

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, 1840

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

urn:nbn:de:bsz:31-56998

dämpfen, stellt sie vom Feuer und läßt sie darin kalt werden; man kehrt sie wohl darin und in geriebenem Brod um. Eine Viertelsunde vor dem Anrichten legt man sie auf einen Rost und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb. Man giebt sie mit Schü oder einer Citrone auf den Tisch.

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

1. Gelee (Gallerte) mit Aepfeln.

Ein Pfund geraspeltes Hirschhorn wird in einem neuen irdenen Topf, mit 2 Maas Wasser, bis auf einen Schoppen eingekocht, durch ein Tuch gepreßt und über Nacht stehen gelassen. Man schält 8 bis 10 Borstorfer- oder Renetten-Aepfeln, sticht die Kerne heraus und legt die Aepfel in frisches Wasser, damit sie weiß bleiben. In einer Casserolle kocht man 3 Schoppen guten weißen Wein mit einem Viertelsfund Zucker, die Schale und den Saft von einer Citrone; wenn der Wein kocht, so legt man die Aepfel darein, läßt sie weich kochen, hebt sie mit einem silbernen Löffel aus dem Wein und legt sie auf ein Haarsieb, damit sie trocken werden; zu dem zurückgebliebenen Wein thut man noch einen Schoppen, das durchgepreßte Hirschhorn, den Saft von noch einer Citrone, und Zucker, bis es süß genug ist, stellt es wieder auf das Feuer und läßt es noch eine Viertelsunde kochen. Indem es kocht, schlägt man das Weiße von 4 Eiern zu Schnee, rührt es zu der Gelee, und wenn es geschieden oder geronnen ist, so schüttet man sie durch eine ausgespannte Serviette, und läßt die Gelee durchlaufen, bis sie so hell wie Wasser ist. Sollte sie nicht gleich hell genug seyn, so schüttet man sie noch einmal durch. Man thut nun in eine dazu bestimmte Form einen halbenfingerhoch Ge-

lee, stellt sie in einen Keller oder auf eine Platte mit Salz. Wenn sie fest ist, so legt man von den Aepfeln darauf, die ausgehöhlte Seite oben auf; dann schüttet man wieder Gelee darauf, läßt sie wieder satt werden und fährt so fort, bis keine Gelee und keine Aepfel mehr bleiben. Das Geschirr muß voll werden, auch keine Form haben, die unten weiter ist als oben. Wenn die Gelee fest geworden 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, damit 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; man schüttet es durch eine starke Serviette und drückt sie wohl aus, damit keine Feuchtigkeit mehr darin bleibt, läßt es über Nacht stehen und schüttet es klar ab.

2. Gelee von Uraf.

Man nimmt im Winter 1 Loth Hausenblasen und im Sommer zwei Loth, legt sie auf ein Holz und klopft sie breit auseinander; man verzipft sie in kleine, dünne Stücke, thut sie in einen neuen irdenen Topf mit einer Maas Fluß- oder Regenwasser, und läßt sie zugedeckt eine Stunde langsam kochen, bis sich alles aufgelöst hat, denn wenn sie stark kocht, wird sie trübe und löst sich nicht genug auf. Man läßt sie bis auf einen halben Schoppen einkochen, schüttet eine Maas guten alten weißen Wein dazu, mit einem halben oder Drittelpfund Zucker, die am Zucker abgeriebenen Schale von 4 Citronen und einem halben Loth Zimmet, deckt den Topf wohl zu und läßt es einigemal aufkochen; dann drückt man den Saft von den vier Citronen dazu und ein kleiner Schoppen Uraf, rührt es wohl durch einander und schüttet sie durch eine aufgespannte Serviette, bis sie ganz rein und hell läuft; man gießt sie in eine Form oder Schale und läßt sie steif werden. Dann hebt man die Form in heißes Wasser, und wenn sie sich löst, so stürzt man sie um.

3. Blaue Gelee von Violeu.

Für drei Schoppen Gelee im Sommer, und eine Maas im Winter, kocht man ein und ein halbes Pfund geraspeltet Hirschhorn im Wasser drei gute Stunden (es darf nicht überlaufen), bis auf eine halbe Maas ein, schüttet es durch eine Serviette und drückt es wohl aus; man läßt es über Nacht stehen und schüttet es in eine Casserolle ab. Man reibt dann 2 Citronen an einem Pfund Zucker ab, thut das abgeriebene samt dem Saft von 4 Citronen, einer halben Maas guten weißen Wein, die geriebene Schale von einer bittern Romeranze in die Casserolle zu dem Hirschhornsaft, und stellt die Casserolle aufs Feuer; man zerstößt eine gute Hand voll Violeublätter recht fein, und thut sie ebenfalls zur Gelee; während dem sie kocht zerklopft man 4 Eyerweiß zu Schnee, rührt von der Gelee wenn sie warm ist, in die Eyer, schüttet dann diese in die Gelee und rührt darin bis sie wieder kocht. Dann schüttet man sie durch eine ausgespannte Serviette, so viel Mal bis sie hell ist und die Gelee sich schön färbt.

