

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Auflaufe.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

6 Loth Zucker werden unter einander gemengt. Nach diesem wird das Weiße von obigen acht Eiern zu einem steifen Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt. Nun wird eine Form mit Butter ausgestrichen, der Boden mit Mandeln, Rosinen und Zibeben ausgelegt, die Masse hineingefüllt und wie die Vorhergehenden gekocht.

Anlaufe.

428. Reis-Auflauf.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis wird gewaschen, mit einer halben Maas Wasser beige stellt, blanchirt und so lange beim Feuer gelassen bis es kocht, dann schütte ihn ab und lasse ihn mit einem Schoppen Milch und einem Stückchen ganzen Zimmt dick kochen und erkalten. Dann werden 4 Loth Butter weiß gerührt, ein Löffelvoll Reis, ein Eigelb hinein gethan, und so fort, bis von beiden 5 bis 6 darin sind; dann kommen 2 Eßlöffelvoll Zucker, 1 Messerspitzevoll Salz, das Weiße von 4 Eiern zu Schnee geschlagen und noch Citrone an Zucker abgerieben, dazu, nun füllt man die Masse in ein mit Butter bestrichenes und mit Reibbrod ausgestreutes Blech, und läßt sie gelb backen. Man kann Milch-Chaudeau oder Compot dazu geben.

429. Gefüllter Reis-Auflauf.

Ein starkes Viertelpfund Reis wird sauber gelesen, gewaschen und mit guter Fleischbrühe zum Feuer gesetzt und läßt ihn recht weich und ganz dick kochen; dann thut man ihn in eine Schüssel und läßt ihn erkalten, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit dem Selben von 8 Eiern recht schaumig ab, thut den Reis darunter, rührt $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Parmesankäse, nebst ein wenig fein gewiegten Schnittlauch dazu, schlägt das Weiße von den 8 Eiern zu einem festen Schnee, rührt ihn auch darunter; salzen darf man aber die Masse nicht, oder sehr wenig, weil der Käse schon hinlänglich gesalzen ist; dann legt man einen Boden von Butterteig auf ein Blech, stellt einen Reif, so groß man den Auflauf haben will, darum, stellt ein rundes, kleines Geschirr in die Mitte auf den Butterteig, macht den Teig rings herum an den Reif fest, damit nichts auslaufen kann, gießt die Masse rings um das Geschirr herum und läßt es in einem Ofen schön gelb backen; nun schneidet man abgesottene Kalbsbrieslein in beliebige Stückchen, nimmt Butter in eine Casserole, läßt ein wenig Mehl darin anziehen, gießt gute Fleischbrühe daran, legt die Brieslein darcin, thut eine Zwiebel, Salz und Muskatnuß dazu, drückt den Saft von einer Citrone daran und läßt sie eine Zeitlang kochen; wenn der Auflauf genug

gebacken ist, nimmt man das innere Geschirr heraus, thut den Reif davon, legt den Auflauf behutsam auf eine Platte, gießt in die Mitte die zubereiteten Kalbsbrieslein und gibt ihn gleich zur Tafel.

430. Reis-Auflauf.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis wird sauber gelesen, gewaschen und mit kochender Milch zum Feuer gesetzt, man läßt ihn zu einem dicken Mus, aber recht weich kochen, dann erkalten, rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit den Gelben von 6 Eiern und Zucker, welcher an einer Citrone oder noch besser an einer Pomeranze abgerieben ist, ab, und rührt dann den gekochten Reis darein, er darf aber nicht knollig werden; hernach schlägt man von dem Weißen der 6 Eier einen steifen Schnee, rührt ihn auch darunter, bestreicht eine Casserole oder ein Aufzugblech mit Butter, legt eine Lage von der Reismasse Fingersdick darein, streicht auf dieses gut gekochtes Apfel- oder Zwetschgenmus, (man kann auch statt Apfel- oder Zwetschgenmus ganze Compots-Aepfel nehmen), füllt wieder Reis darüber und so fährt man fort, bis die Form voll ist, dann stellt man es in den Ofen oder zwischen Kohlen und läßt ihn schön gelb backen. Man kann ihn in der Form oder umgestürzt auf die Tafel geben; man kann auch, statt der gekochten Aepfel zwischen jede Lage Reis eingemachte Johannisbeeren legen, dann wird es wie eine Torte.

