

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

**Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise**

Karlsruhe, 1896

XIV. Puddings

urn:nbn:de:bsz:31-106093

XIV. Puddings.

Dieselben werden in Dunst gekocht, die Puddingsformen müssen gut schließen, mit Butter ausgestrichen, mit Weckmehl bestreut sein, die Masse darf nur $\frac{3}{4}$ voll eingefüllt werden. Die Form wird alsdann in einen Topf mit kochendem Wasser gestellt, wobei man achtgeben muß, daß dieselbe nicht mehr wie bis zur Hälfte im Wasser steht, da andernfalls es leicht geschieht, daß Wasser eindringt, wodurch der Pudding verdirbt. Sobald das Wasser einkocht, giebt man heißes dazu. Der Topf, in welchem der Pudding gekocht wird, soll zugedeckt sein, der Dampf muß konzentriert bleiben. Kurz vor dem Anrichten stellt man den Pudding samt dem Gefäße mit kochendem Wasser aufgedeckt in den Ofen, nimmt den Deckel von der Form, damit der Pudding besser in die Höhe geht und Farbe bekommt. Ist der Pudding fertig, wird er auf eine Platte gestürzt und gut mit Zucker bestreut zu Tisch geben.

348. Reispudding.

250 Gramm Reis werden mit kochendem Wasser überbrüht, hierauf 1 Liter Milch kochend gemacht, der Reis hineingerührt, mit 125 Gramm Butter an der Seite langsam weich gekocht und in eine Schüssel zum Erkalten gethan. Dann rührt man 6 Eigelb mit 180 Gramm feinem Zucker recht schaumig, die Schale und den Saft einer halben Citrone daran und giebt den Reis nach und nach dazu, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form eingefüllt, diese fest geschlossen, in kochendes Wasser gestellt und $1\frac{1}{4}$ Stunde lang darin kochen lassen. Kurz vor dem Anrichten nimmt man den Deckel der Form ab und stellt die Form mit dem Wasser in den Ofen, damit der Pudding etwas Farbe bekommt. Dieser Pudding ist für 12 Personen berechnet.

349. Chokoladepudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker wird mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch in einer Kasserolle auf's Feuer gestellt, sobald es kocht, $\frac{1}{2}$ Pfund in Stücke gebrochene Chokolade dazu gethan und so lange gerührt, bis die Chokolade ganz aufgelöst ist, giebt die Masse zum Erkalten in eine Schüssel, wenn sie kalt ist, schlägt man 7—8 Eigelb einzeln daran, rührt vorsichtig 65 Gramm fein gesiebtes Mehl nach und nach dazu, damit es keine Knöllchen giebt, schlägt das Eiweiß zu festem Schnee und mischt es leicht darunter; hierauf wird die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form $\frac{3}{4}$ voll gefüllt, macht sie fest zu, stellt sie in kochendes Wasser und läßt sie 1 Stunde kochen. Kurz vor dem Anrichten nimmt man den Deckel der Form ab, stellt die Form mit dem Wasser in den Ofen, damit der Pudding Farbe bekommt und serviert Vanille- oder Chokoladesauce dazu. Für 12 Personen.

350. Chokoladepudding anderer Art.

125 Gramm Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, rührt 125 Gramm Mehl und 125 Gramm geriebene Chokolade mit einem $\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder Milch auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, dann in eine Schüssel zum Erkalten geleert. Ist die Masse kalt, so werden 7 Eigelb einzeln mit 125 Gramm Zucker dazu gegeben, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt, gleich in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Wasser gekocht. Vor dem Anrichten in den Ofen gestellt, damit der Pudding Farbe bekommt und in die Höhe geht, gestürzt und mit Zucker bestreut.

351. Holländischer Pudding.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 125 Gramm Butter, 65 Gramm Zucker in einer Kasserolle zum Feuer gestellt; sobald die Milch kocht, 180 Gramm gesiebtes Mehl dazu, die Masse auf dem Feuer stark gerührt, bis sie ganz glatt ist und sich von der Kasserolle löst, alsdann in eine Schüssel zum Erkalten gethan, 65 Gramm

Mandeln, einige bittere darunter, werden geschält und fein gerieben, etwa 80 Gr. Sultaninen oder Korinthen ausgelesen, gut gewaschen, einige Minuten mit kochendem Wasser gerührt und abgegossen; 8 Eigelb einzeln zu der erkalteten Masse geschlagen, gut verrührt, die abgeriebene Schale einer Citrone, von einer halben Citrone den Saft, die Mandeln und Korinthen dazu gethan; sodann das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemengt. Die Masse wird in eine gut mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form $\frac{3}{4}$ voll gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in den Ofen gestellt, damit der Pudding recht in die Höhe geht. Man giebt eine Weinsauce dazu. Für 12 Personen berechnet.

352. Grießpudding.

1 Liter Milch mit 100 Gramm Butter in einer Kasserolle aufs Feuer gestellt, wenn die Milch kocht, $\frac{1}{2}$ Pfd. Grieß einlaufen lassen und zu einem dicken Brei kochen, dann zum Erkalten in eine Schüssel geleert; hierauf werden 6 Eigelb mit 180 Gramm Zucker schaumig gerührt, die abgeriebene Schale einer Citrone und den Saft daran, alles noch ein wenig mit der Grießmasse verrührt; das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, in eine gut mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen lassen. Sonst wie vorhergehenden behandeln. Man giebt eine Fruchtsauce dazu. Für 12 Personen.

353. Englischer Pudding.

5—6 Milchbrote vom Tag vorher werden abgerieben, in kalter Milch eingeweicht, dann in einer Serviette fest ausgedrückt und auf einen Teller gelegt. Sodann rührt man 150 Gramm Butter schaumig, 5 Eigelb und 100 Gramm Zucker nach und nach dazu, untermengt die Eier mit dem eingeweichten Brot, 100 Gramm Korinthen, 100 Gramm Sultaninen, 65 Gramm gewiegte Mandeln, einige bittere, etwas feingehackte Orangenschale, den Saft und Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, sowie etwas Rum nach

Geschmack dazu, der festgeschlagene Schnee von 5 Eiweiß leicht darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl ausgestreute Form gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser gekocht. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in den Ofen gestellt, dann gestürzt, gut mit Zucker bestreut und eine Weinsauce dazu gegeben. Für 10 Personen.

