

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Basler Kochschule**

**Schneider-Schlöth, Amalie**

**Basel, 1903**

Fünfundzwanzigster Abschnitt. Warme und kalte Puddings und Puddings-Saucen.

**urn:nbn:de:bsz:31-60983**

## Fünfundzwanzigster Abschnitt.

### Warme und kalte Puddings und Puddings-Saucen.

**1323. Allgemeines über die Puddings.** Die Puddings unterscheiden sich von den Aufläufen daß sie festere Massen sind. Sie werden jedoch auch gut gerührt und das Weiße zu steifem Schnee geschlagen, weshalb nur frische Eier verwendet werden können. Die Form soll gut gefalzt (was besser als wenn dieselbe gelötet ist), und demnach wasserdicht und geruchlos sein, weshalb sie an trockenem Orte, unverschlossen aufbewahrt werden soll. Auch muß sie gut ausgestrichen und mit feinem Paniermehl oder gestoßenem Zucker bestreut sein. Man achte genau auf die Essenszeit und auf die in jedem Rezept angegebene Kochzeit. — Wird der Pudding im Wasserbad im Ofen gekocht, was vorzuziehen ist, da er auf diese Weise gewöhnlich nur eine Stunde Zeit erfordert, so darf das Wasser stark bis zur Hälfte der Form, auf dem Herd (wo das Wasser nur ganz schwach kochen soll und auf welche Weise er gewöhnlich 2 bis 2 $\frac{1}{2}$  Stunden Zeit bedarf) bis zu  $\frac{3}{4}$  derselben heranreichen. In letzterem Fall wird die Form beschwert und geraten diese Pudding im Dampfkochof (bestes Fabrikat von Ch. Umbach in Bietigheim) am besten. Auch findet der Selbstkocher hier eine gute Anwendung. Der Pudding wird alsdann während 30 bis 45 Minuten auf dem Herd und nachher 1 $\frac{1}{2}$  Stunden im Selbstkocher gekocht. — Wenn nötig darf nur heißes Wasser neben die Form gegossen werden.

Während der Kochzeit soll, wegen dem Einsinken, nicht darnach gesehen werden. Werden die Puddings kalt serviert, so werden sie gebacken, da sie dann eine festere Kruste bekommen und weniger einsinken.

Beim Anrichten lösen sich die Puddings am besten, indem man sie erst einige Minuten in kaltes Wasser stellt.

Die Puddings sollen, wie die Aufläufe, in einen heißen Ofen kommen, nachher muß die Feuerung nur eine mäßige sein.

Beim Gasherd öffne man die Flamme erst  $\frac{1}{4}$  Stunde ganz und stelle einen Kofst auf die untersten Rinnen. Nach dieser Zeit gebe man den Pudding rasch hinein und schraube die Flamme auf  $\frac{1}{4}$  ihrer Größe hinunter.

## 1. Abteilung.

## Warme Puddings.

1323 a. **Rindfleischpudding und englischer Fleischpudding** siehe Nr. 411 a.

1324. **Pudding von Hasenfleisch.** Pain de lièvre. Siehe Nr. 716.

1324 a. **Pudding von Kalbsleber.** Pain de foie de veau. Siehe Nr. 533.

1325. **Sirrupudding.** Siehe Nr. 466.

1325 a. **Pudding von übriggebliebenem Fleisch.** Man hackt 375 Gr. übriggebliebenes gebratenes Kalbfleisch mit 2 Schalotten und Petersilie, thut es in eine Schüssel und würzt es mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß. Nachher dämpft man zwei geschälte, in Milch eingeweichte und wieder fest ausgedrückte 5 Ets.-Wecken in 60 Gr. süßer Butter, vermischt es mit dem gewürzten Fleisch, rührt 5 Eigelb darunter und mischt den festen Schnee der 5 Eiweiß leicht unter die Masse. Alsdann legt man die Masse in die gut ausgestrichene glatte Puddingform und kocht den Pudding 1 bis 1½ Stunden au bain marie Nr. 62 oder bestreiche eine Serviette in der Mitte dick mit süßer Butter, lege das Fleisch zusammengeballt darauf, binde die Serviette darob zusammen und koche den Pudding 1 bis 1½ Stunden in reichlich gesalzenem Wasser, gieße nach Belieben eine Süßbutter sauce Nr. 251, eine Sardellen sauce Nr. 267, oder eine Champignonsauce Nr. 269 darüber und serviere ihn heiß.

1326. **Victoria-Pudding.** Pouding victoria. Für 6 Personen ¼ Liter Milch, 100 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, eine Prise Salz, 100 Gr. Mehl, ½ Päckli Vanillin oder ½ Citronenschale, einige wenige bittere Mandeln, 6 Eier. — Milch, Butter, Zucker und Salz werden zusammen siedend gemacht. Nun wird das gesiebte Mehl auf einmal hineingestürzt und der Teig auf schwachem Feuer gerührt bis er ganz glatt ist und sich von der Pfanne löst. Dann wird er angerichtet, die Eigelb unter gutem Rühren nach und nach damit vermischt, Vanillin, oder an Zucker abgeriebene Citrone, samt den geriebenen Mandeln beigelegt, der steife Eierschnee leicht darunter gezogen, die Masse in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt, während 1 Stunde im Wasserbad bei ziemlicher Hitze gebacken (er soll oben eine schöne, braune Kruste haben) sorgfältig gestürzt und mit einer Frucht- oder sonstigen beliebigen Puddingsauce serviert.

