier Wasserbrode werden abgerieben, in weißem Weine gut eingeweicht und sodann fest ausgedrückt, rührt zwölf Loth Zucker mit einer Eidotter ab, gibt die fein verwiegte Schale einer Orange, nebst deren Saft, sechs Loth fein geschnittenen Orangat dazu, lupft den Schnee von nur acht Eierklar darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und Piszatien ausgestreute Form, kocht den Pudding eine Stunde lang und gibt, wenn derselbe gestürzt, eine Wein-Crême mit Orangensaft vermischt, daran.

1016. Auflauf mit Wein.

¼ Pfd. Mandeln stößt man sehr fein und zwei geriebene Kreuzerbrode werden in Milch eingeweicht; nun rührt man 6 Loth Butter mit 7 Eiergelb ab bis es recht schaumig ist, thut das Brod, welches gut ausgedrückt sein muß, dazu, zerrührt es sehr fein, thut die Mandeln dazu, 6 Loth Zucker, verwiegte Citronenschalen und gestoßenen Zimmet, schlägt von fünf Eiweiß Schnee und zieht ihn darunter. Ein Blech wird mit Butter ausgestrichen und mit Papier ausgelegt, die Masse darein gefüllt und schön gebacken. Unterdessen läßt man einen halben Schoppen Wein mit Zucker, Zimmet und Citronenschalen aufkochen; ist nun die Masse gebacken, so wird sie auf eine Platte gestürzt und das Papier weggemacht, alsdann wird auf der ganzen obern Seite mit einem Messer eingestochen, von dem Wein überall aufgegossen und so verfahren

bis der Wein eingesogen ist, noch ein paar Minuten in den Ofen gethan und dann gleich zu Tische gegeben.

1017. Hagenbutten-Auflauf.

4 Loth gestoßener Zucker wird mit 5 Eiergelb eine Weile gerührt, 2 Loth gestoßene Mandeln nebst 3 Löffel voll Hagenbutten-Mark und zwei Loth Mehl dazu gethan; das Eiweiß, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und aufgezogen.

1018. Auflauf von saurem Rahm.

Man rührt 5 Löffel voll Mehl mit einem Schoppen sauren Rahm recht glatt an, thut sieben Eiergelb, fünf Loth gestoßenen Zucker und etwas geriebene Citronenschalen darunter; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und darunter gerührt. Ein Blech wird mit Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt und recht langsam gebacken.

1019. Schaüm-Auflauf von Aepfeln.

Man kocht sechs Renett- oder sonst gute Aepfel mit etwas Wein und Zucker zu einer recht dicken Marmelade, streicht sie durch ein Haarsieb, thut sechs Eiergelb, eines nach dem andern dazu und rührt sie mit vier Loth gestoßenem Zucker eine gute Zeit, schlägt dann das Eiweiß zu Schnee, zieht es darunter und füllt es gleich in ein mit Butter bestrichenes Geschirr, thut es in einen nicht sehr heißen Ofen, zieht es langsam auf und gibt es dann gleich zu Tische.

1020. Auflauf von Chocolade.

3 Löffel voll Mehl werden mit einem Schoppen Milch angerührt, 1/8 Pfd. Butter dazu gethan, auf's Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren dick werden lassen, dann läßt man sie kalt werden, rührt nach und nach das Gelbe von sieben Eiern darunter, sechs Loth geriebene Chocolade, drei Loth Zucker, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, das Blech mit Butter bestrichen, darein gefüllt und schön gebacken.

1021. Chocolade-Auflauf anderer Art.

Ein Viertelpfund Zucker, ein Viertelpfund Chocolade, werden mit einem Stängelchen Vanille, mit einem Schoppen süßen

Rahm aufgelöst und zusammen eine Viertelstunde gekocht. Mit dieser kalt gewordenen Chocolade werden vier Loth Reismehl glatt abgerührt und hievon über Feuer ein dickes Mus gekocht, welches sodann in einer irdenen Schüssel mit drei Loth frischer Butter und dem Gelben von acht Eiern eine halbe Stunde gerührt wird. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird das Weiße von sechs Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen, unter die Masse gezogen und langsam in einem nicht zu heißen Ofen schön aufgezogen und sogleich servirt.