4. Gelee von Erdbeeren.

Von diesen und von andern Sorten Früchten, als: Amarellenirschen, Himbeeren, Johannisstrauben wovon man Gelee machen will, nimmt man nur die reife, so viel, daß man einen Schoppen oder anderthalben Saft bekommt, zerstößt sie so gut als möglich, läßt sie 24 Stunden stehen und preßt den Saft durch eine starke Serviette aus, damit nichts dickes sich durchwindet. Man nimmt auf einen Schoppen oder 1 Pfund Saft 1 Loth Hausenblase, klopft und kocht sie, wie bei N.° 2 beschrieben ist, gießt einen Schoppen rothen Wein dazu und ein halbes Pfund Zucker, läßt den Wein und den Zucker mit der schon gekochten Hausenblase langsam kochen, damit sich aller Schaum von der Hausenblase oben an setzet und sauber hinweggenommen werden kann; man thut noch ein Glas voll weißen Wein und den Saft von einer

halben Citrone mit einem Schoppen Erdbeerensaft dazu, und rührt es durch einander, bis sie kocht; dann schüttet man sie durch eine ausgespannte Serviette, bis sie klar ist, wie die andere Gelee. Sollte sie nicht süß genug seyn, so thut man noch gestoßenen Zucker dazu.

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

5. Blancmanger von Schokolade.

Man löst 1 Loth Hausenblase nach N.° 2 auf, schält und stößt ein halbes Pfund süße Mandeln fein; dann siedet man eine Maas süßen Rahm mit einem Viertelpfund Zucker und einem halben Quintlein Vanille, rührt damit die gestoßenen Mandeln an; man röstet auch einen Eßlöffel voll gestoßenen Zucker braun, schüttet eine halbe Maas Milch dazu und rührt ein Viertelpfund geriebene Schokolade darein; man läßt die Schokolade unterm Rühren in der Milch verkochen; alsdann rührt man die Hausenblase mit den Mandeln und Rahm zu der gekochten Schokolade, läßt es noch unterm Rühren aufkochen, schüttet alles durch ein feines Haartuch, man drückt die Mandeln wohl aus; die Schokolade läßt man beinahe kalt werden, doch muß sie noch flüssig seyn; gießt sie in Formen, und wenn sie fest ist, so stürzt man sie um, wie die Gelee.

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

6. Gelee von bittern Pomeranzen.

Man kocht ein Loth Hausenblase, wie in N.° 2 beschrieben ist; reibt 3 bittere Pomeranzen an 3 Viertelpfund Zucker ab, thut es nebst dem Saft zu der Hausenblase mit einer halben Maas gutem weißen Wein und dem Saft von 4 Citronen, und läßt es aufkochen. Man verrührt alsdann das Gelbe von

10 Eyeru, bis sie weiß werden, rührt die Gelee kochend dazu (man muß wohl acht geben, daß die Eyer nicht scheiden), rührt sie noch ein wenig; dann schüttet man sie durch ein Haarsieb, thut sie in die Form und läßt sie kalt werden. Sollte sie nicht süß genug seyn, so thut man noch mehr Zucker dazu.

7. Eine Erdbeeren-Creme mit Rahm.

Man klopft und verzipft ein Loth Hausenblase, und kocht sie bis auf einen halben Schoppen ein; dann thut man 1 Maas süßen Rahm dazu, ein halbes Pfund Zucker, ein Quintlein Zimmet; man verreibt einen Schoppen Erdbeeren, thut sie zum Rahm, und wenn dieser wieder anfängt zu kochen, so schüttet man sie durch eine Serviette; man muß acht geben daß keine Körnchen von den Erdbeeren dazu kommen; dann gießt man sie in Formen, und wenn sie kalt sind, so hebt man sie ins warme Wasser und stürzt sie um.

8. Erbeeren-Creme mit Wein.

Dazu wird ein Schoppen Erdbeeren verrieben, und durch eine Serviette gedrückt, dann thut man eine halbe Maas guten weißen Wein in eine Casserolle mit dem Saft von den Erdbeeren, ein halbes Pfund Zucker, ein halbes Loth guten Zimmet. Zwölf Eyer gelb verrührt man in einer Schüssel, bis sie anfangen weiß zu werden, rührt den Wein dazu, schüttet sie wieder in die Casserolle und läßt sie unterm Rühren wieder kochen; sobald sie anfangen zu kochen, so schüttet man sie durch ein Haarsieb in eine Schüssel, thut noch etliche Löffel voll ganze Erdbeeren dazu, richtet sie dann auf eine Platte an und giebt sie kalt zu Tische.

