

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Guter Rath für angehende Hauswirtinnen

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1827

Gelee's (Gallerten), Cremen, Kuchen, Torten, Torteletten und Gebackenes.

urn:nbn:de:bsz:31-56471

dämpfen, stelle sie vom Feuer und lasse sie darin kalt werden, kehre sie wohl darin um, und dann in geriebenem Brod. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten lege sie auf einen Rost und brate sie auf beyden Seiten schön gelb. Man giebt sie mit Schü oder einer Citrone auf den Tisch.

Gelee's (Gallerten), Cremes, Kuchen, Torten, Torteletten und Gebäckenes.

1. Gelee (Gallerte) mit Aepfeln.

Koche 1 Pfund geraspeltes Hirschhorn in einem neuen irdenen Topf mit 2 Maas Wasser bis auf einen Schoppen ein, presse es durch ein Tuch, und lasse es über Nacht stehen. Schäle 8 bis 10 Borsdörfer- oder Renetten-Aepfel, steche die Kerne heraus und lege die Aepfel in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben; thue in eine Casserolle 3 Schoppen guten weißen Wein, ein Viertelpfund Zucker, die Schale und den Saft von einer Citrone. Wenn der Wein kocht, so lege die Aepfel darcin, lasse sie weich kochen, hebe sie mit einem silbernen Löffel aus dem Wein und lege sie auf ein Haarsieb, daß sie trocken werden; nimm zu dem zurückgebliebenen Wein noch einen Schoppen, das durchgepresste Hirschhorn, den Saft von noch einer Citrone, und Zucker, bis es süß genug ist, stelle es wieder auf das Feuer und lasse es noch eine Viertelstunde kochen. Indem es kocht, schlage das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, rühre sie zu der Gelee, und wenn es geschieden oder geronnen ist, so schütte sie durch eine Serviette, die zuvor an die vier Füße eines Stuhls muß gebunden seyn, und lasse die Gelee durchlaufen, bis sie so hell wie Wasser ist. Sollte sie nicht gleich hell genug seyn, so schütte sie noch einmal durch. Thue nun in eine dazu bestimmte Form einen halbenfinger-

hoch Gelee, stelle sie in einen Keller oder auf eine Platte mit Salz. Wenn sie fest ist, so lege von den Nespeln darauf, die ausgehöhlte Seite oben auf, dann schütte wieder Gelee darauf, lasse sie wieder satt werden und fabre so fort, bis die Gelee und die Nespeln alle sind. Das Geschirr muß voll werden, auch keine Form haben, die unten weiter ist als oben. Wenn die Gelee festgestanden ist, so wird die Form in heißes Wasser gehalten, und wenn sie sich löst, eine Platte darauf gelegt und umgestürzt. Die Platte muß flach seyn, daß sie satt auf der Gelee liegt.

Wenn man Hirschhorn kocht, so muß es sehr langsam kochen, und man muß wohl Acht geben, daß es nicht überläuft; schütte sie durch eine starke Serviette und drücke sie wohl aus, daß keine Feuchtigkeit mehr darin bleibt, lasse es über Nacht stehen und schütte es klar ab.

2. Gelee von Urak.

Man nimmt im Winter 1 Loth Hausenblasen und im Sommer zwey Loth, lege sie auf ein Holz und klopfe sie breit aus einander, pflücke sie in kleine, dünne Stücke, thue sie in einen neuen irdenen Topf mit einer Maas Fluß- oder Regenwasser, und lasse sie zugedeckt eine Stunde langsam kochen, daß sich alles auflöst, denn wenn sie stark kocht, wird sie trübe und löst sich nicht genug auf. Lasse sie bis auf einen halben Schoppen einkochen, schütte eine Maas guten alten weißen Wein dazu, mit einem halben oder Drittelpfund Zucker, reibe die Schale von 4 Citronen zuerst am Zucker ab und einem halben Loth Zimmet, decke den Topf wohl zu und lasse es einigemal aufkochen, dann drücke den Saft von den vier Citronen dazu und ein kleiner Schoppen Urak, rühre es wohl durch einander und schütte sie durch eine aufgespannte Serviette, bis sie ganz rein und hell läuft; fülle sie in Formen oder Schalen und lasse sie steif werden. Dann hebe die Form in heißes Wasser, und wenn sie sich löst, so stürze sie um.

3. Blaue Gelee von Violett.

Auf drey Schoppen Gelee im Sommer, und eine Maas im Winter, kocht man ein und ein halbes Pfund geraspelttes Hirschhorn im Wasser drey gute Stunden, daß es nicht überläuft, bis auf eine halbe Maas, schütte es durch eine Serviette und drücke es wohl aus, laß es über Nacht sitzen und schütte es in eine Casserolle ab. Reibe 2 Citronen an einem halben Pfund Zucker ab, samt dem Saft von 4 Citronen, einer halben Maas guten weißen Wein, reibe von einer bitteren Pommeranze die Schale ab und thue alles in die Casserolle zu dem Hirschhornsaft, stelle die Casserolle aufs Feuer, zerstoße eine gute Hand voll Violettblätter recht fein, thue sie zur Gelee, zerklöpfe 4 Eyerweiß zu Schnee, rühre von der Gelee in die Eyer wenn sie warm ist, schütte dann die Eyer in die Gelee und rühre darin bis sie kocht. Dann schütte sie auf eine aufgespannte Serviette, bis sie hell ist und die Gelee sich schön färbt.

