

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Hausfrauen-Kochbuch**

**Thoma, Frieda**

**Lahr, [1905]**

b. Puddinge.

**urn:nbn:de:bsz:31-57335**

den 4 Eiweiß daruntergemengt, Butter in einer Pfanne heiß gemacht, die Masse langsam hineingegossen und in den Backofen gestellt. Die Speise muß schön gelb werden. Dann wird Eingemachtes daraufgestrichen und umgeschlagen.

Auf heißer Platte als Nachtisch angerichtet.

### 627. Biskuitspeise.

(Sehr fein.)

Man legt Stangenbiskuits auf eine große Platte und feuchtet sie mit Weißwein, dem etwas Arrak beigefügt ist, an. Hierauf werden diese Biskuits in eine Auflaufform von Porzellan gitterartig übereinandergelegt und die Zwischenräume mit Gelee ausgefüllt.

Nun kocht man eine Creme wie folgt: Man rührt in  $\frac{3}{8}$  l Milch 100 g gestoßenen Zucker, 6 Eigelb und etwas Vanille und bringt das unter beständigem Rühren zum Kochen. Nachdem die Creme erkaltet ist, wird sie über die Biskuits gegossen.

Von den 6 Eiweiß hat man inzwischen einen steifen Schnee geschlagen. Man vermischt ihn mit so viel gestoßenem Zucker, bis er ganz davon getränkt ist, und häuft ihn bergartig auf die Speise.

Sie wird in gut warmem Ofen langsam gelbgebacken und erkaltet in der Auflaufform zu Tisch gegeben.

Zu einer großen Form braucht man 30 Biskuits.

### b. Puddinge.

#### 628. Reispudding I.

125 g Reis werden abgebrüht, damit sich die Säure verliert. Dann wird der Reis mit  $\frac{1}{4}$  l Milch, vielleicht auch etwas mehr, und einem Stückchen Butter weichgekocht und kaltgestellt. Wenn er erkaltet ist, werden 5 Eigelb, Zucker, bis er süß genug ist, etwas gestößene Vanille oder



abgeriebene Zitrone nach Belieben und zuletzt der Schnee von 5 Eiern darangerührt. Die Puddingform streicht man mit warmer Butter aus und bedient sich dazu eines Pinsels. Dann wird sie sehr pünktlich mit Zwiebackmehl ausgestreut. Die Masse wird nun eingefüllt, die Form gut zugeschraubt und der Pudding wie jeder andere behandelt. 1 Stunde lang muß er kochen.

### 629. Reispudding II.

125 g Reis,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 2 Eier, 2 Löffel Zucker, etwas abgeriebene Zitrone oder etwas Vanille und etwas Butter.

Der Reis wird abgebrüht und mit der Milch so lange gedämpft, bis er weich ist; die Körner müssen ganz bleiben. Das Abbrühen geschieht Morgens gleich nach dem Frühstück. Ist der Reis weich, so legt man ihn auf einen Teller und läßt ihn erkalten.

Eine halbe Stunde, ehe der Pudding in den Ofen muß, wird die Butter glattgerührt, dazu die 2 Eigelb, der Zucker, Zitronenschale tüchtig gerührt und zuletzt der Schnee darunter gemengt.

In einer gut mit Butter bestrichenen Form wird die Masse  $\frac{1}{2}$  Stunde im heißen Ofen gebacken.

### 630. Reispudding III.

250 g Karolina-Reis werden in Wasser halbweich mit etwas Vanille oder Orangenschale gekocht. Ist das geschehen, so gießt man nach und nach während des Weiterkochens guten alten Weißwein dazu, bis der Reis dick, jedoch nicht zu weich gekocht ist. Die Körner dürfen eben nicht zerfallen sein, sie müssen ganz bleiben.

Vor dem Anrichten gibt man 200 g Zucker, wenn nötig mehr, daran.

Inzwischen wird eine Puddingform mit Wein oder Wasser ausgespült und mit Zucker dick bestreut. Man drückt



nun an die innern Wände der Form in den eingestreuten Zucker eingekochte Kirschchen oder beliebiges eingemachtes Obst, gießt den heißen Reis hinein und stellt die Form auf Eis oder in recht kaltes Wasser. Ist der Reis steif, so wird er gestürzt.

Bevor man den Pudding zu Tisch gibt, gießt man entweder warmen süßen Wein oder mit Wein oder Wasser verdünntes Obstgelee darüber.