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

9. Creme von Stachelbeeren mit gebranntem oder glasirtem Zucker.

Man nimmt einen Schoppen nur halb ausgewachsene Stachelbeeren, schneidet die Blümchen und die Stiele ab, kocht sie einmal im Wasser auf und schüttet sie in ein Haarsieb; nachher kocht man 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 thut man einen halben Schoppen guten weißen Wein dazu; man verrührt alsdann 10 Eyer gelb mit ein wenig Wasser, bis sie weiß sind, schüttet das gekochte langsam dazu, thut es wieder aufs Feuer, läßt es noch unterm starken Rühren kochen, und treibt die Creme durch ein Haarsieb auf eine dazu bestimmte Platte oder Schale. Wenn sie kalt ist, so streut man eine gute Handvoll feingestossenen Zucker darüber und haltet eine glühende Schaufel darauf, bis der Zucker braun ist.

Um gesponnenen Zucker auf die Creme zu legen nimmt man eine zinnerne Platte von der gleichen Größe, wie die auf welcher die Creme ist, legt sie auf die umgekehrte Seite, und streicht sie mit sehr wenig feinem Baumöhl an; man thut ferner in eine Casserolle ein Viertelpfund gestossenen Zucker mit ein wenig Wasser, röstet ihn bis er hellbraun ist, schüttet ihn gleich auf die zinnerne Platte und zieht ihn in dünne Fäden herum, damit es ein zusammenhängendes Stück giebt; dann läßt man die Platte ein wenig warm werden, löst den gesponnenen Zucker mit einem feinen Messer und kehrt die Platte sachte auf die Creme, damit der Zucker schön darauf zu liegen kommt.

10. Gelbe Creme.

Man thut 2 Schoppen gute Milch mit einem halben Schoppen Rahm in eine Casserolle mit Zucker; zerrührt acht Eyer gelb mit einer halben Tasse voll Rosenwasser bis sie weiß sind; wenn die Milch kocht, so rührt man sie in die Eyer

und thut sie wieder in die Casserolle aufs Feuer, rührt darin bis sie wieder kochen; dann schüttet man sie auf eine Platte; nachher schneidet man 4 Loth geschälte Mandeln fein und thut sie in eine kleine Casserolle mit einem halben Eszlöffel voll Zucker, einem Stücklein spanischen Flor, einem halben Glas voll Rosenwasser und ein wenig Wasser und läßt sie einkochen; dann nimmt man das Läßchen oder Flor daraus, richtet die Mandeln auf einen Teller an, und wenn sie kalt sind, so garnirt man die Creme damit.

11. Creme von Aepfeln.

Für eine mittelgroße Salatiere bratet man 10 Aepfeln in einem Ofen, sie müssen nicht klein seyn, schält sie ab, treibt das Mark durch ein Sieb, vermengt es mit einem Viertelpfund feingestossenem Zucker und der abgeriebenen Schale von einer Citrone, thut es zusammen in eine Casserolle, rührt es ein wenig auf dem Feuer und läßt es unterm Rühren kalt werden. Man schlägt das weiße von sechs Eiern zu einem satten Schnee oder Schaum, rührt ihn unter die Aepfel, man thut diese in eine Salatiere, streut feingeschnittene Mandeln darüber und gestossenen Zucker. Man stellt sie gleich in einen nicht sehr warmen Ofen und läßt sie eine kleine halbe Stunde backen.

12. Macronen Creme mit Mandeln.

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

Mandeln mit 4 Loth feingestofenem Zucker; wenn die Creme kalt ist, so streut man den Zucker und die Mandeln darüber und haltet eine glühende Schaufel oder Brenneisen darüber bis sie eine schöne braune Farbe bekommt.

13. Pomeranzen-Creme.

Von 4 Pomeranzen, wird der Saft ausgedrückt und die Schale von 2 am Zucker abgerieben; man rührt das Gelbe von 9 Eiern dazu und gestofenen Zucker, mit dem Zucker auf welchem die Pomeranzen abgerieben sind; dann thut man eine halbe Maas guten weißen Wein dazu, schüttet es durch ein Haarsieb in eine Salatiere, setzt sie auf kochendes Wasser, deckt sie wohl zu, und läßt sie so lange auf dem kochenden Wasser bis sie satt ist; dann giebt man sie kalt zu Tisch.

14. Schnee mit Vanille.

Man thut in eine halbe Maas guten süßen Rahm, ein Stänglein Vanille, läßt ihn kochen und stellt ihn an einen kalten Ort; wenn der Rahm recht kalt ist, so nimmt man die Vanille daraus, und schlägt den Rahm mit einem Schneebesen bis er Schaum hat. Dieser Schaum wird mit einem silbernen Löffel abgehoben und gleich auf die Platte gethan, die man auf den Tisch geben will; man schlägt so fort bis der Rahm aller zu Schnee ist. Man schwingt den Rahm immer an einem kühlen Orte, eine Viertelstunde zuvor, ehe man ihn zu Tische geben will. Man garnirt ihn mit Makronen oder Merins und stellt fein gestofenen Zucker dazu.

