

# **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

**Spörlin, Margareta**

**Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]**

IX. Puddings.

**urn:nbn:de:bsz:31-56409**

## IX. Puddings.

1. **Ein Pudding.** Man weiche die Brosamen von einem halben Kilog. (1 Pfund) Brod in kochender Milch ein. Unterdessen zerrühre man 125 Gram. (ein Viertelpsd.) frische Butter zu Schnee, rühre nach und nach 10 Eigelb darein, drücke das eingeweichte Weißbrod wohl aus und rühre es dazu, nebst 125 Gram. (einem Viertelpsund) fein gestoßenem Zucker, eben so viel Rosinen und einer zerriebenen Citronenschaaale. Das Weiße der 10 Eier schwinge man zu Schnee. Hierauf lege man eine Serviette in eine Schüssel, bestreiche sie, so weit sie in der Schüssel liegt, dick mit frischer Butter, rühre das geschwungene Eiweiß langsam zum Teig, schütte es dann in die Serviette, binde diese fest zu (aber so, daß der Pudding um die Hälfte aufgehen könne), und lasse es eine Stunde lang au bain Marie kochen. Das Wasser muß kochen, ehe man den Pudding darein legt. Sodann richte man den Pudding auf eine Platte an und spicke ihn mit Mandeln. Folgende Sauce wird dazu gegeben: Man kochte 4 Deciliter (1 Schoppen) guten alten Wein und eben so viel Wasser, eine zerriebene Citronenschaaale, den Saft der Citrone und 125 Gram. (ein Viertelpsund) Zucker mit einander, bis der Weingeruch vergangen. Alsdann zerrühre man 6 Eigelb mit einem Löffel voll Wasser, gieße den Wein unter beständigem Rühren darein, thue es wieder in die Casserolle, und wenn die Sauce wieder anfängt zu kochen, so gieße man sie über den Pudding. Was nicht auf die Platte geht, gieße man in ein Geschirr und trage es neben dem Pudding auf.

2. **Eine andere Art.** Man mache 3 Viertelliter (eine halbe Maß) Milch kochend, thue 62 Gram. (4 Loth) Butter, einige Stückchen Citronenschaaalen und einige Stückchen ganzen Zimmet darein, lasse dies einige Minuten zusammen kochen, nehme die Citronenschaaalen und den Zimmet wieder daraus, thue 375 Gram. (3 Viertelpsund) Milch-

brod in die Milch und rühre darin, bis das Brod ganz zerrührt ist. Man nehme es dann vom Feuer und lasse es wieder kalt werden, schlage nach und nach so viel Eier dar- ein, bis es so dick als ein Brei ist, schütte es in eine Ser- viette und lasse es eine Stunde lang kochen.

**3. Ein gebakener Pudding.** Man zerrühre 250 Gram. (ein halbes Pfund) frische Butter zu Schnee, schlage nach und nach 6 ganze Eier und das Gelbe von 6 andern dazu, nebst 250 Gram. (einem halben Pfund) fein gestoßenen Mandeln, rühre dies eine gute Viertelstunde lang, weiche die Brosamen von 375 Gram. (3 Viertelpfund) Milchbrod eine halbe Stunde in Milch ein, drücke sie wohl aus und thue sie zu dem Gerührten, sammt 125 Gram. (einem Viertelpfund) Zucker, eben so viel Rosinen und fein ge- stoßenem Zimmet. Man schwinde das Weiße von den 6 Eiern zu einem dicken Schnee und rühre es langsam dar- unter, bestreiche eine Puddingform mit frischer Butter, be- streue sie mit gestoßenen Brosamen, thue den gerührten Pudding darein, lasse ihn in einem Ofen oder Zwischen- öfelein eine Stunde backen und stürze ihn auf eine Platte um. Hernach mache man eine Weinsauce nach Nr. 1, oder folgende Milchsauce: Man koche 3 Viertelliter (eine halbe Maß) Milch, 62 Gram. (4 Loth) fein gestoßene Mandeln und einige Stückchen Zucker unter beständigem Rühren. Man zerrühre 4 Eigelb, bis sie weiß sind, und thue ein wenig kalte Milch und einige Löffel voll Rosen- wasser dazu, rühre die kochende Milch langsam darein, thue es wieder in die Casserolle, und wenn die Sauce kocht, so richte man sie in einen Topf an und stelle sie neben den Pudding auf den Tisch.