1022. Citronen-Auflauf.

Ein halber Schoppen Wein wird auf's Feuer gesetzt, wenn er kocht geriebenes Weißbrod hinein gerührt bis der Teig ganz dick ist, thut 7 Loth Butter dazu, macht ihn gut durcheinander und läßt ihn kalt werden, dann zehn Loth Zucker, die fein verwiegte Schale einer Citrone und den Saft von 2 Citronen, macht sie mit 8 Eiergelb recht unter einander, schlägt von sechs Eiweiß Schnee, zieht ihn darunter, füllt ihn in ein bestrichenes Blech und zieht ihn schön auf. Wenn er aus dem Ofen kommt wird er gleich zu Tische gegeben.

1023. Pomeranzen-Auflauf.

Man rührt 5 Kochlöffel voll Mehl mit einem Schoppen Milch gut an, thut es auf's Feuer und rührt darin bis es kocht, läßt es noch eine Weile kochen, stellt es vom Feuer zum Erkühlen, rührt sechs Eiergelb, eines nach dem andern, hinein, zwei Pomeranzen werden am Zucker abgerieben, dieser nebst dem Saft von den Orangen dazu gerührt, dann noch $1/8$ Pfund gestoßenen Zucker; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, in ein bestrichenes Blech gefüllt und bei mäßiger Hitze gebacken.

1024. Auflauf von Erdbeeren.

Ein Schoppen recht reife Walderdbeeren werden zerdrückt und durch ein Haarsieb getrieben. Drei Loth Butter werden mit vier Eiergelb abgerührt, ein starker Löffel voll Mehl dazu gethan nebst den durchgetriebenen Erdbeeren und vier Loth gestoßenem Zucker recht gut durcheinander gemacht, dann das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gerührt und in das bestrichene Blech gefüllt, recht langsam gebacken und dann gleich zu Tische gegeben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1025. Auflauf von Kartoffeln.

Sechs schon Tags vorher gekochte Kartoffeln werden auf dem Reibeisen gerieben, sechs Loth Butter werden mit fünf Eiergelb abgerührt, die Kartoffeln dazu gethan, etwas fein verwiegte Citronenschalen und zwei Löffel voll gestoßenen Zucker und fünf Löffel voll süßen Rahm; das Eierweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt und in einem Blech schön gelb gebacken.

1026. Auflauf von Citronen mit Biscuit.

1/8 Pfd. Biscuit wird fein gestoßen, mit dem Saft von 2 Citronen angefeuchtet und noch etwas guter Wein darüber geschüttet, mit 2 Eiergelb gut verrührt, 1/8 Pfd. fein gestoßenen Zucker dazu und die abgeriebene Schale einer Citrone, von drei Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen und in einem bestrichenen Blech recht langsam schön gelb gebacken.

1027. Auflauf von Kirschen.

Man läßt 1/4 Pfund Butter zergehen, rührt sie mit fünf Eiergelb ab, thut drei Löffel voll Mehl darein, vier Eßlöffel voll sauren Rahm, sechs Loth gestoßenen Zucker, ein Pfund abgezupfte, kleine süße schwarze Kirschen und 1/8 Pfund fein gestoßene Mandeln; das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gethan, dann in einem bestrichenen Blech gut gebacken und auf den Tisch gegeben.

1028. Auflauf à la Crême.

Ein Viertelpfund Mehl wird mit einem Schoppen süßen Rahm glatt gerührt, mischt vier ganze und vier Eiergelb darunter, sowie ein eigroßes Stück Butter und ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker, rührt es auf dem Feuer sorgfältig zu einem festen Crême und läßt es verkühlen, mischt weitere sechs Eiergelb darunter, fein geschnittene Mandeln, Citronenschale, etwas Zimmet und den Schnee der vier Eiweiß, zieht diese Masse in eine bestrichene Form im Ofen auf und gibt beim Serviren des Auflaufs einen Papier- oder Silberreif darum.

1029. Eierdotter-Auflauf.

Man nimmt sechs hartgesottene Eierdotter nebst einem Viertelpfund geschwellte Mandeln, stößt jedes Theil für sich

sehr fein, rührt alsdann vier Loth Butter schaumig ab, gibt das Gestoßene, ein ganzes und vier Eierdotter, ziemlich Vanillezucker, sammt dem Schnee der vier Eierklar dazu, zieht den Auflauf im Ofen auf und bestreut ihn mit Zucker.

1030. Auflauf von Kastanien.

Man reibt ein halbes Pfund nicht sehr weich gekochte und dann geschälte Kastanien auf dem Reibeisen. 1/4 Pfd. Butter wird mit fünf Eiergelb abgerührt, die Kastanien nebst vier Loth gestoßenen Mandeln und drei Loth gestoßenem Zucker dazu gethan, eine gute Weile mit einander stark gerührt, dann von vier Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gemischt, in einen mit Butter bestrichenen Model gefüllt und aufgezogen.