15. Creme von Reismehl.

Man kocht anderthalb Maas Milch auf, rührt ein Viertelpfund Reismehl mit etlichen Löffeln voll kalter Milch glatt an, rührt die kochende Milch in das Reismehl, schüttet es wieder in den Topf und läßt sie kochen bis sie dick wird; man thut dann Zucker mit Zimmt und die abgeriebene Schale von einer Citrone dazu, und läßt sie noch eine halbe Stunde

Kochen. Hernach verrührt man das Gelbe von 6 Eyern mit ein wenig kalter Milch, rührt die kochende Creme dazu, stellt sie wieder aufs Feuer, und wenn sie wieder anfängt zu kochen, so schüttet man 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 trocknet man Reiß in einem nicht zu warmen Ofen, damit er nicht gelb wird; man reibt ihn mit einem Tuch ab, stößt ihn fein und läßt ihn durch ein Haarsieb laufen.

16. *Omelette soufflée.*

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

17. *Creme von Biscuit mit Wein.*

Man rührt das Gelbe von 12 Eyern mit einer halben Maas gutem alten weißen Wein an, thut es in einen hohen Topf und schlägt es noch mit einem Schneebesen recht durch einander; 4 Loth Biscuit oder trockenes Zuckerbrod, werden fein gestoßen, die Schale von einer Citrone an einem halben Pfund Zucker abgerieben, und mit dem Biscuit in den Topf zum Wein und Eyern nebst dem Saft von der abgeriebenen Citrone gethan; man stellt den Topf auf glühende Kohlen auf den Heerd und nicht in Zuglöcher, weil es sonst zu schnell kocht; mit dem Besen schlägt man immer fort, bis es hoch schäumt und anfängt zu kochen, und stellt dann geschwind den Topf ins kalte Wasser, damit die Creme nicht scheidet oder gerinnt; man schlägt sie nochmals, dann schüttet man sie auf eine Platte und giebt sie kalt auf den Tisch. Man Garnirt sie mit kleinen Biscuits.

18. Creme mit Zimmet.

Man zerstoßt ein halbes Loth vom besten Zimmet, mit einer halben Haselnuß groß frischer Butter sehr fein, thut ihn in eine halbe Maas Rahm, läßt ihn kochen und stellt ihn vom Feuer. Man verrührt dann mit gestoßenem Zucker 8 Eyer gelb mit etlichen Löffeln voll Milch; den Rahm stellt man wieder aufs Feuer und wenn er wieder kocht, so rührt man ihn in die Eyer; die Creme wird nochmals aufs Feuer gethan und sobald sie wieder anfängt zu kochen, so nimmt man sie vom Feuer, und rührt sie noch ein wenig; dann schüttet man sie durch ein Haarsieb auf die Platte, auf welcher man sie auf den Tisch gibt. Man giebt sie kalt auf den Tisch und wenn man will, so garnirt man sie mit kleinen Makrouen.

19. Aufgezogene Creme von Brod.

Man reibt die Brosamen von 2 und einem halben Pfund Milchbrod ganz fein, thut sie in eine Casserolle mit zwei Schoppen guter Milch und läßt sie kochen; dann stellt man sie vom Feuer, verrührt sie wohl und läßt sie kalt werden. Hernach verrührt man ein Viertelpfund frische Butter mit 8 Eyer gelb und einem Viertelpfund gestoßenem Zucker, ein wenig Zimmet und ein wenig verzuckerter Drangenblüthe, fein gestoßen, und rührt das eingeweichte Brod dazu. Das Weiße von 9 Eyern wird dann zu einem fatten Schnee geschlagen und das geschwungene Ey langsam dazu gerührt; dann streicht man eine Randschüssel, so die Hitze vom Ofen vertragen kann, mit frischer Butter an, thut das gerührte in die Schüssel, stellt sie in einen warmen Ofen, und läßt sie 3 Viertelstunden backen; dann streut man gestoßenen Zucker darüber, stellt sie noch ein wenig in den Ofen und giebt sie gleich zu Tische.

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

20. Aufgezogene Creme von Citronen.

Man läßt einen Schoppen guten weißen Wein kochen, rührt fein geriebenes Milchbrod darein, bis es wie ein dicker Brei ist, thut es vom Feuer und schneidet fein 12 Loth frische Butter dazu, und verarbeitet die Butter mit dem Brod bis sie vergangen ist; man reibt 3 Citronen an Zucker ab, schabt 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 Eiern, und rührt dies eine halbe Stunde; das Weiße von den Eiern schlägt man zu einem satten Schnee, rührt es langsam darunter; dann streicht man eine Schüssel mit frischer Butter an, thut das gerührte darein und stellt sie gleich in einen warmen Ofen; man läßt sie 3 Viertelstunden backen, und giebt sie gleich zu Tische.

