

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]

Gelées (Gallerten), Crêmen, Kuchen, Torten, Torteletten und Gebackenes.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

einer Citronenschale, und läßt die breitgedrückten Lerchen mit dem Gehackten, mit Pfeffer und ein wenig Salz bestreut, auf beiden Seiten gelb braten. Wenn das Fett abgeschöpft ist, kocht man sie mit Fleischbrühe und Jus, oder mit Bratenbrühe noch ein wenig, drückt den Saft einer Citrone dazu, rührt, wenn die Lerchen herausgenommen sind, in die Sauce 2 Eigelb mit Mußkatnuß und schüttet sie über die Lerchen.

59. **Krametsvögel auf dem Rost gebraten.** Wenn die Vögel gepuht und über ein Flammfeuer gehalten worden sind, schneidet man den Hals und die Füße ab, steckt die Schenkel ein, schneidet sie auf dem Rücken auf, nimmt das Eingeweide weg, drückt sie breit, hackt mit dem Eingeweide einige Schalotten, Petersilie und Schnittlauch fein, dämpft das Gehackte in frischer Butter, bis die Schalotten weich sind, läßt die Vögel, mit Salz bestreut und zugedeckt, ein wenig mitdämpfen, kehrt sie, wenn sie kalt geworden sind, in geriebenem Brod um, brät sie eine Viertelstunde vor dem Anrichten auf dem Rost auf beiden Seiten gelb und giebt sie mit Jus oder mit einer Citrone auf den Tisch.

Gelées (Gallerten), Crêmen, Kuchen, Torten, Torteletten und Gebackenes.

1. **Gelée (Gallerte) mit Aepfeln.** Man kocht $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) geraspeltes Hirschhorn in einem neuen irdenen Topf mit 3 Liter (2 Maß) Wasser bis auf 4 Decil. (1 Schoppen) langsam ein, preßt es durch ein Tuch, läßt es über Nacht stehen, legt 8 bis 10 geschälte und ausgekernte Reinetten oder Borsdorfer-Aepfel in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben, läßt sie in 12 Decil. (3 Schoppen) weißem kochendem

Wein mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker und dem Saft und der Schale einer Citrone weich werden, hebt sie mit einem silbernen Löffel zum Trocknen in's Haarsieb, kocht den zurückgebliebenen Wein mit noch 4 Decil. (1 Schoppen) Wein, dem durchgepreßten Hirschhorn, dem Saft einer Citrone und nach Belieben Zucker eine Viertelstunde, rührt 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß zur Gelée, läßt das Ganze, wenn es geronnen ist, durch eine ausgespannte Serviette laufen, und wenn es noch nicht hell ist, schüttet man es wieder durch. Man schüttet in eine Form, die unten so weit ist als oben, halbfingerhoch von der Gelée, legt, wenn dies im Keller auf einer Platte mit Salz fest geworden ist, von den Äpfeln, mit der ausgehöhlten Seite nach oben, darauf, schüttet wieder Gelée darüber, läßt es wieder fest werden und fährt so fort, bis die Form voll ist. Ist das Letzte fest geworden, so hält man die Form in heißes Wasser, legt, wenn die Gelée sich löst, eine flache Platte darauf und stürzt sie um.

2. Gelée von Araf. Man klopft im Winter 16 Gr. (1 Loth) und im Sommer 31 Gr. (2 Loth) Hausenblasen breit auseinander, verzipft sie in kleine dünne Stücke, kocht sie in einem neuen irdenen Topf mit $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Fluß- oder Regenwasser zugedeckt eine Stunde langsam, bis sich alles aufgelöst hat, schüttet, wenn dies bis auf 2 Decil. ($\frac{1}{2}$ Schoppen) eingekocht ist, $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) alten weißen Wein dazu, 250 Gramm ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker, die am Zucker abgeriebenen Schalen von 4 Citronen, und 8 Gr. ($\frac{1}{2}$ Loth) Zimmt, läßt es zugedeckt einige Mal aufkochen, drückt den Saft der vier Citronen dazu und 4 Deciliter, (1 Schoppen) Araf, rührt die Gelée wohl durcheinander, schüttet sie durch eine ausgespannte Serviette, bis sie ganz hell durchläuft, läßt sie in einer Form steif werden, hebt diese in heißes Wasser, und wenn sie sich löst, stürzt man sie um.