4. Gelee von Erdbeeren.

Von diesen und von andern Sorten Früchten, als: Amarellenkirschen, Himbeeren, Johannisstrauben nimmt man reife Früchte, wovon man Gelee machen will so viel, daß man einen Schoppen oder anderthalben Saft bekommt, zerstoßt sie so gut als möglich, laßt sie 24 Stunden stehen und preßt den Saft durch eine starke Serviette aus, daß nichts dickes sich durchwindet. Nimm auf einen Schoppen oder 1 Pfund Saft 1 Loth Hausenblase, klopfe und koche sie, wie bey N^o. 2. geschrieben ist, gieße einen Schoppen rothen Wein dazu und ein halbes Pfund Zucker, lasse den Wein und den Zucker mit der schon gekochten Hausenblase langsam kochen, damit sich aller Schaum von der Hausenblase oben hinsetzet und sauber hinweggenommen werden kann; thue noch ein Glas voll weißen Wein und den Saft von einer

halben Citrone mit einem Schoppen Erdbeerensaft dazu, rühre es durch einander, bis sie kocht, dann schütte sie durch eine aufgespannte Serviette, bis sie klar ist, wie die andere Gelee, sollte sie nicht süß genug seyn, so thue noch gestoßenen Zucker dazu.

Diese Gelee's sind besser in porzellanenen Schalen zu serviren, als in Formen zum umstürzen, weil sie in Schalen nicht so fest seyn dürfen, und Gelee's, die nicht so fest sind, sind besser, haben einen viel angenehmeren Geschmack und sind zarter.

5. Blancmanger von Schocolade.

Röste 1 Loth Hausenblase nach N.° 2 auf, schäle und stoße ein halbes Pfund süße Mandeln fein, dann siede eine Maas süßen Rahm mit einem Viertelpfund Zucker und einem halben Quintlein Vanille, rühre damit die gestoßenen Mandeln an, röste einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker braun, schütte eine halbe Maas Milch dazu und rühre ein Viertelpfund geriebene Schocolade darein, lasse die Schocolade unterm Rühren in der Milch verkochen, alsdann rühre die Hausenblase mit den Mandeln und Rahm zu der gekochten Schocolade, lasse es noch unterm Rühren aufkochen, schütte alles durch ein feines Haartuch, drücke die Mandeln wohl aus und lasse sie beynah kalt werden, doch muß sie noch flüssig seyn, fülle sie in Formen, und wenn sie fest ist, so stürze sie um, wie die Gelee.

Zum Blancmanger ist Hirschhorn unbrauchbar, weil es nie weiß wird und immer einen übeln Geruch hat.

6. Gelee von bittern Pomeranzen.

Man kocht ein Loth Hausenblase, wie N.° 2 geschrieben ist; reibe 3 bittere Pomeranzen an 3 Viertelpfund Zucker ab, thue es nebst dem Saft zu der Hausenblase mit einer halben Maas gutem weißen Wein und dem Saft von 4 Citronen, lasse es aufkochen, nimm das Gelbe von 10

Eyern und rühre sie, bis sie weiß werden, rühre die Gelee kochend dazu, gieb wohl acht, daß die Eyer nicht scheiden, rühre sie noch ein wenig, dann schütte sie durch ein Haarsieb, thue sie in die Form und lasse sie kalt werden; sollte sie nicht süß genug seyn, so thue noch mehr Zucker dazu.

7. Eine Erdbeeren-Creme mit Rahm.

Klopfe und pflücke ein Loth Hausenblase, koche sie bis auf einen halben Schoppen ein, dann thue 1 Maas süßen Rahm dazu, ein halbes Pfund Zucker, 1 Quintlein Zimmet, verreib eine Schoppen Erdbeeren, thue sie zum Rahm, und wann es wieder anfängt zu kochen, so schütte sie durch eine Serviette; man muß acht geben, daß keine Körnchen von den Erdbeeren dazu kommen; schöpfe sie in Formen, und wenn sie kalt sind, so hebt man sie ins warme Wasser und stürzet sie um.

8. Erdbeeren-Creme mit Wein.

Verreib eine Schoppen Erdbeeren, drucke sie durch eine Serviette, thue eine halbe Maß guten weißen Wein in eine Casserolle mit dem Saft von den Erdbeeren, ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Loth guten Zimmet, thue 12 Eyer gelb in eine Schüssel, verrühre sie, bis sie anfangen zu werden, rühre den Wein dazu, schütte sie wieder in die Casserolle und lasse sie unterm Rühren wieder kochen; sobald sie anfangen zu kochen, so schütte sie durch ein Haarsieb in eine Schüssel, thue noch etliche Löffel voll ganze Erdbeeren dazu, richte sie dann auf eine Platte an und gieb sie kalt zu Tische.

Alle Cremes von Früchten sind besser mit Wein als von Rahm, weil die Sauce von den Früchten den Rahm oder die Milch scheidet; auf gleiche Weise macht man Creme von Himbeeren und Kirschen saft, nur thut man keine verdrückte dazu.