1031. Obst-Auflauf.

Man nimmt sechs Loth gestoßenen Zucker, sechs Loth geriebenes Schwarzbrod, die Schale einer Citrone nebst ihrem Safte und ein Stückchen Pomeranzenschale, Alles fein verwiegt, schlägt sechs Eierdotter hinein, ebenso drei Löffel voll verschiedene Confiture, tupft den Schnee der sechs Eiweiß darunter, macht Alles unter einander, füllt die Masse in die Form und bäckt den Auflauf in einem nicht zu heißen Ofen.

1032. Auflauf von Reis mit Aepfeln.

1/4 Pfd. Reis wird gut erlesen, gewaschen und einige Mal gebrüht, dann mit Milch zugesetzt und so weich gekocht, doch nicht, daß er breiig wird, dann läßt man ihn kalt werden, Unterdessen schneidet man gute Aepfel in dünne Blättchen, streut Zucker und Zimmet darüber, gießt etwas Kirschenwasser dazu und läßt sie eine Zeitlang so liegen. Währenddessen rührt man 1/4 Pfd. Butter mit drei Eiergelb ab, thut den kalt gewordenen Reis dazu, mischt die Aepfel sammt dem Saft unter den Reis, schlägt von Eiweiß Schnee, zieht ihn darunter, backt ihn in einer bestrichenen Form bei mäßiger Hitze.

1033. Auflauf von Vanille.

Man rührt drei Löffel voll feines Mehl mit einem Schoppen guter Milch an, setzt es auf's Feuer und rührt darin bis es kocht; wenn es eine Weile gekocht, wird es vom Feuer gethan und erkühlen lassen. Nun werden sechs Loth Butter mit sechs Eiergelb abgerührt, der Teig dazu, sechs Loth Zucker

und Vanille nach Belieben werden mit einander fein gestoßen und dazu gethan; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt und in dem mit Butter ausgestrichenen Model gebacken.

1034. Vanille-Auflauf anderer Art.

Eine Melonen-Form wird mit ganz dünnem Butterteig ausgelegt. Hierauf gibt man 12 Loth feines Mehl in eine Pfanne nebst für zwölf Kreuzer Vanille, die mit einem Löffel voll Zucker gestoßen wurde, ein eigroß Butter und zwei Löffel voll Zucker, rührt dieses mit einem und einem halben Schoppen süßen Rahm oder guter Milch an, rührt es auf dem Feuer, bis sich die Masse von der Pfanne löst und läßt sie dann erkalten. Zehn Loth Butter werden abgerührt, zwölf Eiergelb dazu geschlagen, dann der kalte Brei dazu genommen, ebenso Zucker nach Belieben und dann den Schnee. Wenn Alles gut vermengt ist, gießt man die Masse in die Form und bäckt den Auflauf Dreiviertelstunden.

1035. Auflauf von Schinken.

Zwei Kreuzerbrode werden in Milch so lange unter fleißigem Rühren gekocht bis es wie ein gebrühter Teig aussieht, dann läßt man ihn erkalten. Unterdessen rührt man 10 Loth Butter mit sieben Eiergelb ab, thut das gekochte Brod dazu. Schalotten und Petersilie hat man auch fein verwiegt und ein wenig in Butter gedünstet, thut sie dann auch in die Masse nebst einem halben Pfund fein verwiegten Schinken. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, wenn die Masse recht gut durchgerührt ist, darunter gemischt, in ein Auflaufblech gefüllt nnd gebacken.

1036. Auflauf von Parmesankäs.

Man thut zwei Tassen voll Milch auf's Feuer, mit drei Loth Butter, rührt, wenn es kocht, Mehl darein bis es recht dick ist, nimmt es dann vom Feuer, rührt, wenn es nicht mehr heiß ist, sechs Loth geriebenen Parmesankäs und sechs Löffel voll sauren Rahm darunter nebst sechs Eiergelb; ist alles recht gut durcheinander gerührt, so wird der Schnee von sechs Eiweiß darunter gemischt, in das Blech gefüllt und aufgezogen.

1037. Auflauf von Trauben.

1/4 Pfund Butter wird mit fünf Eiergelb abgerührt, sechs Loth fein gestoßener Zucker dazu, ein geriebenes Kreuzerbrod, ein wenig Zimmet recht gut untereinander gemacht, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gerührt, dann mit zwei guten Hände voll auserlesenen Traubenbeeren vermischt, schnell in das Blech gefüllt und in Ofen gethan, damit sich die Beeren nicht darin setzen.