**Feinere Art.** Unter die gleiche Masse werden (vor dem Eierschnee) 50 Gr. Sultaninen oder entfernte Weinbeeren, 50 Gr. feingeriebene Mandeln und 1 Löffel voll Kirschen oder Cognac gemischt.

**1326 a. Basler Pudding.** Pouding à la hâloise. Unter die Masse Nr. 1326 wird (vor dem Eierschnee) noch 1 Kaffeelöffel voll Zimmt, eine kleine Messerspitze Nelkenpulver, 20 bis 30 Gr. feingeschnittener Citronat und Orangeat und 1 Löffel voll Kirschenwasser beigelegt. Sultaninen oder Weinbeeren werden in diesem Rezept keine beigelegt. — Die übrige Zubereitung ist gleich wie bei Nr. 1326.

Der sehr schmackhafte Pudding wird warm oder kalt mit Savayon Nr. 1343 oder mit Chaudeau Nr. 1347, mit einer Frucht- oder beliebigen Puddingsauce serviert.

**1327. Schokoladepudding.** Pouding au chocolat. Für 6 Personen 75 Gr. süße Butter, 100 Gr. feines, gesiebtes (um Knollen zu vermeiden) Mehl, 100 Gr. gute, geriebene Schokolade, 8 Gr. Kakao, der schönen Farbe wegen, 80 Gr. gestoßener Zucker, eine Messerspitze Vanillin, in Ermangelung eine Messerspitze Ceylon-Zimmt, oder einige geriebene bittere Mandeln, eine Prise Salz, 4 Deciliter Milch, 5 Eier.

Die Butter wird in einem Email- oder Messingpfännchen flüssig gemacht, das Mehl, die Schokolade, der Kakao, Vanillin, Zucker und Salz beigelegt und alles gut vermengt. Nun wird die Masse mit der Milch zu einem zarten und glatten Teig angerührt, diesen gekocht, bis er sich von der Pfanne löst, angerichtet, mit den Eigelb gut verrührt, der steife Eierschnee leicht darunter gezogen, die Masse in die gut ausgestrichene und mit gestoßenem Zucker ausgestreute Form gefüllt, der Pudding bei ziemlicher Hitze im Wasserbade im Ofen während 1 Stunde gebacken, sorgfältig gestürzt und mit Chaudeau Nr. 1347 oder Savayon Nr. 1343 serviert. Während der vorgeschriebenen Zeit sollte nicht nach dem Pudding gesehen werden.

**1328. Bisquitpudding.** Pouding au bisquit. Für 6 Personen 7 Eier, 120 Gr. Zucker, 85 Gr. feines Mehl,  $\frac{1}{2}$  Citronenschale, der Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone. — Die Eigelb werden mit dem Zucker während 20 Minuten schaumig gerührt. Nun wird die feingehackte  $\frac{1}{2}$  Citronenschale sowie der Citronensaft beigelegt, das Mehl hineingesiebt, der steife Eierschnee leicht darunter gezogen, die Masse in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt, während 1 Stunde im Wasserbade im Ofen gekocht, sorgfältig angerichtet und mit einer Obstsauce serviert.

**Feinere Art.** Für 6 Personen 8 Eigelb, 200 Gr. gestoßener Zucker, die Schale von  $\frac{1}{2}$  Citrone, 1 Messerspitze Vanillin, 150 Gr. Zuckerbrötchen, der Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone, 2 Deciliter süßer Rahm. — Die Eigelb werden mit dem Zucker und der an Zucker abgeriebenen Schale einer halben Citrone während 20 Minuten schaumig gerührt. Dann wird das Vanillin, sowie die durch die Mandelmühle feingeriebenen Zuckerbrote und der Citronensaft beigefügt, der steife Eierschnee darunter gezogen, die Masse in eine gut ausgestrichene, mit gestoßenem Zucker ausgestreute Form gefüllt und während  $\frac{3}{4}$  Stunden im Wasserbade im Ofen gebacken. Dann wird der Pudding schnell herausgenommen, mit dem Rahm begossen, noch  $\frac{1}{4}$  Stunde in den Ofen gestellt, sorgfältig gestürzt und mit oder ohne Puddingsauce serviert.

**1329. Pouding de Cabinet.** Für 6 Personen. Zubereitungszeit 2 bis 3 Stunden. 6 bis 8 Bisquit- oder Mandeltörtchen, 40 Gr. Weinbeeren, 40 Gr. Rosinen, 80 Gr. Zucker, 6 Eier, 5 Deciliter kalter Rahm oder Milch, Vanille oder abgeschälte Zitronenschale, nach Belieben 180 Gr. kandierte Kirschen und 80 Gr. mit ebenso viel Zucker gestoßene geschälte Mandeln. — Man bestreiche eine glatte Puddingform mit Butter, lege auf den Boden derselben ein rund geschnittenes ebenfalls mit Butter bestrichenes weißes Papier, streue Rosinen, Weinbeeren, Mandeln und Kirschen hinein, mache dann eine Lage von den zu Würfeln geschnittenen Törtchen und fahre abwechselnd so fort, bis die Form voll ist. Die Eier zerklopfe man in einer Schüssel, rühre dann den Zucker und Rahm oder die Milch dazu und lege die Vanille oder Zitronenschale  $\frac{1}{2}$  Stunde hinein. Nach dieser Zeit nehme man sie wieder heraus, gieße diese Creme sehr langsam (bloß von Zeit zu Zeit einen Schöpflöffel voll) davon über die Würfel, damit dieselben die Flüssigkeit recht aufschlucken und sich nicht in die Höhe lassen können. Man stelle die Form in eine mit heißem Wasser soweit gefüllte Bratpfanne, daß dasselbe stark die halbe Höhe der Form erreicht und backe den Pudding auf diese Weise 1 Stunde im heißen Ofen. Ist er braun, so decke man ein Papier darauf. Er wird heiß aufgetragen, eine warme oder kalte Creme oder Savayon Nr. 1343 bis 1350 darum geschüttet.