9. Creme von Stachelbeeren mit gebranntem oder
glasirtem Zucker.

Nimm einen Schoppen nur halb ausgewachsene Stachelbeeren, schneide die Blümchen und die Stiele ab, koche sie einmal im Wasser auf und schütte sie in ein Haarsieb, dann koche sie mit einem halben Schoppen Wasser, einem halben Pfund Zucker oder noch mehr, nachdem sie sauer sind; wenn die Beeren weich sind, daß man sie verrühren kann, so thue einen halben Schoppen guten weißen Wein dazu, verrühre 10 Eyerzeln mit ein wenig Wasser, bis sie weiß sind, schütte das gekochte langsam dazu, thue es wieder aufs Feuer, lasse sie noch unterm starken Rühren kochen, und treibe die Creme durch ein Haarsieb auf eine dazu bestimmte Platte oder Schale. Wenn sie kalt ist, so streue eine gute Handvoll feingestossenen Zucker darüber und halte eine glühende Schaufel darauf, bis der Zucker braun ist.

Um gesponnenen Zucker auf die Creme zu legen nimmt man eine zinnerne Platte von der gleichen Größe, wie die auf welcher die Creme ist, lege sie auf die umgekehrte Seite und streiche sie mit sehr wenig feinem Baumöhl an; thue in eine Casserolle ein Viertelpfund gestossenen Zucker mit ein wenig Wasser, röste ihn bis er hellbraun ist, schütte ihn gleich auf die zinnerne Platte und ziehe ihn in dünne Fäden herum, daß es ein zusammenhängendes Stück giebt; Lasse dann die Platte ein wenig warm werden, löse den gesponnenen Zucker mit einem feinen Messer und lehre die Platte sachte auf die Creme, daß der Zucker schön darauf zu liegen kommt.

10. Gelbe Creme.

Nimm 2 Schoppen gute Milch mit einem halben Schoppen Rahm in eine Casserolle mit Zucker, zerrühre acht Eyerzeln mit einer halben Tasse voll Rosenwasser bis sie weiß sind, wenn die Milch kocht, so rühre sie in die Eyer

und thue sie wieder in die Casserolle aufs Feuer, rühre bis sie wieder kochen, dann schütte sie auf eine Platte; nimm 4 Loth geschälte Mandeln, schneide sie fein und thue sie in eine kleine Casserolle mit einem halben Eßlöffel voll Zucker, einem Stücklein spanischen Flor, einem halben Glas voll Rosenwasser und ein wenig Wasser, lasse sie einkochen, dann nimm das Lävchen oder Flor daraus, richte die Mandeln auf einen Teller an, und wenn sie kalt sind, so garnire die Creme damit.

11. Creme von Aepfeln.

Auf eine mittelgroße Salatiere brate 10 Renettenäpfel in einem Ofen, sie müssen nicht klein seyn, schäle sie ab, treibe das Mark durch ein Sieb, vermenge es mit einem Viertelfund feingestohnem Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone, thue es zusammen in eine Casserolle, rühre es ein wenig auf dem Feuer und laß es unterm Rühren kalt werden. Schlage das weiße von sechs Eiern zu einem satten Schnee oder Schaum, rühre ihn unter die Aepfel, fülle sie in eine Salatiere, streue feingehackte Mandeln darüber und gestohnenen Zucker, stelle sie gleich in einen nicht sehr warmen Ofen und lasse sie eine kleine halbe Stunde backen.

12. Macronen-Creme mit Mandeln.

Zwen Schoppen Milch werden mit einem Stück Zucker, etwas Citronenschale und ein Stücklein Zimmet gesotten, dann 6 Macronen gerieben und das alles mit der Milch gekocht und verrührt. Thue in eine Schüssel das Gelbe von 6 Eiern, verrühre es mit einem halben Schoppen Rahm und noch ein wenig Milch, verrühre die Eier bis sie weiß sind, gieße die gekochte Milch unterm Rühren dazu, schütte sie wieder in die Casserolle und wenn die Creme wieder anfängt zu kochen, so schütte sie durch ein Haarsieb auf die Platte, auf welcher sie auf den Tisch kommt, vermenge 2 Loth geschälte und feingehackte Man-

desu mit 4 Loth feingestohennem Zucker, wenn die Creme kalt ist, so streue den Zucker und die Mandeln darüber und halte eine glühende Schaufel oder Brenneisen darüber bis sie eine schöne braune Farbe bekommt.

13. Pommeranzen-Creme.

Nimm 4 Pommeranzen, reibe von 2 die Schale am Zucker ab, drücke aus allen den Saft, rühre das Gelbe von 9 Eiern dazu und gestohenen Zucker, mit dem Zucker auf welchem die Pommeranzen abgerieben sind, dann schütte eine halbe Maas guten weißen Wein dazu, schütte es durch ein Haarsieb in eine Salatiere, setze sie auf kochendes Wasser, decke sie wohl zu, lasse sie so lange auf dem kochenden Wasser bis sie satt ist, dann gieb sie kalt zu Tisch.

