

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 Hauswirthinnen zu ökonomischer Einrichtung einer Haushaltung - die Bereitung mehrerer Speisen, nur für größere Haushaltungen bestimmt

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1820

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

urn:nbn:de:bsz:31-56459

Gelee's, (Gallerten,) Cremen, Kuchen, Torten,
Tortelletten und Gebäckenes.

1. Gelee (Gallerte) mit Aepfeln.

Koche 1 Pfund geraaspeltes 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 darein, 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 halbenfingerhoch Gelee, stelle sie in einen Keller oder auf eine Platte mit Salz. Wenn sie fest ist, so lege von den Aepfeln darauf, die ausgehölte Seite oben auf, dann schütte wieder Gelee darauf, lasse sie wieder satt werden, und fahre so fort bis die Gelee und die Aepfel alle sind. Das Geschirr muß voll werden, auch keine Form haben, die un-

ten 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 Urack.

Man nimmt im Winter drey Loth Hausblasen und im Sommer fünf Loth, lege sie auf ein Holz und klopf sie breit aneinander, pflücke sie in kleine und dünne Stücke, thue sie in einen neuen irdenen Topf mit einer Maas Fluß- oder Regenwasser und laß sie zugedeckt eine Stunde langsam kochen daß sich alles auflöset, denn wenn sie stark kocht wird sie trübe und löst sich nicht genug auf. Laß 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 laß es einige mal aufkochen, dann drücke den Saft von den vier Citronen dazu und ein kleiner Schoppen Urack, rühre es wohl durch eiaander 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 drei Schoppen Gelee im Sommer und eine Maas im Winter kocht man ein und ein halbes Pfund geras-

peltes 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 gutem 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 Violeblätter 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 ausgespannte Serviette bis sie hell ist und die Gelee sich schön färbt.

4. Gelee von Erdbeeren.

Von diesen und von andern Sorten Früchten, als, Amarellentirschen, Himbeeren, Johannisstrauben nimmt man reife Früchte, wovon man Gelee machen will, so viel, daß man einen Schoppen oder anderthalben Saft bekommt, zerstößt 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 Erdbeersaft 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 zärter.

5. Blancmanger von Schocolade.

Löse 2 Loth Hausenblase nach N^o. 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 halbes Pfund 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 bitteren Pomeranzen.

Man kocht 1 Loth Hausenblase, wie N^o. 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 Citraonen, lasse es aufkochen, nimm das Gelbe von 10 Eiern und rühre sie, bis sie weiß werden, rühre die Gelee kochend dazu, gieb wohl acht, daß die Eier 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 1 Loth hausenblase, koche sie bis auf einen halben Schoppen ein, dann thue 1 Maas süßen Rahm dazu, ein halbes Pfund Zucker, 1 Quintlein Zimmet, verreise einen Schoppen Erdbeeren, thue sie zum Rahm und wenn 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.

Verreise einen Schoppen Erdbeeren, drucke sie durch eine Serviette, thue eine halbe Maas guten weißen Wein in eine Casserolle mit dem Saft von den Erdbeeren, ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Loth ganzen Zimmet, thue 12 Eyer gelb in eine Schüssel, verrühre sie, bis sie anfangen weiß zu werden; rühre den Wein dazu, schütte sie wieder in die Casserolle und lasse sie unterm Rühren wieder kochen, so bald 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 Kirschenfaß, 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 Eyer gelb 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 fein gestoßenen 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, als die, auf welcher die Creme ist, lege sie auf die umgekehrte Seite und streiche sie mit sehr wenig feinem Baumöl 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 kehre 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, verrühre 8 Eyer gelb 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 spanischem Flor, einem halben Glas voll Rosenwasser und ein wenig Wasser, lasse sie einkochen, dann nimm das Lämpchen 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 Viertelpfund feingestossenem 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 6 Eiern zu einem fatten Schnee oder Schaum, rühre ihn unter die Aepfel, fülle sie in eine Salatiere, streue feingehackte Mandeln darüber und gestosener Zucker, stelle sie gleich in einen nicht sehr warmen Ofen und lasse sie eine kleine halbe Stunde backen.

12. Macronencreme mit Mandeln.

Zwey 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 Eyer 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 Mandeln mit 4 Loth feingestohenen 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 lang auf dem kochenden Wasser bis sie satt ist, dann gieß sie kalt zu Tisch.

14. Schnee mit Vanille.

Thue in 1 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 garniert ihn mit Makronen oder Merins und stellt fein gestohener Zucker dazu.

15. Creme von Reismehl.

Koche anderthalb Maas Milch auf, rühre ein Viertelpfund Reismehl mit etlichen Löffeln voll kalter Milch

glatt an, rühre die kochende Milch in das Reismehl, schütte ihn 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 und stoße ihn fein und lasse ihn durch ein Haarsieb laufen.

16. 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 durcheinander; 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 Herd 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.

