

# **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

**Spörlin, Margareta**

**Mülhausen, 1819**

13. Aller Sorten Cremen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56435**

## 13. Aller Sorten Cremen.

## 1. Chokolaten = Creme.

Nimm zu einer halben Maas Milch vier Loth Chocolate. Thue die Milch in eine Casserolle. (In einer irdenen Casserolle scheiden die Cremen eher, als in einer kupfernen, weil das Ey, sobald es vom Feuer kommt, sich darin scheidet). Wenn die Milch siedet, so lege ein Stückchen Zucker hinein, und rühre es bis die Chocolate ganz zerkocht ist. Nimm das Gelbe von 6 Eyern, und zerrühre sie wohl, bis sie weiß sind. Dann rühre einen Schoppen kalte Milch darein. Gieße ganz langsam unter beständigem Rühren die Chocolate zu den Eyern, schütte beydes wieder in die Casserolle, und rühre darin bis sie anfängt zu kochen, dann schütte sie durch ein Haarsieb auf diejenige Platte, auf welcher man sie zu Tische tragen will. Hat man Rahm, so rührt man einen halben Schoppen anstatt Milch zu den Eyern.

## 2. Kaffee = Creme.

Nimm zu einer halben Maas Milch vier Eßlöffel voll gemahlenen Kaffee. Wenn die Milch siedet, so thue den Kaffee hinein, und laß es eine kleine Viertelstunde unter beständigem Rühren kochen. Gieße es durch ein sauberes Tuch. Nimm eine Maas Milch oder Rahm und thue sie in die Casserolle, nebst wohl Zucker. Hat man Rahm, so nimm das Gelbe von 6 Eyern, hat man aber nur Milch, so nimm es von 8. Zerrühre das Gelbe von den Eyern bis sie weiß sind, und rühre den Kaffee hinein. Wenn der Rahm siedet, so rühre ihn in die Eyer, und thue beydes wieder in die Casserolle bis es anfängt zu kochen. Alsdann thue es auf eine Platte. Man muß alle Cremen nicht länger auf dem Feuer lassen, als bis sie anfangen zu kochen, denn sonst scheiden sich die Eyer.

### 3. Eine Creme mit gebranntem Zucker, oder gelbe Creme.

Nimm zu einer halben Maas Rahm oder Milch zwei Eßlöffel voll gestoßenen Zucker. Thue ihn in eine messingene Pfanne, und rühre darin, bis der Zucker anfängt zu schäumen. Nimm dann die Pfanne vom Feuer. Wenn der Zucker noch nicht braun genug ist, so thue ihn wieder aufs Feuer, und röste ihn, bis er ganz dunkel ist. Gieße dann eine halbe Maas Milch hinein, oder Rahm, welches noch besser ist, und thue Zucker dazu, bis es süß genug ist. Zerrühre das Gelbe von sechs Eiern. Hernach gieße noch etwa einen halben Schoppen Milch hinein, oder Rahm. Ist dann der Rahm siedend, so rühre ihn in die Eier. rühre ihn bis er kocht, und schütte sie durch ein Haarsieb auf eine Platte.

Man macht auch gelbe Cremes ohne gebrannten Zucker. Man thut den Rahm in eine Casserolle nebst ein wenig Zucker, und zerrührt das Gelbe von 6 Eiern mit 2 Löffel voll Rosen-, oder einem halben Löffel voll Orangenblüthe-Wasser, welchen Geschmack man nun am liebsten hat. Wenn nun der Rahm kocht, so verfährt man damit, wie mit den andern Cremes. Will man eine grüne Creme haben, so thut man in das Gelbe von den Eiern einen Löffel voll von dem Saft von Spinat.

### 4. Eine weiße Creme.

Nimm zu einer halben Maas Rahm das Weiße von 6 Eiern, und thue ein paar Löffel voll Milch oder Rahm dazu. Zerkloppe sie mit einer Gabel, bis sie anfangen zu schäumen. Thue den Rahm in eine Casserolle nebst Zucker und ein Stückchen Citronenschale. Liebt man die Citronen nicht, so thut man Rosenwasser, Pfirsichwasser oder Pommeranzenwasser dazu, welches man am liebsten hat. Wenn der Rahm siedet, so rührt man ihn

langsam in die Eyer, und schüttet beydes in die Cafferolle, bis es kocht. Alsdann hebt man die Cafferolle vom Feuer, rührt noch eine Weile darin, und richtet die Creme auf eine Platte an.

Will man eine Citronen-Creme, so zerreibt man eine ganze Citrone an demjenigen Zucker, welchen man an den Rahm thut.

#### 5. Eine Thee-Creme.

Nimm zu einer halben Maas Rahm ein halb Loth feinen Thee und 8 Loth Zucker, thue den Rahm in eine Cafferolle mit dem Thee und Zucker, decke es zu und stelle die Cafferolle auf ein schwaches Feuer, bis es anfängt zu kochen, dann thue den Rahm in ein irdenes Geschirr, decke es zu und lasse den Rahm kalt werden, schütte ihn durch ein Haarsieb, damit der Thee alle heraus kommt, thue ihn wieder in die Cafferolle, nimm das Gelbe von 8 Ethern, thue noch eine Löffelschaale voll Rahm dazu, zerrühre sie wohl, und wenn der Rahm wieder kocht, so rühre ihn in die Eyer, thue ihn wieder in die Cafferolle, und rühre darin, bis die Creme anfängt zu kochen und thue sie auf die Platte. Man kann diese Creme auf dem Wasser kochen. Rühre den Rahm, wenn er kalt und durchgeschieden ist, in die Eyer, thue die Creme in eine porzellanene Schale, stelle sie in eine Cafferolle mit kochendem Wasser, daß das Wasser mehr als an die Hälfte der Schale geht, decke einen Deckel mit glühenden Kohlen darauf, und wenn die Creme satt ist, nimmt man die Schale aus dem Wasser und läßt sie kalt werden. Auf diese Art kann man alle Cremes kochen, wenn man sie so lieber hat, als auf die andere Art.

#### 6. Creme von Vanille.

Nimm eine halbe Maas Rahm oder Milch eine Stunde zuvor ehe die Creme gekocht wird, lege ein Stängelchen

Vanille darein, dann thue sie aufs Feuer mit der Vanille. Koche die Creme, wie die Weiße No. 4, oder mit dem Gelben vom Eyer, wie die No. 3. Lasse die Vanille darinn bis sie halb kalt ist.