14. Schnee mit Vanille.

Thue in eine halbe Maas guten süßen Rahm, ein Stängelchen Vanille, laß ihn kochen und stelle ihn an einen kalten Ort; wenn der Rahm recht kalt ist, so nimm die Vanille daraus, schlage den Rahm mit einem Schneebesen bis er Schaum hat. Nimm diesen Schaum mit einem silbernen Löffel ab, und thue ihn gleich auf die Platte, die man auf den Tisch geben will, und schlage fort bis der Rahm aller zu Schnee ist. Man schwingt den Rahm immer an einem kühlen Orte, eine Viertelstunde zuvor, ehe man ihn zu Tische geben will. Man garnirt ihn mit Makroneu oder Merins und stellt fein gestohenen Zucker dazu.

15. Creme von Reismehl.

Koche anderthalb Maas Milch auf, rühre ein Viertel pfund Reismehl mit etlichen Löffeln voll kalter Milch glatt an, rühre die kochende Milch in das Reismehl, schütte es wieder in den Topf und lasse sie kochen bis sie dick wird. Thue Zucker mit Zimmet und die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu, lasse sie noch eine halbe Stunde

kochen. Dann verrühre das Gelbe von 6 Eiern mit ein wenig kalter Milch, rühre die kochende Creme dazu, stelle sie wieder aufs Feuer, und wenn sie wieder anfängt zu kochen, so schütte sie durch ein Sieb auf die Platte. Man streut Zucker und Zimmet darüber und giebt sie auf den Tisch.

Kann man kein Reismehl bekommen, so trockne Reis in einem nicht zu warmen Ofen, daß er nicht gelb wird, reibe ihn mit einem Tuch ab, stoße ihn fein und lasse ihn durch ein Haarsieb laufen.

* 16. *Omelette soufflée.*

Man nimmt ein und ein halb Viertelpfund fein gestoßenen und geseihten Zucker und das Gelbe von 8 Eiern, schlägt dieses recht wohl unter einander; alsdann nimmt das weiße von den 8 Eiern und schwingt es recht stark zu Schnee, mischt alles unter einander, thut es auf eine Platte und laßt es bey gelinder Wärme in einem Ofen, oder in einer Tortenpfanne backen.

17. *Creme von Biscuit mit Wein.*

Rühre das Gelbe von 12 Eiern mit einer halben Maas gutem alten weißen Wein an, thue es in einen hohen Topf und schlage es noch mit einem Schneebesen recht durch einander; nimm 4 Loth Biscuit oder trockenes Zuckerbrod, stoße es fein, reibe die Schale von einer Citrone an einem halben Pfund Zucker ab, thue es mit dem Biscuit in den Topf zum Wein und Eiern nebst dem Saft von der abgeriebenen Citrone, stelle den Topf auf glühende Kohlen auf den Heerd und nicht in Zuglöcher, weil es sonst zu schnell kocht; schlage immer mit dem Besen fort, bis es hoch schäumt und anfängt zu kochen, stelle dann geschwind den Topf ins kalte Wasser, daß die Creme nicht scheidet oder gerinnt; schlage sie noch, dann schütte sie auf eine Platte und gieb sie kalt auf den Tisch. Garnire sie mit kleinen Biscuits.

18. Creme mit Zimmet.

Nimm ein halbes Loth vom besten Zimmet, zerstoße ihn mit einer halben Haselnuß groß frischer Butter sehr fein, thue ihn in eine halbe Maas Rahm, lasse ihn kochen, stelle ihn vom Feuer und verrühre mit gestoßenem Zucker 8 Eyer gelb mit etlichen Löffeln voll Milch; den Rahm stelle wieder aufs Feuer und wenn er wieder kocht, so rühre ihn in die Eyer, thue die Creme wieder aufs Feuer und so bald sie wieder anfängt zu kochen, so nimm sie vom Feuer, rühre sie noch ein wenig, dann schütte sie durch ein Haarsieb auf die Platte, auf welcher man sie auf den Tisch gibt; man giebt sie kalt auf den Tisch und wenn man will, so garnirt man sie mit kleinen Makronen.

19. Aufgezogene Creme von Brod.

Man reibt die Brosamen von 2 und ein halb Pfund Milchbrod ganz fein, thut sie in eine Casserolle mit zwey Schoppen guter Milch und laßt sie kochen; dann stelle sie vom Feuer, verrühre sie wohl und lasse sie kalt werden, verrühre ein Viertelpfund frische Butter mit 8 Eyer gelb und einem Viertelpfund gestoßenem Zucker, ein wenig Zimmet und ein wenig verzuckerter Orangenblüthe, fein gestoßen, rühre das eingeweichte Brod dazu, das Weiße von 9 Eiern schlage zu einem satten Schnee, rühre das geschwungene Ey langsam dazu, dann streiche eine Handschüssel, so die Hitze vom Ofen vertragen kann, mit frischer Butter an, thue das gerührte in die Schüssel und stelle sie in einen warmen Ofen und lasse sie 3 Viertelstunden backen, dann streue gestoßenen Zucker darüber, stelle sie noch ein wenig in den Ofen und gieb sie gleich zu Tische.

Alle aufgezogenen Cremes muß man gleich aus dem Ofen auf den Tisch geben, sonst verlieren sie ihr Ansehen und besten Geschmack.