431. Auflauf von Sago.

Für 6 bis 8 Personen läßt man $\frac{1}{4}$ Pfund vom schönsten weißen Sago mit süßer Milch auf schwachem Feuer langsam 2 Stunden lang kochen, füllt immer mit gutem süßem Rahm auf und rührt ihn öfters um, damit er nicht ankoht. Hierauf thut man ihn in eine Schüssel, läßt ihn abkühlen, rührt dann das Gelbe von 8 Eiern, 8 Loth Zucker, die gewiegte Schale von einer Citrone und den geschlagenen Schnee von 6 Eiern dazu, füllt alles in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt es im Ofen oder zwischen Kohlen schön gelb backen.

432. Gries-Auflauf.

Man stellt einen Schoppen Milch über das Feuer und läßt sie kochen, dann thut man so viel Gries darein, bis es recht dick ist, rührt aber beständig darin, daß es nicht knollig wird; hernach läßt man es auf Kohlen zu einem dicken Mus kochen; nun rührt man 6 Loth frische Butter mit dem Gelben von 6 Eiern recht schaumig ab, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, rührt den gekochten Gries nebst 3 Löffelvoll sauerem Rahm, 3 Löffelvoll gestoßenem Zucker, und die Schale von einer Citrone, recht fein gewiegt, darunter, streicht eine Form mit Butter aus, bestreut sie mit Brod, füllt Fingersdick von der abgerührten Masse darein, streicht ein wenig Marmelade von Zwetschgen, oder was man sonst hat, ganz dünn darauf, und fährt so fort, bis alles zu Ende ist, dann

stellt man es in einen Ofen und läßt es schön gelb backen. Man kann auch den Gries-Auflauf backen, ohne ihn mit Marmelade zu füllen.

433. Mandel-Auflauf.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, dann kommt $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 6 Eiergelb, $\frac{1}{4}$ Pfund abgeschälte und in einem Eierweiß gestoßene Mandeln und ein geriebenes Milchbrod dazu und werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; dann kommt der Schnee von 5 Eiern, fein geschnittene Pomeranzenschale, Citronat, Citrone an Zucker abgerieben, darein. Dieß füllt man in ein mit Butter bestrichenes und Reißbrod ausgestreutes Blech und backt ihn wie den Reis-Auflauf.

434. Spinat-Auflauf.

Zwei recht große Händevoll Spinat wäscht man recht sauber, kocht ihn ab, legt ihn in kaltes Wasser, drückt ihn fest aus, verwiegt ihn fein und kocht ihn mit einem Stückchen Butter, einem Löffelchen voll Mehl, und süßer Milch oder Rahm ganz dick; unterdessen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit dem Gelben von 8 Eiern recht schaumig ab, dann thut man den gekochten Spinat und für einen Kreuzer geriebenes Milchbrod und Salz darunter, bestreicht eine runde Form dick mit Butter und füllt die Hälfte von dem Spinat darein; nun nimmt man gesottene Kalbsbrieschen, verwiegt dieselben sammt einer Zwiebel und etwas Petersilie ganz klein, thut ein Stückchen Butter in eine messingene Pfanne oder Casserole, läßt das Verwiegte darin ein wenig dünsten, thut Salz und Muscatnuß dazu, legt es auf den Spinat in die Form, thut das Uebrige von dem Spinat darauf, und läßt es zwischen Kohlen schön gelb backen. Man kann auch von dem Weißen der 8 Eier einen Schnee schlagen, und denselben unter die Spinatmasse rühren.

435. Kartoffel-Auflauf.

Man schält 8 kalte Kartoffeln und reibt sie am Reibeisen ab, rührt 6 Loth Butter mit dem Gelben von 7 Eiern und 7 schwache Eßlöffelvoll geriebene Kartoffeln, schlägt das Weiße der 7 Eier zu einem Schnee, rührt ihn nebst 3 bis 4 Löffelvoll saueren Rahm darunter, thut das nöthige Salz, Muscatnuß und ein wenig fein gewiegten Schnittlauch dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Casserole und läßt sie zwischen Kohlen aufziehen. Statt des Salzes kann auch Zucker und Citrone genommen werden.