### 7. Ziegerlein oder Zieger-Käs.

Thue in eine eiserne Pfanne oder Topf eine Maas Milch. Nimm auf die Maas Milch acht Eyer, schlage sie in eine Schüssel, thue 4 Löffel voll saure Milch oder sauren Rahm dazu, und zerklöpfe dann die Eyer, bis sie schäumen. Wenn die Milch ein wenig lau ist, so rühre sie ganz sachte in die Eyer, thue sie wieder in die Pfanne, stelle sie aufs Feuer, und rühre darin, bis sie nebenzu anfängt zu kochen. Stelle dann die Pfanne vom Feuer, nimm den Rührlöffel daraus, decke den Topf oder die Pfanne gleich zu, und lasse sie eine kleine Viertelsunde stehen. Der Zieger wird hernach oben auf schwimmen, wie ein Käs. Fülle dann die kleinen Körbchen oder Mödel damit, laß die Schotten (Molken) wohl ablaufen, und kehre sie auf eine Platte um. Man kann auch Ziegerlein machen ohne sauren Rahm. Man nimmt zu einer Maas Milch 8 Eyer, nemlich von 5 Eyern das Gelbe, und 3 ganze Eyer. Das weiße thut man in ein besonderes Geschir, und schwingt es zu einem dicken Schnee. Man rührt das Geschwungene in das Gelbe von den Eyern, drückt ein wenig Citronensaft, oder ein halbes Kaffee-Löffelein voll Essig hinein, und rührt dann die Eyer wohl unter einander. Wenn die Milch lau ist, so rühre sie in die Eyer. Man muß wohl Acht geben, daß sich die Milch mit dem geschwungenen Ey vermenge. Man thut sie dann wieder aufs Feuer, und wenn sie anfangen zu kochen, so stellt man sie davon, und verfährt damit, wie mit den andern. Bevor man die Ziegerlein essen will, streuet man auf jedes ein wenig Zucker. Hat man Rahm, so schüttet man ihn kalt darüber, oder man

macht folgende Brühe: thue 2 Schoppen Milch in eine Casserolle, wirf ein Stückchen Zucker darein. Zerrühre das Gelbe von 4 Eiern, nebst ein wenig Milch, bis sie weiß sind. Wenn die Milch kocht, so rühre sie ganz langsam hinein. Thue es wieder in die Casserolle, und wenn es anfängt zu kochen, so schütte es in einen weißen Topf oder Hafen.

Zur Sommerszeit, kann man eine Art Mandelmilch über die Ziegerlein machen. Nimm 4 Loth Mandeln, schwelle sie ab, und thue die Hülsen davon. Thue sie in einen Mörser, und stoße sie fein mit 5 bis 6 Stückchen Zucker. Wenn sie fein gestoßen sind, so rühre eine halbe Maas Milch dazu. Drücke es durch ein leinenes Tuch stark aus. Nimm die Mandeln aus dem Tuch, und stoße sie noch einmal. Gieße die durchgeschüttete Milch wieder daran, und drücke sie noch einmahl durch das Tuch, so ist sie gut. Die Mandeln müssen so stark als möglich ausgedrückt werden. Man thut aber die Brühe erst dann über die Ziegerlein wenn man sie essen will.

#### 8. Geschwungene Eyer.

Man nimmt zu einer Platte für 4 Personen 6 Eyer, und thut das Weiße und das Gelbe in eine besondere Schüssel. Man muß keine Eyer nehmen, die zu alt sind. Man muß sich auch in Acht nehmen, daß das Geschirr, worein man das Weiße von den Eiern thut, nicht naß oder feucht seye. Zu 6 Eiern nimm eine halbe Maas Milch nebst einem Stückchen Zucker in eine Casserolle. Sobald die Milch auf dem Feuer ist, nimmt man zwei eiserne Gabeln. Hat man zwey große hölzerne, so ist es noch besser, zerklopft die Eyer damit, bis das Weiße ganz dick ist. Man muß sie immerfort mit einer Hand schwingen und nicht nachlassen, bis die Eyer ganz dick sind. Während dem Schwingen dreht man das Geschirr etliche Male um, damit die Eyer alle gleich geschwungen

werden. Soll der Schnee gut werden, so muß man mit dem Schwingen fertig seyn, wenn die Milch anfängt zu kochen. Wenn nun die Milch kocht, so stellt man sie vom Feuer. Will man runde Ballen machen, so nimmt man einen runden eisernen Löffel, thut von dem geschwungenen Ey darauf, streicht es oben glatt, und legt es in die Milch. Man muß nur so viel hinein legen, daß sie einander nicht berühren, und stellt es wieder auf das Feuer. Wenn die Milch in die Höhe kommen will, nimmt man die Casserolle wieder davon, kehrt mit einem Schöpflein die geschwungenen Eyer um, stellt die Casserolle wieder aufs Feuer, bis die Milch wieder kocht, hebt sie wieder ab, und thut die geschwungenen Eyer auf eine Platte. Auf solche Art verfährt man, bis die Eyer alle sind. Hat man in der Sauce gern Mandeln, nebst ein wenig Rosenwasser oder Citronenschaale, so nimm zu 6 Eyern 4 Loth Mandeln; wenn diese abgeschält sind, so stoße sie ganz fein, und zerrühre sie mit den Eyern, bis sie ganz weiß sind. In die Milch, in welcher die Eyer gekocht worden sind, thue noch einen Schoppen Milch nebst Zucker. Wenn die Milch kocht, so rühre sie ganz langsam in die Eyer. Gieße sie wieder in die Casserolle, bis sie anfängt zu kochen. Wenn sie anfängt zu kochen, so thue sie auf eine Platte, auf welcher man die Eyer servieren will, und legt die geschwungenen Eyer darauf, so sind sie fertig.

Man kann auch zu den geschwungenen Eyern Zucker brennen, wie zu einer gebrannten Creme, und die Milch hinein schütten. Das Weiße steht dann sehr schön darauf. Man muß aber in diesem Fall keine Mandeln dazu nehmen: oder man brennt die geschwungenen Eyer selbst. Ehe man sie nemlich in die Sauce legt, macht man eine kleine Schaufel glühend, streut Zucker auf die geschwungenen Eyer, und hält die glühende Schaufel darüber, bis sie gelb sind. Man kann auch Streu-Zucker, entweder rothen oder

grünen, darüber streuen, anstatt die Eyer selbst zu brennen. Es fällt sehr schön ins Auge.