3. Blaue Gelée von Viole. Für 12 Decil. (3 Schopp.) Gelée im Sommer und $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) im Winter kocht man $\frac{3}{4}$ Kilog. ($1\frac{1}{2}$ Pfd.) geraspeltes Hirschhorn mit Wasser drei Stunden (es darf nicht überlaufen), bis auf

3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) ein, drückt es durch eine Serviette wohl aus, läßt es über Nacht stehen, vermischt es mit dem an einem $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Zucker Abgeriebenen von Citronen, 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) weißem Wein, dem Saft von 4 Citronen, der geriebenen Schale einer bitteren Pomeranze und einer Handvoll zerstoßener Violblätter, rührt, wenn die Gelée kocht, 4 Eiweiß zu Schnee, gießt von der Gelée in die Eier, schüttet alles wieder zusammen, rührt darin, bis es kocht, und schüttet die Gelée so oft durch eine Serviette, bis sie hell ist.

4. Gelée von Erdbeeren. Man zerdrückt so viel reife Früchte, als man zu 4 Decil. (1 Schoppen) Saft braucht, läßt sie 24 Stunden stehen, preßt sie durch eine starke Serviette aus, damit nichts Dickes sich durchwindet, nimmt 16 Gr. (1 Loth) Hausenblase, klopft und kocht sie wie bei Nr. 2, läßt 4 Decil. (1 Schoppen) rothen Wein und 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker mit der Hausenblase langsam kochen, damit sich aller Schaum obenhin setzt und sauber hinweggenommen werden kann, gießt ein Glas weißen Wein, den Saft einer halben Citrone und 4 Decil. (1 Schoppen) Erdbeeren-saft dazu, rührt darin, bis die Gelée kocht, schüttet sie durch eine Serviette, bis sie klar ist, und thut noch nach Belieben gestoßenen Zucker dazu.

Es ist besser, Gelées in porzellanenen Schalen, als in Formen zu serviren, weil sie nicht so fest sein müssen und dadurch einen angenehmeren Geschmack haben.

5. Blancmanger von Chokolade. Man löst 16 Gr. (1 Loth) Hausenblase wie Nr. 2 auf, schält und stößt 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) süße Mandeln fein, siedet $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) süßen Rahm mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker und 2 Gr. ($\frac{1}{2}$ Quentlein) Vanille, rührt damit die gestoßenen Mandeln an, röstet einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker braun, schüttet 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) Milch dazu, läßt darin 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) geriebene Chokolade unter Rühren verkochen, gießt die Hausenblase und den Rahm mit den Mandeln dazu, kocht es unter Rühren auf, schüttet es durch ein feines Tuch, gießt die Chokolade, wenn sie kalt, aber noch flüssig ist, in eine Form, und stürzt diese, wenn sie fest ist, um.

Zu Blancmanger ist Hirschhorn unbrauchbar, weil es nie weiß wird.

6. Gelée von bitteren Pomeranzen. Man kocht 16 Gr. (1 Loth) Hausenblase wie Nr. 2, reibt 3 bittere Pomeranzen an 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Zucker ab, läßt dies, nebst dem Saft, der Hausenblase, 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) weißem Wein und dem Saft von 4 Citronen aufkochen, verrührt 10 Eigelb, bis sie weiß sind, gießt die Gelée kochend dazu (man muß Acht geben, daß die Eier nicht scheiden), rührt noch ein wenig darin, schüttet sie durch ein Haarsieb und nachher in Formen. Sollte sie nicht süß genug sein, so thut man noch Zucker dazu.

7. Erdbeer-Crème mit Rahm. Man klopft und verzipft 16 Gr. (1 Loth) Hausenblase, kocht sie bis auf 2 Decil. ($\frac{1}{2}$ Schoppen) ein, thut $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) süßen Rahm, 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker und 4 Gr. (1 Quentl.) Zimmet dazu, vermischt dies mit 4 Decil. (1 Schoppen) zerdrückten Erdbeeren, schüttet, wenn der Rahm anfängt zu kochen, alles durch eine Serviette, gießt die Crème in Formen, hebt sie, wenn sie fest sind, in warmes Wasser und stürzt sie um.