**Billigere Herstellung:** Man nehme würfelig geschnittenes Zwiebackbrot oder übrig gebliebenes Milchbrot, lasse Kirschen, Mandeln und 1 bis 2 Eier fehlen, koche aber dann den Pudding etwas länger, da er der fehlenden Eier wegen mehr Zeit zum Festwerden braucht.

**1329 a. Citronenpudding.** Pouding aux citrons. Für 8 Personen. Zubereitungszeit 1½ Stunden. 125 Gr. Zucker, 125 Gr. Butter, Schale und Saft von 1 Citrone, 6 Eier, 60 Gr. Mehl. — Die flüssig gemachte, aber erkaltete Butter rühre man schaumig, füge den gestoßenen Zucker bei, hernach den Saft und die gehackte Schale einer Citrone, nach und nach die Eigelb, mische dann das gesiebte Mehl, sowie die zu einem festen Schnee geschlagenen Eiweiß leicht darunter. Nun bestreiche man eine glatte Puddingform mit Butter, belege den Boden mit einem ebenfalls bestrichenen runden Papier gleicher Größe, fülle die Masse hinein und koche ihn während 1 Stunde au bain marie Nr. 62 im heißen Ofen. Zum Aufragen wird der Pudding umgestürzt, das Papier abgelöst, eine Savayon Nr. 1343 (geschlagene Weinsauce) oder beliebige Puddingsauce darüber oder daran gegossen und heiß serviert.

**1330. Schwarzbrotpudding.** Pouding au pain noir. Für 6 Personen. 6 Eier, 125 Gr. Zucker, 60 bis 100 Gr. geriebene Mandeln, 25 Gr. Citronat und 25 Gr. Orangeat oder ebensoviel gereinigte Weinbeeren und Rosinen, 12 Gr. Zimmt, eine kleine Messerspitze Nelkenpulver, nach Belieben etwas geriebene Muskatnuß, 80 Gr. gedörrtes, geriebenes Schwarzbrot (in Ermanglung gewöhnliches gedörrtes Brot), welches mit 3 Löffeln Rotwein, oder noch besser mit Rum angefeuchtet wird. — Die Eigelb werden mit dem Zucker während 20 Minuten schaumig gerührt; dann werden die Mandeln, Citronat und Orangeat oder Weinbeeren und Rosinen, die Gewürze und das Brot beigefügt. Hernach wird der steife Eierschnee leicht darunter gezogen, die Masse in die gutausgestrichene und ausgestreute Form gefüllt, während 1 Stunde im Wasserbade im Ofen gebacken, sorgfältig gestürzt und mit Savayon oder Chaudeau serviert.

Sehr verfeinert werden kann der Pudding wenn 60 bis 125 Gr. süße Butter, welche zuerst schaumig gerührt, mit dem Zucker und den Eigelb vermenget, beigefügt werden.

**1330 a. Mandel- und Haselnußpudding.** Pouding aux amandes et aux noisettes. Für 6 Personen. 8 Eier, 125 Gr. Zucker, 150 bis 200 Gr. geriebene, nach Belieben geschälte Mandeln oder Haselnüsse, oder beides zu gleichen Hälften, Citronenschale und der Saft von ½ Citrone, 2 Kaffeelöffel voll Maizena. — Die Eigelb werden mit dem Zucker während 20 Minuten schaumig gerührt. Dann wird die an Zucker abgeriebene Schale einer ½ Citrone und der Citronensaft, die geriebenen Mandeln oder Haselnüsse, sowie 2 Kaffeelöffel Maizena beigefügt, der steife Eierschnee darunter

gezogen, die Masse in die gut ausgestrichene und mit Zucker ausgestreute Form gefüllt und während einer Stunde im Wasserbade im Ofen gebacken, sorgfältig gestürzt und zu Savayon oder feiner Vanillecreme serviert.

**1331. Flan renversé.** Für 6 Personen. 5 Deciliter Rahm oder Milch, 6 bis 7 Eier, 80 Gr. gestoßener Zucker zur Creme, zum Rösten 80 Gr. Zucker, welcher in einem Pfännlein auf dem Feuer gerührt wird bis er flüssig und braun ist; dann gieße man ihn in eine Puddingform und lasse ihn schnell am Boden und an den Seiten der Form herumsfließen, bevor der Zucker erkaltet. — Die Eier zerklöpfe man in einer Schüssel nebst dem übrigen Zucker und 1 Citronenschale oder 1 Vanillestengel, gieße den kalten Rahm dazu, lasse es  $\frac{1}{2}$  Stunde stehen, nehme Citronenschale oder Vanille wieder heraus, gieße die Creme in die Form und koche den Flan 2 bis  $2\frac{1}{2}$  Stunden au bain marie Nr. 62 auf dem Feuer oder im heißen Ofen, in welchem man ihn ebenfalls im Wasser stehen hat. Er wird nun sorgfältig auf eine tiefe Platte umgestürzt und mit der sich daran gebildeten Sauce, welcher noch 1 bis 2 Löffel voll Kirsch, Rum oder Cognac beigefügt werden können, warm serviert.