436. Kartoffel-Auflauf anderer Art.

Kalte Kartoffeln werden am Reibeisen abgerieben, dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 6 Eiern recht schaumig ab, thut 6 starke Eßlöffelvoll geriebene Kartoffeln nebst Salz und 4 Löffelvoll süßen Rahm dazu, bestreicht eine Casserole mit Butter, streut sie mit Brod aus, füllt die Hälfte von der angerührten Masse darein,

nimmt dann einen Häring, welcher aber 4 bis 6 Stunden lang gewässert seyn muß, grähtet ihn aus und schneidet ihn zu würflichten Bröckelchen, dünstet eine fein gewiegte Zwiebel mit etwas Petersilie in einem kleinen Stückchen Butter, nimmt es vom Feuer, wendet den Häring darin um, thut einen Löffellvoll saueren Rahm dazu, gießt es in die Casserole auf die Kartoffeln, schüttet die übrige Masse darüber und läßt es im Ofen schön gelb backen.

437. Vanille-Auflauf.

Man kocht $1\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm mit einem Stückchen Vanille und 4 Loth Zucker; dann rührt man einen kleinen Eßlöffellvoll Mehl mit ein wenig Milch glatt, schlägt 3 ganze Eier dazu, rührt den kochenden Rahm sammt der Vanille daran, und kocht es auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einem Mus, dann backt man Fläblein- oder anderen Teig in der Größe eines Suppentellers, aber nicht sehr gelb, legt ihn in eine mit Butter bestrichene Casserole, legt eingemachte Johannis- oder Himbeeren Messerrückendick darauf, schlägt von 6 Eierweiß einen steifen Schnee, rührt das gekochte Vanille-Mus schnell darunter, thut es auf den gefüllten Fladen, stellt es in einen Ofen oder zwischen Kohlen und läßt es schön gelb backen.

438. Citronat-Auflauf.

Man schneidet für 3 Kreuzer abgeriebene Milchbrode zu kleine Schnittchen, gießt kalte Milch darüber, wenn es eine Zeitlang gestanden ist, drückt man es fest aus, thut es in eine Schüssel, rührt es mit 4 Loth Butter recht glatt ab, schlägt das Gelbe von 5 bis 6 Eiern hinein, von dem Weißen der Eier macht man einen dicken Schnee und rührt ihn sammt 4 Loth geriebenem oder recht fein geschnittenem Citronat und der fein gewiegten Schale von einer halben Citrone darunter, streicht eine Form mit Butter an, füllt die Masse hinein und läßt sie zwischen Kohlen schön gelb backen.

439. Citronen-Auflauf.

Man nimmt 4 Loth Mehl, rührt es mit einem Schoppen guter Milch an, legt Butter in der Größe eines Hühnereies hinein und läßt es auf dem Feuer zu einem recht dicken Mus kochen, dann schüttet man es in eine Schüssel und rührt es, damit es schnell erkaltet; dann reibt man Zucker nach Gutbefinden an einer Citrone ab, rührt nach und nach das Gelbe von 4 Eiern sammt dem Citronenzucker in das gekochte Mus, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schnee, rührt es auch behutsam darunter, streicht eine Form dick mit Butter aus, bestreut sie mit geschälten und lang geschnittenen Mandeln, füllt den Auflauf hinein, streut oben wieder lang geschnittene Mandeln darauf und läßt ihn zwischen Kohlen schön gelb backen.

440. Brod-Auslauf.

Für 2 Kreuzer Milchbrod reibt man am Reibeisen, rührt daselbe mit süßem Rahm an, so daß das Brod den Rahm ganz auf-trocknet, dann rührt man 6 Loth Butter mit dem Gelben von 6 Eiern recht schaumig ab, schlägt das Weiße derselben zu Schnee, thut dieses mit der gewiegten Schale von 1½ Citronen, 3 großen Eßlöffellvoll gestoßenen Zucker unter die abgerührten Eier, gießt es in eine mit Butter bestrichene Form und läßt den Auslauf im Ofen schön gelb backen.

441. Brod-Auslauf auf andere Art.

Dieser Brod-Auslauf wird gemacht wie der Milchbrod-Pudding (s. diesen).

442. Auslauf von Aepfeln.

Man schält recht gute Renetten- oder Borsdorfer-Aepfel, schneidet sie in beliebige Schnitze, dämpft sie in einem Stückchen Butter und etlichen Eßlöffellvoll Wasser recht weich, treibt sie durch ein Haarsieb oder einen engen Schaumlöffel, rührt ¼ Pfund Butter mit 6 Eiern recht schaumig ab, röstet die Hälfte von einem Kreuzerbröckchen im Schmalz schön gelb, thut es nebst 8 starken Eßlöffellvoll durchgetriebene Aepfel unter die Butter, thut Zucker und Zimmt bis es süß genug ist, auch die fein gewiegte Schale von einer Citrone dazu, füllt es in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form oder Casserole und läßt es im Ofen schön gelb backen.