8. Erdbeer-Crème mit Wein. Man zerdrückt 4 Decil. (1 Schoppen) Erdbeeren, drückt sie durch eine Serviette, thut 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) weißen Wein, den Saft der Erdbeeren, 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker und 8 Gr. ($\frac{1}{2}$ Loth) Zimmet in eine Casserolle, rührt 12 Eigelb, bis sie anfangen weiß zu werden, schüttet den Wein dazu, stellt alles zusammen auf's Feuer, schüttet, wenn es anfängt zu kochen, die Crème durch ein Haarsieb, thut noch einige Löffel voll ganzer Erdbeeren dazu und giebt sie kalt zu Tisch.

Auf gleiche Weise macht man Crème von Himbeeren- und Kirschensaft. Alle Crêmen von Früchten sind besser mit Wein als mit Rahm, weil der Saft der Früchte den Rahm scheidet.

9. Crème von Stachelbeeren mit gebranntem oder glasirtem Zucker. Man schneidet von 4 Decil. (1 Schoppen) halb ausgewachsener Stachelbeeren die Blümchen und Stiele ab, kocht sie einmal in Wasser auf, schüttet sie in ein Haar-

sieb, kocht sie wieder mit 2 Decil. ($\frac{1}{2}$ Schoppen) Wasser, 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker oder noch mehr, je nachdem sie sauer sind, gießt, wenn die Beeren weich sind, daß man sie verrühren kann, 2 Decil. ($\frac{1}{2}$ Schoppen) weißen Wein dazu, verrührt 10 Eigelb mit ein wenig Wasser, bis es weiß ist, schüttet das Gefochte langsam dazu, läßt alles zusammen unter starkem Rühren kochen, treibt die Crème durch ein Haarsieb auf eine dazu bestimmte Platte, streut, wenn sie kalt ist, eine Handvoll fein zerstoßenen Zucker darüber und hält eine glühende Schaufel darauf, bis der Zucker braun ist.

Um gesponnenen Zucker auf die Crème zu legen, bestreicht man eine zinnerne Platte von der gleichen Größe wie die, auf welcher die Crème ist, auf der umgekehrten Seite mit sehr wenig feinem Baumöl, röstet 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker mit ein wenig Wasser hellbraun, schüttet ihn gleich auf die zinnerne Platte, zieht ihn in dünne Fäden herum, damit es ein zusammenhängendes Stück giebt, läßt die Platte ein wenig warm werden, löst den gesponnenen Zucker mit einem feinen Messer und kehrt die Platte sachte auf die Crème, damit der Zucker schön darauf zu liegen kommt.

10. Gelbe Crème. Man verrührt 8 Eigelb mit einer halben Tasse voll Rosenwasser, bis sie weiß sind, läßt 8 Decil. (2 Schoppen) Milch mit 2 Decil. ($\frac{1}{2}$ Schoppen) Rahm und Zucker kochend werden, rührt dies unter die Eigelb, setzt alles zusammen auf's Feuer, rührt darin, bis es kocht, und richtet es an. Um die Crème zu garniren, läßt man 62 Gr. (4 Loth) geschälte und fein geschnittene Mandeln mit einem halben Eßlöffel voll Zucker, einem halben Glas voll Rosenwasser und ein wenig Wasser einkochen, und legt die erkalteten Mandeln um die Crème.

11. Crème von Aepfeln. Man brät 10 Reinetten, schält sie, treibt das Mark durch ein Sieb, verrührt es ein wenig auf dem Feuer mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Citrone, läßt es unter Rühren erkalten, vermengt es mit 6 zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß und läßt dies in einer Saladière, mit fein zerschnittenen Mandeln und gestoßenem Zucker bestreut, in einem nicht sehr warmen Ofen eine halbe Stunde backen.