354. Saurer Rahmpudding.

Es werden 8 Eigelb mit 200 Gramm Zucker recht schaumig gerührt, von $1\frac{1}{2}$ Citrone die abgeriebene Schale und der Saft dazu gethan, $\frac{1}{4}$ Liter dicken, sauren Rahm sowie 100 Gramm gesiebtes, feines Mehl daran gegeben, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt und die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Krumen ausgestreute Form gefüllt, $\frac{3}{4}$ Stunde im Wasser gekocht, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten ohne Deckel in den Ofen gestellt, damit der Pudding gut in die Höhe geht. Man serviert eine Weinsauce dazu. Für 10 Personen.

355. Lotpudding.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch und 150 Gramm Butter in einer Kasserolle kochend gemacht, 150 Gramm gesiebtes Mehl dazu, so lange gerührt, bis sich die Masse von der Kasserolle löst, hierauf erkalten lassen, dann 10 Eigelb mit 150 Gramm Zucker schaumig gerührt, von $\frac{1}{2}$ Citrone Saft und Schale, das Mehl dazu geben, das Eiweiß zu festem Schnee schlagen und leicht darunter mischen, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form $\frac{3}{4}$ voll füllen und eine Stunde im Wasser kochen lassen; $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in den Ofen stellen, weiter behandeln wie vorhergehenden, gestürzt, gut mit Zucker bestreuen und eine Fruchtsauce dazu servieren. Dieselbe Masse ist auch mit Grieß oder Sago zu bereiten. Für 10 Personen.

356. Bitterer Makronenpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund halb bittere und halb süße Makronen werden in $\frac{1}{4}$ Liter Rahm oder Milch eingeweicht, hierauf 50 Gramm

Butter mit 1 Löffel voll Mehl mit den Makronen auf dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt und zum Erkalten in eine Schüssel gethan. Ist die Masse erkaltet, 6 Eigelb mit 80 Gramm Zucker einzeln dazu gegeben, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, in die Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunde im Wasser kochen lassen. Im übrigen wie bei vorhergehenden Puddings verfahren und eine beliebige Sauce dazu geben.

357. Zwiebackpudding.

180 Gramm Butter zu Schaum gerührt, $\frac{1}{2}$ Pfd. gestoßenen Zucker, 8 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund mit der Schale feingeriebene Mandeln dazu und $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, alsdann 180 Gramm gestoßenen Zwieback und das Weiße von 8 Eiern zu festem Schnee geschlagen leicht darunter gemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl ausgestreute Form eingefüllt, in kochendes Wasser gestellt und $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen lassen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten nimmt man den Deckel ab, stellt die Form mit dem Wasser in den Ofen, bis er Farbe bekommt. Der Pudding wird gestürzt, gut mit Zucker bestreut und eine Frucht- sauce dazu gegeben. Für 10 Personen.

358. Reispudding mit Früchten.

125 Gramm Reis werden mit kochendem Wasser gebrüht und abgeseigt, in einer Kasserolle $\frac{1}{2}$ Liter Milch kochend gemacht und der Reis dazu gerührt, an der Seite des Feuers langsam weich kochen lassen. Sodann werden 4 Eigelb mit 125 Gramm Zucker schaumig gerührt, etwas Vanillezucker oder abgeriebene Zitronenschale, sowie der abgekühlte Reis leicht darunter gemengt, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und ebenfalls der Masse beigelegt, eine Puddingform gut mit Butter ausgestrichen und mit eingemachten verschiedenen Früchten geschmackvoll ausgelegt, hierauf kommt eine Lage der Reismasse, dann wieder Früchte u. s. w., bis die Form $\frac{3}{4}$ gefüllt ist; sie wird fest geschlossen, $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasser gekocht; vor dem

Anrichten noch $\frac{1}{4}$ Stunde in den Ofen gestellt, damit der Pudding Farbe bekommt, derselbe wird dann vorsichtig gestürzt und eine Hagebuttenauce dazu serviert. Für 6—8 Personen.

359. Kabinettpudding.

Man schlägt $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 1 Stange Vanille und 14 Eigelb zu einer Creme auf dem Feuer ab, bis die Masse anfängt, zu kochen; alsdann passiert man dieselbe durch ein Haarsieb und stellt sie kalt. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gemengt, diese abwechselnd mit $\frac{1}{4}$ Pfund Biskuit und $\frac{1}{4}$ Pfund Makronen in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Form gefüllt, gut geschlossen und 1 Stunde in kochendes Wasser gestellt, gleichdem vorhergehenden weiter behandelt, gestürzt, mit Zucker bestreut und eine Vanille- oder Fruchtauce dazu gegeben.

360. Plumpudding.

6 alte Brötchen werden abgerieben, 3 davon in Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt, die anderen Brötchen ganz gerieben. $\frac{1}{4}$ Pfund Sultaninen und $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen rein belesen und gebrüht, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, darunter einige bittere, gewiegt. Hierauf $\frac{1}{4}$ Pfund ganz frisches, von Haut und Sehnen befreites Nierenfett sehr fein gehackt, $\frac{1}{8}$ Pfund Butter zu Schaum gerührt, giebt 6 Eigelb und 200 Gramm Zucker, die abgeriebene Schale einer halben Citrone und den Saft dazu, ebenso das Nierenfett, die Mandeln, die ausgedrückten Brötchen, alles tüchtig verarbeiten, dann das abgeriebene Brot, die Sultaninen, Korinthen, etwas fein geschnittene Orangenschale, $\frac{1}{2}$ Gläschen Rum daran. Das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht unter die Masse gemengt, dieselbe in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl ausgestreute Form gefüllt und $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden im Wasser gekocht, sonst wie die andern Puddings behandelt. Man kann beim Anrichten etwas Rum an den Plumpudding gießen, anzünden und denselben brennend servieren, eine Weinsauce dazu geben.