443. Auslauf von Erdbeeren.

1 Schoppen sauern Rahm rührt man mit 3 schwachen Eßlöffellvoll Mehl, rührt das Gelbe von 6 Eiern, sammt dem von dem Weißen derselben geschlagenen Schnee, die fein gewiegte Schale von einer Citrone und Zucker bis es süß genug ist, darunter, streicht ein Aufzugblech oder eine Casserole dick mit Butter an, füllt die Hälfte von der Masse darein, nimmt 2 bis 3 Händevoll Erdbeeren, streut ziemlich viel Zucker und ein wenig Zimmt darüber, stellt es sogleich in den Ofen und läßt es schön gelb backen.

444. Auslauf von frischen Johannisbeeren.

Man nimmt einen kleinen Teller voll abgezapfte Johannisbeeren, streut ¼ Pfund Zucker darüber, kocht von einem Schoppen Milch einen dicken Mus, schüttet ihn in eine Schüssel zum Abkühlen, schlägt 6 ganze Eier darein, gießt 6 Loth lauwarme Butter daran, thut die fein gewiegte Schale einer Citrone, nebst 4 Loth geschälten und so fein als möglich gestoßenen Mandeln, und ein Eßlöffellvoll gestoßenen Zucker darunter, rührt es recht unter einander, rührt die Johannisbeeren ganz leicht, ohne sie zu zerdrücken,

darein, stellt es in einen Ofen, oder in Kohlen, bedeckt es auch mit Kohlen und läßt es schön gelb backen. Der Zucker darf zu diesem Auflauf nicht gespart werden. Er kann auch auf die nämliche Art von Himbeeren gemacht werden.

445. Auflauf von Kastanien.

Man röstet ein starkes halbes Pfund Kastanien wie gewöhnlich, bis sie sich schälen lassen; wenn sie kalt sind, reibt man sie am Reibeisen, nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln mit den Häutchen, reibt sie oder verwiegt sie fein, siebt sie durch einen engen Schaumlöffel, rührt 6 Loth Butter recht leicht, thut 4 ganze Eier und das Gelbe von 4 Eiern darein, die geriebenen Mandeln und Kastanien darunter, und wenn es zusammen noch eine Zeitlang gerührt worden, reibt man eine halbe Citrone am Zucker ab, thut noch Zucker dazu, bis es süß genug ist, bestreicht dann ein Aufzugblech mit Butter, füllt die Masse darein, und läßt sie im Ofen schön gelb backen. Vor dem Austragen wird er noch mit Zucker bestreut.

446. Kastanien-Auflauf anderer Art.

Vier Loth Kastanien werden geröstet, bis die Haut auffpringt; hernach werden sie fein gestoßen oder auch fein gerieben, eben so rößt oder reibt man auch 4 Loth Mandeln und schüttet sie durch einen Seiher. Nach diesem verrührt man 6 Loth Butter, thut die Mandeln, die Kastanien, etwas gestoßenen Zimmt und Nelken dazu und verrührt es noch einmal gut, vorher thut man aber 8 Eiergelb dazu. Alsdann schlägt man von 4 Eierweiß einen steifen Schnee, thut denselben zum Obigen, vorerst aber etwas Zucker und eine Messerspitze voll Salz. Hernach bestreicht man eine Auflaufform mit Butter, füllt dieselbe mit der Masse und backt sie im Ofen schön gelb.

447. Auflauf mit Kirschenwasser.

Von Milchbrod werden Scheiben nach beliebiger Stärke geschnitten und in heißem Schmalz gebacken; wenn sie ein wenig erkaltet sind, taucht man sie in Kirschenwasser, legt sie auf eine Platte und überstreut sie stark mit Zucker, dann röstet man $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln mit 2 Eßlöffelvoll Zucker hellgelb, thut sie in eine Schüssel, rührt sie bis sie ein wenig erkaltet sind, schlägt von 8 Eiern einen steifen Schnee und rührt ihn nebst der fein geschnittenen Schale von einer Citrone und dem Saft derselben zu den Mandeln; dann legt man von den Schnitten auf eine mit Butter bestrichene Platte, belegt sie halb Fingersdicke mit den zugerichteten Mandeln, legt wieder Schnitten hinein und fährt so fort; dann stellt man es in den Ofen und läßt es schön aufgehen.