17. 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 Eier, thue die Creme wieder aufs Feuer und so bald sie wieder anfangt 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 giebt; man giebt sie kalt auf den Tisch und wenn man will, so garnirt man sie mit kleinen Makronen.

18. 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 Viertelfund frische Butter mit 8 Eyer gelb und einem Viertelfund gestoßenem Zucker, ein wenig Zimmet und ein wenig verzuckerter Orangenblüthe, fein gestoßen, rühre das eingeweichte Brod dazu, das Weiße von 8 Eyer schläge zu einem fatten Schnee, rühre das geschwungene Ey langsam dazu, dann streiche eine Randschüssel, 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 Viertelfunden 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.

19. 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 gestoßenem Zucker, 1 Quintlein gestoßenem Zimmet und dem Saft von den Citronen mit dem Gelben von 12 Eyern, rühre dieß eine halbe Stunde, das Weiße von den Eyern schlage zu einem fatten 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.

20. Aufgezogene Creme von Aepfeln.

Lasse 20 Borstorfer Aepfel in einem Ofen braten, nimm alles Mark sauber daraus, verrühre ein halb Pfund frische Butter mit dem Gelben von 12 Eyern zum Fahn, dann rühre die Aepfel dazu mit 2 abgeriebenen Citronen, einem halben Pfund gestoßenem Zucker und dem Saft von den 2 Citronen; schlage von 10 Eyern das Weiße zum fatten 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 verlesene Rosinen, die den Tag zuvor müssen gewaschen werden, daß sie trocken in den Teig kommen oder fein geschnittene Citronate und Pomeranzenschale dazu.

21. Aufgezogene Creme von Reiß.

Man kocht 1 Viertelpfund Reiß in Milch zu einem guten dicken Brey und verrührt ihn, daß kein ganzer Reiß mehr ist, mit einem Viertelpfund frischer Butter.

Reibe eine Citrone an Zucker ab mit 6 Loth Zucker, ein wenig gestoßenem 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.

22. Aufgezogene Creme von Sago oder Griesmehl.

Koche 12 Loth Sago in einer halben Maas Milch mit einem Viertelfund Zucker, einem halben Loth 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 Eierweiß schlage zu einem satten Schnee und backe sie wie die vorhergehenden.

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

23. Aufgezogene Creme von Schocolade.

Man kocht eine Maas Milch mit einem Viertelfund fein geriebener Schocolade, 1 Quintlein Zimmet, verrührt sie während dem Kochen wohl, daß die Schocolade sich wohl auflöst, dann rühre ein halbes Pfund Griesmehl 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 servire ihn gleich.

24. Nudel-Kuchen mit Rahm.

Vorfertige von 2 Eiern einen Nudelteig, wühle ihn in 2 Stücke so dünn als möglich auseinander, lasse sie trocken werden, schneide die Stücke in dreifingerbreit-lange Streifen, lege sie aufeinander und schneide sie wie feine Nudeln, koche sie in vielem Wasser wie andere Nudeln, schütte sie in ein Sieb Becken und schwenge sie etliche mal 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 Eiyergelb dazu mit 12 Loth gestoßenem Zimmt, 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 zum 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 ein Torten-Teller auf das Blech und kehre sie um, nimm das Papier weg und bestreue sie mit Zucker.

25. Ein Schokolade-Kuchen.

Verrühre 8 Eier 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 gestoßenen Zucker, 1 Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, 1 Viertelpfund geriebene und gesiebte Schokolade und 6 Eyer gelb dazu und rühre dieß zusammen eine Viertelstunde; das Weiße von den Eiern schlage zum Schnee, dann thue sie gleich wie die Nudel-Kuchen in ein Blech, backe sie, in einer kleinen Stunde ist es gut.

26. Ein Erdbeeren-Kuchen.

Man nimmt 1 Pfund frische Erdbeeren, streuet 1 Viertelpfund fein gestoßenen Zucker und Zimmet 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 8 Eyer gelb dazu mit einem Viertelpfund gestoßenem Zucker und die am Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone, rühre dieß eine Viertelstunde, das Weiße von den Eiern 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 gestoßenes Brod darauf, dann einen Lurichlöffel voll von dem Teig, dann eine Hand voll Erdbeeren und Saft, dann wieder Teig und wieder Erdbeeren, bis der Teig und Erdbeeren alle ist, der Teig muß obenauf kommen ohne Erdbeeren, dann thue sie gleich in den Ofen, lasse sie anderthalb Stunde 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 ist. 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°. 38 geschrieben ist; zu andern Sauce von Milch, Rahm oder Wein.

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

27. 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. Läuere Dreyviertelpfund Zucker bis er einen Faden zieht, schäle von zwey Citronen die Schale ab und schneide sie in feine länglichte Streifen, thue sie in den Zucker, und den Zucker zum Kraut, lasse es noch eine halbe Stunde kochen daß keine Brähe mehr und das Kraut weich ist, drucke den Saft von den 2 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 gestoßene 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 Gitter über die Torte thun so muß man ein Viertelpfund Butter mehr nehmen und 3 Viertelpfund Mehl, dieser Teig kann man zu allen Torten gebrauchen, wo man den spanischen Brodteig nicht liebt.