### 651. Kalte Reisspeise mit Arrak.

320 g feiner Karolina-Reis werden mit kochendem Wasser 2—3 mal abgebrüht, dann mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht und langsam weichgekocht, doch so, daß die Körner ganz bleiben. An 400 g Stücke Zucker wird die Schale einer Zitrone abgerieben, der Zucker wird in kleine Stücke geschnitten und zuletzt mit dem Reis gekocht. Man kann auch den Saft von 1 Zitrone anstatt Zitronenschale nehmen. Ist der Reis weichgekocht, so mischt man nach Belieben einige Eßlöffel Arrak darunter, füllt ihn in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und stellt ihn kalt.

Vor dem Gebrauch wird die Reisspeise gestürzt, mit eingemachten Himbeeren und Quittengeleestückchen hübsch verziert und als Nachtißch mit Mandelgebäck gegeben oder als Zwischenspeise bei Nachmittagsgesellschaften. Es wird kalter mit Wasser verdünnter Fruchtstift oder eine kalte Weintunke dazugegeben.

### 652. Arrakreis.

250 g Karolina-Reis kocht man in Wasser beinahe weich, läutert 125 g Zucker, kocht mit diesem den Reis weich und steif. Ist er vom Feuer, so tut man ein halbes Trinkglas oder mehr Arrak dazu. Man spült eine Form mit kaltem Wasser aus, füllt den Reis darein, und wenn er erkaltet ist, stürzt man ihn auf eine Schüssel und gibt Fruchtstift dazu.



**633. Kaiserin-Reis.**

150 g Reis werden mit kochendem Wasser abgebrüht. 300 g Zucker werden mit 6 g aufgelöster Gelatine, etwas Vanille und 1 l Milch mit dem Reis 1 Stunde langsam gekocht. Ist der Reis in einer Schüssel erkaltet, so kommt  $\frac{1}{2}$  l Schlagrahm dazu. Die Masse wird in eine Porzellanform gefüllt und kaltgestellt und nach 2 Stunden gestürzt. Kaiserin-Reis wird mit kaltem Fruchtsaft gegeben.

**634. Schwarzbrotpudding I.**

125 g Butter, 6 Eier, 1 Handvoll Sultaninen, 1 Teelöffel Zimt, Rosinen, 125 g Schwarzbrot, 190 g gestoßener Zucker, 125 g gestoßene Mandeln, 1 Täfelchen Schokolade, 65 g Mehl.

Die Butter wird schaumig gerührt, das Brot wird mit Wein angefeuchtet und durch einen Durchschlag getrieben. In die schaumige Butter kommt zuerst der Zucker, dann nach und nach die Eigelb, hierauf das Gewürz zc., ferner das Brot und schließlich der Schnee. Die Masse wird in die Puddingform gefüllt und  $1\frac{1}{2}$  Stunde ins kochende Wasser gestellt.

**635. Schwarzbrotpudding II.**

125 g Butter werden schaumig gerührt, 125 g feingestößene Mandeln und 125 g feingeriebenes Schwarzbrot dazugerührt, 125 g gestoßener Zucker und 8 Eigelb nach und nach daruntergemischt, sowie 1 Eßlöffel gestoßener Zimt, 125 g große gewaschene Rosinen und 1 Glas Wein. Alles wird zusammen  $\frac{1}{2}$  Stunde lang gerührt; der Schnee von 8 Eiweiß wird leicht daruntergemengt, die Masse in die bestrichene Puddingform gefüllt, in kochendes Wasser gestellt und 2 Stunden lang gekocht.

Diese Masse reicht für 8—10 Personen.



**656. Süßer Weißbrotpudding.**

Von 5 Weißbrot (Milchbrot) wird die Rinde abgerieben, die Brote in sehr feine kleine Schnitten geschnitten und mit kochender Milch genügend angefeuchtet und kühlgestellt. 125 g Butter werden weißgerührt, die eingeweichten Weißbrotschnitten und 6 Eigelb nach und nach mitgerührt, Zucker nach Geschmack dazugenommen, 1 Handvoll geschälte gestoßene Mandeln und zuletzt der Schnee von 6 Eiweiß leicht daruntergemengt. Die Masse wird rasch in die mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Puddingform gefüllt und in siedendem Wasser  $1\frac{1}{2}$  Stunde gekocht und dann gestürzt. Zu diesem Pudding wird warme Wein- oder Frucht- tunke gegeben.

In dieser Größe reicht der Pudding für 8 Personen.