Anstatt Zimmet kann man Citronen in den Pudding reiben.

**4. Ein Pudding von Rindermark.** Man zerschneide 250 Gram. (ein halbes Pfund) Rindermark in ganz feine Stückchen und zerdrücke es so gut als möglich. Nach und nach schlage man 6 oder 7 Eier darein, rühre 250 Gram. (ein halbes Pfund) recht fein gestoßene Mandeln und 62

Gram. (4 Loth) Rosinen, eine würflich zerschnittene Citronenschaale, Zucker nach Belieben oder anstatt dessen Salz dazu. Man weiche 375 Gram. (3 Viertelpfund) Milchbrod ein, zerrühre es zu einem Brei, thue es unter den Pudding und rühre es noch eine Viertelstunde damit. Man lasse es dann eine halbe Stunde stehen, lege eine Serviette in die Schüssel, bestreiche sie dick mit frischer Butter, binde sie fest zu, und wenn das Wasser siedet, so lege man den Pudding mit der Serviette darein und lasse ihn eine Stunde kochen. Unterdessen mache man eine Wein- oder eine andere Sauce, nach Belieben, nehme den Pudding aus dem Wasser, lege ihn in eine Schüssel, schneide die Serviette auf, und breite sie auseinander. Hat man Salz in den Pudding gethan, so ist eine Buttersauce von 6 Eigelb zu empfehlen. Dieser Pudding kann auch nach Nr. 3 gebacken werden.

5. **Englischer Plum-Pudding I.** 4 Eier, das Weiße zu Schaum geschlagen,  $\frac{2}{8}$  Liter (reichlich  $\frac{1}{4}$  Maaß) frischer Rahm, 250 Gram. (ein halbes Pfund) feines Mehl, 250 Gram. (ein halbes Pfund) feingehacktes Nierenfett, 250 Gram. (ein halbes Pfund) gut gewaschene Korinthen, 375 Gram. ( $\frac{3}{4}$  Pfund) ausgefernte, gröblich gehackte Rosinen, 70 Gram. (4 Loth) Zucker, 30 Gram. (2 Loth) geschnittene Succade, 30 Gram. (2 Loth) Drangenschaale, eine halbe Muskatnuß, ein halbes Weinglas Rhum und etwas Salz. Für 12—14 Personen.

Dies alles wird gehörig unter einander gerührt, in eine Form gefüllt und 4 Stunden gekocht. Beim Anrichten wird der Pudding mit Arrak übergossen, angezündet und flammend zur Tafel gebracht.

Folgende Sauce wird dazu aufgetragen: ein Viertel-Liter ( $\frac{1}{4}$  Maaß) Wein, 1 Theelöffel Mehl, 2 ganze Eier, den Saft einer Citrone und die Hälfte der Schaale derselben, 3 Eßlöffel Zucker, mit einem Schaumbesen beständig geschüttet, bis der Schaum sich hebt, schnell in ein Geschirr geschüttet, 1 Glas Rhum durchgemischt und angerichtet.

Dieser Pudding kann am vorhergehenden Tage angerührt werden, ohne daß es dem Gerathen desselben hinderlich wäre. Auch schadet ein längeres Kochen nicht.

**6. Desgleichen. II.** Feingeschabtes Rinder-Nierenfett, Mehl, ausgefernte Rosinen und Korinthen, von jedem Theile 1 Pfund, 8 Eier, 125 Gram. (ein Viertelpfund) Zucker, 80 Gram. (5 Loth) feingeschabte Mandeln, eine halbe Muskatnuß, 1 Theelöffel Salz, 15 Gram. (1 Loth) Citronat, 15 Gram. (1 Loth) Orangenschaale, 1 Weinglas Ruhn und so viel Milch, daß ein Löffel im Teig aufrecht stehen bleibt. Der Teig wird tüchtig verarbeitet, zum festen Ballen geformt und in einem Tuche 6—8 Stunden gekocht.