1038. Auflauf von Hirn.

Man verwiegt ein wenig Schalotten, Petersilie und Majoran sehr fein, dünstet es in Butter, zwei Kalbshirne werden gewaschen und durch ein Haarsieb gestrichen, drei Loth frische Butter werden mit fünf Eiergelb abgerührt und ein kleiner Löffel voll Mehl darunter gerührt; das Kalbshirn nebst den Kräutern dazu gethan, etwas Salz, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und darunter gerührt, dann in einem bestrichenen Model gebacken und gleich servirt.

1039. Auflauf von Krebs.

Zwei Kreuzerbrode werden mit Milch und etwas frischer Butter zu einem zarten Brei verkocht. 1/4 Pfd. Krebsbutter wird mit sechs Eiergelb abgerührt, das Brod nebst etwas sehr fein verwiegter Petersilie dazu gethan, Muskatnuß und Salz, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und darunter gezogen, dann im bestrichenen Auflaufblech langsam aufgezogen und gleich zu Tische gegeben.

1040. Auflauf von Omeletten.

Man backt sechs bis sieben Omelette, rollt sie zusammen und schneidet sie wie breite Nudeln, eine halbe Maas Milch wird auf's Feuer gesetzt, wenn sie kocht, die Omelette hinein gethan und etwas kurz eingekocht, dann vom Feuer genommen, 1/8 Pfund Butter darunter gerührt und kalt werden lassen; ist dieß geschehen, so werden drei Loth gestoßener Zucker, etwas verwiegte Citronenschalen und sieben Eiergelb darunter gemischt, zuletzt zieht man den Schnee von 5 Eiweiß darunter, füllt ihn in die Form und backt ihn schön aus.

1041. Auflauf von Erbsen.

Ein Schoppen gut erlesene Erbsen werden im Wasser mit

ein wenig frischer Butter recht weich und ganz kurz eingekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben. Man verwiegt Zwiebeln und etwas Schnittlauch recht fein, dünstet es in sechs Loth frischer Butter, nachdem vom Feuer genommen und die Erbsen dazu gethan, recht gut durcheinander gemacht, Salz, ein wenig Pfeffer, ein halbes Pfd. in ganz kleine Würfel geschnittene gesalzene Zunge dazu, sechs Eiergelb mit diesem recht gut gerührt, zuletzt das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen und etwas langsam gebacken.

1042. Auflauf von Mandeln.

Zwei gute Löffel voll Mehl werden mit nicht gar einem Schoppen Milch schön glatt angerührt, auf das Feuer gethan und darin gerührt bis es kocht; wenn es eine Weile gekocht hat, vom Feuer gestellt und drei Loth Butter darunter gethan, etwas geriebene Citronenschale, fünf Loth gestoßenen Zucker, 1/4 Pfd. fein gestoßene Mandeln, sechs Eiergelb, alles recht gut durchgerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in das Blech gefüllt und in den Ofen gethan.

1043. Auflauf von Biscuit.

1/4 Pfd. recht trockenes Biscuit wird im Mörser gestoßen und in 1 1/2 Schoppen Milch ziemlich lang gekocht, dann läßt man es kalt werden; fünf Loth Butter werden mit sechs Eiergelb abgerührt, das Erkaltete dazu gethan nebst vier Loth gut erlesenen und gewaschenen Rosinen, zuletzt wird von fünf Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gerührt, in das Blech gefüllt und gebacken.

1044. Auflauf von Reis mit Aepfel-Compot.

1/4 Pfd. Reis wird in der Milch weich und ganz trocken eingekocht und etwas kalt werden lassen. In ein breites Blech mit niederem Rande legt man ein gut gekochtes Aepfel-Compot; fünf Eiweiß werden zu Schnee geschlagen nebst fünf Loth gestoßenem Zucker unter den Reis gerührt, dann unter die Aepfel geschüttet und im Ofen gebacken.

1045. Himbeer-Auflauf.

Man rührt vier Löffel voll Himbeer-Marmelade mit drei Löffel voll gestoßenem Zucker und zwei Eiweiß ab, schlägt sodann von fünf Eiweiß einen steifen Schnee und mischt ihn

darunter. Gibt diese Masse in eine Form oder Silber-Kasserole, zieht sie im Ofen schön auf und gibt den Auflauf mit der Form schnell zu Tisch.