Wird er kalt serviert, so lasse man ihn bis zum Auftragen in der Form, damit er keine Risse bekomme. Es kann dann ein Ei weniger genommen werden.

**1332. Reispudding.** Pouding au riz. Für 6 Personen. 125 Gr. erlesenen und gewaschenen Reis, 8 Deciliter Milch, 125 Gr. Zucker, ein wenig Salz, 60 Gr. süße Butter, 6 bis 8 Eier, 30 Gr. geschälte Mandeln, abgeriebene Citronenschale, nach Belieben Rosinen und Weinbeeren. — Den Reis koche man mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser bis dasselbe eingesogen ist, gieße 1 Liter Milch daran, füge Zucker und Salz bei und koche ihn bis die Milch eingekocht ist, richte ihn an, drücke ihn dann nebst der Butter durch ein nicht zu klein gelöchertes Sieb (was sich nicht durchtreiben läßt wird der Masse auch beigefügt), thue es in eine Schüssel, füge die Citronenschale und die geriebenen Mandeln bei, rühre nach und nach die 6 Eigelb hinein, mische den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß darunter, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Brosamen bestreute Puddingform, backe den Pudding au bain marie im heißen Ofen 1 Stunde, stürze ihn sorgfältig auf eine Platte um und serviere ihn, mit Zucker bestreut, nebst beliebiger warmer oder kalter Sauce.

Der Reispudding kann auch nur au bain marie Nr. 62 (im Wasser oder auf Dampf) gekocht werden. Hiezu bestreiche man

eine glatte Puddingform mit Butter, belege den Boden derselben mit einem rund geschnittenen weißen Papier und fülle die Masse hinein, oder man röste 3 Eßlöffel voll Zucker braun, gieße ihn in die Form, so daß der Boden davon bedeckt ist; die Wände ringsum bestreiche man mit süßer Butter, fülle den Pudding hinein und koche ihn im Wasser.

**Anderer Art.** 1 Liter Milch, 100 bis 125 Gr. Zucker, 250 Gr. Reis, 40 bis 60 Gr. süße Butter, nach Belieben  $\frac{1}{2}$  Päckli Vanillin oder  $\frac{1}{2}$  gehackte Citronenschale, 2 bis 3 gut verklopfte Eier, 60 bis 125 Gr. geschälte, geriebene Mandeln, nach Belieben noch Weinbeeren. — Im übrigen gleiche Zubereitung wie im vorhergehenden Rezept.

**1333. Brotpudding.** Pouding au pain. Für 6 Personen  $1\frac{1}{2}$  bis 2 5 Ets.-Wecken (100 Gr. Weißbrot), 80 Gr. süße Butter, 160 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone, 40 Gr. Rosinen, 40 Gr. Mandeln, 40 Gr. Weinbeeren, 5 Eier, nach Belieben ein Gläschen Kirschwasser oder Rum. — Man weiche die Wecken in kalter Milch ein, drücke sie fest aus, dämpfe sie in der Butter bis sie trocken sind, thue sie in eine Schüssel, rühre die geriebenen Mandeln, den Zucker, Citronenschale, Rosinen, Weinbeeren, Kirschwasser, nach und nach 4 Eigelb und 1 ganzes Ei dazu, mische zuletzt den festen Schnee der 4 Eiweiß darunter, backe den Pudding wie Reispudding und serviere ihn sehr heiß mit beliebiger heißer Sauce oder Creme. Diese Masse gibt 1 großen Pudding. Gekochten Pudding kann man mit geschälten der Länge nach geschnittenen Mandeln spicken. Um eine ergiebige Masse zu erhalten kann ein Wecken mehr genommen werden.

**Anderer Art.** Ingredienzien wie oben. Das eingeweichte und wieder fest ausgedrückte Brot wird in eine Schüssel gethan, Citronenschalen, Weinbeeren, Rosinen und die gestoßenen Mandeln darunter geschafft, die Butter nach Nr. 56 schaumig gerührt, den Zucker und nach und nach die 4 Eigelb und das ganze Ei darunter verschafft. Alsdann thut man alles zusammen und mengt den Schnee der Eiweiß leicht darunter.

**1334. Griespudding.** Pouding à la semoule. Für 6 Personen. Zubereitungszeit  $1\frac{1}{2}$  Stunden. 300 Gr. Gries, 1 Liter Milch, 80 Gr. Zucker, 80 bis 100 Gr. Butter, etwas Salz, 6 bis 8 Eier. — Man rühre den Gries von hoch oben in die kochende Milch, füge dann auch Salz bei und nach Belieben mit Wasser geriebene Mandeln, koche dies so lange unter beständigem Rühren bis sich die Masse von der Pfanne löst. Dann rühre man



die Butter schaumig, schaffe den Zucker darunter, nach und nach die Eigelb, menge alles unter den völlig erkalteten Gries, füge zuletzt noch den festgeschwungenen Schnee der Eiweiß bei und backe oder koche ihn wie obigen zu einer Masse.