Nach kalt soll dieser Pudding zu empfehlen sein.  
Für 24—28 Personen.

**7. Reis-Pudding mit Rosinen.** 250 Gram. ( $\frac{1}{2}$  Pfb.) Reis, etwas Zimmt und Citronenschaale, 6 Eier, 100 Gram. (6 Loth) Butter, 100 Gram. (6 Loth) Zucker, 125 Gram. (ein Viertelpfund) gut gewaschene und angetrocknete Rosinen. Der Reis wird abgerührt, in Milch mit etwas ganzem Zimmt und Citronenschaale langsam und steif gekocht; er darf nicht breiig sein. Nachdem er etwas abgekühlt, rührt man die Butter zu Rahm, gibt Zucker, abgeriebene Citronenschaale, Eigelb und den Reis dazu, und endlich mischt man den festen Schaum der Eier hinein. Der Pudding wird  $2\frac{1}{2}$  Stunden gekocht, und eine weiße Schaum- oder Rhum-sauce dazu gegeben.

Für 10—12 Personen.

**8. Reis-Pudding.** 250 Gram. (ein halbes Pfund) Reis, 125 Gram. (ein Viertelpfund) frische Butter, 8—9 Eier, 125 Gram. (ein Viertelpfund) gestoßene Mandeln, Zucker und Zimmt.

Nach Nr. 7 behandelt, und eine halbe Stunde gebacken in einer mit Butter und Brofsamen wohl bestrichenen Form.

Zu diesem Pudding gibt man die in Nr. 3 beschriebene Milchsauc. Für 8—10 Personen.

**9. Stärke-Pudding.** Aunderthalb Theetassen voll Stärke werden mit Milch verrührt und zu 2 Liter (1 Maß) kochender Milch gethan, mit einer kleinen Hand voll gestoßener Mandeln und Zucker nach Belieben; 4 zu Schnee geschwungene Eier dazu gegeben. Alles wird wohl verarbeitet in

eine Form geschüttet, kalt herausgenommen und aufgetragen. Dazu kann man irgend einen Obst-Saft geben.

**10. Sago-Pudding.** Eine halbe Tasse voll Sago wird mit 2 Schoppen (1 Liter) Milch, einem Stückchen Vanille und Zucker nach Belieben gekocht, bis der Sago durchsichtig ist. Dann nehme man die Masse vom Feuer, schütte zu Schnee geschwungene Eier darein und lasse es in einer Form erkalten. Auch dazu ist ein Obst-Saft gut. Für 6—8 Personen.

**11. Kartoffelmehl-Pudding.** 5 Dezil. (1 Schoppen) Milch, 125 Gram. (ein Viertelpfund) Zucker, 3 Blätter Haußenblase, 4 Löffel voll Kartoffelmehl, 1 Stückchen Vanille oder irgend ein anderer Wohlgeruch nach Belieben. Man lasse die Haußenblase in warmem Wasser vergehen, verrühre das Mehl mit kalter Milch und schütte es langsam in die übrige kochende Milch. Zucker und Vanille kommen gleich in die Milch. Unter beständigem starkem Rühren koche man es zwei Minuten lang, nehme es vom Feuer und gebe die Haußenblase dazu unter fortwährendem Rühren. Sodann schütte man die ganze Masse in eine Form, in welche man 5 Kaffeelöffel Wasser schüttete. Die Form stelle man einige Stunden in kaltes Wasser.

Diesen Pudding trägt man mit einem Obst-Saft oder mit einer Wein- oder Kirchwasser-Sauce auf. Für 5—6 Personen.