#### 9. Geschwungene Sahne oder Rahm.

Für acht Personen nimmt man eine halbe Maas guten dicken Rahm, und thut ihn in eine große irdene, sauber ausgetrocknete Schüssel. Man schwingt ihn mit einem kleinen Besen, oder mit zwey großen hölzernen Gabeln. Wenn man ihn eine Zeitlang geschwungen hat, so nimmt man den obern Schaum mit einem silbernen Löffel ab, thut es auf eine porzellanene Platte, auf welcher man es zu Tische geben will, und fährt fort zu schwingen, bis aller Rahm geschwungen ist, indem man immer das obere davon abnimmt. Man schwingt den Rahm immer eine Viertelstunde zuvor, ehe man ihn zu Tische geben will. Man garniert ihn mit Makaronen oder Merin, stellt feingestohlenen Zucker nebenzu, und thut diesen erst dann auf den Rahm, wenn man ihn essen will, weil der Rahm sonst zerläuft. Besser ist, wenn man den geschwungenen Rahm auf ein Haarsieb schüttet, damit das dünne davon läuft und ihn dann erst auf die Platte thut.

#### 10. Eine umgestürzte Creme oder Flanc renversé.

Nimm zu einem Schoppen Milch 6 Eyer. Eine Creme von 4 Schoppen Milch ist genug für 12 Personen. Man nimmt das Gelbe von 6 Eiern, und von 3 Eiern das Weiße: zerklöpft mit einer Gabel die Eyer, bis sie ganz schäumicht sind, und thut ein Viertelpfund fein gestohlenen Zucker darein. Man rührt dann die Milch wohl in die Eyer. Man hat zwey Casserollen, eine große und eine kleinere die man in die große hineinstellen kann. Die Casserollen müssen in der Weite gleich seyn, unten wie oben. Nimm ein Viertel Pfund gestohlenen Zucker, thue die kleine Casserolle aufs Feuer und den Zucker darein. Röste den Zucker, bis er ganz dunkelgelb ist. Laß den Zucker in der

Casserolle herumlaufen, alldieweil er warm ist, daß der Rand ganz voll davon wird. Stelle die Casserolle abseits, damit der Zucker kalt werden kann. Thue dann die große Casserolle aufs Feuer, und fülle sie halb mit Wasser. Wenn das Wasser kocht, und der Zucker in der kleinen Casserolle kalt ist, so schütte die Creme hinein, und stelle diese Casserolle in die größere, worin das Wasser kocht. Man muß sorgfältig seyn, daß ja kein Wasser in die kleine Casserolle oder in die Creme kommt. Decke dann die Creme mit einem flachen Deckel zu, auf welchen man Glüthe thut, und laß sie drei Viertelstunden bey ganz gelindem Kohlenfeuer kochen. Wenn sie satt ist, so lege eine Platte darauf. Sie muß aber in der Mitte die Größe von der Casserolle haben, damit die Creme nicht auf den Rand kommt. Die Casserolle muß auch so groß seyn, daß sie mit der Creme ganz angefüllt wird, sonst zerbricht die Creme im Umstürzen. Stürze sie dann ganz sachte um, und stelle sie an einen kühlen Ort, daß sie nicht zerbricht. Die braune Brühe muß auf der Platte bleiben, und mit einem kleinen Löffel über den Flanc gegossen werden, damit er eine desto schönere Farbe bekommt. Hat man keine Casserollen, so kann man diese Creme auf eine leichtere Art machen, wenn man ein breites eisernes Döpfen nimmt, welches etwa 4 oder 5 Schoppen hält, oder je nachdem man den Flanc groß oder klein haben will. Man röstet dann den Zucker in dem Döpfen, und läßt ihn ganz darin herum laufen, wie in der Casserolle, und kalt werden. Man schüttet die Creme in das Döpfen, und macht darunter nur ein wenig Kohlen. Nebenzu muß aber die Glut schon stärker seyn. Man thut einen kleinen Tortendeckel darauf, der auf das Döpfen paßt, legt die Glut darauf, und läßt es eine Stunde, oder wenigstens drey Viertelstunden backen. Wenn man während dem Backen sorgfältig ist, daß unten und oben immer gleich viel Feuer ist, so werden die Flanc so gut als im Wasser.

## 11. Kleine Flanc renversés.

Man nimmt das Gelbe von 9 Eiern, und zerrührt sie mit einer Hand voll gestoßenem Zucker, bis sie weiß sind, rührt 7 Tassenschalen voll kalte Milch dazu, und eine Schale voll Rahm, so daß es zusammen acht Schalen ausmacht. Hat man aber keinen Rahm, so muß man das Gelbe von einem Ey mehr dazu nehmen. Man kann Rosenwasser oder Pommeranzenwasser, oder Pflirsichblüthe darunter thun, welchen Geschmack man nun am Liebsten hat. Liebt man aber die Citronen, so thut man 9 kleine Stückchen Citrone hinein. Man nimmt dann 9 Tassenschalen und füllt sie mit der Creme, thut dann in eine flache Pfanne oder Tortenpfanne Wasser: wenn das Wasser kocht, so stelle die Tassen hinein. Man muß aber sorgfältig seyn, daß das Wasser nicht zu schnell kocht, damit es nicht in die Tassen läuft. Decke sie dann mit einem Deckel zu. Hat man sie in einer Tortenpfanne, so thue den Deckel drauf, und ein wenig Blut darüber, und lasse sie kochen, bis sie fest sind, nimm sie dann aus dem Wasser. Wenn Citronen darin sind, so nimm man die Stückchen mit einem kleinen Messer ganz sachte heraus. Wenn sie kalt sind, so nimm ein feines Messer, löse sie nebenzu ganz von der Tasse und stürze sie auf eine Platte um. Man kann sie in den Tassen auf gleiche Art umstürzen, wie die Ziegerlein, nur müssen sie gleich auf der Platte in der Ordnung umgestürzt werden, denn wenn man sie bewegt, so zerfallen sie. Man giebt sie gewöhnlich zum Mittags- oder zum Nachteffen. Man macht zwey Tassen starken Kaffee, zu welchem man doppelt so viel nimmt, als zum trinken. Wenn der Kaffee schön klar ist, thut man 6 bis 7 Stückchen Zucker in einen porzellanenen Topf, schüttet den Kaffee darüber, und giebt es mit der Creme auf den Tisch. Will man sie zu einem Abendessen auf den Tisch geben, so macht man eine Sauce dazu, wie zu den Ziegerlein. Auch

Kann man, wenn man sie gern braun haben will, Zucker brennen, wie zu einer gebrannten Creme, und die Milch darein gießen, und sie damit kochen lassen. Man läßt sie hernach kalt werden, und schüttet sie durch ein Haarsieb in die Eyer. Diese Art Flanc ist besonders gut und schön.