**Gefüllter Griespudding.** Pouding à la semoule farci. Nachdem die Hälfte der Masse Nr. 1334 in die gut ausgestrichene und ausgestreute Form eingefüllt, wird eine eingekochte Himbeer- oder sonstige Marmelade darüber gestrichen, die andere Hälfte der Masse eingefüllt und der Pudding wie oben gebacken. Wird das Eiweiß zu Schnee geschlagen, so wird der Pudding luftiger.

**1335. Traubenpudding.** Pouding aux raisins. Für 6 Personen. 2 harte 5 Ets.-Wecken (120 Gr. Weißbrot), 90 Gr. süße Butter, 120 Gr. Zucker, 50 Gr. Mandeln, ein wenig Salz, abgeriebene Citronenschale, 6 Eier, 750 Gr. Traubenbeeren. — Man reibe die Wecken auf dem Reibeisen, rühre sie in der halbgeschmolzenen Butter auf dem Feuer, ohne sie zu rösten, bis sie trocken sind, verrühre sie in einer Schüssel mit dem gestoßenen Zucker, den geriebenen Mandeln, Salz, Citronenschalen, den 6 nach und nach zugerührten Eigelb. Das Eiweiß schlage man zu einem festen Schnee, mische diesen leicht unter die Masse, dann die Traubenbeeren, fülle damit eine mit Butter bestrichene und mit Brosamen ausgestreute Puddingform und backe den Pudding wie die obigen im Ofen au bain marie oder koche ihn in einer bloß mit Butter bestrichenen Form au bain marie. Man serviere Rotweinsauce Nr. 1341, 1343 dazu.

**1335 a. Kirschenpudding.** Pouding aux cerises. Man bereite  $\frac{2}{3}$  der Kirschpfannkuchenmasse Nr. 1316 mit ganzen, ausgefernten (ausgesteinten) Kirschen, fülle ihn in die mit Butter bestrichene, mit Brosamen bestreute Puddingform, backe ihn im heißen Ofen und serviere ihn mit Savayon oder Rotweinsauce (siehe die Saucen zu den Puddings).

**1336. Pudding von allerlei Früchten.** Pouding tutti frutti. Man bereite die Masse des Kirschpfannkuchens von 3 Wecken und 8 Eiern, 250 Gr. Zwetschgen, 250 Gr. gekochten, geschälten Birnschnitzen, 250 Gr. Traubenbeeren, 250 Gr. kleingeschnittene Apfelkomposte. — Die Zwetschgen werden ausgesteint, mit 60 Gr. Zucker bestäubt, und mit 2 Eßlöffeln voll Kirschwasser oder Rum begossen,  $\frac{1}{2}$  Stunde zugedeckt unter öfterem Wannen stehen gelassen. Sind Birn- und Apfelschnitze zu Komposte und der Saft auf wenigstens eingekocht, so mische man sie nebst den Zwetschgen, den Traubenbeeren samt dem Saft unter die Pfannkuchenmasse, welcher man zuletzt noch den festen Schnee der Eiweiß beifügt, in die mit Butter

bestrichene und mit Brosamen bestreute Puddingform füllt und während 1 bis 1½ Stunden im Ofen bäckt. Will man ihn im Wasser kochen, so streicht man die glatte Form inwendig mit Butter an, legt ein rund geschnittenes Papier auf den Boden und füllt die Masse hinein. Kirschwassersauce ist passend.

**1337. Plumpudding.** Für 16 bis 18 Personen. ½ Kilogr. abgehäutetes, feingehacktes Ochsen-Nierenfett, ½ Kilogr. Mehl, ½ Kilogr. feingehacktes Weißbrot, ½ Kilogr. Zucker, ½ Kilogr. Sultaninen (Weinbeeren ohne Kern), ½ Kilogr. Rosinen, 30 Gr. Citronat, 2 Deciliter Milch, 30 Gr. Orangeat, 30 Gr. Cedrate, Muskatnuß, 4 Gr. Zimmt, ¼ Kaffeelöffel voll Nelken. — Dies alles vermische man in einer Schüssel und feuchte es an mit Milch, 8 Eiern, 2 Deciliter Cognac, 2 Deciliter Madeira, doch darf die Masse nicht zu naß sein. Nachdem alles recht vermengt worden, breite man eine Serviette aus, bestreiche die Mitte derselben reichlich mit süßer Butter, bestreue sie mit Mehl, lege die Hälfte der Masse zusammengeballt darauf und binde die Serviette mit einem Bindfaden darüber zusammen; mit dem andern Teil verfare man auf gleiche Weise, lege die Pudding in siedendes Wasser und koche sie langsam während 4 Stunden. Dann binde man sie auf, lege die Seite, welche im Tuch oben war, auf der Platte oder Kompotiere nach unten, mache mit dem Messer eine kleine Vertiefung oben auf der Mitte, lege eine ausgehöhlte, becherförmig zugeschnittene Citrone hinein, fülle sie mit Zuckerstückchen, gieße Kirschwasser darüber, zünde es an und serviere die Pudding heiß nebst Wein-, Kirschwassersauce, Savayon oder einer beliebigen Sauce, siehe Nr. 1341 bis 1348.