361. Citronenpudding.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 125 Gramm Butter in eine Kasserolle zum Feuer gestellt, sobald es kocht, 160 Gramm gesiebtes Mehl dazu gethan, die Masse auf dem Feuer gerührt, bis sie ganz glatt ist und sich von der Kasserolle löst, hierauf zum Erkalten in eine Schüssel geleert, dann 8 Eigelb mit 150 Gramm Zucker gerührt, die abgeriebene Schale von $1\frac{1}{2}$ Citronen und den Saft von 2 Citronen daran, alles recht schaumig gerührt, der gebrühte Teig dazu gegeben, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Form eingefüllt und 1 Stunde im Wasser gekocht. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten wird der Deckel abgenommen, der Pudding in den Ofen gestellt, bis er recht in die Höhe gegangen und von oben gebräunt ist. Man giebt eine Fruchtfauce dazu.

362. Prinz-Regentenpudding.

Von englischem Brot oder einigen Milchbrötchen wird die Rinde abgerieben, das Brot in feine Scheibchen geschnitten und mit Butter bestrichen, dann $\frac{1}{4}$ Pfund halb Sultaninen, halb Korinthen belesen und abgebrüht, etwa 65 Gramm Mandeln, einige bittere darunter, fein gewiegt. Eine Form gut mit Butter bestrichen und mit Weckmehl ausgestreut, wie bei allen Puddings. Hierauf legt man zuerst eine Lage von den gestrichenen Brötchen hinein, giebt von den Sultaninen, Korinthen und Mandeln darüber, dann wieder Brötchen u. s. w., bis die Form $\frac{3}{4}$ voll gefüllt ist. Die letzte Lage muß Brot sein. Alsdann werden 5 ganze Eier mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 Gramm Zucker, nach Belieben etwas Vanillezucker, verquirlt, über die Brötchen geschüttet, dieselben etwas weichen lassen, die Form geschlossen, $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasser gekocht und weiter wie vorhergehende behandelt.

363. Karamelpudding.

180 Gramm Zucker in einer Kasserolle auf dem Feuer so lange geröstet, bis er ganz zergangen ist, anfängt braun zu

werden und Perlen giebt, worauf man $\frac{1}{4}$ Liter kaltes Wasser beifügt, den Zucker sich auflösen läßt und dann zum Erkalten zurück stellt. Man schlägt das Gelbe von 10 Eiern in eine Schüssel, giebt 4 ganze Eier und 125 Gramm feinen Zucker dazu, schlägt dieses tüchtig mit dem Schneebesen und thut zuletzt 1 Liter süßen Rahm, sowie die Hälfte von dem gebrannten Zucker dazu. Die Masse wird durch ein Haarsieb passiert und in eine glatte, mit Butter bestrichene Form eingefüllt und diese in kochendes Wasser gestellt. Das Wasser darf nicht stark kochen, sonst wird der Pudding nicht fein; man läßt ihn langsam ziehen, er braucht zum Festwerden $2\frac{1}{2}$ Stunden, nach welcher Zeit man ihn mit einem Spießchen probiert. Bleibt dies trocken, so ist der Pudding fertig; man nimmt ihn heraus und stellt die Form bis zum Anrichten in kaltes Wasser. Zur Sauce nimmt man den übrigen Karamel mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm, 65 Gramm gestoßenem Zucker und 5—6 Eigelb in eine Kasserolle, verrührt die Masse und schlägt die Sauce mit dem Schneebesen auf dem Feuer, bis sie anfängt, dick zu werden, passiert sie durch ein Sieb und stellt sie kalt. Beim Anrichten gießt man etwas von der Sauce über den gestürzten Pudding und giebt die übrige extra zu Tisch.

364. Mandelpudding mit Schwarzbrot.

Ganz gelb geröstetes Schwarzbrot wird gestoßen und durch ein Sieb passiert, 100 Gramm davon in $\frac{1}{4}$ Liter roten Wein eingeweicht. $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte Mandeln fein gewiegt und mit dem Gelben von 6 Eiern, sowie $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenem Zucker in eine Schüssel genommen und die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt, worauf man das eingeweichte Brot, 65 Gramm klein geschnittenes Citronat, die Schale von 1 Citrone, 2 Theelöffel Zimmt, zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiße von den 6 Eiern leicht unter die Masse mischt, diese in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl ausgestreute Form eingefüllt und den Pudding 2 Stunden lang in kochendem Wasser kochen läßt. Im übrigen wie alle vorhergehenden behandeln. Eine Weinsauce dazu gegeben.

365. Kirchenpudding.

Von 8 trockenen Brötchen wird die Rinde abgerieben, dieselben in Milch eingeweicht und wieder fest ausgedrückt, 125 Gramm Mandeln geschält und fein gerieben, worauf man 125 Gramm Butter in einer Schüssel schaumig rührt, dann die eingeweichten Brötchen samt den Mandeln leicht mit der Butter vermischt, schlägt 8 Eigelb, eines nach dem andern, an die Masse, verrührt alles gut, giebt noch ein wenig Zimmt, 100 Gr. Zucker sowie die abgeriebene Schale einer Citrone hinzu und thut das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter. Man muß nun 2 Pfund zuvor ausgesteinte und gut mit Zucker bestreute schwarze oder auch rote Kirichen bereit halten, füllt von der Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form, hierauf eine Lage von den Kirichen und so fort, bis die Form gefüllt ist; die letzte Lage soll von der Masse sein. Dieser Pudding muß 2 Stunden kochen, man behandelt ihn wie die vorhergehenden und giebt eine Kirichenauce dazu.

366. Maronenpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund von der Schale befreite Maronen werden in Milch mit etwas Vanille weich gekocht und durch ein Sieb passiert. 180 Gramm Butter mit 9 Eigelb und 180 Gramm Zucker recht schaumig gerührt, giebt 65 Gramm gestoßene Makronen und 65 Gramm Reismehl, 65 Gramm Korinthen und Sultaninen, 40 Gramm Citronat und die Maronen dazu, schlägt das Weiße von 5 Eiern zu festem Schnee, mengt alles leicht untereinander und füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Form. Der Pudding hat 2 Stunden im Wasser zu kochen. Man giebt eine Hagebuttenauce dazu.

367. Bremer Pudding.

Mit 1 Pfund Mehl, $\frac{1}{3}$ Liter Milch, für 5 Pfennig Hefe, 100 Gramm Butter, 1 Ei, von $\frac{1}{2}$ Citrone Saft und Schale und etwas Zimmt wird ein Hefenteig geschlagen, Zucker nach Ge-

schmack dazu gegeben, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Form und läßt sie gut aufgehen. Dann wird der Pudding in lauwarmem Wasser auf's Feuer gestellt und $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden gekocht. Eine Vanille- oder Weinsauce dazu gegeben.