12. Matronen-Crème mit Mandeln. Man läßt 8 Decil. (2 Schoppen) Milch mit einem Stück Zucker, etwas Citronenschale und einem Stückchen Zimmt kochend werden, verrührt 6 zerriebene Matronen darin, verrührt 6 Eigelb mit 2 Decil. ($\frac{1}{2}$ Schoppen) Rahm und etwas Milch, bis die Eier weiß sind, gießt die gekochte Milch unter Rühren dazu, setzt alles zusammen auf's Feuer, bis es anfängt zu kochen, gießt es durch ein Haarsieb, streut, wenn die Crème kalt ist, 31 Gr. (2 Loth) geschälte, gehackte und mit 62 Gr. (4 Loth) gestoßenem Zucker vermischte Mandeln darüber und hält eine glühende Schaufel darauf, bis sie eine braune Farbe bekommen.

13. Pomeranzen-Crème. Man verrührt 9 Eigelb mit dem Saft von 4 Pomeranzen, der an Zucker abgeriebenen Schale von 2 und eben dem Zucker, vermischt dies mit 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) weißem Wein, schüttet es durch ein Haarsieb in eine Saladière, läßt diese wohl zugedeckt so lange auf kochendem Wasser stehen, bis die Crème fest ist, und giebt sie kalt zu Tisch.

14. Schnee mit Vanille. Man siedet 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) süßen Rahm mit einem Stengelchen Vanille, stellt ihn kalt, nimmt die Vanille heraus, schlägt den Rahm eine Viertelstunde, bevor man ihn zu Tische geben will, an einem kühlen Ort mit dem Schneebesen schaumig, hebt mit einem silbernen Löffel den Schaum ab, schlägt fort, bis alles zu Schaum geworden ist, und garniert ihn mit Matronen oder Meringues.

15. Crème von Reismehl. Man rührt 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Reismehl mit einigen Löffeln kalter Milch glatt an, gießt 9 Viertelliter ($1\frac{1}{2}$ Maß) kochende Milch darunter, läßt alles zusammen kochen, bis es dick, kocht es mit Zucker, Zimmt und einer abgeriebenen Citronenschale noch eine halbe Stunde, rührt die kochende Crème in 6 mit kalter Milch verrührte Eigelb, setzt sie wieder auf's Feuer, gießt sie, wenn sie anfängt zu kochen, durch ein Sieb und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Statt Reismehl kann man Reis nehmen, der in einem nicht zu warmen Ofen getrocknet, mit einem Tuch abgerieben und fein gestoßen durch ein Haarsieb getrieben worden ist.

16. Omelette soufflée. Man verrührt 187 Gr. (12 Loth) fein gestoßenen Zucker mit 8 Eigelb gut durcheinander, vermischt es mit dem zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß und backt es bei gelinder Wärme im Ofen oder in der Tortenpfanne.

17. Crème von Biscuit mit Wein. Man verrührt 12 Eigelb mit 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) weißem Wein in einem hohen Topf, schlägt es mit dem Schneebesen, vermischt den Wein mit 62 Gr. (4 Loth) fein gestoßenem Biscuit oder Zuckerbrod, der an Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft einer Citrone und 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Zucker, läßt dies auf Kohlen langsam schaumig werden, indem man mit dem Besen immerfort schlägt, stellt den Topf, wenn es anfängt zu kochen, schnell in kaltes Wasser, damit die Crème nicht gerinnt, schlägt sie nochmals, giebt sie kalt zu Tisch und garnirt sie mit Biscuit.

18. Crème von Zimmet. Man läßt 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) Rahm mit 8 Gr. ($\frac{1}{2}$ Loth) Zimmet, der mit einer halben Haselnuß groß frischer Butter sehr fein zerstoßen ist, kochend werden, stellt ihn vom Feuer, verrührt 8 Eigelb mit gestoßenem Zucker und einigen Löffeln voll Milch, rührt den wieder kochend gemachten Rahm darunter, setzt alles zusammen auf's Feuer, nimmt ihn, wenn er anfängt zu kochen, davon, rührt noch darin, gießt ihn durch ein Haarsieb und giebt ihn, mit Makronen garnirt, kalt zu Tisch.

19. Aufgezogene Crème von Brod. Man kocht $1\frac{1}{4}$ Kilog. ($2\frac{1}{2}$ Pfd.) fein geriebenes Milchbrod in 8 Deciliter (2 Schoppen) Milch, stellt sie vom Feuer, läßt sie unter Rühren kalt werden, verrührt 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Butter mit eben so viel Zucker, 8 Eigelb, etwas Zimmet und ein wenig fein gestoßener, verzuckerter Drangenblüthe, thut das Milchbrod dazu, vermischt es mit 9 zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß, backt die Crème in einer mit frischer Butter bestrichenen

Schüssel 3 Viertelstunden im warmen Ofen, streut gestoßenen Zucker darüber und stellt sie noch ein wenig in den Ofen.