**1337a. Gerollter Pudding.** Pouding roulé. Für 6 Personen. Von 250 Gr. Mehl, 125 Gr. süßer Butter, schwach 1 Deciliter Wasser, 1 Ei, 1 schwachen Kaffeelöffel voll Salz bereite man einen Teig, wälle ihn, sobald er ¼ Stunde geruht hat, 3 mal so lang als breit, in der Mitte dünner, an den Langseiten dicker aus, lege ½ Kilogr. abgezapfte Johannisbeeren ausgebreitet darauf, bestreue sie dicht mit Zucker, rolle ihn in Würstform zusammen, binde ihn in eine Serviette, welche man vorher an der Stelle, wo der Pudding zu liegen kommt, mit Butter bestreicht und mit Mehl bestreut und koche ihn ¾ Stunden in siedendem Wasser. Alsdann wird er ausgewickelt, auf eine lange Platte angeordnet und mit gekochten Johannisbeeren (als Sauce dazu) aufgetragen.

Von jeder Fruchtart kann gerollter Pudding bereitet werden, z. B. von Himbeeren, Heidelbeeren, Mirabellen, Reineclaudes, Zwetschgen zc.

Die Frucht wird immer roh mit reichlich Zucker bestreut eingefüllt. An den Enden bemühe man sich den Teig gut zu verschließen sobald er gerollt ist, damit der Saft nicht ausfließt während des Kochens.

## 2. Abtheilung.

### Kalte Puddings.

**1338. Maizena-Köpfli.** Für 6 Personen 1 Liter Milch, 90 Gr. (3 Eßlöffel) Zucker, 90 Gr. (3 Eßlöffel) Maizena, 1 Messerspitze Vanillin, 2 bis 3 Eier.

Die Milch wird samt einer kleinen Prise Salz, dem Zucker und dem Vanillin siedend gemacht. Unterdessen wird das Maizena mit einigen Eßlöffeln Milch glatt angerührt, die Eier beigefügt, alles mit dem Schneebesen recht gut verklopft, die Masse in die siedende Milch gerührt und alles auf schwachem Feuer während etwa 3 Minuten zu einem glatten, nicht zu steifen Brei gekocht, welcher in eine mit Wasser gut ausgespülte Form gefüllt wird. Dann wird das Köpfli einige Stunden in den Keller gestellt und mit einer Frucht- oder Weinsauce serviert. — Es können auch nur die Eigelb oder gar keine Eier verwendet werden. In letztem Fall wird dann der Brei etwas länger gekocht.

Verfeinert werden kann das Köpfli durch die Beigabe von etwas Rahm (es wird dann das gleiche Quantum Milch weniger genommen) oder von einem Stück süßer Butter, welche gleich anfangs mit der Milch aufgekocht wird.

**1338 a. Schokoladen-Köpfli.** Pouding au chocolat. Für 6 Personen 1 Liter Milch, 90 Gr. (3 Eßlöffel) Zucker, 75 bis 150 Gr. Schokolade, 90 Gr. (3 Eßlöffel) Maizena oder Reismehl, 2 bis 3 Eier. — Zucker und Schokolade werden in einem Email- oder Messingpfännchen, auf schwachem Feuer mit 1 Glas Wasser zu einem Brei gekocht, mit  $\frac{3}{4}$  Liter Milch glatt angerührt und während einigen Minuten gekocht. Dann wird das mit der übrigen Milch und den Eiern angerührte Maizena oder Reismehl hineingegeben, während etwa 3 Minuten zu einem nicht zu steifen Brei gekocht und im übrigen verfahren wie im vorhergehenden Rezept angegeben. — Es können auch noch einige bittere, geriebene Mandeln oder 1 Messerspitze Vanillin mit der Milch aufgekocht werden. Soll nur wenig, z. B. nur 75 Gr. Schokolade angewandt werden, so kann man noch 1 Kaffeelöffel voll Kakao mit der Milch aufkochen, um dem Pudding dennoch eine schöne, braune Farbe zu geben. Es wird mit einer Vanillencreme oder Vanillemilch serviert.

**1339. Reismehlpudding.** Pouding à la farine de riz. 170 Gr. Reismehl, 45 Gr. geschälte Mandeln, 120 Gr. Zucker, 8 Deciliter Rahm, 3 Deciliter Milch (oder nur Milch), ein wenig Salz, ein Stückchen gespaltener Vanillenstengel oder eine Messerspitze Vanillin. Das Reismehl und die mit etwas Rahm geriebenen Mandeln rühre man mit der kalten Milch zu einem Teiglein, setze inzwischen Rahm, Zucker, Salz und Vanille aufs Feuer, rühre sobald es kocht das Teiglein hinein und lasse dies unter fortgesetztem Rühren zu einem dicken Brei einkochen und stelle ihn vom Feuer. Eine Form oder Salatschüssel tauche man in kaltes Wasser, schütte, ohne sie auszutrocknen, sogleich die Masse hinein und nehme die Vanille heraus (trockne sie zu weiterm Gebrauch). Den Pudding stelle man zum Erkalten über Nacht oder einige Stunden in den Keller oder auf Eis, stürze ihn zum Auftragen auf eine Platte um, streue Zucker darüber, gieße eine kalte oder warme Sauce oder Creme darum, oder serviere solche in einer Saucière dazu, z. B. Hagenbutte-, Himbeersauce, gebrannte Creme oder Mandelmilch s. Nr. 1344 bis 1362.