368. Biskuitpudding.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch mit $\frac{1}{2}$ Stange Vanille in einer Kasserolle auf dem Feuer aufziehen lassen und durchpassieren, dann giebt man 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker und 185 Gramm fein gesiebtes Mehl dazu, rührt alles auf dem Feuer, bis sich die Masse vom Topf löst und giebt sie in eine Schüssel zum Erkalten, 2 ganze Eier und 6 Eigelb daran und die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt, zuletzt das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, leicht darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Form gefüllt und 2 Stunden im Wasser kochen lassen. Vor dem Anrichten wird der Pudding noch bis zum Braunwerden in den Ofen gestellt und eine Himbeersauce dazu serviert.

369. Fruchtschichtpudding.

Einige abgeriebene Brötchen in feine Scheibchen geschnitten, dieselben mit Fruchtmarmelade bestrichen und in eine mit Butter bestrichene und Weckmehl bestreute Form gelegt, $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 65 Gramm Zucker und 5 ganzen Eiern verquirlt, über die Brötchen geschüttet, die Form geschlossen und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasser gekocht; $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in den Ofen gestellt, bis der Pudding von oben bräunt.

370. Haselnußpudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund Haselnüsse geschält und fein gerieben, sodann in einer Schüssel mit 150 Gramm lauwarmer Butter, 250 Gramm feinem Zucker, 200 Gr. gestoßenen süßen Makronen, 125 Gramm gestoßenen Biskuits, der abgeriebenen Schale einer Citrone nebst dem Gelben von 12 Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, hierauf der festgeschlagene Schnee von 8 Eiweiß leicht darunter gemengt, die

Masse in eine gut mit Butter bestrichene und Weckmehl ausgestreute Form gefüllt und $1\frac{1}{4}$ Stunde im Wasser gekocht. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten nimmt man den Deckel der Form ab, stellt den Pudding samt dem Wasser in den Ofen, bis er Farbe bekommt, dann stürzt man denselben, bestreut ihn mit Zucker, garniert ihn mit Orangenschnitten und serviert eine Weinsauce dazu. Die Masse genügt für 12 Personen.

371. Reisberg mit und ohne Früchte.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird gebrüht und mit $1\frac{3}{4}$ Liter kochender Milch in einer Kasserolle langsam weich gekocht, fügt ein wenig Salz, 1 Stückchen Butter, etwas abgeriebene Zitronenschale und Zucker nach Geschmack bei. Der Reis muß dick einkochen. Ist er weich, wird er bergartig, lagenweise mit eingemachten Früchten wie Mirabellen, Aprikosen, Johannisbeeren u. s. w., doch ohne Saft, auf eine Platte angerichtet, 4—6 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen, mit $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker und anderem Zucker vermischt, leicht über den Reis gegeben, mit etwas Zucker überstreut, einige Minuten bis zum Braunwerden in den Ofen gestellt, dann auf derselben Platte serviert. Man kann die Früchte auch extra dazu geben.

Puddingsaucen.

372. Vanillesauce.

1 Stange Vanille wird in 1 Liter Milch oder Rahm in einer Kasserolle zum Feuer gestellt und langsam zum Kochen kommen lassen, damit der Vanillegeschmack gut auszieht. Die Vanillemilch öfters mit dem Schneebesen geschlagen, dann durchpassiert, läßt sie einige Minuten stehen, bis sich das Mark von der Vanille unten setzt; rührt inzwischen 5 Eigelb und 1 ganzes Ei mit 100—125 Gramm Zucker schaumig, einen guten Theelöffel voll Stärkemehl dazu, die Vanillemilch vorsichtig unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen zugeben und auf

dem Feuer weiter schlagen bis vor dem Kochen; kochen darf die Sauce nicht, wenn sie aufsteigt, ganz schaumig und dicklich wird, nimmt man sie rasch vom Feuer, schlägt sie noch eine Zeit lang, bis sie etwas abgekühlt ist. Serviert man die Sauce warm zu Tisch, darf man sie erst kurz vor dem Anrichten fertig machen.

373. Chokoladesauce.

Zu einer Chokoladesauce kocht man $\frac{1}{4}$ Pfund Chokolade, und 1 Löffel voll Kakao mit 50 Gramm Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder Milch unter beständigem Rühren, bis die Chokolade ganz verkocht ist, passiert sie durch und giebt die Sauce zu Chokoladepudding.

374. Hagebuttenauce.

1 Pfund schöne Hagebutten werden mit 1 Flasche Weißwein eingeweicht und über Nacht stehen lassen, dann werden dieselben durchpassiert, 1 Pfund Zucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser geläutert, das Hagebuttenmark dazu, läßt es eben heiß werden, giebt dann noch ein Glas Rotwein und, wenn nötig, etwas feinen Zucker daran.

375. Sauce von Hagebuttenmark.

1 Pfund Zucker wird in Wasser geläutert, 1 Pfund Hagebuttenmark hinzu gegeben und ein Glas Rotwein daran, das Ganze eben auffochen lassen.

376. Weinschaumsauce.

Man nimmt in eine tiefe Kasserolle 5 Eigelb und 1 ganzes Ei, giebt $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Theelöffel voll Stärkemehl und etwas abgeriebene Schale einer Citrone dazu, schlägt mit einem Schneebesen Eier und Zucker recht schaumig, fügt 1 Flasche Weißwein nach und nach daran; das Ganze wird auf dem Feuer bis vor dem Kochen fortwährend stark mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Sauce in die Höhe steigt, ganz schaumig und dicklich ist, nimmt sie dann rasch vom Feuer und serviert sie sofort.

377. Fruchtjauce.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Johannisbeeren und $\frac{1}{2}$ Pfd. Himbeeren werden mit 200 Gramm Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser einige Minuten gekocht, etwas Stärkemehl in Wasser angerührt dazu, um die Sauce sämig zu machen, dann durchpassiert und kalt gestellt.

378. Erdbeerjauce.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser läutern, giebt denselben zu 1 Pfund verrührten Erdbeeren, läßt dies eine Stunde stehen und passiert die Sauce durch ein Sieb.