1046. Auflauf von Kalbsmilchling.

Drei bis vier Kalbsmilchling werden recht sauber gewaschen, dann in Salzwasser ein paar Mal aufgekocht, abgehäutelt und in ganz kleine Bröckelchen geschnitten. Ein Kreuzerbrod wird in Wasser eingeweicht; unterdessen verwiegt man Schalotten, Petersilie und Citronenschalen recht fein, thut sie auf's Feuer mit Butter, dämpft sie sammt dem Kalsmilchling, schüttelt sie öfters durcheinander, streut dann ein wenig Mehl darüber, gießt etwas Fleischbrühschü und ein wenig Wein dazu, läßt es mit einander ganz kurz einkochen, thut etwas Citronensaft daran und läßt es erkalten. Währenddessen thut man drei Loth Butter auf's Feuer, drückt das Brod gut aus und thut es dazu, rührt es auf dem Feuer schön zart, dann wird es weggenommen und erkühlen lassen; vier Loth Butter werden mit fünf Eiergelb abgerührt, das Brod dazu gethan, nebst dem Kalbsmilchling recht gut durcheinander gemacht, von vier Eiweiß Schnee geschlagen und darunter gemischt; ein Model gut mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut, die Masse hinein gefüllt und gut ausgebacken.

1047. Auflauf von Gries mit Sauce.

Man setzt drei Tassen voll Milch auf's Feuer, rührt, wenn sie siedet, Gries hinein bis es recht dick ist und rührt bis es sich von der Pfanne ablöst, dann nimmt man es weg, rührt sechs Loth frische Butter, und wenn es ziemlich erkaltet ist, noch vier Eiergelb, fein verwiegte Citronenschalen und vier Loth Zucker darunter; das Eiweiß zu Schnee geschlagen und darunter gemischt, das Blech mit Butter bestrichen und hinein gefüllt, zuerst aber den Model mit einem mit Butter bestrichenen Papier ausgelegt, dann im Ofen schön gelb gebacken. Zur Sauce röstet man ein wenig geriebenes Brod schön gelb, gießt Wein daran und ein wenig Wasser, thut Zucker, Zimmet und Citronenschalen dazu, läßt es ganz langsam kochen, nimmt dann den Zimmet und die Citronenschalen davon und rührt etwas von eingemachten Himbeeren darunter. Der Auflauf wird auf eine Platte gestürzt, das Papier davon ge-

nommen, die Sauce daran gethan und gleich zu Tische gegeben.

1048. Auflauf von Häring.

Ein Häring wird abgezogen, gut ausgegräthet, dann nicht besonders fein verwiegt. 1/4 Pfd. Butter wird mit sechs Eiergelb abgerührt, ein halbes Pfd. geriebene Kartoffeln, die aber vor dem Reiben recht erkaltet sein müssen, dazu gethan und einem Löffel voll Mehl nebst fünf Löffel voll sauren Rahm; dieß wird sammt dem Häring recht gut durcheinander gerührt, dann das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in ein Blech gefüllt und aufgezogen.

1049. Aufgezogenes von Nudeln.

Von zwei Eiern werden mit feinem Mehl Nudeln gemacht, diese nicht sehr fein geschnitten, in Salzwasser abgesotten und trocken werden lassen, dann ziemlich fein verwiegt; 1/4 Pfd. Butter wird mit sechs Eiergelb abgerührt, die Nudeln dazu gethan nebst sechs Löffel voll süßem Rahm und drei Loth gestoßenem Zucker, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und darunter gethan, dann in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt.

1050. Aufgezogenes von Reis mit Aepfel-Marmelade.

Man kocht nach Belieben Reis in der Milch mit etwas Zucker, Zimmet und Citronenschale recht weich, doch daß er nicht zu breiig wird, läßt ihn dann erkalten. Unterdessen hat man auch Aepfel mit ein wenig Wein und Zucker zu einer Marmelade gekocht und ebenfalls kalt werden lassen. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut und mit einem mit Butter bestrichenen Papier ausgelegt, dann von dem Reis, aus welchem man die Citronenschale und Zimmetrinde gethan hat, eine Lage hinein gethan, dann von den Aepfeln, hierauf wieder Reis, dann wieder Aepfel und zuletzt Reis; oben darüber wird ein wenig frische Butter und Brodbröseln gethan und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Beim Anrichten wird es auf eine Platte gestürzt, das Papier davon genommen und nach Belieben geriebene Chocolade darüber gestreut und aufgetragen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1051. Aufzogenes von Aprikosen.

Man setzt einen halben Schoppen Milch mit vier Loth Butter auf's Feuer. Wenn die Butter zergangen ist, so rührt man damit, wenn es nur noch lauwarm ist, zwei Löffel voll feines Mehl an. Die Aprikosen werden durch ein Haarsieb getrieben, von dem Mark sechs Löffel voll genommen, zu dem Teig gethan, noch mit fünf Eiergelb und sieben Loth gestoßenem Zucker ziemlich lang gerührt; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gerührt und in ein bestrichenes Blech gefüllt, dann langsam aufgezogen.