20. Aufgezogene Creme von Citronen.

Laſſe einen Schoppen guten weißen Wein kochen, rühre fein geriebenes Milchbrod darein, daß es wie ein dicker Brey wird, thue es vom Feuer und ſchneide fein 12 Loth friſche Butter dazu, verarbeite die Butter mit dem Brod bis ſie vergangen iſt; reibe 3 Citronen an Zucker ab, ſchabe das Gelbe von den Citronen vom Zucker in den Teig nebst 14 Loth fein geſtoſenem Zucker, 1 Quatlein geſtoſenem Zimmet und dem Saft von den Citronen mit dem Gelben von 12 Eiern, rühre dies eine halbe Stunde, das Weiße von den Eiern ſchlage zu einem ſatten Schnee, rühre es langſam darunter, ſtreiche eine Schüſſel mit friſcher Butter an, thue das gerührte darein und ſtelle ſie gleich in einen warmen Ofen, laſſe ſie 3 Viertelſtunden backen, dann gieb ſie gleich zu Tiſche.

21. Aufgezogene Creme von Aepfeln.

Laſſe 20 Vorſtorfer Aepfel in einem Ofen braten, nimm alles Mark ſauber daraus, verrühre ein halb Pfund friſche Butter mit dem Gelben von 12 Eiern zum Fahn, dann rühre die Aepfel dazu mit 2 abgeriebenen Citronen, einem halben Pfund geſtoſenem Zucker und dem Saft von den 2 Citronen; ſchlage von 10 Eiern das Weiße zum ſatten Schnee, fülle ihn in eine Schüſſel und backe ihn wie die vorhergehenden und gieb ihn gleich auf den Tiſch.

Man thut auch ein Viertelpfund ſauber gewaſchene und verleiſene Roſinen, die den Tag zuvor müſſen gewaſchen werden, daß ſie trocken in den Teig kommen oder fein geſchnittene Citronate und Pomeranzenschale dazu.

22. Aufgezogene Creme von Reiß.

Man kocht ein Viertelpfund Reiß in Milch zu einem guten dicken Brey und verrührt ihn, daß kein ganzer Reiß mehr darunter iſt, mit einem Viertelpfund friſcher Butter.

Reibe eine Citrone an Zucker ab mit 6 Loth Zucker, ein wenig gestoßenen Zimmet und das Gelbe von 8 Eiern, rühre dies zusammen eine gute Viertelstunde, das Weiße von den Eiern schlage zu Schnee, thue die Masse in eine Schüssel und backe sie eine halbe Stunde, wie die vorhergehenden.

23. Aufgezogene Creme von Sago oder Grießmehl.

Koche 12 Loth Sago in einer halben Maas Milch mit einem Viertelfund Zucker, einem halben Quintlein Zimmet, einer halben Citronenschale ganz dick, dann nimm den Sago in eine Schüssel, rühre ein Viertelfund frische Butter dazu und das Gelbe von 12 Eiern, den Zimmet und die Citronenschale nimm davon, das Eyerweiß schlage zu einem satten Schnee und backe sie wie die vorhergehenden.

Von Grießmehl wird die Creme wie die von Sago gemacht, man nimmt nur ein Viertelfund Grießmehl und verfertigt sie wie die vorhergehenden.

24. Aufgezogene Creme von Schokolade.

Man kocht eine Maas Milch mit einem Viertelfund fein geriebener Schokolade, 1 Quintlein Zimmet, verrührt sie während dem Kochen wohl, daß die Schokolade sich wohl auflöst, dann rühre ein halbes Pfund Grießmehl dazu, rühre es zu einem satten Brey, stelle es vom Feuer und rühre ein Viertelfund frische Butter dazu, rühre bis der Teig erkaltet ist, dann rühre das Gelbe von 10 Eiern dazu, nimm den Zimmet davon, das Weiße von den Eiern schlage zu einem satten Schnee, rühre ihn langsam dazu, backe ihn wie die vorhergehenden in einer Stunde und serviere ihn gleich.

* 25. Italienische Creme.

Man nimmt das Gelbe von 12 Eiern und schlägt es wohl, füllt die Schale, in welcher man die Creme machen will, mit Milch halb voll, laßt sie mit Zucker aufkochen und

rührt sie nach und nach zu den Eiern in einem Döpfen, setzt dieses aufs Feuer und rührt darin. Löst 2 Loth gepöckte Hausenblase in genugsamem Wasser auf, seibe sie durch und koche sie zu einer festen Gallerte ein. Alsdann nimmt man einen Schoppen guten Rahm, schlägt ihn zu Schnee, und wenn alles halb kalt ist, so mischet es unter einander, schüttet es in eine kalte Form, haltet sie nach dem Erkalten in warmes Wasser und stürzt sie, wenn sie sich löst, auf eine Platte um.