448. Auflauf mit Kirschenwasser anderer Art.

Man reibt 4 Bröddchen ab, schneidet sie zu gewöhnlichen Schnittten, backt sie in heißem Schmalz und läßt sie hernach erkalten; alsdann feuchtet man sie mit Kirschenwasser an. Nach diesem bestreicht man eine Platte mit Butter und legt eine Lage von den Schnittten darauf. Nun stößt man ein Viertelfund Mandeln recht fein, legt sie, nebst einem Viertelfund fein gestoßenen Zucker in eine Pfanne und röstet sie in derselben schön gelb; alsdann thut man sie in eine Schüssel, nebst Citronat, fein gewiegten Pomeranzenschalen, etwas feinen Nelken, Zimmt und etwas Citronensaft; dieß alles wird gut verrührt. Nun schlägt man 4 Eierweiß zu einem steifen Schnee und rührt diesen dazu. Nach diesem bestreicht man die sich auf der Schüssel befindenden Schnittten mit der Masse und dann kommen die bestrichenen Schnittten in den Ofen, der jedoch nicht zu heiß sein darf.

449. Krebs-Auflauf.

Für 8 bis 10 Personen kocht man 50 Krebse, bricht die Scheren und Schwänze heraus, bewahrt die Eier derselben auf und macht Krebsbutter mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter; man stößt dann die Krebse in einem Mörser fein, röstet sie in einem guten Stück Butter so lange, bis die Butter recht schön roth ist und preßt dann alles durch ein Tuch auf kaltes Wasser sauber aus; hernach werden die Krebse nochmals gestoßen, mit einem Schoppen Milch noch einmal gekocht und die Milch ebenfalls durch ein Tuch gepreßt; dann reibt man für 2 Kreuzer Milchbrod, schüttet die Krebsmilch daran und rührt unterdessen die Krebsbutter mit 6 bis 8 ganzen Eiern recht schaumig ab, thut das eingeweichte Brod, Salz, Muskatnuß und ein wenig fein gewiegte Petersilie und Schnittlauch darein, und backt dann einen dünnen Fladen von Omelette-Teig in einer Pfanne ganz blasig gelb, schneidet 2 bis 3 Finger breite Streifen davon, legt diese übers Kreuz in eine mit Butter bestrichene runde Auszugsform, füllt die angerührte Krebsmasse darein, stellt sie in kochendes Wasser, thut einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt es $\frac{1}{2}$ Stundelang immer fortkochen; dann stürzt man es heraus auf eine Platte, überstreicht die Streifen mit einem zerklöpften Eierweiß, legt die Krebsbutter auf denselben herum, legt die Krebschwänzchen und Scheren zierlich auf den andern Theilen des Auflaufes herum und gibt ihn sogleich warm zur Tafel.

450. Krebs-Auflauf auf andere Art.

Man weicht für 2 Kreuzer geschnittene Milchbrode in die beschriebene Krebsmilch ein, rührt $\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter mit 5 bis 6 ganzen Eiern recht schaumig ab, drückt das Brod fest aus und rührt es nebst dem gehörigen Salz und Muskatnuß darein; dann bestreicht man eine Form ganz dick mit Butter, streut sie mit Brod

aus, füllt die Hälfte von der angerührten Masse darein, nimmt ein sauber gewaschenes und abgekochtes Kalbsbrieslein, schneidet es nebst den Krebschwänzen in viereckige Bröckelchen, legt es auf das Angerührte, gießt die übrige Masse darüber und läßt es im Ofen schön gelb backen.

451. Süßer Krebs-Auflauf.

Zu diesem wird ebenfalls von 50 Krebsen eine Krebsbutter und Krebsmilch gemacht, wie schon angezeigt, dann nimmt man einen starken Spösselvoll Mehl, rührt es mit der Krebsmilch an, schlägt 3 ganze Eier daran, thut dieß in eine messingene Pfanne, läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer dick werden, dann schüttet man es in eine Schüssel zum Abkühlen; darauf rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund von der Krebsbutter mit dem Gelben von 4 bis 5 Eiern recht schaumig ab, thut an einer Citrone abgeriebenen Zucker, bis es süß genug ist dazu, schlägt von dem Weißen der Eier einen Schnee, rührt dieses alles zusammen unter das Gekochte, bestreicht eine runde Form dick mit Butter, streut sie mit Brod aus, füllt die Hälfte der Masse darein und legt die Krebschwänze in der Mitte darauf herum, gießt die andere Hälfte darüber und läßt es langsam im Ofen backen. Man kann auch etwas lang geschnittene Mandeln in den Krebs-Auflauf thun.