**657. Weißbrotpudding als Beigabe zu Braten.**

Von 3 großen Wecken wird die harte Rinde abgerieben, die Brote werden in feine Schnitten geschnitten, darüber 125 g Butter in Scheibchen gelegt und mit kochender Milch so viel überschüttet, als die Brotschnittchen aufsaugen. Ist die Masse abgekühlt, so wird etwas Salz, Muskatnuß und 6 Eigelb darangerührt, leicht damit vermischt und die Masse in eine mit Butter gut bestrichene und mit Weckmehl bestreute Puddingform gefüllt, 1 Stunde lang im Wasser gekocht, auf eine runde Gemüseplatte gestürzt und sogleich zu Tisch gegeben.

Dieser Pudding ist vorzüglich als Beigabe zu Braten und Salat und wird anstatt Gemüse gegeben.

**658. Stärkepudding.**

Man löst 100 g feines Reismehl in  $\frac{2}{3}$  l süßer Milch auf. Dann verrührt man weitere  $\frac{2}{3}$  l Milch mit 100 g Zucker und läßt dies kochen, gibt die aufgelöste Stärke mit der Milch dazu, sowie 5 gut verrührte Eier und läßt die ganze Masse unter sorgfältigem Rühren dickkochen. Die



Puddingform wird mit kalter Milch ausgespült, die Masse eingefüllt und über Nacht kaltgestellt.

Man stürzt den Pudding kurz vor Gebrauch und gibt Himbeer- oder Brombeerfaß dazu.

#### 639. Biskuitpudding.

125 g feingestößener Zucker werden mit 8 Eigelb, etwas geriebener Zitronenschale, sowie Zitronensaft schaumig gerührt; dann gibt man einen gehäuften Eßlöffel feines Mehl und den Schnee von 8 Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine große, mit Butter ausgestrichene und mit Biskuitmehl bestreute Form, stellt sie in siedendes Wasser, das nicht darübergelien darf, und läßt sie  $\frac{3}{4}$  Stunde kochen.

Man gibt 1 Weintunke dazu.

#### 640. Makkaronipudding.

250 g Makkaroni, 125 g gekochter Schinken, 70 g Butter, 50 g Parmesankäse, 3 Eier, 3 Löffel süßer Rahm.

Die Makkaroni werden in kleine Stücke gebrochen, in Salzwasser ziemlich weichgekocht und auf das Sieb zum Ablaufen gelegt. Der Schinken wird gewiegt, der Käse gerieben. Man rührt die Butter schaumig, gibt Eigelb und Schinken, Käse, Rahm und dann Makkaroni dazu und rührt alles gut durcheinander, zuletzt tut man den steifen Schnee der 3 Eiweiß hinein. Dann kommt die Masse in die gut mit Butter ausgestrichene Form, die nicht ganz voll gemacht wird, und wird  $1\frac{1}{2}$  Stunde im Wasser gekocht. Die Form muß gut schließen.

Man kann zu diesem Pudding einen beliebigen Salat geben.

#### 641. Achtlotpudding.

NB. 8 Lot = 125 g.

125 g schwarzes geriebenes Brot, 125 g gestößener Zucker, 125 g Butter, 125 g gemahlene Mandeln, 8 Eier, wovon die Weiß zu Schnee geschlagen werden.



Das Brot, das nicht frisch sein darf, und der Zucker werden gerieben, die Mandeln gemahlen. Die Butter wird schaumig gerührt, es werden 1 Eigelb nach dem andern und 1 Eßlöffel Zucker nach dem andern gleichzeitig zur Butter gerührt, etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde lang; dann kommen Brot und Mandeln und schließlich der Schnee, den man inzwischen schlägt, dazu.

Die Form wird mit Butter ausgestrichen und mit geriebenem Schwarzbrot ausgestreut, die Masse hineingetan, die Form fest verschlossen, in kochendes Wasser gestellt und 1 Stunde gekocht. Die Form wird nach Ablauf dieser Stunde gestürzt.

Man gibt zu diesem Pudding Chaudeau-Tunke.

#### 642. Kabinettpudding.

Zu diesem Pudding eignet sich eine glatte Form besser. Sie wird mit Butter ausgestrichen und mit einem Papier ausgelegt, das ebenfalls mit Butter bestrichen ist.

Man muß zu diesem Pudding etwa 125 g Biskuitchen haben, sowie 250 g Sultaninen, 125 g Korinthen, 125 g Zitronat.