26. Nudel-Kuchen mit Rahm.

Verfertige von 2 Eiern einen Nudelteig, wable ihn in 2 Stücke so dünn als möglich auseinander, lasse sie trocken werden, schneide die Stücke in dreysingerbreittange Streifen, lege sie auf einander und schneide sie wie feine Nudeln, koche sie in vielem Wasser, wie andere Nudeln, schütte sie in ein Siebbecke und schwenge sie etlichemal mit kaltem Wasser ab, lasse sie wohl ablaufen, nimm in eine Casserolle ein halbes Pfund frische Butter, wenn sie vergangen ist, so rühre 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, röste es ein wenig, nicht gelb, und schütte eine halbe Maas süßen Rahm dazu, lasse es unterm Rühren kochen, stelle es vom Feuer und lasse es erkalten; dann rühre 8 Eyer gelb dazu mit 12 Loth gestoßenem Zimmet, rühre dies eine Viertelstunde und thue ein Viertelpfund rein gewaschene und wieder abgetrocknete Rosinlein dazu, und dann die Nudeln mit ein wenig Salz; das Weiße von 8 Eiern schwinde zu Schnee und rühre ihn langsam dazu, streiche ein Tortenblech mit frischer Butter an, lege ein Papier darein in der Größe von dem Boden des Blechs, streiche das Papier mit Butter an und streue geriebenes Milchbrod darauf, schütte den Teig darein und stelle den Kuchen gleich in einen warmen Ofen, lasse ihn anderthalb Stunden backen, dann nimm ihn aus dem Ofen, lege eine Platte oder einen Tortenteller auf das Blech und kehre sie um, nimm das Papier weg und bestreue sie mit Zucker.

27. Ein Schokolade Kuchen.

Verrühre 8 Eyer mit einem Schoppen Milch in einer Casserolle mit dem Saft von einer Citrone, rühre sie auf dem Feuer bis sie scheiden oder gerinnen, stelle die Casserolle vom Feuer und decke sie wohl zu, lasse sie ein wenig stehen, dann schütte sie durch ein Haarsieb. Nun rühre 10 Loth frische Butter weich, thue den abgelaufenen Käse, 1 Viertelpfund gestohenen Zucker, 1 Viertelpfund fein gestohene Mandeln, 1 Viertelpfund geriebene und gesiebte Schokolade und 6 Eyer gelb dazu und rühre dies zusammen eine Viertelstunde; das Weiße von den Ethern schlage zum Schnee, dann thue sie gleich wie die Nudel-Kuchen in ein Blech, backe sie; in einer kleinen Stunde ist es gut.

28. Ein Erdbeeren-Kuchen.

Man nimmt 1 Pfund frische Erdbeeren, streuet 1 Viertelpfund fein gestohenen Zucker und Zimmt darüber; eine Stunde zuvor, ehe man ihn braucht, weiche ein Pfund Milchbrod in kochender Milch ein, decke sie wohl zu und stelle sie auf heiße Asche, daß sie wohl zu verrühren ist; man lasse ein Viertelpfund frische Butter vergehen und rühre sie, bis sie weiß ist, thue acht Eyer gelb dazu mit einem Viertelpfund gestohendem Zucker und die am Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone; rühre dies eine Viertelstunde, das Weiße von den Ethern schlage zu einem fatten Schnee, rühre ihn langsam dazu, streiche eine Form mit frischer Butter an, lege ein Papier darein in der Größe vom Boden der Form, streiche das Papier mit Butter an, lege es in die Form, streue gestohenes Brod darauf, dann einen Löffel voll von dem Teig, dann eine Handvoll Erdbeeren und Saft, dann wieder Teig und wieder Erdbeeren, bis der Teig und Erdbeeren alle ist; der Teig muß oben auf kommen ohne Erdbeeren; dann thue sie gleich in den Ofen, lasse sie anderthalb Stunden backen; dann lege einen Tortenteller darauf und kehre sie um, nimm das Papier weg und bestreue sie mit Zucker.

Bei allen Kuchen muß man die bestimmte Zeit des Backens genau beobachten, und daß sie nie in einen zu heißen Ofen kommen, weil sie gleich verbrennen, sondern der Ofen nur mäßig geheizt seyn. Alle Kuchen sind am besten, wenn sie warm auf den Tisch kommen; man darf sie nur im Ofen lassen, bis man sie auf den Tisch giebt.

Zu Kuchen, die warm auf den Tisch gegeben werden, kann man Sauce geben. Zu Kuchen von Früchten giebt man Kirchsauce, wie N^o 40 geschrieben ist; zu andern Sauce von Milch, Rahm oder Wein.

Die andern Arten von Kuchen sind im ersten Theil oder oberrheinischen Kochbuch beschrieben.

29. Sauerkraut-Torten.

Man wässert 2 Pfund Sauerkraut 8 Tage, gießt alle Tage frisches Wasser daran. Dann thue es in einen Topf mit ein wenig Salz und Wasser zum Feuer, laß es eine Stunde schnell kochen, daß es schön weiß bleibt, dann schütte das Wasser ab, und schütte wieder anderes warmes Wasser dazu. Läutere drey Viertelpfund Zucker, bis er einen Faden zieht, schäle von zwey Citronen die Schale ab, und schneide sie in feine längliche Streifen, thue sie in den Zucker, und den Zucker zum Kraut, lasse es noch eine halbe Stunde kochen, daß keine Brühe mehr und das Kraut weich ist, drücke den Saft von den zwey Citronen dazu, thue das Kraut in eine Schüssel und brauche es zur Fülle einer Torte.

Süßer Teig zu Torten.