21. Aufgezogene Creme von Aepfeln.

Man läßt 20 Borstorfer Aepfel in einem Ofen braten und nimmt alles Mark sauber daraus; man verrührt ein halbes Pfund frische Butter mit dem Gelben von 12 Eiern zum Fahn, die Aepfel werden dazu gerührt mit 2 abgeriebenen Citronen, einem halben Pfund gestoßenem Zucker und dem Saft von den 2 Citronen; man schlägt von 10 Eiern das Weiße zum satten Schnee, füllt ihn in eine Schüssel, backt ihn wie die vorhergehenden und giebt ihn gleich auf den Tisch.

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

22. Aufgezogene Creme von Reiß.

Man kocht ein Viertelfund Reiß in Milch zu einem guten dicken Brei und verrührt ihn, damit kein ganzer Reiß darunter bleibt, mit einem Viertelfund frischer Butter.

Man reibt eine Citrone an Zucker ab mit 6 Loth Zucker, ein wenig gesößenen Zimmet und das Gelbe von 8 Eyern, rührt dies zusammen eine gute Viertelstunde; das Weiße von den Eyern schlägt man zu Schnee, thut die Masse in eine Schüssel und backt sie eine Viertelstunde, wie die vorhergehenden.

23. Aufgezogene Creme von Sago oder Griesmehl.

Man kocht 12 Loth Sago in einer halben Maas Milch mit einem Viertelfund Zucker, einem halben Quintlein Zimmet, einer halben Citronenschale ganz dick; dann thut man den Sago in eine Schüssel, rührt ein Viertelfund frische Butter dazu und das Gelbe von 12 Eyern; den Zimmet und die Citronenschale werden davon genommen, das Eyweiß schlägt man zu einem satten Schnee und backt 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.

24. Aufgezogene Creme von SchoKokolade.

Man kocht eine Maas Milch mit einem Viertelfund fein geriebener SchoKokolade, und 1 Quintlein Zimmet; verrührt sie während dem Kochen wohl, damit die SchoKokolade sich wohl auflöst, dann thut man ein halbes Pfund Griesmehl dazu, rührt es zu einem satten Brei, stellt es vom Feuer und rührt noch ein Viertelfund frische Butter dazu, rührt bis der Teig erkaltet ist; dann rührt man das Gelbe von 10 Eyern dazu; man nimmt den Zimmet davon; das Weiße von den Eyern schlägt man zu einem satten Schnee, rührt ihn langsam dazu, backt ihn wie die vorhergehenden in einer Stunde und serviert ihn gleich.

25. Italienische Creme.

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

rührt sie nach und nach zu den Eiern in einem Dämpfen; man setzt dieses aufs Feuer und rührt darin. Man löst 2 Loth verzupfte Hausenblase in genugsamem Wasser auf, seibet sie durch und kocht sie zu einer festen Gallerte ein. Alsdann schlägt man einen Schoppen guten Rahm zu Schnee, und wenn alles halb kalt ist, so mischt man es unter einander, schüttet es in eine kalte Form, haltet sie nach dem Erkalten in warmes Wasser und stürzt sie, wenn sie sich löst, auf eine Platte um.

26. Nudel-Kuchen mit Rahm.

Man verfertigt von 2 Eiern einen Nudelteig, wahlst ihn in 2 Stücke so dünn als möglich auseinander, die man trocken werden läßt dann werden sie in lange dreifingerbreite Streifen geschnitten; man legt sie auf einander und schneidet sie wie feine Nudeln, kocht sie in vielem Wasser, wie andere Nudeln, schüttet sie in ein Sieb Becken, schwenkt sie etlichemal mit kaltem Wasser ab, und läßt sie wohl ablaufen. In einer Casserolle läßt man ein halbes Pfund frische Butter zergehen; wenn sie vergangen ist, so rührt man 2 Kochlöffel voll Mehl dazu, röstet es ein wenig, nicht gelb, und schüttet eine halbe Maas süßen Rahm dazu, man läßt es unter dem Rühren kochen, stellt es vom Feuer und läßt es erkalten; dann rührt man 8 Eyer gelb dazu mit 12 Loth gestoßenem Zimmet, rührt dies eine Viertelstunde, thut dann ein Viertelpfund rein gewaschene und wieder abgetrocknete Rosinlein dazu, und dann die Nudeln mit ein wenig Salz. Das Weiße von 8 Eiern schwingt man zu Schnee und rührt ihn langsam dazu; streicht ein Tortenblech mit frischer Butter an, legt ein Papier darein in der Größe von dem Boden des Blechs, streicht das Papier mit Butter an und streut geriebenes Milchbrod darauf; man schüttet den Teig darein und stellt den Kuchen gleich in einen warmen Ofen, läßt ihn anderthalb Stunden backen; dann nimmt man ihn aus dem Ofen, legt eine Platte oder einen Tortenteller auf das Blech und kehrt sie um. Das Papier wird dann weggenommen und der Kuchen mit Zucker bestreut.