379. Kirschjauce.

Man steint etwa 1 Pfund saure oder süße Kirsch aus, setzt sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum Feuer, fügt den nötigen Zucker bei und läßt sie ganz weich kochen, ein wenig in Wasser angerührtes Stärkemehl daran, passiert die Früchte durch ein Sieb und giebt etwas Rotwein dazu.

380. Maraschinjauce.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm wird kochend gemacht und mit dem Schneebeßen gut geschlagen. 1 ganzes Ei und 3 Eigelb mit 60 Gramm Zucker schaumig gerührt, unter vorsichtigem Rühren die Milch und 1 kleines Glas Maraschino zugefügt, das Ganze in einer Kasserolle auf dem Feuer fortwährend bis vor dem Kochen geschlagen. Wenn die Sauce steigt, schaumig und dicklich wird, rasch vom Feuer nehmen und so lange weiter schlagen, bis dieselbe etwas abgekühlt ist. Zu kaltem Reispudding sehr zu empfehlen.

381. Karameljauce.

Man läßt in einer Kasserolle 150 Gramm Zucker braun werden, fügt unter beständigem Rühren $\frac{3}{4}$ Liter kochende Milch oder Rahm dazu und läßt es aufkochen. 6 Eigelb werden mit 80 Gramm Zucker schaumig gerührt, 1 Eßlöffel Stärkemehl mit

Milch vermischt daran und die Karamelmilch vorsichtig dazu gegeben. Das Ganze auf dem Feuer bis vor dem Kochen schlagen.

382. Rumauce.

Man bereitet eine Weinschaumsauce und fügt 1 Gläschen Rum bei. Giebt die Sauce zu englischen Puddings.

383. Rote Schaumsauce.

Man nimmt hierzu 1 Flasche Rotwein und bereitet sie wie weiße Weinsauce und giebt ein Stückchen ganzen Zimmt hinein.

Kalte Puddings.

Die Zubereitung der gestürzten kalten Puddings kann auf verschiedene Art geschehen. Man benützt hierzu Gelatine oder Stärkemehl und am besten gut verzinnnte oder irdene glacierte Formen; dieselben werden mit kaltem Wasser ausgespült und mit etwas feinem Zucker leicht bestäubt. Sobald die Pudding-Masse eingefüllt, stellt man sie auf Eis. Beim Anrichten wird die Puddingform eine Sekunde in heißes Wasser getaucht, abgetrocknet, eine flache Schüssel darüber gelegt, der Pudding auf dieselbe gestürzt und die Form langsam abgehoben.

384. Auflösen der Gelatine.

Weißer oder roter Gelatine setzt man mit etwas kochendem Wasser in einer kleinen Kasserolle auf, doch nicht direkt auf das Feuer, da sie leicht anbrennt; man läßt sie verlocken, giebt 1—2 Stückchen Zucker daran, wodurch der Geschmack der Gelatine gemildert wird, passiert sie durch ein Sieb und verwendet sie zu Cremes, kalten Puddings und Gelees.

385. Kalter Schokoladepudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund Schokolade in Stücke gebrochen oder gerieben, mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser in einer Kasserolle aufs Feuer gestellt, 1—2 Eßlöffel voll Kakao, 100 Gramm Zucker dazu

gegeben, die Chokolade verrührt und kochen lassen, dann durchpassieren, 12 Blatt aufgelöste Gelatine darunter mischen, die Masse abkühlen lassen, in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute glacierte Form füllen, in Eis stellen, nach 2 bis 2 $\frac{1}{2}$ Stunden stürzen. Man kann diesen Pudding mit Schlagrahm garnieren oder eine Vanillesauce dazu geben. Genügt für 10 Personen.

386. Rumpudding.

$\frac{1}{2}$ Stange Vanille in Stückchen geschnitten und mit 1 Liter Milch auf dem Feuer ausziehen lassen, 125 Gramm Zucker dazu; sobald die Milch kocht, muß dieselbe zugedeckt werden, noch eine Weile stehen lassen, dann durchpassieren und 1 Glas Rum oder Arrak, je nach Geschmack, sowie 12 Blatt rote aufgelöste Gelatine dazu gegeben und kalt stellen. Nachdem die Masse abgekühlt, in eine mit Wasser ausgespülte und Zucker bestäubte Form eingefüllt und bis zum Steifwerden in Eis gestellt.

387. Ambrosiapudding.

1 Pfund Reinetten-Äpfel werden geschält, in feine Scheibchen geschnitten, sodann $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser geläutert, 1 Flasche Weißwein und ein wenig Zitronenschale daran gegeben. Ist der Wein heiß, werden die Äpfel darin weich gekocht, doch so, daß die Apfelscheibchen ganz bleiben, hierauf 8 Blatt rote und 8 Blatt weiße aufgelöste Gelatine und 1 Päckchen Vanillezucker zugefügt, die Masse in eine Schüssel geleert und kalt gestellt. Eine Form mit Wasser ausgespült und Zucker bestreut; die Masse, nachdem sie kalt geworden, eingefüllt und in Eis gestellt. Dieser Pudding braucht etwa 2 $\frac{1}{2}$ —3 Stunden zum Steifwerden. Beim Anrichten hält man die Form eine Sekunde in heißes Wasser, stürzt sie auf eine runde Platte und giebt eine Vanillesauce dazu. Für 10 Personen.

388. Apfelpudding.

Ein Teller voll geschnittener Äpfel werden zu Brei gekocht und durchpassiert, $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein, 1 Glas Johannisbeer-saft, den

Saft von 1—2 Citronen, Zucker nach Geschmack beigelegt, mit 15 Blatt aufgelöster roter Gelatine vermischt, die Masse in eine mit Wasser ausgespülte und Zucker bestreute Form gefüllt und ins Eis gestellt. Beim Stürzen wie bei vorhergehendem Verfahren. Man serviert süßen Rahm oder eine Vanillesauce dazu.

389. Erdbeerpudding.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund Ananas oder Walderdbeeren werden mit einem silbernen Löffel etwas zerdrückt und durch ein Haarsieb passiert, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker so lange gerührt, bis sie eine glänzend rote Farbe haben. Hierauf giebt man $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm, 5 Blatt rote und 6 Blatt weiße aufgelöste Gelatine dazu, füllt die Masse gleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form und stellt sie in Eis, nach 2 $\frac{1}{2}$ Stunden stürzen.