**1339 a. Kartoffelmehlpudding.** Pouding à la fécule de pommes de terre. Für 6 Personen. Wie obiger, doch nehme man nur 160 Gr. Kartoffelmehl, da dasselbe mehr aufgeht als Reismehl.

**1340. Griesmehlpudding.** Pouding de semoule à la vanille. Für 6 Personen. 100 Gr. geschälte, geriebene Mandeln rühre man mit etwas Milch zu einem dünnen Teiglein, koche dann 6 Deciliter Rahm, 7 Deciliter Milch (oder nur Milch) nebst 120 Gr. Zucker, ein wenig Salz, Vanille oder Vanillin und dem Teiglein auf, rühre von hoch oben 200 Gr. Gries hinein, koche es unter fortgesetztem Rühren zu einem dicken Brei und verfare im übrigen nach der beim Reismehlpudding gegebenen Anleitung.

**1340 a. Mokka pudding.** 125 Gr. gute süße Butter, 100 Gr. Zucker, 1 Messerspitze Vanillin, 3 Eigelb, 125 Gr. Maultäschchen (Vöfelbisquit), 50 Gr. Kaffeebohnen, 2 Deciliter Wasser. Von dem gemahlten Kaffee und dem Wasser wird eine kleine Tasse sehr starker Kaffee bereitet, der bis zum völligen Erkalten zugedeckt beiseite gestellt wird. — Nun wird die Butter schaumig gerührt, der Zucker samt dem Vanillin beigefügt und alles gehörig vermischt. Dann werden die Eigelb nach und nach darunter gemengt und die Masse während etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde gerührt bis sie sehr luftig ist. Hernach wird der erkaltete Kaffee tropfenweise darunter gemengt, ein Saladier mit etwa  $\frac{1}{3}$  der Masse ausgestrichen, eine Lage Vöfelbisquit gleichmäßig darüber gelegt, wieder ein Teil der Masse darüber gestrichen, wieder eine Lage Bisquit und so fortgefahren bis

alles aufgebraucht ist. Zu oberst soll Bisquit kommen. Nun wird der Pudding ein wenig beschwert und einige Stunden aufs Eis oder über Nacht in den Keller gestellt. — Vor dem Servieren wird das Saladier einen Augenblick ins warme Wasser gehalten, sorgfältig gestürzt und mit geschlagenem Rahm oder einer Vanillencreme serviert. Der vortreffliche Pudding kann auch nur mit etwa 2 bis 3 Deciliter zu Schaum geschlagenem Rahm garniert und so aufgetragen werden.

**1340 b. Ambrosia.** Für 6 Personen. 1 Liter Milch, 1 Messerspiße Vanillin, 70 Gr. Zucker, 60 Gr. Maizena, 4 Eier, 2 bis 3 Löffel Fruchtgelée.

<sup>3</sup>/<sub>4</sub> Liter Milch wird siedend gemacht, Vanillin und Zucker beigefügt. Während dieser Zeit wird das Maizena mit der übrigen Milch angerührt, die Eigelb beigemischt, mit der Gabel gut verklopft, alles in die Milch gerührt, während etwa 3 Minuten zu einem dicken nicht zu steifen Brei gekocht, auf eine längliche Fleischplatte angerichtet, glatt gestrichen und einige Stunden in den Keller oder auf Eis gestellt. Vor dem Auftragen werden die unterdessen an der Kühle aufbewahrten Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, der Himbeer-, Johannisbeer-, Quitten- oder sonstige Gelee damit verklopft, alles auf die erkaltete Maizenamasse gestrichen, mit dem Messer hübsch verziert und sofort serviert. Es ist dies ein hübsch aussehender, guter und billiger Nachtisch.

### 3. Abteilung.

#### Puddingsaucen.

**1341. Rotweinsauce.** Sauce au vin rouge. 6 Deciliter Rotwein, 2 bis 3 Deciliter Wasser, 120 bis 180 Gr. Zucker, 1 Stückchen Zimmt, etwas Citronenschale, 1 bis 2 Gewürznelken, nach Belieben 50 Gr. Rosinen und 50 Gr. Weinbeeren. — Man koche alles ohne den Wein in einer Messingpfanne bis die Rosinen schön rund sind, füge den Wein bei, koche die Sauce nochmals auf, nehme dann Zimmt, Citronenschalen und Gewürznelken heraus, serviere diese Sauce zu Puddings in einer Saucière oder schütte sie über oder an einen solchen. Sie dient auch zu Pfaffenbrot, gebackenen Schnitten zc. Wird der Zucker vorerst mit 2 Löffeln Wasser gelb geröstet, so wird die Sauce kräftiger und schmackhafter.

Um die Sauce etwas dicker zu machen, kann in derselben noch 1 Kaffeelöffel voll Maizena oder Kartoffelmehl (fécule) aufgekocht werden. (Weißmehl macht die Saucen trübe),

**1342. Fruchtsauce.** Sauce aux fruits. 3 Deciliter Wasser, 1 Zimmtstengel, 2 Nelken, nach Belieben 1 Stück Citronen-

schale, 1 bis 2 Löffel beliebiger Fruchtgelee, Fruchtmarmelade oder 2 bis 4 Löffel Saft von eingemachten Früchten, 60 Gr. Zucker, 1 Messerspitze Maizena oder Kartoffelmehl, 2 Deciliter Rot- oder Weißwein.