**12. Griesmehl-Pudding.** (sehr gut). 375 Gram (drei Viertelpfund) geförntes Griesmehl, stark drei Viertelliter ( $\frac{3}{4}$  Maß) Milch, 125 Gram. (ein Viertelpfund) Butter, 125 Gram. (ein Viertelpfund) durchgeseibter Zucker, 12 Eier, die Schaale einer abgeriebenen Citrone oder 6 Stück kleine, feingestößene, bittere Mandeln.

Man koche die Hälfte der Milch, rühre mit der andern das Griesmehl an, und gebe es nebst der Hälfte der Butter hinein und rühre so lange, bis die Masse sich gänzlich vom Topfe löst. Dann reibe man die übrige Butter zu Rahm, gebe unter fortwährendem Rühren hinzu: Eidotter, Mandeln, Zucker, das abgefühlte Griesmehl und mische den festen Schaum der Eier leicht durch.

Man lasse den Pudding  $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden kochen und servire ihn mit einer Schaum- oder Rhum-Sauce nach No. 5.

**13. Schwarzbrod-Pudding.** 170 Gram. (10 Loth) Butter, 170 Gram. (10 Loth) Zucker, 8 Eier, etwas Nelken, Zimmet, Kardomonen, Citronenschale, 125 Gr. (ein Viertelpfund) Korinthen, 230 Gram. (14 Loth) altes, geriebenes und durchgeseibtes Schwarzbrod.

Die Butter wird zu Sahne gerieben, Gewürze, Eidotter, Korinthen und das Schwarzbrod hinzugerührt, zuletzt der steife Schaum der Eier durchgemischt, sowie auch ein halbes Glas Rhum. Dieser Pudding wird  $2\frac{1}{2}$  Stunden gekocht und eine Schaumsauce dazu gegeben.

**14. Kastanien-Pudding.** 500 Gram. (1 Pfund) geschälte und gestoßene Kastanien, 5 Deziliter (1 Schoppen) Milch, ein Stückchen Butter, Zucker und Vanille nach Belieben, 2 Eier. Milch und Butter werden gekocht, die Kastanien werden hineingerührt mit Zucker und Vanille. Hat die Masse einige Wall gekocht, so nimmt man sie vom Feuer, rührt das Eigelb hinein und zuletzt das Weiße, das zu Schnee geschwungen wurde.

Man lasse gebrannten Zucker in die Form fließen, schütte die Masse hinein und koche sie 2 Stunden lang au bain Marie.

**15. Mandel-Pudding.** 5 Deziliter (1 Schoppen) Milch, 1 Glas voll geschälte und gestoßene Mandeln, so viel Zucker und Reismehl, und irgend ein feiner Geschmack. 5 Eiweiß, Mandeln, Zucker und Mehl werden untereinander gerührt und zu der siedenden Milch gegeben, 5 Minuten lang unter beständigem Rühren gekocht, das zu Schnee geschwungene Eiweiß hineingeschüttet und noch einen Augenblick auf dem Feuer gelassen. Hierauf beschmiere man eine Form mit frischer Butter, schütte die Masse hinein und lasse sie einen Tag darin stehen. Diesen Pudding servirt man mit einem Zucker-Saft, dem man einen Kirschwasser-Geschmack gibt, oder mit einem Obst-Saft.

**16. Chokolade-Pudding warm und kalt zu geben.** 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Butter, 250 Gram. ( $\frac{1}{2}$  Pfund)

durchgeseibter Zucker, 12 Eier, 250 Gram. ( $\frac{1}{2}$  Pfund) geriebene oder fein gestoßene Mandeln, 200 Gram. (12 Loth) geriebene und durchgeseibte Chokolade, etwas mit Zucker feingestoßene Vanille oder Zimmet.

Die Butter wird zu Rahm gerieben, nach und nach werden Zucker, Eidotter, Mandeln, Chokolade und Vanille hinzugefügt,  $\frac{1}{4}$  Stunde stark gerührt, das zu Schaum geschlagene Eiweiß leicht durchgemischt und der Pudding 1 Stunde bei mittelmäßiger Hitze gebacken. Wünscht man denselben kalt zu geben, so wird er 2 Stunden gekocht und eine Vanillesauce dazu gereicht. — Für 12—15 Personen.