27. Ein Schokolade-Kuchen.

Man zerrührt 8 Eier mit 1 Schoppen Milch in einer Casserolle mit dem Saft von einer Citrone, rührt sie auf dem Feuer bis sie scheiden oder gerinnen; man stellt die Casserolle vom Feuer und deckt sie wohl zu, läßt sie ein wenig stehen, dann schüttet man sie durch ein Haarsieb. Nun rührt man 10 Loth frische Butter weich, thut den abgelaufenen Käse, 1 Viertelpfund gestoßenen Zucker, 1 Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, 1 Viertelpfund geriebene und geseibte Schokolade und 6 Eiergelb dazu und rührt dieß zusammen eine Viertelstunde; das Weiße von den Eiern schlägt man zu Schnee, thut sie gleich wie die Nudelnkuchen in ein Blech und backt sie; in einer kleinen Stunde ist es gut.

28. Ein Erdbeeren-Kuchen.

Man nimmt 1 Pfund frische Erdbeeren, streut 1 Viertelpfund fein gestoßenen Zucker und Zimmt darüber; eine Stunde zuvor, ehe man ihn braucht, weicht man 1 Pfund Milchbrod in kochender Milch ein, deckt sie wohl zu und stellt sie auf die heiße Asche, damit sie wohl zu zerrühren ist; man läßt ein Viertelpfund frische Butter zergehen und rührt sie bis sie weiß ist, thut 8 Eiergelb dazu mit einem Viertelpfund gestoßenen Zucker und die am Zucker abgeriebene Schale von einer Citrone; man rührt dieß eine Viertelstunde; das Weiße von den Eiern schlägt man zu einem satten Schnee rührt ihn langsam dazu, streicht eine Form mit frischer Butter an, legt ein Papier darein in der Größe vom Boden der Form, streicht das Papier mit Butter an, legt es in die Form, streut gestoßenes Brod darauf, dann einen Anrichtlöffel voll von dem Teig, eine Hand voll Erdbeeren und Saft, dann wieder Teig und Erdbeeren, bis der Teig und Erdbeeren verbraucht sind; die oberste Lage Erdbeeren wird noch mit Teig bedeckt; dann thut man sie gleich in den Ofen, läßt sie anderthalb Stunden backen, legt einen Tortenteller darauf und kehrt sie um, nimmt das Papier weg und bestreut sie mit Zucker.

Bei allen Kuchen muß man die bestimmte Zeit des Backens genau beobachten, und daß sie nie in einen zu heißen Ofen kommen, weil sie gleich verbrennen, sondern der Ofen nur mäßig geheizt seyn. Alle Kuchen sind am besten, wenn sie warm auf den Tisch kommen; man darf sie nur im Ofen lassen, bis man sie auf den Tisch gibt. — Zu Kuchen, die warm auf den Tisch gestellt werden, kann man Sauce geben. Zu Kuchen von Früchten gibt man Kirchsauce, wie Nr. 40 beschrieben ist; zu andern, Sauce von Milch, Rahm oder Wein.

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

29. Sauerkraut-Torten.

Man wässert 2 Pfund Sauerkraut acht Tage, gießt alle Tage frisches Wasser daran; dann thut man es in einen Topf mit ein wenig Salz und Wasser zum Feuer, läßt es eine Stunde schnell kochen, damit es schön weiß bleibt, man schüttet dann das Wasser ab und thut wieder anderes warmes Wasser dazu. Man läutert 3 Viertelpfund Zucker, bis er einen Faden zieht, schält zwei Citronen, schneidet sie in feine längliche Streifen, thut sie in den Zucker und den Zucker zum Kraut, läßt es noch eine halbe Stunde kochen, bis daß keine Brühe mehr und das Kraut weich ist, drückt den Saft von den zwei Citronen dazu, thut das Kraut in eine Schüssel und verbraucht es zur Fülle einer Torte.

30. Süßer Teig zu Torten.

Zu diesen Torten verfertigt man folgenden Teig: Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, ein Viertelpfund fein gesiebten Zucker, 1 Viertelpfund fein gestoßene Mandeln, 1 Viertelpfund frische Butter, ein Ei und einen Kaffeelöffel voll Zimmt und verfertigt davon einen guten Teig; dieser gibt den Boden zu einer großen Torte. Will man Gitter über die Torte thun, so muß man ein Viertelpfund Butter

und 3 Viertelsfund Mehl mehr nehmen; diesen Teig kann man zu allen Torten gebrauchen, wo man den spanischen Brodteig nicht liebt.