#### 12. Creme auf dem Wasser.

Nimm zu 4 Schoppen Milch 12 Eyer. Nimm eine tiefe zinnerne Platte, welche die Größe von dem Topf hat, in welchem man die Creme kochen will. Nimm dann sechs ganze Eyer, und von den übrigen 6 nur das Gelbe; das Weiße thue besonders. Zerklopfe die Eyer mit einer Hand voll gestoßenem Zucker. Wenn das Wasser kocht, so stelle die Platte auf den Topf. Der Topf muß aber ganz voll Wasser seyn, damit die Platte mit dem Boden ganz ins Wasser hinein zu stehen kommt. Nimm einen Tortendeckel, decke ihn auf die Platte, und mache Feuer oben darauf. Schwinge dann das Weiße von den sechs Ethern zu einem dicken Schnee. Wenn die Creme oben auf ein wenig fest ist, so lege die geschwungenen Eyer ganz sachte darauf, daß sie die ganze Creme bedecken, streue eine Hand voll feinen Zucker oben über das geschwungene Ey, decke den Tortendeckel darauf, und laß es kochen, bis das Weiße schön gelb ist. Hebe dann die Platte aus dem Topf, und gieb sie zu Tische. Man giebt diese Creme gewöhnlich warm auf den Tisch, weil das geschwungene Ey sonst zähe wird, wie Leder. Diese Creme ist ohne geschwungene Eyer besser. Zu vier Schoppen Milch nimm 8 Eyer, zerklopfe sie mit Zucker, lasse die Milch wohl warm werden, rühre sie in die Eyer, und laß sie kochen wie die andern.

#### 13. Ein Platten-Mus.

Man nimmt zu 3 Schoppen Milch 6 bis 7 Eyer, je nachdem die Eyer groß oder klein sind, und schlägt sie

in eine Platte, auf welcher man das Plattenmus kochen will. Man zerklopft die Eyer wohl mit Zucker, und gießt dann 3 Schoppen Milch dazu. Man kann die Milch warm machen, damit das Mus desto eher gekocht ist. Man thut auch ein paar Stückchen Citronenhülsen dazu. Wenn nun das Wasser kocht, so stelle die Platte darauf, decke sie mit einem Tortendeckel oder anderm Deckel wohl zu, und laß die Creme kochen, bis sie fest ist. Hebe sie dann aus dem Wasser und laß sie ein wenig kalt werden. Mache eine kleine eiserne Schaufel glühend, streue Zucker über das Mus, hebe die Schaufel darauf, und brenne es schön gelb. Es ist auch ungebrannt gut.

#### 14. Eine Wein- oder Citronen-Creme.

Nimm: eine halbe Maas guten alten Wein, und einen Schoppen Wasser. Thue es zusammen in eine messingene Pfanne. Nimm ein halbes Pfund ganzen Zucker, und reibe eine ganze Citrone damit ab. Drücke den Saft aus der abgeriebenen Citrone in den Wein und lege den Zucker dazu. Nimm dann noch eine ganze Citrone, zerschneide sie in vier Theile, lege sie in den Wein, und laß den Wein bis auf eine halbe Maas einkochen. Nimm 6 Eyer, thue das weiße davon und zerrühre das Gelbe wohl. Das Weiße schwinde zu Schnee, aber nicht gar zu fest. Rühre den Wein in das Gelbe von den Ethern, schütte es wieder in die Pfanne, und rühre es, bis es kocht. Alsdann rühre die Creme in die geschwungenen Eyer. Man muß stark rühren, damit es sich mit dem Ey vermengt; und ehe man den Wein in das Gelbe von den Ethern rührt, muß man die Citronen heraus nehmen und sie ausdrücken. Gieße es wieder in die Pfanne, und laß es noch einmal kochen. Schütte es in ein Haarsieb, stelle das Sieb auf eine porzellanene Platte, auf welcher man es zu Tische geben will, und rühre darin, bis die Creme alle durch das Sieb gedrungen ist.

## 15. Mandel-Creme.

Nimm zu sechs Schoppen Milch drei Löffel voll Mehl. Rühre das Mehl mit der Milch in einem eisernen Topf so zart als möglich an; bis die 6 Schoppen alle darin sind. Lege ein Stückchen Zucker dazu, thue es aufs Feuer, und rühre darin, bis es kocht. Nimm dann das allzstarke Feuer davon hinweg und laß es eine gute halbe Stunde auf der Glut kochen. Man muß aber wohl Acht geben, daß es nicht anbrennt. Nimm zu 6 Schoppen Milch ein Viertelfund Mandeln. Wenn sie abgezogen sind, so stoße sie fein, thue sie in eine Schüssel, rühre vier Löffel voll Rosenwasser hinein, und schlage 6 oder 7 Eyer dazu. Zerrühre dann die Eyer in den Mandeln, bis sie schäumen. Rühre die gekochte Creme ganz zart in die Eyer. Nimm eine andere Casserolle, thue die Creme darein und rühre darin, bis sie kocht. Thue sie auf eine porzellanene Platte, und laß sie stehen, bis sie oben eine Haut bekommt. Streue dann Zucker darüber, und brenne sie mit einer glühenden Schaufel.

Wenn man die Creme wieder in den Topf thut, in welchem sie zuerst gekocht worden ist, so löst sich während dem Rühren die Schärte unten los, und dann glaubt man, die Creme sey nicht sauber. Sollte sie nicht süß genug seyn, so kann man noch mehr Zucker darein thun, wenn man die Eyer hinein rührt. Sie ist auch ungebrennt gut.

## 16. Eine andere Art.

Nimm ein Viertelfund Mandeln schäle und stoße sie fein. Rühre sie mit vier Löffel voll Rosenwasser an. Thue vier Schoppen Milch in eine Casserolle nebst Zucker. Schlage in die Mandeln 8 Eyer, und zerrühre sie, bis sie weiß sind. Wenn nun die Milch siedet, so rühre sie sachte in die Eyer, und schütte beydes wieder in die Casserolle. Laß es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer, bis es kocht, und richte sie dann in eine Salatiere an.