452. Süßer Krebs-Auflauf mit Schnee.

Für 2 Kreuzer Milchbrode werden abgerieben, in Scheiben geschnitten und in Schmalz schön gelb geröstet; dann werden von 20 abgekochten Krebsen die Schwänze abgebrochen und auf die gebackenen Brodschnitten zierlich gelegt. Das Uebrige von den Krebsen wird mit einem Stückchen Butter gestoßen; dann stellt man es in einer Casserole auf das Feuer und läßt es dämpfen; hat es etwas gedämpft, dann schüttet man ein Glas Milch daran; ist die Milch schön roth, dann preßt man sie durch ein reines Tuch. Nun bestreicht man eine Platte, die man zur Tafel und auch zugleich in den Ofen stellen kann, mit Butter, legt die Brodschnitten nebst den Krebschwänzen auf die Platte und feuchtet eine jede Schnitte mit etwas Krebsmilch an. Nun schlägt man von 5 Eierweiß einen festen Schnee, mengt 14 Loth durchgeseibten Zucker darunter, schüttet diesen Schnee auf die Brodschnitten und stellt es eine Viertelstunde vor dem Auftragen in den Ofen.

453. Krebs-Auflauf mit Schnee anderer Art.

Man schneidet für 2 Kreuzer Milchbrode in beliebige Schnitten, backt dieselben im Schmalz schön gelb, bestreicht eine Platte, welche man auf den Tisch geben kann, dick mit Butter und legt dieselben darauf; dann verrührt man 3 bis 4 ganze Eier mit einem starken Glas von Krebsmilch, wie schon gezeigt worden, thut Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, schüttet das Angerührte über das Brod,

schlägt von 6 Eiern einen steifen Schnee, thut ihn recht zierlich und hoch auf das Angerührte, stellt dieses in einer Tortenpfanne in den Ofen und läßt es eine Zeitlang anziehen; das Gelbe von den Eiern verrührt man mit einem Trinkglas voll Krebsmilch, thut ein Stückchen verlaufene Krebsbutter darein, stellt es in kochendes Wasser und läßt es fest darin werden, dann stürzt man es im Ring um den Schnee herum, begießt den Schnee mit ein wenig Krebsbutter, läßt es mit diesem nur noch ein wenig anziehen, damit das Umgestürzte nicht hart wird; dann nimmt man die Pfanne heraus, steckt die Krebsschwänze in dem Schnee herum, streut die Krebseier darüber und gibt ihn zur Tafel. Man kann diesen Auflauf auch süß machen; dann nimmt man statt des Salzes an einer Citrone abgeriebenen Zucker, bis er süß genug ist.

454. Etwas zur Zierde der Platte.

Man zerschlägt 4 ganze Eier, nimmt einen Löffelvoll Zucker und ein halbes Glasvoll Krebsmilch dazu, schüttet dieß in eine Tasse oder in ein anderes dazu bestimmtes Geschir, stellt es in kochendes Wasser und läßt es fest werden; hernach legt man es um die Platte, worauf sich der Schnee befindet, herum.

Torten.

455. Gemeine Torte.

Man nimmt 1 Pfund Mehl, schneidet $\frac{1}{2}$ Pfund Butter darein, thut $\frac{1}{2}$ Pfund fein gestoßenen Zucker, einen Löffelvoll Zimmt und ein wenig Muskatnuß hinzu, verarbeitet alles wohl unter einander, macht daraus mit Eiern und einem Löffelvoll sauerem Rahm einen Teig, wallt ihn aus, belegt mit der Hälfte den Boden der Tortenpfanne, backt Plädlein, wie schon öfter gezeigt worden, füllt diese mit gutem Apfelmus, rollt jedes zusammen, legt sie schön, eines an das andere, auf den Teig, macht von dem Rest desselben einen Deckel darüber, verziert diesen von gleichem Teig und backt die Torte in schwacher Hitze, hernach kann man sie noch nach Belieben garniren.

456. Französische Torte.

Man rührt 6 Loth frische Butter, bis sie ganz weiß und wie Schaum ist; dann werden $\frac{3}{4}$ Pfund geschälte und fein gestoßene Mandeln dazu gethan und $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; von 2 Citronen wird der Saft, die fein gewiegte Schale und $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker daran gethan, dann rührt man es mit diesem noch eine Zeitlang, thut