1052. Auflauf von Reismehl.

Vier Eßlöffel voll Reismehl werden mit vier Loth Zucker untermengt und mit einem Schoppen süßen Rahm fein abgerührt und über Feuer unter beständigem Rühren zu einem dicken Mus eingekocht. Man thut ihn dann in eine Schüssel, gibt einen Eßlöffel voll abgeriebenen Citronen-Zucker, sieben Eiergelb und vier Loth frische Butter dazu, rührt es eine gute Zeit schaumig, schlägt sodann das Weiße zu steifem Schnee, mischt ihn unter die Masse, streicht eine Porzellanschale mit Butter, gibt die Masse darein, streicht sie oben glatt, streut etwas feinen Zucker darüber, bäckt den Auflauf schön gelb und wenn er hoch gestiegen ist trägt man ihn schnell zu Tisch.

1053. Auflauf von Schwarzbrod.

1/4 Pfund Butter wird mit sechs Eiergelb abgerührt, dann 1/4 Pfd. geriebenes Schwarzbrod und ein Löffel voll geriebenes Weißbrod dazu gethan, fein verwiegte Citronenschalen, Zimmet und fünf Loth gestoßenen Zucker, drei bis vier Löffel voll guten Wein, alles sehr gut durchgerührt, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in das mit Butter bestrichene Blech gefüllt und gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, noch gut mit Zucker bestreut und gleich auf den Tisch gegeben.

1054. Auflauf von Weißbrod.

Zwei abgeriebene Kreuzerbrode werden in Milch eingeweicht, sechs Loth Butter mit fünf Eiergelb abgerührt, das Brod ausgedrückt, dazu gethan, mit diesem sehr gut verrührt, etwas geriebene Citronenschalen dazu gethan, 1/8 Pfund ge-

stoßenen Zucker, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und darunter gemischt. Das Blech wird mit Butter bestrichen, die Hälfte der Masse darein gethan und Confitur darauf, dann die andere Hälfte der Masse darüber, gleich in Ofen und schön gebacken.

1055. Auflauf von Pfirsich.

Man nimmt sechs große Pfirsich, schält sie und treibt sie durch ein Haarsieb, nimmt fünf Löffel voll von dem Durchgetriebenen in ein Geschirr nebst 1/4 Pfund fein gestoßenen Mandeln, rührt es gut durcheinander, thut drei ganze Eier nach und nach dazu, 1/4 Pfd. gestoßenen Zucker, etwas fein verwiegte Citronenschalen, rührt dieß alles recht lang bis es ganz schaumig wird, zieht dann noch den Schnee von drei Eiweiß darunter, füllt es in eine bestrichene Form und zieht es auf.

1056. Auflauf mit gebranntem Zucker.

In einer messingenen Pfanne läßt man drei Loth gestoßenen Zucker recht schön braun werden, schüttet eine Tasse Milch daran, damit er sich auflöst; zwei Löffel voll Mehl werden mit einem halben Schoppen Milch angerührt, dieß dann zu dem aufgelösten Zucker, unter beständigem Rühren, gethan und eine Weile, währenddem man noch immer rühren muß, gekocht, dann vom Feuer genommen, vier Loth frische Butter darunter gerührt, etwas abgeriebene Citronenschalen, fünf Eiergelb, drei Loth gestoßenen Zucker, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt, in die bestrichene Form gefüllt und gebacken.

1057. Auflauf von Sago.

1/4 Pfd. Sago wird gut ausgewässert und mit Milch zugesetzt, ziemlich weich gekocht, dann vom Feuer gethan, daß er kalt wird. Währenddessen werden sechs Loth Butter mit vier Eiergelb abgerührt, drei Loth gestoßener Zucker dazu gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gezogen und in ein Blech gefüllt und aufziehen lassen.

1058. Aufgezogener Blumenkohl.

Ber Blumenkohl wird gereinigt, dann in Salzwasser nicht zu weich gekocht, dann herausgenommen und recht gut ab-

tropfen lassen. Eine Form oder Platte wird mit Butter bestrichen, der Blumenkohl, wenn er rein abgetropft ist, darein gethan. Nun wird ein Kochlöffel voll Mehl mit einem halben Schoppen sauren Rahm recht zart angerührt, dann fünf Eiergelb und drei Loth geriebener Parmesankäs recht gut darunter verrührt; von drei Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gezogen und über den Blumenkohl gegossen, in einen nicht zu heißen Ofen gethan und langsam aufgezogen.