Zu diesen Torten verfertige folgenden Teig: Nimm ein halbes Pfund Mehl, ein Viertelpfund fein gesiebten Zucker, ein Viertelpfund fein gestosene Mandeln, ein Viertelpfund frische Butter, ein Ey und ein Kaffeelöffel voll Zimmet, verfertige davon einen guten Teig; dieser giebt den Boden zu einer großen Torte. Will man Cit-
ter über die Torte thun, so muß man ein Viertelpfund

Butter mehr nehmen und 3 Viertelpfund Mehl, dieser Teig kann man zu allen Sorten gebrauchen, wo man den spanischen Brodteig nicht liebt.

30. Schokolade-Torte.

Man stöße ein halbes Pfund geschälte Mandeln fein, lege ein halbes Pfund Schokolade auf eine Platte und stelle sie in einen nicht gar warmen Ofen daß sie weich wird. Thue sie in eine tiefe Schüssel, verrühre sie mit einem Ey, thue die Mandeln mit 3 Viertelpfund Zucker und von zwey Citronen die Schale im Zucker abgerieben dazu, rühre 18 Eyer gelb darein, rühre dies eine halbe Stunde nach einander, dann schlage das weiße von den Eiern zu einem fatten Schnee und rühre ihn langsam darunter. Streiche eine feise Form mit frischer Butter an, lege ein Papier darein und streiche das Papier auch mit Butter an, streue feingestosene Biscuit darauf, thue das gerührte darein, stelle sie gleich in einen nicht zu warmen Ofen, lasse sie eine Stunde backen, kehre sie auf eine flache Platte um und laß das Papier darauf bis sie kalt ist; dann nimm es weg und streue fein gesiebten Zucker darüber.

Hat man keine Form zu dieser Torte, so sehe im ersten Theil N^o 41, bey den Sorten nach, wie man diese Torte ohne Form backen kann.

31. Manteltorte mit Erdbeeren.

Schäle und stöße ein Pfund Mandeln fein, koch ein Pfund gröblich gestoßenen Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, schäume ihn ab, und lasse ihn bis zum Flug einkochen, das heißt wann man den Löffel darein tunkt und schnell heraus zieht, stark darauf blaset, er wie Fäden fliegt oder Fäden zieht, so ist der Zucker gut. Thue nun geschwind die Mandeln darein, mit 2 Kochlöffeln von Mehl, arbeite dies wohl durcheinander, streiche

ein Tortenblech mit frischer Butter an; thue den Mandelsteig auf ein Würfbrett, streue Mehl auf das Brett und wable ihn so groß als die Form. Thue ihn darein, drücke ihn wohl an, schneide ihn oben ab und backe ihn in einem nicht gar warmen Ofen. Nimm eine halbe Maas schöne Wald-Erdbeeren und streue ein halb Pfund feingeseihten Zucker darüber und lasse sie eine Stunde stehen; dann nimm eine halbe Maas guten Rahm; schlage ihn zu einem dicken Schnee, nimm den Schaum ab und thue ihn in ein Haarsieb, bis aller Rahm geschwungen ist, wenn die Torte gelbbraun gebacken und kalt ist, so hebe sie vorsichtig aus der Form, stelle sie auf einen Tortenteller, thue die Erdbeeren mit dem Zucker unter den Rahm, fülle die Torte mit dem Rahm und gieb sie gleich zu Tische. Auch ohne Erdbeeren ist diese Torte schön.

32. Ein spanischer Brod- oder Blätterteig.

Nimm 1 Pfund schönes Weismehl, thue es auf ein Würfbrett, mache in der Mitte eine Grube, thue zwey Messerspitzen voll Salz darein und ein Viertelpfund frische Butter, nimm frisches Wasser, schütte es in die Grube und mache einen Teig, den man gut würcken kann, doch muß er nicht zu dick seyn. Würcke den Teig, daß wenn man mit den Fingern darein drücker, er wieder in die Höhe geht und lege ihn beyseits; nimm 3 Viertelpfund frische Butter, würcke sie mit Wasser aus, daß keine Knolle darin zurück bleibt, lege sie in eine Serviette, drücke sie breit, dann wable den Teig rund, lege die Butter darauf, schlage die 4 Ende des Teiges über die Butter zusammen und wable ein Stück daraus, lege es in 3 Theile zusammen und wable es in die Länge, lege es wieder in 3 Theile, wable ihn noch einmal auf diese Weise, dann lasse ihn eine halbe Stunde liegen; dies wiederhole noch 2 mal auf die gleiche Art und dann kann man ihn brauchen zu was man will.

Im ersten Theil sind noch andere Arten Butter- oder Blätter-Teige, so wie die zu Pasteten beschrieben.

33. Torteletten von Schokolade.

Man nimmt 1 Viertelpfund von der besten Schokolade, reibt sie fein und thut sie mit einer halben Maas Rahm, vier Loth Zucker und ein wenig feingestohenen Zimmet aufs Feuer, lasse es kochen bis auf anderthalben Schoppen, lasse den Rahm mit der Schokolade durch ein Haarsieb laufen, verrühre 8 Eyer gelb, rühre den Rahm, wenn er kalt ist, in die Eyer, das Weiße schwinde zu einem fatten Schnee, rühre ihn langsam darunter, lege in eine Tortelettenform Blätter von spanischem Brodteig, fülle sie mit der Masse, und lasse sie in einem nicht zu heißen Ofen schön backen. Mit Milch werden sie auch gut.