30. Schokolade-Torte.

Man stößt ein halbes Pfund geschälte Mandeln fein, legt ein halbes Pfund Schokolade auf eine Platte und stellt sie in einen nicht gar warmen Ofen, damit sie weich wird. Man thut sie in eine tiefe Schüssel, zerrührt sie mit einem Ei, thut die Mandeln mit 3 Viertelsfund Zucker und von zwei Citronen die Schale am Zucker abgerieben, dazu, rührt 18 Eigelb darein und rührt dies eine halbe Stunde nach einander; dann schlägt man das Weiße von den Eiern zu einem fatten Schnee und rührt ihn langsam darunter. Man streicht eine steife Form mit frischer Butter an, legt ein Papier darein und streicht dieses auch mit Butter an, streut feingestohene Biscuit darauf, thut das Gerührte darein, stellt sie gleich in einen nicht zu warmen Ofen, läßt sie eine Stunde backen, kehrt sie auf eine flache Platte um und läßt das Papier darauf bis sie kalt ist; dann nimmt man es weg und streut fein gesiebten Zucker darüber.

Hat man keine Form zu dieser Torte, so beliebe man im ersten Theil Nr. 41. bei den Torten nachzusehen, wie man diese Torte ohne Form backen kann.

31. Mandeltorte mit Erdbeeren.

Man schält und stößt ein Pfund Mandeln fein, kocht ein Pfund gröblich gestohlenen Zucker mit einem halben Schoppen Wasser, schäumt ihn ab und läßt ihn bis zum Flug einsochen, d. h. wenn man den Löffel darein dunkt, schnell heraus zieht und stark darauf blaset, er wie Fäden fliegt oder Fäden zieht, so ist der Zucker gut. Man thut nun geschwind die Mandeln darein mit 2 Kochlöffel voll Mehl, arbeitet dies wohl durcheinander, streicht ein Tor-

tenblech mit frischer Butter an, thut den Mandelreig auf ein Würkbrett, streut Mehl auf das Brett und wahlst ihn so groß als die Form; man thut ihn darein, drückt ihn wohl an, schneidet ihn oben ab und backt ihn in einem nicht gar warmen Ofen. Man nimmt eine halbe Maas schöne Wald-Erdbeeren, streut ein halb Pfund feingesehten Zucker darüber und läßt sie eine halbe Stunde stehen; dann schlägt man eine halbe Maas guten Rahm zu einem dicken Schnee, nimmt den Schaum ab und thut ihn in ein Haarsieb, bis aller Rahm geschwungen ist; wenn die Torte gelbbraun gebacken und kalt ist, so hebt man sie vorsichtig aus der Form, stellt sie auf einen Tortenteller, thut die Erdbeeren mit dem Zucker unter den Rahm, füllt die Torte mit dem Rahm und gibt sie gleich zu Tische. Auch ohne Erdbeeren ist diese Torte schön.

32. Ein spanischer Brod- oder Blätterreig.

Man nimmt ein Pfund schönes Weißmehl, thut es auf ein Würkbrett, macht in der Mitte eine Grube, thut 2 Messerspißen voll Salz darein und ein Viertelpfund frische Butter; man nimmt frisches Wasser, schüttet es in die Grube und macht einen Teig, den man gut würken kann, doch darf er nicht zu dick seyn. Man würt den Teig so, daß wenn man mit den Fingern darein drückt, er wieder in die Höhe geht und legt ihn beiseits; man nimmt 3 Viertelpfund frische Butter, würt sie mit Wasser aus, damit keine Knolle darin zurückbleibt, legt sie in eine Serviette und drückt sie breit; man wahlst den Teig rund, legt die Butter darauf, schlägt die vier Enden des Teiges über die Butter zusammen und wahlst ein Stück daraus; man legt es in drei Theile zusammen und wahlst es in die Länge; man legt es wieder in drei Theile, wahlst ihn noch einmal auf diese Weise, dann läßt man ihn eine halbe Stunde liegen; dieß wird noch zwei Mal auf die gleiche Art wiederholt und dann kann man ihn verbrauchen zu was man will.

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

33. Torteletten von Schokolade.

Man nimmt 1 Viertelsfund von der besten Schokolade, reibt sie fein und thut sie mit einer halben Maas Rahm, 4 Loth Zucker und ein wenig feingestohlenen Zimmet aufs Feuer und läßt es kochen bis auf anderthalb Schoppen; den Rahm läßt man mit der Schokolade durch ein Haarsieb laufen, zerrührt acht Eiergelb, rührt den Rahm, wenn er kalt ist, in die Eier, das Weiße schwingt man zu einem satten Schnee, rührt ihn langsam darunter, legt in eine Tortelettenform Blätter von spanischem Brodteig, füllt sie mit der Masse, und läßt sie in einem nicht zu heißen Ofen schön backen. Mit Milch werden sie auch gut.