Zuerst belegt man die Form mit Biskuitchen, streut darauf Sultaninen, Korinthen und feingeschnittenes Zitronat, dann legt man abermals Biskuitchen hinein, darauf Gewürz und fährt so fort, bis die Form voll ist. Man schließt mit Biskuit.

Nun verrührt man 4 Eier, 4 Eigelb mit  $\frac{1}{2}$  l Milch, 100 g Zucker und etwa 3 Eßlöffel Madeira tüchtig und gießt das über die eingelegten Biskuits. Die Form wird geschlossen und 1 Stunde lang in kochendes Wasser gestellt.

#### 643. Plumpudding I.

Man schneidet 4 Wecken in feine Scheibchen und gießt ein Gläschen Wein darüber. Ist dies gut durchweicht, so gibt man dazu: 125 g reingewaschene Rosinen oder Sulta-



ninen, 65 g gestoßenen Zucker, 32 g feingeschnittenes Zitronat, 1 Teelöffel gestoßenen Zimt, 4 Eier, 2 Eßlöffel Arrak, 65 g Nierenfett. Das Nierenfett wird fein gewiegt und alle übrigen Zutaten daruntergemengt.

Man füllt diese Masse in eine mit Fett oder Butter bestrichene Puddingform, stellt dieselbe in kochendes Wasser und läßt sie 1½—2 Stunden kochen. Hierauf wird der Pudding gestürzt, mit ein wenig Arrak übergossen und heiß zu Tisch gegeben. Man kann den Arrak auch anzünden und den Pudding brennend zu Tisch bringen.

#### 644. Plumpudding II.

80 g Zucker, 5 Eier, 3 Brötchen, 80 g frisches Nierenfett, 50 g Sultaninen, 50 g Korinthen, 50 g geschälte, gemahlene Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale, Muskatnuß und 3—4 Eßlöffel Rum.

Die 5 Eigelb werden mit dem Zucker schaumig gerührt. Die Brötchen werden abgerieben, in Scheibchen geschnitten und in Milch eingeweicht; desgleichen das Abgeriebene. Das Nierenfett wird fein gewiegt, die sauber gewaschenen Sultaninen und Korinthen zum Trocknen auseinandergelegt. Die Brotschnitten, wenn sie durchweicht sind, werden ausgedrückt. Es werden nun alle Zutaten, eine nach der andern, in die schaumig gerührten Eier getan und zum Schluß der Schnee der 5 Eiveiß durchgezogen.

Eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Weckmehl ausgestreut und die Masse wird eingefüllt. Der Pudding muß etwa 2 Stunden im Wasserbad kochen.

Anstatt Nierenfett kann man auch Butter verwenden, da nicht jeder Magen Nierenfett verträgt. Die Butter muß aber schaumig gerührt werden. Im übrigen verfährt man wie bei Plumpudding I.

Chaudreau-, Kirschen- oder Hägenmarktunkte gibt man dazu.



**645. Schokoladepudding I.**

(Recht gut.)

1 l Milch, 100 g feinsten gelben Grieß, 100 g gestoßener Zucker, 100 g Schokolade, 40 g frische Butter.

Die Schokolade wird zerbrochen, in ein Töpfchen gelegt, etwas Milch darübergegossen und in heißes Wasser gestellt, damit sie zergehen kann.

Nun stellt man die Milch aufs Feuer, und sobald sie kocht, gibt man den Grieß hinein, dann Zucker, Schokolade und die Butter. Alles zusammen muß 10 Minuten unter beständigem Rühren kochen und wird dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form gegossen, darin es erkalten muß. Darauf wird der Pudding gestürzt.

Man gibt Vanilletunke dazu.

**646. Schokoladepudding II.**

100 g geriebene Schokolade, 50 g Butter und 50 g Zucker werden mit  $\frac{1}{4}$  l Milch unter beständigem Rühren gekocht, dann kaltgestellt. Nach dem Erkalten mischt man 6 Eigelb, sowie den Schnee von 6 Eiweiß darunter.

Man füllt die Masse in eine Puddingform, stellt sie in siedendes Wasser, das nicht darübergehen darf, kocht sie  $1\frac{1}{2}$  Stunde und stürzt alsdann den Pudding.