28. Schokolade-Torte.

Man stoße 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 2 Citronen die Schale am Zucker abgerieben dazu, rühre 18 Eyer gelb darein, rühre dieß eine halbe Stunde nach einander, dann schlage das weiße von den Eiern zu einem fatten Schnee und rühre ihn langsam darunter. Streiche eine tiefe Form mit frischer Butter an, lege ein Papier darein und streiche das Papier auch mit Butter an, streue feingestohene 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 Torten nach, wie man diese Torte ohne Form backen kann.

29. Mandeltorte mit Erdbeeren.

Schäle und stoße ein Pfund Mandeln fein, koche ein Pfund gröblich gestohenen 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 voll Mehl, arbeite dieß wohl durcheinander, streiche ein Tortenblech mit frischer Butter an, thue den Mandelteig auf ein Würkbrett, streue Mehl auf das Brett und wahle ihn so groß als die Form. Thue ihn darein, drucke ihn wohl an, schneide ihn oben ab und backe ihn

in einem nicht gar warmen Ofen. Nimm eine halbe Maas schöne Walderdbeeren und streue ein halb Pfund feingesiebten 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.

30. Ein spanischer Brod, oder Blätterteig.

Nimm 1 Pfund schönes Weismehl, thue es auf ein Würckbret, mache in der Mitte eine Grube, thue zwei Messerspißen 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 drücket, 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 wahle den Teig rund, lege die Butter darauf, schlage die 4 Ende des Teiges über die Butter zusammen und wahle ein Stück daraus, lege es in 3 Theile zusammen und wahle es in die Länge, lege es wieder in 3 Theile, wahle 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-Teigen, so wie die zu Fasteten beschrieben.

31. Torteletten von Schocolade.

Man nimmt 1 Viertelpfund von der besten Schocolade, reibt sie fein und thut sie mit einer halben Maas Rahm, vier Loth Zucker und ein wenig feingestohennem Zimmet außs Feuer, lasse es kochen bis auf anderthalben Schoppen, lasse den Rahm mit der Schocolade durch ein Haarsieb laufen, verrühre 8 Eyer gelb, rühre den Rahm, wenn er kalt ist, in die Eyer, das Weiße schwinde zu einem satten 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.

32. Himbeeren-Torteletten mit Rahm.

Lege in eine tiefe Tortelettenform Blätter von spanischem Brodteig, thue einen Fingerbreit hoch Himbeeren darein, und streue feingestohenen Zucker und Zimmet darüber. Zu 30 Torteletten nimm 12 Loth Zucker und ein Kaffeelöffel voll Zimmet, rühre das Gelbe von 8 Eyer dazu, und rühre sie eine Viertelstunde lang, dann thue anderthalb Schoppen süßen Rahm dazu, rühre ihn zu den Eyer 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.

33. Torteletten von Kartoffeln (Erdäpfeln).

Nimm ein halbes Pfund feingeriebene Kartoffeln, ein halbes Pfund gesiebten 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 Tortelettenformen mit frischer Butter an, streue gestohenes 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.

34. Rahm-Torteletten.

Nimm das Gelbe von 8 Eiern, ein Viertelpfund feingesiebten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone, oder lege in den Rahm ein Stänglein Vanilje, 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.

35. Orangen- (Pommeranzen) Torteletten.

Verdrücke ein halb Pfund Biscuit, thue ein Glas voll guten weißen Wein darüber und laß sie weichen, verrühre ein Viertelpfund frische Butter mit 6 Eiern gelb zu einem dicken Schaum, thue die geweichten Biscuits zu dem gerührten, mit einem Viertelpfund Zucker, einem Kaffeelöffel voll Zimmet, ein halb Loth gestohene Candirter-Pommeranzenblüthe 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 Tortelettenformen, rühre den Schnee langsam zu dem andern, fülle die Formen und backe sie eine halbe Stunde.

36. Nefel mit Teig belegt.

Man nimmt eine gute Sorte Nefel, nur keine süße, schält und schneidet sie mitten von einander, sticht das Kernhaus vorsichtig heraus daß der halbe Nefel ganz bleibt. Nimm spanischen Brodteig, wähle ihn einen guten Messerrücken dick aus und steche mit einem runden Ausstecher Blätter so viel als Nefel sind. Nimm das weiße vom Ey, verkloppe es mit ein wenig Wasser, streiche jeden halben Nefel an, und streue Zucker darüber, lege ein Blättchen Teig darauf, drücke ihn wohl an den Nefel an, nimm ein Blech, streiche es dick mit frischer Butter an, lege die Nefel 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.

37. Kirschen = Brod.

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 dieß zusammen kochen bis die Kirschen verkocht sind; nimm das Brod aus der Milch, kehre 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 möglich aus. Diese Sauce kann man zu allen Kuchen von Früchten gebrauchen.