Alle aufgezogenen Crêmen müssen gleich aus dem Ofen auf den Tisch gegeben werden, sonst werden sie unansehnlich.

20. Aufgezogene Crème von Citronen. Man rührt in 4 Decil. (1 Schoppen) weißen, kochenden Wein so viel geriebenes Milchbrod, bis es wie Brei ist, nimmt es vom Feuer, verarbeitet 187 Gr. (12 Loth) frische Butter darin, bis diese zergangen ist, reibt 3 Citronen an Zucker ab, schabt das Gelbe am Zucker in den Teig, rührt ihn mit 218 Gr. (14 Loth) gestoßenem Zucker, 4 Gr. (1 Quintl.) gestoßenem Zimmet, dem Saft der Citronen und 12 Eigelb eine halbe Stunde, vermischt ihn mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß und backt die Crème in einer mit frischer Butter bestrichenen Schüssel 3 Viertelstunden im warmen Ofen.

21. Aufgezogene Crème von Aepfeln. Man verrührt 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) frische Butter mit 12 Eigelb, vermengt es mit dem Mark von 20 gebratenen Borsdorfer-Aepfeln, 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) gestoßenem Zucker und der abgeriebenen Schale und dem Saft von 2 Citronen, schlägt 10 Eiweiß zu festem Schnee dazu und backt es wie die vorhergehenden Crêmen.

Man kann auch fein zerschnittene Pomeranzen- und Citronenschale oder 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) gewaschene und getrocknete Rosinen dazu thun.

22. Aufgezogene Crème von Reis. Man kocht 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Reis in Milch zu einem dicken Brei, zerrührt ihn, damit kein ganzer Reis darunter bleibt, mit eben so viel frischer Butter, 93 Gr. (6 Loth) Zucker, etwas gestoßenem Zimmet, einer abgeriebenen Citronenschale und 8 Eigelb während einer Viertelstunde, schlägt das Eiweiß zu Schnee dazu, und backt es wie die vorhergehenden. *20 St. an bain marie*

23. Aufgezogene Crème von Sago oder Grießmehl. Man kocht 187 Gr. (12 Loth) Sago in 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) Milch mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker, 2 Gr. ($\frac{1}{2}$ Quintl.) Zimmet und einer halben Citronenschale dick, rührt in einer Schüssel 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frische Butter und

12 Eigelb dazu, nimmt den Zimmet und die Citronenschale davon, schlägt das Weiße der Eier zu Schnee und backt ihn wie die vorhergehenden.

Macht man sie von Griesmehl, so nimmt man bloß 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.)

24. Aufgezogene Crème von Chokolade. Man kocht $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Milch mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) fein geriebener Chokolade und 4 Gr. (1 Quintl.) Zimmet, rührt sie während dem Kochen wohl, damit die Chokolade sich auflöst, verrührt sie mit 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Griesmehl zu einem festen Brei, stellt ihn vom Feuer, rührt 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frische Butter und, wenn er erkaltet ist, 10 Eigelb dazu, nimmt den Zimmet davon, schlägt das Eiweiß zu Schnee und backt die Crème eine Stunde.

25. Italiänische Crème. Man füllt die Schüssel, in der man die Crème machen will, halb mit Milch, kocht diese mit Zucker auf, rührt sie nach und nach zu 12 wohl verklopften Eigelb, läßt alles zusammen unter Rühren auf dem Feuer, kocht 31 Gr. (2 Loth) verzapfte, in Wasser aufgelöste und durchgestiebte Hausenblase zu einer festen Gallerte ein, vermischt sie und die Milch, wenn alles halb erkaltet ist, mit 4 Decil. (1 Schoppen) zu Schnee geschlagenem Rahm, schüttet es in eine kalte Form und hält diese vor dem Umstürzen in warmes Wasser.