34. Himbeeren-Torteletten mit Rahm.

Lege in eine tiefe Tortelettenform Blätter von spanischem Brodteig, thue ein Fingerbreit hoch Himbeeren darein. Zu 30 Torteletten nimm 12 Loth Zucker und ein Kaffeelöffel voll Zimmet, rühre das Gelbe von 8 Eiern dazu, und rühre sie eine Viertelstunde lang, dann thue anderthalb Schoppen süßen Rahm dazu, rühre ihn zu den Eiern und fülle die Förmchen damit voll; backe sie langsam in einem warmen Ofen, streue noch ein wenig Zucker darüber und gieb sie kalt auf den Tisch. Auf gleiche Weise macht man Torteletten von Kirschen oder Erdbeeren. Zu sauren Kirschen nimmt man gleich viel Zucker, zu schwarzen Kirschen nur halb so viel. Zu 24 Torteletten braucht man von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter spanischen Brodteig.

35. Torteletten von Kartoffeln (Erdäpfeln).

Nimm ein halbes Pfund feingeriebene Kartoffeln, ein halbes Pfund geseibten Zucker, rühre es mit 10 Eyer gelb eine halbe Stunde lang mit ein wenig Zimmetöhl und

Orangenblüthengeist oder der abgeriebenen Schale von einer Citrone. Das Weiße schwinde zu einem fatten Schnee, streiche Torteleitenformen mit frischer Butter an, streue gestokenes Milchbrod darüber und fülle die Formen, stelle sie in einen nicht zu heißen Ofen und lasse sie drey Viertelstunden darin backen. Von diesem Teig kann man einen Kuchen machen.

36. Rahm-Torteleiten.

Nimm das Gelbe von 8 Eiern, ein Viertelpfund feingesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone, oder lege in den Rahm ein Stänglein Vanille, laß den Rahm kochen und wieder kalt werden, dann nimm anderthalb Schoppen oder eine halbe Maas Rahm in die wohlverührten Eier, das Weiße schwinde zu einem fatten Schnee, lege von spanischem Brodteig Blätter in die Formen, fülle sie und lasse sie eine halbe Stunde backen.

37. Orangen- (Pomeranzen) Torteleiten.

Verdrücke ein halb Pfund Biscuit, thue ein Glas voll guten weißen Wein darüber und laß es weichen, verrühre ein Viertelpfund frische Butter mit 6 Eyer gelb zu einem dicken Schaum, thue die geweichten Biscuits zu dem gerührten, mit einem Viertelpfund Zucker, einem Kaffeelöffel voll Zimmet, ein halb Loth gestokene Candirte Pomeranzenlütze und eine halbe in Zucker eingemachte und trockene Orangenschale, das weiße von den Eiern schlage zu einem fatten Schnee, lege Blätter von spanischem Brodteig in Torteleitenformen, rühre den Schnee langsam zu dem andern, fülle die Formen und backe sie eine halbe Stunde.

38. Aepfel mit Teig belegt.

Man nimmt eine gute Sorte Aepfel, nur keine süße, schält und schneidet sie mitten von einander, sicht das

Kernhaus vorsichtig heraus daß der halbe Apfel ganz bleibt. Nimm spanischen Brodteig, wable ihn einen guten Messerrücken dick aus und steche mit einem runden Ausstecher-Blätter so viel als Äpfel sind. Nimm das weiße vom Ey, verkloppe es mit ein wenig Wasser, streiche jeden halben Apfel an, und streue Zucker darüber, lege ein Blättchen Teig darauf, drücke ihn wohl an den Apfel an, nimm ein Blech, streiche es dick mit frischer Butter an; lege die Äpfel darauf, daß keiner den andern berührt, streiche sie wieder mit dem weißen vom Ey an, streue Zucker darüber, und backe sie in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne.

39. Kirschenbrod.

Nimm Milchbrod, schneide es in runde etwa 2 fingerdicke Stücke, lege es auf eine Platte und schütte Milch darüber, decke sie zu und lasse sie eine Stunde stehen. Man nimmt 1 oder 2 Pfund schwarze Kirschen, nachdem man viel oder wenig braucht; thue die Kirschen, nachdem sie gewaschen und die Stiele davon sind, in eine Casserolle mit 2 Glas voll rothem Wein, einem Stück Zucker und Zimmet in kleine Stücke gebrochen, ein halbes Glas voll Wasser und ein Stück Brodrinde, lasse dies zusammen kochen bis die Kirschen verkocht sind; nimm das Brod aus der Milch, febre es in verklopften Eiern und dann in geriebenem Brod um und backe die Schnitten in heißer Butter schön gelb, lege sie auf Papier, daß das Fett davon kommt, dann lege sie schön auf eine Platte; wenn die Sauce gekocht ist, so schütte sie durch ein Haarsieb über das gebackene Brod und drücke die Kirschen so viel als möglich aus. Diese Sauce kann man zu allen Kuchen von Früchten gebrauchen.