34. Himbeeren-Torteletten mit Rahm.

Man legt in eine tiefe Tortelettenform Blätter von spanischem Brodteig und thut einen Finger breit hoch Himbeeren darein. Zu 30 Torteletten nimmt man 12 Loth Zucker und einen Kaffeelöffel voll Zimmet, rührt das Gelbe von 8 Eiern dazu und rührt sie eine Viertelsunde lang; dann thut man anderthalb Schoppen süßen Rahm dazu, rührt ihn zu den Eiern und füllt die Förmchen damit voll; man backt sie langsam in einem warmen Ofen, streut noch ein wenig Zucker darüber und gibt sie kalt auf den Tisch. Auf gleiche Weise macht man Torteletten von Kirschen oder Erdbeeren. Zu sauern Kirschen nimmt man gleich viel Zucker, zu schwarzen Kirschen nur halb so viel. Zu 24 Torteletten macht man einen spanischen Brodteig von einem halben Pfund Mehl und einem halben Pfund Butter.

35. Torteletten von Kartoffeln (Erdäpfeln.)

Man nimmt ein halbes Pfund feingeriebene Kartoffeln, ein halbes Pfund gesiebten Zucker, rührt es mit 10 Eier-

gelb eine halbe Stunde lang mit ein wenig Zimmetöl und Drangenblüthengeist oder der abgeriebenen Schale von einer Citrone. Das Weiße schwingt man zu einem fatten Schnee, streicht Torteleitenformen mit frischer Butter an, streut gestoßenes Milchbrod darüber und füllt die Formen, stellt sie in einen nicht zu heißen Ofen und läßt sie drei Viertelstunden darin backen. Von diesem Teig kann man einen Kuchen machen.

36. Rahm-Torteleiten.

Man nimmt das Gelbe von acht Eiern, 1 Viertelpfund feingeseibten Zucker und die abgeriebene Schale von einer Citrone, oder legt in den Rahm ein Stänglein Vanille, läßt den Rahm kochen und wieder kalt werden; dann nimmt man anderthalb Schoppen oder eine halbe Maas Rahm in die wohlzerrührten Eier, das Weiße schwingt man zu einem fatten Schnee, legt von spanischem Brodteig Blätter in die Formen, füllt sie und läßt sie eine halbe Stunde backen.

37. Orangen- (Pomeranzen) Torteleiten.

Man zerdrückt ein halbes Pfund Biscuit, gießt ein Glas voll guten weißen Wein darüber und läßt es weichen; man zerrührt ein Viertelpfund frische Butter mit sechs Eiergeßeln zu einem dicken Schaum, thut die geweichten Biscuits zu dem Gerührten, mit 1 Viertelpfund Zucker, einem Kaffeelöffel voll Zimmet, einem halben Loth gestoßener candirter Pomeranzenblüthe und einer halben in Zucker eingemachten und trockenen Drangenschale, das Weiße von den Eiern schlägt man zu einem fatten Schnee, legt Blätter von spanischem Brodteig in Torteleitenformen, rührt den Schnee langsam zu dem andern, füllt die Formen und backt sie eine halbe Stunde.

38. Aepfel mit Teig belegt.

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

Kernhaus vorsichtig heraus, damit der halbe Apfel ganz bleibt. Man nimmt spanischen Brodteig, wahl't ihn einen guten Messerrücken dick aus und sticht mit einem runden Ausstecher so viel Blätter als Äpfel sind. Man nimmt das Weiße vom Ei, zerklöpft es mit ein wenig Wasser, streicht jeden halben Apfel damit an und streut Zucker darüber; man legt ein Blättchen Teig darauf, drückt ihn wohl an den Apfel an, nimmt ein Blech und bestreicht es dick mit frischer Butter; man legt die Äpfel so darauf, daß keiner den andern berührt, streicht sie wieder mit dem Weißen vom Ei an, streut Zucker darüber und backt sie in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne.

39. Kirschbrod.

Man schneidet Milchbrod in runde etwa zwei Finger dicke Stücke, legt es auf eine Platte und schüttet Milch darüber, deckt sie zu und läßt sie eine Stunde stehen. Man nimmt 1 oder 2 Pfund schwarze Kirschen, nachdem man viel oder wenig braucht; thut die Kirschen, sobald sie gewaschen und die Stiele davon sind, in eine Casserolle mit zwei Gläsern voll rothem Wein, einem Stück Zucker und Zimmet in kleine Stücke gebrochen, ein halbes Glas voll Wasser und ein Stück Brodrinde und läßt dies zusammen kochen bis die Kirschen verkocht sind; man nimmt alsdann das Brod aus der Milch, kehrt es in zerklöpften Eiern und dann in geriebenem Brod um und backt die Schnitten in heißer Butter schön gelb, legt sie auf Papier, damit das Fett davon kommt, dann legt man sie schön auf eine Platte; wenn die Sauce gekocht ist, so schüttet man sie durch ein Haarsieb über das gebackene Brod und drückt die Kirschen so viel als möglich aus. Diese Sauce kann man zu allen Kuchen von Früchten gebrauchen.