26. Nudelfuchen mit Rahm. Man wahlst einen Nudelteig von zwei Eiern in 2 Stücken so dünn als möglich aus, läßt ihn trocknen, schneidet ihn fein wie gewöhnliche Nudeln, kocht sie in vielem Wasser und gießt, wenn sie im Sieb sind, mehrmals kaltes Wasser darüber. Man zerläßt 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) frische Butter, röstet 2 Kochlöffel voll Mehl ein wenig darin, kocht dies mit 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) süßem Rahm unter Rühren auf, verrührt es, wenn es erkaltet ist, mit 8 Eigelb und 187 Gr. (12 Loth) gestoßenem Zimmet während einer Viertelstunde. vermischt es mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) gewaschenen und getrockneten Rosinen, den wohl abgelaufenen Nudeln, etwas Salz und zuletzt dem zu Schnee geschlagenen 8 Eiweiß, bestreicht ein Tortenblech mit Butter, belegt es mit

einem mit Butter und geriebenem Milchbrod bestreuten Papier, backt den Kuchen in $1\frac{1}{2}$ Stunden in einem warmen Ofen, stürzt ihn um, nimmt das Papier fort und bestreut ihn mit Zucker.

27. Chokolade-Kuchen. Man verrührt 8 Eier mit 4 Decil. (1 Schoppen) Milch nebst dem Saft einer Citrone auf dem Feuer, bis sie scheiden, stellt sie vom Feuer, läßt sie zugedeckt ein wenig stehen, schüttet sie durch ein Haarsieb zu 156 Gr. (10 Loth) frischer, weichgerührter Butter, rührt dies zusammen mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) gestoßenem Zucker, eben so viel fein gestoßenen Mandeln, eben so viel geriebener und gesiebter Chokolade und 6 Eigelb eine Viertelstunde, thut das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, und backt es wie den Nudelfuchen; in einer kleinen Stunde ist es gut.

28. Erdbeer-Kuchen. Man bestreut $\frac{1}{2}$ Kilogramm (1 Pfd.) frische Erdbeeren mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) fein gestoßenem Zucker und Zimmet, weicht eine Stunde, bevor man es braucht, $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Milchbrod in kochender Milch ein, läßt es auf heißer Asche stehen, verrührt 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) zerlassene frische Butter, bis sie weiß ist, rührt sie mit 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) gestoßenem Zucker, der an Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, 8 Eigelb und dem Milchbrod eine Viertelstunde, thut das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, legt auf eine mit Butter bestrichene und mit Papier, das mit Butter und geriebenem Brod bestreut ist, belegte Form einen Unrichtlöffel voll Teig, dann Erdbeeren und Saft, und fährt so fort, bis beides verbraucht ist; die oberste Lage Erdbeeren muß noch mit Teig bedeckt sein. Man backt den Kuchen in $1\frac{1}{2}$ Stunden, und bestreut ihn, wenn er umgestürzt ist, mit Zucker.

Zu Kuchen mit Früchten, die warm aufgetragen werden, giebt man Kirchsauce, zu andern Sauce von Milch, Rahm oder Wein.

29. Süßer Teig zu Torten. Man nimmt zum Boden einer großen Torte 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl, 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) fein gesiebten Zucker, eben so viel fein gestoßene Mandeln, eben so viel frische Butter, 1 Ei und 1 Kaffeelöffel voll Zimmet; will man Gitter über die Torte, so muß man

125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Butter und 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Mehl mehr nehmen.

30. Sauerkraut-Torten. Man wässert 1 Kilog. (2 Pfd.) Sauerkraut 8 Tage, gießt alle Tage frisches Wasser daran, läßt es mit ein wenig Salz und Wasser eine Stunde schnell kochen, damit es weiß bleibt, schüttet das Wasser ab und thut wieder warmes Wasser dazu, läutert 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Zucker, bis er einen Faden zieht, schneidet 2 geschälte Citronen in seine längliche Streifen, läßt sie mit dem Zucker im Kraut eine halbe Stunde kochen, bis keine Brühe mehr kommt und das Kraut weich ist, drückt den Saft von 2 Citronen dazu und verbraucht dies als Torten-Fülle.