**647. Schokoladepudding mit Mandeln.**

Butter, Zucker, Schokolade, Mandeln: von jedem 125 g, 30 g Zitronat, 30 g Pomeranzenschale und 6 Eier werden dazugenommen. Die Butter wird schaumig gerührt, die Eigelb werden dazugetan, hierauf kommt der Zucker, die geschälten, mit 1 Ei zartgestoßenen Mandeln, die geriebene Schokolade, dann die Pomeranzenschale und das Zitronat, beides fein geschnitten, daran; zuletzt wird der Schnee leicht daruntergerührt und der Pudding gleich den andern beendet.



**648. Schokoladetunke zum Pudding.**

30 g Schokolade wird mit  $\frac{1}{2}$  l Milch so lange auf das Feuer gesetzt, bis sie zu kochen anfängt; nun gießt man die Milch ab und rührt die im Topf zurückgebliebene völlig erweichte Schokolade mit der abgegossenen Milch glatt, versüßt sie mit 45 g Zucker und rührt, ehe sie zu Tisch gegeben wird, 2 Eigelb daran.

**649. Fleischpudding.**

Von 2 Weißbrot (Wecken) wird die Rinde abgerieben, die Brote in Schnitten geschnitten und mit Milch angefeuchtet. 150 g Butter, werden schaumig gerührt, 5 Eigelb und die Brotschnittchen nach und nach dazu; 250 g gebratenes, feingewiegtes Kalbfleisch, Salz, Muskatnuß, gewaschene feingewiegte Petersilie werden gut damit vermischt und zuletzt der Schnee von 5 Eiweiß dazugetan.

Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, in kochendes Wasser gestellt, das aber nicht über die Form gehen darf, und 1 Stunde langsam gekocht.

Mit Sardellen- oder Senftunke wird dieser Pudding zu Tisch gegeben.

**650. Kartoffelpudding I.**

Von 6 Weißbrot wird die Rinde abgerieben, die Brötchen in feine Schnitten geschnitten, mit lauer Milch angefeuchtet, 265 g Kartoffeln gerieben, die tags zuvor gekocht wurden. 93 g Butter werden schaumig gerührt, die Weißbrotschnitten und 6 Eigelb nach und nach dazugetan, Salz, ein wenig Muskatnuß und die Kartoffeln daruntergemischt und der Schnee von 6 Eiweiß zuletzt dazugegeben. Das Ganze wird wie anderer Pudding behandelt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht.

Der Pudding wird als Zugabe zu Lummel- oder Hasenbraten und dergl. gegeben.



**651. Kartoffelpudding II.**

(Sehr fein.)

100 g Butter werden schaumig gerührt, feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie dazugegeben, sowie Salz und Muskatnuß nach Geschmack, 150 g tags zuvor gekochte und geriebene Kartoffeln, 5 Eigelb damit verrührt und endlich der Schnee von 5 Eiweiß daruntergemischt, in eine gut gestrichene Puddingform gefüllt und etwa 1 Stunde in kochendes Wasser gestellt. Dieser Pudding wird mit guter Buttermilch als Beigabe zu Braten oder Wildbret gegeben.

**652. Kartoffelpudding III.**

Man rühre 125 g Butter schaumig, reibe 6 Brötchen ab, weiche sie in Wasser ein und drücke sie gut aus, rühre mit der Butter 6 Eigelb, eines nach dem andern, glatt, menge die ausgedrückten Brötchen darunter und gebe 625 g tags zuvor gekochte, geriebene Kartoffeln, Salz und Muskatnuß dazu. Zuletzt wird der inzwischen bereitete Schnee durch die Masse gezogen.

Die Puddingform wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht.

**653. Grießpudding.**

125 g Grieß,  $\frac{3}{8}$  l Milch, 125 g frische Butter, 4–5 Eier, etwa 100 g gestoßener Zucker, etwas abgeriebene Zitrone oder Apfelsine, 1 Handvoll feingestoßene Mandeln und einige Sultaninen.

In die kochende Milch rühre man den Grieß und lasse ihn bei schwachem Feuer und bei ununterbrochenem Rühren weich, dick und steif kochen, bis er sich gänzlich vom Topf löst. Noch heiß rühre man die Butter hinein und lasse die Masse erkalten. Man rühre nun die 4 oder 5 Eigelb, eines nach dem andern, hinein, dann den Zucker, Zitronenschale und Mandeln, 1 Eßlöffel Mehl und zuletzt den Schnee der 4 oder 5 Eiweiß. In die ausgestrichene und ausgestreute Form fülle man die Masse und lasse sie  $1\frac{1}{2}$ –2 Stunden kochen.