**17. Zwieback-Pudding.** 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfund) fein gestoßener und durchgeseibter Zwieback, 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) Butter, 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Zucker, 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Mandeln, 6 Eier, 2 Löffel Orangenwasser, etwas Orangenschale, eine Citronenschale und etwas Citronat. Zwieback, Zucker und Mandeln werden fein gestoßen, der Butter zu Rahm gerieben, das Eiweiß zu Schnee geschwungen, alles wohl untereinander gerührt, mit den übrigen Gegenständen den Schnee zuletzt hinzugegeben, in die Form geschüttet und bei gelindem Feuer 1 Stunde lang gebacken. Zu diesem Pudding servirt man eine Weinsauce. Für 6—8 Personen

**18. Obst-Pudding.** 1070 Gram. (2 Pfund 4 Loth) 2 Tage altes Weißbrod, kn. 1 Liter ( $\frac{3}{4}$  Maß) Milch, 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Butter, 10 Eier, je nachdem das Obst viel oder weniger Säure hat, 200—250 Gram. (12—15 Loth) geriebener Zucker, Citronenschale und Zimmet, auch nach Gefallen 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Corinthen.

Das Weißbrod wird dünn abgeschält, in kleine Stücke gebrochen, mit der Milch und Butter so lange über Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe löst und zum Abdampfen hingestellt. Dann rührt man obige Theile — den steifen Eiweißschaum zuletzt — hinzu, gibt die Masse abwechselnd lagenweise mit in Scheiben geschnittenen sauren Aepfeln oder mit Kirschchen in die Form, und kocht den Pudding 2 Stunden. Er kann ohne Sauce mit Zucker gegeben werden. Für 12—15 Personen.

**19. Cabinets-Pudding.** 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) ganz feines Mehl, 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter ( $\frac{1}{4}$  Maß) Milch, 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Butter, 10 frische Eier, 30 Gram. (2 Loth) Citronat und 30 Gram. (2 Loth) Orangenschaalen in Streifen geschnitten, 70 Gram. (4 Loth) gröblich gestoßene bittere Macronen, 100 Gram. (6 Loth) Korinthen, 100 Gram. (6 Loth) Sultan-Rosinen oder ausgesteinte, in Stückchen geschnittene gewöhnliche Rosinen.

Das Mehl wird mit der Milch angerührt und mit der Hälfte der Butter so lang über Feuer gerührt, bis die Masse sich vom Topfe löst. Dann reibt man die übrige Butter zu Rahm, rührt obige Theile nach einander hinzu, vermengt dies mit dem Angerührten und mischt zuletzt den steifen Schaum der Eier leicht durch. Der Pudding wird  $2\frac{1}{2}$  Stunden gekocht und eine Schaumsauce dazu gegeben. Für 12—14 Personen.

## X. Kuchen, Torten und kleines Backwerk.

**1. Eine Zwiebel-Wähe (Kuchen).** Man mache zu einer Zwiebelwähe einen mürben Teig, und dische 8 große Zwiebeln in frischer Butter, nehme eine gute Hand voll Gewürz: Schnittzwiebeln, Petersilie und 2 Hände voll würflich zerschnittenen Speck, und dische es mit den Zwiebeln, nehme es vom Feuer, schlage 8 Eier darein, und verrühre sie wohl damit, nehst 8 Deciliter (2 Schoppen) Milch, streiche die Masse auf einen beliebigen Teig und backe es in einem Ofen.

**2. Basler-Osterfladen.** 16 Eier, 16 Dezil. (4 Schoppen) Milch, 125 Gr. ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Mandeln, 4 Deciliter (1 Schoppen) Rahm, 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfund) Zucker, eben soviel Meertrauben und Rosinen. Man koche in heißem