31. Chokolade-Torte. Man verrührt 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Chokolade, die in einem nicht zu warmen Ofen weich geworden ist, in einer tiefen Schüssel mit 1 Ei, vermischt sie mit 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) geschälten und gestoßenen Mandeln, 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) Zucker, der an Zucker abgeriebenen Schale von 2 Citronen und 18 Eigelb, thut, wenn dies eine halbe Stunde gerührt worden ist, das zu Schnee geschlagene Eiweiß dazu, legt in eine tiefe, mit Butter bestrichene Form ein Papier, das mit Butter bestrichen und mit fein gestoßenem Biscuit bestreut ist, backt die Torte in einem nicht zu warmen Ofen eine Stunde, kehrt sie um, nimmt das Papier weg, wenn sie kalt ist, und bestreut sie mit feingesiebtm Zucker.

32. Mandeltorte mit Erdbeeren. Man kocht $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) grob gestoßenen Zucker in 2 Decil. ($\frac{1}{2}$ Schoppen) Wasser, schäumt ihn ab, läßt ihn zum Flug einkochen, d. h. daß, wenn man den Löffel hineintaucht, schnell herauszieht und stark darauf bläst, es wie Fäden fliege oder Fäden ziehe, verarbeitet dann schnell $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) geschälte und gestoßene Mandeln mit 2 Kochlöffeln voll Mehl darin, wahl den Teig auf dem mit Mehl bestreuten Werkbrett so groß als die Form aus, bestreicht diese mit frischer Butter, drückt den Teig fest an und backt ihn in einem nicht zu warmen Ofen. Man läßt 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) Walderdbeeren mit 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) fein gesiebtm Zucker bestreut eine

halbe Stunde stehen, schlägt 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) Rahm zu dickem Schnee, hebt den Schaum immer ab, bis alles geschwungen ist, nimmt die Torte, wenn sie gelbbraun gebacken und erkaltet ist, aus der Form, legt die Erdbeeren mit Zucker hinein, füllt sie mit dem Rahm auf und giebt sie gleich zu Tisch.

33. Ein spanischer Brod- oder Blätterteig. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Mehl auf das Wirkbrett, thut in die Mitte in eine Grube 2 Messerspitzen voll Salz und 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frische Butter und macht mit Hülfe von etwas Wasser einen nicht zu dicken Teig, der, wenn man ihn mit dem Finger drückt, wieder in die Höhe geht. Man wirft 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) frische Butter mit Wasser aus, drückt sie in einem Tuch breit, legt sie auf den rund ausgewählten Teig, schlägt die 4 Enden desselben darüber, wahl't ihn aus, legt ihn in 3 Theile zusammen, wahl't ihn der Länge nach aus, legt ihn wieder in 3 Theile zusammen, wahl't ihn wieder so aus, läßt ihn eine halbe Stunde liegen und wiederholt dies auf gleiche Art noch 2 Mal.

34. Torteletten von Chokolade. Man reibt 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Chokolade fein, läßt sie mit 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) Rahm, 62 Gr. (4 Loth) Zucker und ein wenig fein gestoßenem Zimmet bis auf 6 Decil. ($1\frac{1}{2}$ Schopp.) einkochen, treibt den Rahm durch ein Haarsieb, rührt ihn, wenn er kalt ist, in 8 wohl verknöpfte Eigelb, thut das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß dazu, legt in eine Tortelettenform Blätter von spanischem Brodteig, füllt sie mit der Masse und läßt sie in einem nicht allzuheißen Ofen backen. Auch mit Milch werden sie gut.

35. Himbeer-Torteletten mit Rahm. Man legt in eine tiefe Tortelettenform Blätter von spanischem Brodteig, thut fingersdick Himbeeren darauf, verrührt zu 30 Torteletten 187 Gr. (12 Loth) Zucker, einen Kaffeelöffel voll Zimmet und 8 Eigelb eine Viertelstunde, thut noch 6 Decil. ($1\frac{1}{2}$ Schoppen) süßen Rahm dazu, backt die gefüllten Förmchen langsam in einem warmen Ofen, und giebt sie mit Zucker bestreut kalt auf den Tisch. Auf gleiche Weise macht man

Torteleiten von Kirſchen oder Erdbeeren. Zu ſchwarzen Kirſchen nimmt man nur halb ſo viel Zucker. Zu 24 Torteleiten macht man einen Teig von 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl und eben ſo viel Butter.