Das Wasser wird mit sämtlichen Zuthaten außer dem Maizena und dem Wein auf schwaches Feuer gesetzt und während einigen Minuten gekocht. Dann wird der mit dem Maizena angerührte Wein beigefügt, alles noch kurz aufgekocht, durchpassiert und warm oder kalt serviert.

Diese wohlschmeckende Sauce kann auch von frischen Früchten bereitet werden. — Die Früchte werden zu diesem Zwecke vorbereitet wie zu einem Fruchtmus, je nach der Frucht geschält, zerschnitten oder ausgesteint. Dann wird 1 Liter Wasser mit  $\frac{1}{2}$  Liter Früchte auf schwaches Feuer gesetzt, während einer halben Stunde weich gekocht, durch ein Sieb gedrückt und im übrigen gleich verfahren, nur daß die Beigabe von Wein oft unnötig ist und mehr Zucker gebraucht wird. Nach Belieben können solche Saucen noch mit einigen Tropfen Citronensaft gewürzt werden.

**1343. Geschlagene Weinsauce** (Savayon). 2 Deciliter Weißwein und entweder 3 Eßlöffel voll Madeira, Rum, Cognac oder Kirchwasser, 90 bis 125 Gr. gestoßener Zucker, 2 Eier, ein Stück Citronenschale. — Man setze alles zusammen in einer Messingpfanne auf schwaches Feuer, klopfe es fortwährend mit dem Schneebesen und bringe es bis an das, aber nicht zum Kochen, entferne die Citronenschale, richte dann diese weiße Schaumsauce sogleich über den Pudding oder in eine Saucière an und serviere sie sogleich. Bei richtiger Zubereitung ergibt dieses eine mittelgroße Saladière voll Schaumsauce, bleibt sie aber zu lange auf dem Feuer, so vergeht der Schaum wieder zu einem ganz kleinen Quantum unansehnlicher geronnener Brühe.

**1344. Himbeersauce.** Sauce aux framboises. Will man sie von frischen Himbeeren bereiten, so koche man solche ein wenig mit Zucker, treibe sie durch ein feines Haarsieb, verrühre das Durchgetriebene gut und serviere sie kalt oder warm zu Puddings.

Man kann auch Himbeersaft mit ein wenig Wasser verdünnen und kalt oder warm in einer Saucière zu Puddings servieren.

**1345. Hagebuttenauce.** Sauce aux églantines. Durchgetriebenes Hagebuttenmark (s. Nr. 1718) koche man mit gestoßenem Zucker und weißem Wein vermischt einmal auf und serviere diese Sauce heiß zu den Puddings. — Man kann das Mark auch statt mit Wein mit Milch oder Rahm verdünnen. — Ein-

gemachte Hagebutten (Most) verdünne man ein wenig mit Rahm oder Wein ohne Zucker beizufügen und serviere sie kalt oder warm.

**1346. Vanillemilch.** Siehe Nr. 1353.

**1346 a. Verschiedene Cremes als Puddingsaucen.** Jede beliebige Creme s. Nr. 1350 bis 1363 kann nach Belieben kalt oder warm zu kalten oder warmen Puddings serviert werden; auch Mandelmilch Nr. 1664 ist passend, doch gibt man sie eher zu den kalten Puddings.

**1347. Chaudeau.** Gleiche Zubereitung wie bei Savayon Nr. 1343, nur daß das doppelte Quantum Wein mit  $\frac{1}{2}$  bis 1 Kaffeelöffel Maizena vermenget wird, was eine gebundenere Sauce gibt.

**1347 a. Roter Chaudeau.** Es wird ein hübscher heller Rotwein, welcher mit einigen Löffeln Himbeer- und Johannisbeer-saft vermischt wird (auch halb und halb), dazu verwendet.

**1348. Kirschwassersauce.** Sauce au kirsch. 125 bis 250 Gr. Zucker koche man mit 4 Deciliter Wasser zum schwachen Faden unter beständigem Abschäumen, stelle ihn dann vom Feuer, gieße, sobald er kalt ist, 2 bis 3 Gläschen Kirschwasser und 2 Deciliter Wein dazu und serviere die Sauce zu Puddings oder Omelettes françaises.

## Sechszwanzigster Abschnitt.

### Flüssige und gestürzte Cremes, Charlotten, Blancmangers und Glaces.

#### 1. Abteilung.

##### Flüssige Cremes.

**1349. Bemerkenswertes über die flüssigen Cremes.** Bei jeder Creme rührt man zu den zerflopfen Eiern einen Teil kalte Flüssigkeit, sei es: von dem dazu bestimmten Rahm, Milch,\*)

\*) Wird Milch anstatt Rahm zu den Cremes verwendet, so werden sie auf folgende Weise bereitet: 1 Kaffeelöffel voll Maizena oder Fécule (Kartoffelmehl) wird mit einigen Löffeln Milch zart angerührt, die Eigelb gut damit verflopf, die mit den gewünschten Zuthaten unterdessen siedend gemachte Milch sorgfältig darunter gerührt und alles vor's Kochen gebracht. Auf diese Weise können sehr gut einige Eigelb gespart werden. — Um diese Cremes etwas zu verfeinern, kann, wenn sie abgekühlt sind, ein Stück süße Butter darunter gerührt werden.