17. Ein gebackenes Mus, oder sogenannte  
Plombierer-Creme.

Nimm 3 Löffel voll schönes Weis-mehl. Rühre von vier Schoppen Milch ein zartes Kindermus oder Brey daraus. Thue es aufs Feuer, und rühre es, bis es kocht. Als-dann laß es eine halbe Stunde wie eine Kinderpappe kräftig kochen. Thue sie in eine Schüssel, damit sie kalt wird. Eine Stunde zuvor, ehe man sie essen will, thue Zucker dazu, und rühre das Gelbe von 6 Eiern darein, das Weiße schwinde zu einem fatten Schnee, und rühre es ganz sachte in das Mus. Nimm eine porzellanene Schüssel, die so groß ist, daß das Mus bey vier Finger hoch nicht oben auf geht. Streiche sie dick mit frischer Butter an. Hat man Biscuit, so streue an den Rand der Schüssel Biscuit. Stelle sie in ein Zwischenöfelein, oder in einen andern Ofen, und lasse sie eine gute halbe Stunde backen, und gieb sie dann gleich auf den Tisch. Ist das Zwischenöfelein eine halbe Stunde vor dem Essen nicht warm genug, so darf man nur eine Hand voll Späne nehmen und ein kleines Feuer in das Defeiein machen, und die Creme darein stellen.

Auf die gleiche Art macht man Creme von Vermicelli. Wenn die Milch siedet, zerdrückt man die Vermicelli ganz klein, und thut in die Milch nur so viel, daß sie in dem Augenblick nicht ganz dick wird. Sie muß eine Viertelstunde kochen, und die Dicke von einem Kinderbrey haben. Hat man Brey von Reis oder Gries, so kann man sie auf die gleiche Art zubereiten, wie die erste. Auch können die Cremes ohne Biscuit gemacht werden, oder man kann Milchbrod statt Biscuit nehmen.

18. Ein Braut-Mus.

Thue in ein eisernes Döpfen gute frische Butter, röste einen Löffel voll Mehl schön gelb darin, schütte eine halbe Maas Milch dazu, und rühre darin, bis es kocht. Thue ein Stückerchen Zucker darein, und laß es auf Glüthen oder

Kohlen eine halbe Stunde kochen. Nimm das Gelbe von 4 Eiern, thue zwey Messerspitzen voll gestohlenen Zimmet darein, zerrühre sie wohl mit ein paar Löffel voll Milch, rühre dann das Mus ganz sachte hinein, thue es wieder in das Dämpfen, laß es unter beständigem Rühren wieder kochen und richte es dann an.

#### 19. Gefüllte Citronen.

Nimm ein Viertelpfund Mandeln. Wenn sie abgezogen sind, so stoße sie fein. Nimm das Weiße von 2 Eiern, und zerklöpfe es mit einem Löffel voll Wasser. Nimm 6 Loth fein gestohlenen Zucker. Rühre die Eier samt dem Zucker mit den Mandeln wohl durch einander. Nimm 3 Citronen, schneide sie der Länge nach von einander, und nimm das Weiße wohl heraus. Von einer halben Citrone drücke den Saft in die Mandeln. Von den andern fünf halben thue das Fleisch in eine Schüssel. Fülle die Citronen mit den Mandeln, und mache es oben mit dem Messer schön glatt und stelle sie auf ein Blech. Man muß aber das Blech, auf welches man die Citronen stellt, noch auf ein anderes stellen, damit sie nicht zu gelb werden. Laß sie dann in einem Zwischenöfelen oder in einer Tortenpfanne schön gelb backen. Das Deselein darf nicht zu warm seyn. Thut man sie in eine Tortenpfanne, so muß oben ein wenig Feuer, und unten nur warme Asche seyn.

Während dem Backen mache folgende Sauce: Nimm einen Schoppen Wein und einen Schoppen Wasser, thue Zucker darein, bis man glaubt, daß es süß genug sey, und ein wenig von den ausgehöhlten Citronen. Laß es einkochen bis auf einen Schoppen. Nimm das Gelbe von vier Eiern, thue drey Messerspitzen voll fein gestohlenen Zimmet darein, und zerrühre die Eier mit einem Löffel voll Wasser. Gieße die Sauce darein, thue es wieder aufs Feuer, und rühre darin, bis es kocht oder dick wird. Gieße es dann auf eine Platte und lege die Citronen darauf.

## 20. Ein Blanc-Manger.

Nimm ein halb Loth Hausblasen, klopfe sie stark, zer-  
 zupfe sie in kleine Stückchen, und weiche sie eine Nacht  
 zuvor, ehe man sie braucht, in Brunnenwasser ein, damit  
 sie ganz weich wird. Setze dann anderthalbe Maas Milch  
 in einer Casserolle zum Feuer, laß sie etliche Male auf-  
 kochen, thue ein halbes Pfund Zucker dazu, und laß es  
 wieder kochen. Nimm die Hausblase aus dem Wasser und  
 lege sie in die kochende Milch. Koche die Milch noch ein  
 wenig mit der Hausblase. Nimm dann vier Loth bittere  
 und vier Loth süße Mandeln; stoße oder reibe sie so fein  
 als möglich mit Milch, rühre die durchgeschüttete Milch  
 in die Mandeln, und thue sie aufs Feuer, bis es wieder  
 kocht. Stelle dann das Haarsieb auf ein porzellanenes  
 Geschirr, auf welchem man es servieren will, und streiche  
 es noch einmal durch das Haarsieb. Laß es dann kalt  
 werden, und wenn es kalt ist, so nimm die Haut oben  
 ab, dann ist es fertig. Man garniert die Blanc-Manger  
 mit St. Johannisbeeren- oder Himbeeren-Gallerte, oder  
 auch mit Viertel von Citronen, wie bey den rothen Gal-  
 lerten beschrieben ist.