36. Torteleiten von Kartoffeln. Man verrührt 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) fein geriebene Kartoffeln, eben ſo viel fein geſiebten Zucker, 10 Eigelb, ein wenig Zimmetöl und Orangenblüthengeiſt oder die abgeriebene Schale einer Citrone eine halbe Stunde, thut das zu Schnee geſchlagene Eiweiß dazu, füllt kleine, mit Butter beſtrichene und mit Milchbrod beſtreute Formen damit, und backt ſie in drei Viertelſtunden in einem nicht zu heißen Ofen.

37. Rahm-Torteleiten. Man verrührt 8 Eigelb, 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) fein geſiebten Zucker und die abgeriebene Schale einer Citrone, ſtatt dieſer kann man Vanille in den Rahm legen, gießt 6 Decil. ($1\frac{1}{2}$ Schopp.) oder 3 Viertel-liter ($\frac{1}{2}$ Maß) gekochten und wieder erkalteten Rahm nebst dem zu Schnee geſchlagenen Eiweiß dazu, füllt es in Blätter von ſpaniſchem Brodteig und backt ſie in einer halben Stunde.

38. Orangen- (Pomeranzen-) Torteleiten. Man gießt über 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) zerdrückte Biscuits ein Glas voll weißen Wein, zerrührt 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) friſche Butter mit 6 Eigelb zu einem dicken Schaum, thut die geweichten Biscuits, 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Zimmet, 8 Gr. ($\frac{1}{2}$ Loth) geſtoßene candirte Pomeranzenblüthe, eine halbe, in Zucker eingemachte, trockene Orangenschale und zuletzt das zu Schnee geſchlagene Eiweiß dazu, füllt mit ſpaniſchem Brodteig belegte Formen damit und backt ſie in einer halben Stunde.

39. Apfel mit Teig belegt. Man ſchält ſie, ſchneidet ſie mitten durch, nimmt das Kernhaus heraus, ſticht mit einem runden Ausſtecher von meſſerrückendick ausgewähltem ſpaniſchem Brodteig ſo viele Blätter aus, als Äpfel ſind, beſtreicht jeden halben Apfel mit Eiweiß, das mit Waſſer verklopft iſt, beſtreut ihn mit Zucker, legt ein Blättchen Teig darauf, beſtreicht es mit Eiweiß, ſtreut Zucker darüber und backt ſie auf einem dick mit friſcher Butter beſtrichenen

Blech, doch so, daß kein Apfel den andern berührt, im Ofen oder in der Tortenpfanne.

40. Kirschbrod. Man verkocht 1 Kilog. (2 Pfd.) schwarze, gewaschene und von den Stielen befreite Kirschen mit 2 Gläsern voll rothem Wein, einem halben Glas voll Wasser, Zucker, in kleine Stücke gebrochenem Zimmet und etwas Brodrinde, schneidet Milchbrod in runde, zweifingerdicke Stücke, läßt sie, in Milch eingeweicht, eine Stunde stehen, kehrt sie in zerklopften Eiern und geriebenem Brod um, backt sie in heißer Butter gelb, legt sie zum Abfließen auf Papier und schüttet die Kirschen durch ein Haarsieb darüber, indem man sie so viel als möglich ausdrückt. Man kann diese Sauce zu allen Kuchen mit Früchten geben.

Saucen zu Kuchen und gekochtem Obst, Zuckerbackwerk.

41. Sauce von Wein. Man läßt weißen Wein, je nachdem man Sauce braucht, mit ein wenig Wasser, der an Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, dem Saft davon und Zucker kochen, bis er nicht mehr nach Wein riecht, zerrührt 4 Eigelb mit etwas Wasser, bis sie weiß sind, rührt den Wein dazu, setzt es zusammen auf's Feuer, indem man die Sauce rührt, bis sie kocht, und schüttet sie durch ein Haarsieb.

42. Sauce von Milch. Man setzt 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) gute Milch mit 62 Gr. (4 Loth) fein gestoßenen Mandeln und einem Stück Zucker auf's Feuer, läßt sie, indem man darin rührt, einige Male aufkochen, gießt sie, in 4 mit 3 Löffel voll Rosenwasser zerrührte Eigelb, setzt