390. Erdbeergrüze.

2 $\frac{1}{2}$ Pfund Erdbeeren mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und 200 Gramm Zucker aufs Feuer stellen, 4—5 Minuten kochen lassen, hierauf durchpassieren. Man rechne auf 1 $\frac{1}{4}$ Liter Saft $\frac{1}{4}$ Pfund Stärkemehl, am besten Mondamin, rühre dies mit ein wenig Wasser glatt an und gebe es unter beständigem Rühren zu dem heißen Fruchtfaft, lasse dies zusammen wieder etwa 5 Minuten gut kochen, gebe $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker dazu und schütte die Masse gleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute, glacierte Form (in verzinnter Form wird dieser Pudding leicht blaurot). Auf Eis gestellt und, wenn steif, gestürzt. Man serviert eine Vanillesauce dazu. Für 10 Personen.

391. Stachelbeergrüze.

1 Liter unreife Stachelbeeren werden mit $\frac{3}{4}$ Liter kaltem Wasser, 200 Gramm Zucker, etwas Citronenschale und Zimmt 5—10 Minuten gekocht, dann durch ein Sieb passiert. Auf 1 $\frac{1}{4}$ —1 $\frac{1}{2}$ Liter Fruchtfaft rechne man $\frac{1}{4}$ Pfund Mondamin, rührt dasselbe mit etwas Wasser glatt und giebt es unter beständigem Rühren zu dem heißen Saft, läßt es gut 5 Minuten

kochen, fügt $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker dazu und rührt die Masse mit 2 Eigelb ab. Dieselbe wird sofort in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form gefüllt und in Eis gestellt, nach 2 Stunden gestürzt und eine Vanillesauce dazu gegeben.

392. Rote Grütze.

Hierzu nehme man 2 Pfund Johannisbeeren und 1 Pfund Himbeeren, setzt diese mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker aufs Feuer und läßt sie eben aufkochen, dann werden die Früchte durchpassiert, auf $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Liter von diesem Fruchtfaß $\frac{1}{4}$ Pfund Mondamin oder anderes Stärkemehl genommen und im übrigen wie Erdbeergrütze fertig bereitet.

393. Rhabarbergrütze.

Die Rhabarberstiele werden abgerieben und mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser gekocht; die Grütze auf gleiche Art wie vorhergehende bereitet, nur muß man den Geschmack durch etwas Weißwein heben und Rhabarber ganz nach Belieben dazu nehmen.

394. Melonenpudding.

Die Melonen schält man, schneidet sie in Stückchen und kocht sie mit Zucker, 1 Eßlöffel Weinessig, 1 Nelke, $\frac{1}{2}$ Liter Wein und $\frac{1}{2}$ Liter Wasser weich, dann durchpassiert. Im übrigen wie bei dem vorhergehenden verfahren.

395. Kalter Reispudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird mit kochendem Wasser überbrüht, abgesehen und in $1\frac{3}{4}$ Liter heißer Milch an der Seite des Feuers langsam weich kochen lassen, dann giebt man 125 Gramm Zucker und $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillin daran, fügt 3—4 Blatt aufgelöste weiße Gelatine zu und thut die Masse zum Erkalten in eine Schüssel. Ist der Reis kalt, mischt man $\frac{1}{4}$ Liter Schlagrahm darunter, füllt ihn in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form und stellt sie auf Eis. Gestürzt giebt man ein Glas eingemachte Sauerkirschen, Aprikosen oder

Mirabellen mit dem Saft darüber. Man kann auch die Form mit verschiedenen Früchten ohne Saft auslegen und den Reis darauf geben, ebenso den Pudding ohne Früchte mit Schlagrahm verzieren und ein Gläschen Arrak daran geben.

396. Reiskrantz mit Früchten.

Etwa $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis wird gleich vorhergehendem mit 1 kleinen Stange Vanille in $1\frac{1}{2}$ Liter Milch weich gekocht, 125 Gramm Zucker nebst 3—4 Blatt aufgelöste Gelatine dazu gegeben. Wenn abgekühlt, mit $\frac{1}{4}$ Liter Schlagrahm vermischt und kranzartig auf einer runden Platte angerichtet. Bis zum völligen Steifwerden der Masse stellt man in die Mitte des Kranzes ein weites rundes Glas, nimmt es dann vorsichtig heraus und belegt den Kranz recht geschmackvoll mit verschiedenen eingemachten Früchten; in der Mitte werden die Früchte erhaben arrangiert und die Speise noch mit Schlagrahm bespritzt. Hat man eine Kranzform, so ist es leichter, dieselbe zu benutzen.

397. Kalter Reispudding anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird abgebrüht und mit $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein, dem Saft von $1\frac{1}{2}$ Citronen und so viel Wasser, daß derselbe darin kochen kann, aufs Feuer gesetzt, fügt, sobald der Reis weich ist, 125 Gramm Zucker und 5—6 Blatt aufgelöste Gelatine dazu. Nach Erkalten etwas Schlagrahm darunter gemischt, der Reis lagenweise mit Himbeer- oder Johannisbeer-gelee in eine Form gefüllt und ins Eis gestellt.

398. Mondaminpudding.

$1\frac{1}{4}$ Liter Milch in einer Kasserolle mit einer kleinen Stange Vanille auf dem Feuer ausziehen lassen, mit dem Schneebesen gut schlagen und durchpassieren; hierauf 65 Gramm Mandeln, darunter 5 bittere, fein gerieben und mit 125 Gramm Zucker zu der Vanillemilch gethan, $\frac{1}{4}$ Pfund Mondamin oder anderes Stärkemehl mit etwas Milch verrührt; wenn dies kocht, langsam dazu gerührt. Die Masse muß einige Minuten

kochen, dann mit 3 Eigelb abrühren, währenddem schlägt man das Weiße von 3 Eiern zu festem Schnee und mischt diesen sofort unter die heiße Masse, füllt sie gleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form und stellt sie kalt. Vor dem Anrichten wird der Pudding gestürzt und eine Fruchtsauce dazu gegeben. Man kann dazu auch die Form mit Früchten ohne Saft und einigen Makronen auslegen und die Puddingmasse darauf geben.