## 21. Eine andere Art.

Thue zwey Kalbsfüße mit anderthalb Maas Wasser in  
 einen irdenen Topf. Laß sie recht weich kochen und schütte  
 die Brühe durch ein Siebcken ab. Laß die Brühe kalt  
 werden, und nimm alles Fett sauber hinweg. Thue sie  
 wieder in den Topf. Lege die Schale von einer Citrone  
 dazu, ein Stück ganzen Zimmet und Zucker, so viel man  
 will. Laß es zusammen noch eine kleine halbe Stunde  
 kochen. Indessen nimm anderthalb Viertelpfund Mandeln.  
 Wenn sie abgezogen sind, so stoße sie so fein als möglich.  
 Gieße einen Schoppen süßen Rahm dazu, und rühre so  
 lange darin, daß es so zart wird, wie Mehl. Alsdann  
 thue es in den Topf, in welchem das Blanc-Manger

kocht, und laß es unter beständigem Rühren etwa eine oder zwey Minuten kochen. Gieße es dann durch ein feines Tuch oder durch ein Haarsieb in eine porzellanene Schüssel, in welcher man es will stehen lassen, und drücke es wohl aus. Die Schüssel muß aber ganz voll seyn. Will man es hernach umstürzen, so verfährt man damit, wie mit der Gallerte, und garniert es mit Zitronenvierteln oder Makaronen, oder Gelée von St. Johannisbeeren. Man kann für alle Vorsorge geraspeltes Hirschhorn in ein kleines Tuch einbinden, damit es desto fester wird.

## 22. Gallerte von Hirschhorn.

Man nimmt ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn und wäscht es so lange in frischem Wasser, bis das Wasser so klar davon läuft wie Brunnenwasser. Alsdann wird es in einen neuen irdenen Topf, welcher vorher wohl ausgekocht worden ist, zusezt. Man nimmt die Schale von einer Citrone und legt sie dazu, gießt 5 Schoppen Brunnenwasser darüber, deckt den Topf wohl zu und läßt es ganz sachte kochen. Wenn man einen Tropfen davon auf einen zinnernen Teller fallen läßt, so gesteht es, und wenn es kalt ist, so ist es gut. Es muß immer 3 Stunden lang kochen. Aber gerührt darf es nicht werden, weil es sonst trüb wird. Lege dann ein zweyfaches leinenes Tuch auf einen kleinen irdenen Topf und schütte die Gallerte durch. Thue noch eine halbe Citronenschale dazu, und etwa ein Viertelpfund Zucker und einen Schoppen guten alten Wein. Setze dies wieder aufs Feuer, und laß es wieder kochen bis es steht. Wenn man die Probe gemacht hat, und die Gallerte wieder steht, so schütte sie wieder durch ein leinenes Tuch. Man darf das Tuch nicht drücken, sondern muß sie ganz sachte durchlaufen lassen. Hat man sie gern ein wenig röthlich, so thue einen Löffel voll Himbeerensaft dazu. Gieße dann die Gallerte in Theeschalen, stelle sie in einen Keller, da-

mit sie kalt wird und recht steht. Wenn man sie umstürzen will, taucht man ein leinenes Tuch in kochendes Wasser, und wickelt die Theeschalen geschwind darein, bis sich die Gallerte löst. Man stürzt sie auf eine Platte um, und fährt damit fort, bis alle umgestürzt sind. Man stellt sie wieder in den Keller, und läßt sie darin stehen, bis man sie essen will. Will man die Gallerte stark haben, so nimmt man statt Wasser guten alten Wein, und thut statt ein Viertelpfund Zucker ein halbes Pfund dazu.

### 23. Rothe Gallerte.

Hierzu kocht man die Gallerte, wie die vorhergehende. Man thut nur vier Loth Zucker darein. Wenn er zum zweyten Male durchgegossen ist, so nimmt man 6 Löffel voll Himbeeren- oder Kirschen-Gallerte, und thut es in eine porzellanene Schüssel, oder in eine andere kleine Form, daß das Geschirr ganz davon angefüllt wird. Man stellt es in einen Keller, und kehrt es um wie eine andere Gallerte. Mit dieser Gallerte kann man auch Citronen füllen, um Platten damit zu garnieren. Schneide die Citrone der Länge nach von einander, den Saft kann man in die Gallerte brauchen. Schneide aus der Hälfte der Citrone das Weiße so behutsam als möglich heraus, daß nicht in das Gelbe hinein geschnitten wird. Stelle sie dann auf eine Platte, und lege etwas dazwischen, damit sie gerade stehen. Fülle die Citronen mit der rothen Gallerte. Wenn sie kalt und fest sind, so nimm ein scharfes Messer, schneide sie der Länge nach von einander und garniere damit die Platte, in welcher die Gallerte liegt. Ueberhaupt sind die Citronenschnitze sehr schön zum garnieren.

### 24. Eine Creme soufflée.

Man kocht einen Brey oder Kinderpappe, wie zu einer Plombiere-Creme, thue Zucker dazu, nach Belieben, und laß den Brey kalt werden, streiche eine Platte, so groß man

sie haben will, dick mit frischer Butter an, lege von dem Brey einen Finger hoch darauf, in den andern Brey thue das Gelbe von 6 Eyern, rühre es eine halbe Viertelstunde; das Weiße von den 6 Eyern schlage zu Schnee und rühre es in den Brey, worin das Gelbe von den Eyern ist, thue es auf die Platte zu dem andern Brey, streue zerriebenes Biscuit darüber, und stelle es in einen Backofen, oder in ein anderes kleines Ofelein, und laß es schön gelb backen. Man kann die Platte auf einen Dreyfuß stellen, Kohlen darunter thun und die Platte mit einem Tortendeckel zudecken. Man muß auf den Deckel kein gar starkes Feuer machen, damit die Creme nicht so gleich braun wird. Es ist auch zu beobachten, daß man keine Platte nehme, die auf dem Feuer zerspringt. Hat man sturzene Platten, so sind sie am besten dazu.

## 25. Oeufs à l'eau.

Hierzu braucht man kleine Töpfchen. Zu 6 Töpfchen nimmt man das Gelbe von 7 Eyern, und 5 und ein halbes Töpfchen voll Wasser, zerklopft das Gelbe von den Eyern mit zwey Löffel voll fein gestoßenem Zucker, und rührt es, bis es ganz weiß ist, nimmt dann die 5 und ein halbes Töpfchen voll Wasser, rührt es zu den Eyern, thut Rosen- oder Pommeranzenblüthwasser dazu, welchen Geschmack man am liebsten hat, und füllt die Geschirre damit an. Man macht in einer breiten Casserolle Wasser siedend, stellt die Töpfchen hinein, deckt die Casserolle zu, und läßt es kochen bis es fest ist. Man muß aber Sorge tragen, daß das Wasser nicht zu schnell koche, damit es nicht in die Töpfchen hinein laufe, denn sie dürfen nicht zugedeckt werden. Man giebt sie warm auf den Tisch.