1059. Auflauf von Kaffee.

Man macht von zwei Loth Kaffee zwei kleine Tassen filtrirten Kaffee, thut ihn in ein Geschirr auf's Feuer, rührt, wenn er kocht, zwei Löffel voll Mehl, welche man mit Milch flüssig gerührt hat, hinein, läßt es unter beständigem Rühren eine Weile kochen und nimmt es dann vom Feuer; sechs Loth Butter werden mit sechs Eiergelb abgerührt, der Brei, wenn er nicht mehr heiß ist, dazu gethan, fünf Loth gestoßenen Zucker, von fünf Eiweiß Schnee geschlagen, darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und langsam aufgezogen.

1060. Auflauf von durchgetriebenem Reis.

Ein halbes Pfund Reis wird gut gewaschen, gebrüht und dann mit Milch recht weich gekocht, hernach durch ein Haarsieb getrieben; sieben Loth Butter werden mit sieben Eiergelb abgerührt, der Reis dazu gethan, fünf Loth gestoßener Zucker, nach Belieben gestoßene Vanille, recht gut durcheinander gemacht. Das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen und darunter gemischt. In eine blecherne Form thut man einen guten Löffel voll gestoßenen Zucker, läßt ihn auf einer heißen Platte schön braun werden und dann an den Seiten der Form herumlaufen; schüttet nun die Reismasse hinein, stellt sie in kochendes Wasser auf's Feuer und kocht sie eine Stunde, stürzt sie dann auf die Platte und trägt sie auf.

1061. Auflauf von Schnee.

1/8 Pfund Zucker wird mit drei Eiergelb recht lang gerührt, dann zwei Löffel voll recht feines Mehl dazu gerührt, von neun Eiweiß Schnee geschlagen und darunter gezogen, in ein mit Butter bestrichenes Blech gefüllt und recht langsam aufgezogen, dann gleich zu Tische gegeben, weil er sich gerne setzt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

1062. Auflauf von Mirabellen.

Man reibt an vier Loth Zucker eine Citrone ab, sechs Eiergelb werden mit einem Schoppen Milch recht gut verrührt, in ein Geschirr auf's Feuer gethan, der Zucker dazu und gerührt bis es ganz dick wird, dann kalt werden lassen; ist dies geschehen, so rührt man zwei bis drei Löffel voll frische, mit Zucker zuerst dick eingekochte Mirabellen darunter, schlägt von dem Eiweiß Schnee, zieht ihn darunter und füllt es in ein mit Butter bestrichenes Blech und zieht es auf.

1063. Auflauf von Kalbfleisch.

Ein halbes Pfund gebratenes Kalbfleisch wird mit Petersilie und Citronenschalen fein verwiegt, ein Kreuzerbrod wird in Wasser eingeweicht; sechs Loth Butter werden mit fünf Eiergelb abgerührt, das gut ausgedrückte Brod und Fleisch dazu gethan, Salz und vier Löffel voll sauren Rahm, alles recht gut miteinander verrührt; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, darunter gemischt und in einem bestrichenen Blech im Ofen aufgezogen.

1064. Auflauf von Johannisbeeren.

Sechs Eiergelb werden in eine Schüssel gethan, drei Loth Zucker und drei Löffel voll Johannisbeer-Gelée, dieß wird mit einander gerührt bis es ganz dick und schaumig ist, das Eiweiß zu Schnee, darunter gethan, in ein bestrichenes Blech gefüllt und sehr langsam aufgezogen.

1065. Auflauf von Zwetschen.

Man kocht Zwetschen mit Wein und Zucker recht weich und trocken ein, treibt sie dann durch ein Haarsieb, drei Loth Butter werden mit fünf Eiergelb abgerührt, fünf Löffel voll von den Zwetschen dazu gethan, dieses mit drei Loth gestoßenem Zucker sehr lang gerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, damit recht gut vermischt, dann in das bestrichene Blech gefüllt und im Ofen schön aufgezogen.