399. Kalter Grießpudding.

Ein guter Liter Milch wird mit einer halben Stange Vanille in einer Kasserolle aufs Feuer gestellt, die Vanille gut ausziehen lassen, dann durchpassieren, hierauf 125 Gramm Grieß zu der kochenden Milch gerührt, 100 Gramm Zucker dazu geben und den Grieß einige Minuten gut kochen lassen. Die Masse wird mit 3 Eigelb abgerührt und sofort in eine mit Wasser ausgespülte, mit Zucker bestreute Form gefüllt und kalt gestellt, der Pudding auf eine Platte gestürzt und eine Himbeer-, Hagebutten- oder Kirchsauce dazu serviert.

400. Schnee-Eier.

Das Weiße von 10 Eiern zu festem Schnee geschlagen, unterdessen 1 Liter Milch mit 65 Gramm Zucker und 1 Stange Vanille in einer flachen Kasserolle aufs Feuer gestellt; sobald die Milch zu kochen anfängt, legt man mit einem Löffel 5 bis 6 Bällchen von dem steifen Schnee in dieselbe, dreht sie rasch um, läßt sie noch eine Minute auf dem Feuer leicht kochen und legt sie sorgfältig auf ein Sieb; man verfährt dann ebenso mit dem übrigen Schnee. Hierauf wird die Milch durchpassiert, 8 bis 10 Eigelb mit derselben auf dem Feuer geschlagen, bis die Sauce anfängt dick zu werden und in die Höhe steigt (kochen darf sie nicht), dann nochmals durch ein Sieb in eine tiefe Schüssel passiert und zum Erkalten zurück gestellt. Beim Anrichten werden die Schnee-Eier mit feinen Streifen Mandeln besteckt und auf die Sauce gesetzt. Man kann die Mandeln auch fortlassen.

Gestürzte Cremes.

Bei Bereitung dieser Cremes ist es nötig, darauf aufmerksam zu machen, daß das Vermischen des geschlagenen Rahms oder Eierschnees mit der Creme große Sorgfalt erfordert, denn gerade davon hängt das völlige Gelingen dieser Art Speisen ab. Wird der geschlagene Rahm oder Eierschnee nicht in dem Augenblick, wo die Creme sich zu verdicken anfängt, eingerührt, so bleibt die Creme als schwere Masse am Boden und der Rahm oder Eierschnee als leichtere oben, die Masse wird sich alsdann nicht mehr gut vermengen lassen. In andern Fall, wenn der Schnee zu früh in die Creme eingerührt und diese noch nicht zu stocken anfängt, oder noch lauwarm ist, wird sich derselbe zu sehr verrühren und fließend werden, die Creme dadurch ihr leichtes, luftiges Wesen verlieren. Sollte es nun vorkommen, daß die Creme zu steif geworden, halte man die Schüssel mit derselben eine Minute oder so lange in heißes Wasser, bis sie etwas dünner geworden und der Schnee damit vermischt werden kann. Man füllt die Crememasse gleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form und stellt sie bis zum völligen Steifwerden ins Eis. Beim Anrichten werden die Cremes vorsichtig auf einen flachen Porzellan- oder Krystallteller gestürzt und nach Belieben mit Schlagrahm oder Früchten garniert. Folgende Cremes sind alle für 10 Personen berechnet.

401. Rahmschnee.

Um Rahmschnee zu erhalten, ist die erste Bedingung guter, dicker und süßer Rahm, der so dick von der Milch abgenommen werden muß, daß er sich mit dem Schneebeßen zu leichtem Schaum wie Eierschnee schlagen läßt.

240. Vanillecreme.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm stellt man in einer Kasserolle zum Feuer, thut eine kleine Stange Vanille in Stückchen geschnitten dazu und schlägt die Milch mit dem Schneebeßen so

lange, bis der Vanillegeschmack gut ausgezogen ist, läßt die Milch dann noch einige Minuten kochen und passiert sie durch ein Sieb. Hierauf rührt man in einer Schüssel 6 Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig, giebt die Vanillemilch vorsichtig dazu und schlägt die Masse auf dem Feuer zu einer Creme dicklich bis vor dem Kochen, giebt dann 10 Blatt aufgelöste Gelatine (siehe Auflösen der Gelatine) dazu, passiert die Masse abermals durch ein Sieb und rührt die Creme bis zum Kaltwerden, stellt dieselbe aufs Eis, bis sie zu stocken oder sich zu verdicken anfängt. Ist dies erreicht, so wird sie vom Eis genommen, $\frac{1}{4}$ Liter Schlagrahm leicht darunter gerührt, ebenso der Schnee von 5 Eiern. Die Masse muß fein und luftig sein, sogleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form eingefüllt und etwa 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunden bis zum völligen Steifwerden ins Eis gestellt werden. Beim Anrichten stürzt man die Creme auf einen Krystallteller und verziert sie nach Belieben mit etwas Schlagrahm.

403. Apfelsinen- oder Drangen-Creme.

6 Eigelb werden mit 125 Gramm feinem Zucker in einer Schüssel recht schaumig gerührt, mit etwas abgeriebener Schale von einer und dem Saft von drei Apfelsinen sowie dem einer halben Citrone vermischt, alsdann eine halbe Flasche Weißwein dazu geben und die Masse in einer Kasserolle auf dem Feuer abschlagen, bis dieselbe vor dem Kochen in die Höhe steigt, dann schnell vom Feuer fortnehmen, 8—10 Blatt aufgelöste Gelatine darunter mischen, die Masse durchpassieren und aufs Eis stellen. Die Creme wird bis sie zu stocken anfangen will, kalt gerührt, das Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gemengt, gleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form eingefüllt, ins Eis gestellt und nach 1 Stunde gestürzt. Man verziert sie mit kleinen Baisers oder Apfelsinenschnitten.