Auf die gleiche Art macht man Oeufs à l'eau aus dem Eyerweiß. Anstatt dem Wasser nimmt man süßen Rahm.

Man zerklöpft den Rahm und die Eyer eine Viertelstunde mit einander, nebst 2 Löffel voll Zucker, giebt ihm dann einen Geruch, welchen man will, und läßt es kochen wie die andern. Hat man keine kleine Töpfchen, so kann man Theeschalen dazu gebrauchen.

#### 26. Gefüllte Ameletten mit Mandeln.

Man macht Ameletten, wie sie schon bey No. 18. beschrieben sind, bakt sie auf beiden Seiten schön gelb, und legt sie auf ein Küchenbrett. Man nimmt dann zu Ameletten von 4 Eyern ein halbes Pfund Mandeln. Wenn sie geschwellt und abgezogen sind, werden sie mit ein wenig Rosenwasser fein gestoßen. Thue sie in ein Geschirre nebst anderthalb Viertel Pfund Zucker. Zerreib eine halbe Citrone auf dem Reibeisen. Der Saft aus der halben Citrone drücke in die Mandeln, und thue die Citronenschale auch dazu. Schlage ein Ey darein, nebst einem Eßlöffel voll Wasser. Rühre dieß zusammen eine halbe Viertelstunde. Thue auf jede Amelette einen Löffel voll Fülle, und lege die Ameletten 3 bis 4 Finger breit über einander. Alsdann nimm die Platte, auf welcher man sie auftragen will, bestreiche sie mit frischer Butter, lege die Ameletten darauf, stelle die Platte in einen Backofen oder Zwischen-Ofen, und lasse sie eine kleine halbe Stunde backen. Während dem backen müssen sie ein oder zwey Mal in die Höhe gezogen werden, damit sie nicht ansetzen. Nimm das Weiße von 4 bis 5 Eyern, schwinde es zu einem dicken Schnee, und thue eine kleine Hand voll Zucker darein. Nimm die Ameletten aus dem Ofen, streiche das geschwungene Eyerweiß darüber, stelle sie wieder in den Ofen, und lasse sie schön gelb backen. Gieb sie dann gleich auf den Tisch. Mache eine Sauce dazu, wie zu den Ziegerlein, thue die Sauce in einen schönen Topf, und stelle ihn neben die Ameletten auf den Tisch. Anstatt der Mandel-Fülle kann man

ſie auch mit einem Apfelmus füllen, welches mit Roſinen gekocht wird.

Man füllt die Ameletten auch noch auf eine andere Art. Man macht 6 bis 8 Ameletten, wovon die eine immer einen kleinen Finger breiter iſt als die andere. Damit man aber nicht dieſe Mühe habe, ſo vielerley Geſchirr zu nehmen, ſo ſchneidet man die Ameletten in die Ründe. Man nimmt eine runde Platte, beſtreicht ſie mit guter friſcher Butter, und legt die größte darauf. Man nimmt dann von der Fülle, von welcher Art man will, und ſtreicht einen Löffel voll darüber, und ſo fährt man fort, immer eine kleinere als die andere zu füllen, bis man mit allen fertig iſt. Man thut dann das Eyerweiß darüber, wie bey den obigen. Füllt man ſie mit Apfeln, ſo macht man folgenden Guß: nimm ein halbes Viertelpfund Mandeln, wenn ſie geſchwellt und abgezogen ſind, ſo ſchneide ſie ſo fein als möglich. Schwinge das Weiße von 4 Eiern zu einem dicken Schnee. Thue ein halbes Viertelpfund fein geſtoßenen Zucker dazu, nebst den Mandeln und einem Quentchen fein geſtoßenen Zimmt. Rühre alles ganz langſam in das geſchwungene Ey. Wenn die Ameletten eine halbe Stunde in dem Ofen gebacken haben, ſo beſtreiche ſie mit dem geſchwungenen Eyerweiß, ſtelle ſie wieder in den Ofen und laſſe ſie ſchön gelb backen.

### 27. Ein Pudding.

Nimm von einem Pfund Brod die Broſamen, und weiche ſie in kochender Milch ein. Indeſſen zerrühre ein Viertelpfund friſche Butter zu Schnee, rühre nach und nach das Gelbe von 10 Eiern darcin, drücke das eingeweichte Weißbrod wohl aus, und rühre es dazu, nebst einem Viertelpfund fein geſtoßenem Zucker, und einem Viertelpfund Roſinen. Zerreiße die Schale von einer Citrone dazu, das Weiße von 10 Eiern ſchwinge zu ei-

nem dicken Schnee. Lege dann eine Serviette in eine Schüssel, bestreiche sie, so groß sie in der Schüssel liegt, dick mit frischer Butter, rühre das geschwungene Eyerweiß langsam in das andere, schütte es dann in die Serviette, binde diese fest zu, (jedoch wird die Serviette von allen Seiten so weit vom Pudding gebunden, daß er um die Hälfte größer werden kann) und laß es in einem Topf mit heißem Wasser eine Stunde lang kochen. Das Wasser muß sieden, ehe man den Pudding darein legt. Nimm dann den Pudding heraus, schneide die Serviette auf, lege den Pudding umgewendet auf eine große Platte, und spicke ihn schön mit geschnittenen Mandeln. Während der Zeit, daß er kocht, mache folgende Sauce: Nimm einen Schoppen guten alten Wein, und einen Schoppen Wasser, thue beides in eine Casserolle und laß es kochen. Zerreiße die Schale von einer Citrone auf 8 Loth Zucker. Drücke den Saft aus der Citrone in die Casserolle, thue den Zucker dazu, und laß es kochen, bis es nicht mehr nach Wein riecht. Nimm das Gelbe von 6 Eiern, und zerrühre es mit einem Löffel voll Wasser. Rühre den Wein in die Eier, thue es wieder in die Casserolle, und wenn es wieder anfängt zu kochen, so gieße es über den Pudding. Was nicht auf die Platte geht, lege nebenzu in ein Geschirr, und gieb es so auf den Tisch.