1066. Auflauf von Zwetschen gestürzt.

Man kocht ebenfalls Zwetschen, welche aber geschält sein müssen, mit Zucker, Wein und Citronenschalen ganz kurz ein und läßt sie kalt werden. Ein abgeriebenes Kreuzerbrod wird

in Milch eingeweicht. Sechs Loth Butter werden mit fünf Eiergelb abgerührt, das gut ausgedrückte Brod dazu gethan, drei Loth fein gestoßene Mandeln, etwas fein verwiegte Citronenschalen, vier Loth gestoßenen Zucker, alles recht gut durchgerührt, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und darunter gezogen, die Hälfte davon in ein mit Butter bestrichenes und mit Brod bestreutes Blech gefüllt, die Zwetschen darüber gethan, dann die andere Hälfte der Masse darauf und im Ofen schön gelb gebacken, dann auf eine Platte gestürzt, noch mit Zucker bestreut und aufgetragen.

1067. Auflauf von Aepfel und Rosinen.

Ein Stückchen Butter läßt man zergehen, thut geschälte gute Aepfel hinein, Zucker und ein wenig Wein und eine Handvoll gut erlesene Rosinen dazu, kocht es recht weich, verrührt es dann recht fein, mischt zwei Löffel voll fein gestoßenes Brod und zwei Loth fein gestoßenen Zucker darunter, schlägt von vier Eiweiß Schnee, rührt ihn darunter, füllt es in ein bestrichenes Blech und zieht es auf.

1068. Auflauf mit geschlagenem Rahm.

Fünf warm gemachte Eier werden mit 1/4 Pfund Zucker gerührt bis es ganz schaumig ist, dann ganz schnell vier Loth sehr feines Mehl darunter gemischt, zuletzt den Schnee von einem halben Schoppen geschlagenen Rahm ganz leicht darunter gezogen, dann in einem mit Butter bestrichenen Blech aufgezogen.

1069. Auflauf von Reis-Brei.

1/4 Pfd. Reis wird mit Zucker und fein verwiegter Citronenschale in der Milch zu einem leichten Brei gekocht, dann vom Feuer gethan und erkalten lassen; dann werden vier Eiergelb und süßer Rahm darunter gerührt, vier Loth gestoßener Zucker, von vier Eiweiß Schnee geschlagen und darunter gerührt; ein Blech mit Butter bestrichen, die Hälfte von dem Reis darein gethan, dann fein gestoßene Mandeln darauf gestreut, auf diese ausgesteinte in die Hälfte gebrochene Pfirsiche, welche man sehr gut mit Zucker bestreut, dann den andern Reis darüber und aufgezogen.

1070. Auflauf von Maccaroni.

1/4 Pfd. Maccaroni wird in schwach gesalzenem Wasser

ziemlich weich gekocht, dann in ein Sieb zum Abtropfen gethan. Unterdessen verwiegt man ein halbes Pfd. guten Schinken, thut einen guten halben Schoppen sauren Rahm und zwei Loth geriebenen Parmesankäs in eine Schüssel, den Schinken dazu, dann die Maccaroni, rührt es recht gut durch einander. Eine beliebige Form wird mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut und mit einem guten Butterteig ausgelegt; die Maccaroni darein gefüllt. Oben darüber ein Deckel von Butterteig gemacht, dann in einem nicht zu heißen Ofen eine Stunde gebacken, dann auf die Platte gestürzt und aufgetragen.

XIII. Kalte süße Speisen.

1071. Geschlagener Rahm mit Biscuit.

Man kocht zwei Loth Hausenblase mit einem Schoppen Wasser, aber nur ganz langsam, ist diese aufgelöst, schüttet man sie durch ein Tuch, setzt sie wieder auf schwaches Feuer und läßt sie bis auf eine kleine Tasse voll einkochen. Ein Schoppen recht dicker Rahm wird zu Schnee geschlagen, worunter man sechs Loth gestoßenen Zucker, zwei Loth Vanillezucker nebst der Hausenblase, welche noch lau sein muß, mischt. Eine Form wird mit Biscuit schön ausgelegt, die Masse hinein gefüllt und in den Keller gestellt, damit sie recht fest gesteht. Auf die Platte gestürzt wird noch geschlagener Rahm mit etwas Vanillezucker vermischt, darum garnirt.

1072. Geschlagener Rahm mit Aprikosen.

Man rührt vier Lössel voll Aprikosen-Marmelade mit 1/8 Pfund Zucker eine gute Weile, mischt dann zwei Loth auf obige Weise gekochte lauwarme Hausenblase darunter, schlägt einen Schoppen süßen Rahm zu dickem Schnee, mischt es darunter, füllt es in eine Form und läßt es gestehen. Beim Gebrauch wird es gestürzt und servirt.

1073. Geschlagener Rahm mit Erdbeeren.

Ein Schoppen Rahm wird ebenfalls wieder zu Schnee geschlagen, zwei Loth Hausenblase, fünf Loth gestoßener Zucker,