#### 28. Eine andere Art.

Nimm 3 Viertelpfund Milchbrod, mache eine halbe Maas Milch kochend, und thue 4 Loth Butter darein, wie auch einige Stückchen Citronenschalen, und einige Stückchen ganzen Zimmet. Laß dieß zusammen einige Minuten mit der Milch kochen. Nimm die Citronenschalen und den Zimmet wieder heraus. Thue das Brod in die Milch und rühre darin, bis das Brod ganz zerrührt ist. Nimm es dann vom Feuer, und laß es wieder kalt

werden. Schlage nach und nach so viele Eyer darein, daß es aussieht wie ein kleiner Kinder-Brey, fülle dann eine Serviette damit, und laß es eine Stunde kochen, wie vorhin.

### 29. Ein gebackener Pudding.

Nimm ein halbes Pfund frische Butter, zerrühre sie zu Schnee, schlage nach und nach 6 ganze Eyer dazu, und von 6 andern Ethern das Gelbe, nebst einem halben Pfund fein gestoßenen Mandeln. Rühre dieß zusammen eine gute Viertelstunde. Nimm dann 3 Viertelpfund Milchbrod, ziehe die Brosamen daraus, weiche sie eine halbe Stunde in Milch ein, drücke sie wohl aus, und thue sie zu dem Gerührten, sammt einem Viertelpfund Zucker, und einem Viertelpfund Rosinen, und fein gestoßenem Zimmet. Schwinge das Weiße von den 6 Ethern zu einem dicken Schnee, und rühre es langsam darunter. Nimm dann eine tiefe Casserolle, oder sonst eine Form wie zu einer Limbal-Pastete, bestreiche sie dick mit frischer Butter, und streue viele gestoßene Brosamen darauf, thue den gerührten Pudding hinein, und laß ihn in einem Ofen oder Zwischen-Ofen eine Stunde backen, und stürze ihn auf eine Platte um. Hernach mache eine Weinsauce, wie zu dem vorigen Pudding, oder eine Milchsauce, wie folgt: nimm eine halbe Maas gute Milch, thue 4 Loth fein gestosene Mandeln und einige Stückchen Zucker dazu, und laß es unter beständigem Umrühren kochen. Nimm das Gelbe von 4 Ethern, und rühre sie, bis sie weiß sind, thue ein wenig kalte Milch dazu, und einige Löffel voll Rosenwasser. Rühre dann die kochende Milch sachte in die Eyer, thue es wieder in die Casserolle, und wenn es kocht, so richte die Sauce in einen Topf an, und stelle sie neben den Pudding auf den Tisch.

Anstatt dem Zimmet kann man Citronen in den Pudding reiben, wer sie liebt.

## 30. Ein Pudding von Reiß.

Zu einem Pudding für 8 bis 10 Personen kocht man ein halbes Pfund Reiß mit Milch recht dick, und läßt ihn kalt werden. Zerrühre dann ein Viertelpfund frische Butter ganz weiß, schlage nach und nach das Gelbe von 8 bis 9 Eiern darein, je nachdem die Eier groß oder klein sind, thue den gekochten Reiß dazu, und rühre es zusammen eine gute Viertelstunde. Nimm dann ein Viertelpfund gestoßene Mandeln, wie auch Zucker und Zimmt. Schwinde das Weiße von den Eiern zu Schnee, rühre es langsam in den Reiß, und so man gern will, kann man eine Citronenschale auf dem Reibeisen dazu abreiben. Bestreiche dann eine Casserolle oder ein tiefes Geschir mit frischer Butter, spreng gestoßenes Brod darüber, lege den Pudding hinein, und laß ihn eine halbe Stunde backen, und stürze ihn auf eine Platte um. Zu diesem Pudding giebt man die vorhin beschriebenen Milchsaucen. Man kann ihn im Wasser kochen, wie die vorige. Man läßt aber die Mandeln daraus, und anstatt dessen thut man kleine Rosinen darein.

## 31. Ein Pudding von Rindermark.

Nimm ein halbes Pfund Rindermark. Zerschneide es in ganz feine Stückchen, und zerdrücke es so gut als möglich. Schlage nach und nach 6 bis 7 Eier darein. Nimm ein halbes Pfund Mandeln und stoße sie recht fein. Nimm 4 Loth Rosinen. Zerschneide die Schale von einer Citrone ganz würflicht, thue Zucker dazu, so viel man will, oder anstatt dessen Salz. Weiche drey Viertelpfund Milchbrod ein, zerrühre es zu einem Brei, thue es unter den Pudding, und rühre es noch eine Viertelstunde damit. Laß es dann eine halbe Stunde stehen. Lege eine Serviette in eine Schüssel, bestreiche sie dick mit frischer Butter, binde sie fest zu, und wenn das

Wasser siedet, so lege den Pudding mit der Serviette hinein, und laß ihn eine Stunde kochen. Unterdessen mache eine Sauce von Wein, oder eine andere Sauce, welche man will. Nimm dann den Pudding aus dem Wasser, lege ihn in eine Schüssel, schneide die Serviette auf, und breite sie auseinander. Lege die Platte, auf welcher man den Pudding servieren will, auf die Schüssel, und stürze sie um. Hat man Salz in dem Pudding, so kann man eine frische Buttersauce dazu machen, an welche man das Gelbe von zwey Eiern rührt. Auch kann man ihn in einem Blech backen, wie die vorigen.

#### 14. Kuchen, Torten und Küchlein.

##### 1. Ein Kaiser = Kuchen.

Man weicht für einen Bagen, oder ein Pfund Brod, von welchem aber die Rinde abgerieben wird, in Wasser ein. Reibt dann ein Viertelpfund frische Butter zu Schnee, stößt ein Viertelpfund Mandeln mit ein wenig Rosenwasser, thut ein Viertelpfund gestoßenen Zucker hinzu, und rührt dann nach und nach das Gelbe von 8 Eiern darein. Man schneidet von einer halben Citrone die Schale ganz fein, rührt dieses zusammen eine gute Viertelstunde, thut dann einen halben Vierling kleine Rosinen darein, schwingt das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, und rührt es ganz sachte darunter. Man bestreicht ein tiefes Blech oder sonst eine Form mit frischer Butter, thut den Kuchen darein, und läßt ihn eine gute halbe Stunde backen. Man kann ihn auch in einer Tortenpfanne oder in einer Amelettenpfanne backen. Man thut in die Pfanne einen Löffel voll ausgekochte Butter. Wenn sie heiß ist, so gießt man den Kuchen hinein, und läßt ihn auf Kohlen ganz gelinde backen. Wenn man