404. Apfelsinen-Creme anderer Art.

6 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker schaumig gerührt, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder Milch, etwas leicht abgeriebene Schale einer Apfelsine dazu und die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen geschlagen, dann 10 Blatt aufgelöste Gelatine beifügen, durch ein Sieb passieren, den Saft von 1—2 Apfelsinen daran geben, die Masse auf Eis kalt rühren, bis dieselbe zu stocken anfängt. Man mischt dann $\frac{1}{4}$ Liter geschlagenen Rahm oder den fest geschlagenen Schnee der 6 Eiweiß darunter und füllt die Creme sogleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestäubte Form und stellt sie in Eis. Nach $1\frac{1}{2}$ Stunden gestürzt und mit Schlagrahm verziert.

405. Chokoladecreme.

200 Gramm Chokolade in Stücke gebrochen, knapp $\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder Milch dazu gethan und auf dem Feuer verrührt, bis sich die Chokolade aufgelöst hat, dann durch ein Sieb passiert und kalt gestellt. Hierauf in einer Schüssel 5 Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig gerührt, die Chokolademilch vorsichtig dazu gegeben und die Masse auf dem Feuer geschlagen bis kurz vor dem Kochen, 6 Blatt aufgelöste Gelatine zugefügt, dann nochmals durchpassiert. Die Creme wird bis zum völligen Kaltwerden auf Eis gerührt, sobald sie zu stocken anfängt, $\frac{1}{4}$ Liter ungezuckerten Schlagrahm und das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gemischt. Man fülle diese Creme in eine glacierte irdene Form, da sie in nicht gut verzinnten Formen leicht eine schwärzliche Farbe annimmt und nicht gut aussieht. Die Form wird in Eis gestellt und nach $1\frac{1}{2}$ Stunden gestürzt, mit Schlagrahm verziert, oder eine Vanille- auch Chokoladesauce dazu gegeben.

406. Chokoladecreme anderer Art.

75 Gramm Zucker werden mit etwa $\frac{1}{3}$ Liter Wasser aufgekocht, 200 Gramm in kleine Stücke gebrochene Chokolade dazu gethan und auf dem Feuer verrührt, bis die Chokolade ganz

glatt ist, worauf man 6 Blatt aufgelöste Gelatine zufügt, die Masse durch ein Sieb passiert und zum Erkalten zurückstellt. Sobald die Masse sich zu verdicken anfängt, wird $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm leicht damit vermischt, dann in eine mit Wasser ausgespülte und leicht mit Zucker bestäubte Form eingefüllt und bis zum Steifwerden in Eis gestellt. Beim Anrichten gestürzt und die Creme mit Schlagrahm verziert.

407. Kaffeeccreme.

Von 125 Gramm gemahlenem Kaffee wird knapp $\frac{1}{2}$ Liter Kaffee bereitet, hierauf 6 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker in einer Schüssel schaumig gerührt, der Kaffee und $\frac{1}{8}$ Liter süßer Rahm vorsichtig dazu gegeben und die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen geschlagen, kochen darf sie nicht, man fügt 10 Blatt aufgelöste Gelatine dazu; hierauf die Masse durch ein Haarsieb passieren und zum Erkalten auf Eis stellen. Sobald dieselbe anfängt steif zu werden, $\frac{1}{4}$ Liter ungezuckerten Schlagrahm und 3 Eiweiß zu festem Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt und in eine glacierte, irdene Form eingefüllt, worauf man im übrigen wie bei den zuvor beschriebenen Cremes verfährt. Beim Anrichten wird die Kaffeeccreme mit Schlagrahm verziert.

408. Creme à la Nesselrode.

$\frac{1}{2}$ Stange Vanille in Stückchen geschnitten und mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch eine Zeit lang mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Milch kochend wird, zugedeckt eine Zeit lang stehen lassen und hierauf durchpassiert. Sodann werden 5 Eigelb mit 125 Gramm Zucker schaumig gerührt, die Vanillemilch vorsichtig dazu gegeben, damit die Eier nicht gerinnen, alsdann die Masse auf dem Feuer geschlagen, bis vor dem Kochen, 10 Blatt aufgelöste Gelatine dazu und wieder durchpassiert. Man fügt dann noch 100 Gramm fein gewiegte oder geschnittene Mandeln, einige bittere darunter, bei, stellt die Creme auf Eis und rührt sie kalt. Dann wird $\frac{1}{4}$ Pfund Makronen in kleine Würfel geschnitten, mit 1 Glas Kirchwasser oder Arrak angefeuchtet, nach Belieben noch 65 Gramm

Sultaninen ausgelesen, abgebrüht und dazu gethan. Sobald die Creme anfängt zu stocken, die Makronen und Sultaninen dazu geben, den festgeschlagenen Schnee der Eier leicht darunter mischen, die Masse gleich in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form einfüllen, in Eis stellen und nach 2 Stunden stürzen.

409. Karamelcreme.

100 Gramm Zucker werden in eine Kasserolle genommen aufs Feuer gestellt und so lange gerührt, bis der Zucker anfängt braun zu werden (zu Karamel gebrannt ist), hierauf $\frac{1}{8}$ Liter Wasser dazu geben und der Karamel damit aufgekocht. Alsdann läßt man $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm kochend heiß werden, rührt in einer Schüssel 6 Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig, giebt den gebrannten Zucker vorsichtig dazu, desgleichen die Milch oder den Rahm und schlägt die Masse mit dem Schneebesen auf dem Feuer bis vor dem Kochen, alsdann 10 Blatt aufgelöste Gelatine darunter durchpassiert und die Masse auf Eis kalt gerührt. Sobald die Creme anfängt zu stocken, wird $\frac{1}{4}$ Liter ungezuckerter Schlagrahm sowie der festgeschlagene Schnee von 4 Eiern leicht darunter gemischt. Die Masse sofort in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute glacierte, irdene Form gefüllt und in Eis gestellt, nach $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden gestürzt und mit Schlagrahm verziert.

410. Haselnußcreme.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Haselnußkerne werden geschält, mit etwas Zucker geröstet und fein gerieben, alsdann in $\frac{1}{2}$ Liter kochend heißen Rahm oder Milch gethan, zugedeckt, die Nüsse gut darin ausziehen lassen und durch ein Tuch pressen. Hierauf rührt man 6 Eigelb mit 125 Gramm Zucker schaumig, giebt die Haselnußmilch dazu und schlägt die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen. Man fügt 10 Blatt aufgelöste Gelatine bei und passiert die Creme durch ein Sieb, dann aufs Eis bis zum völligen Kaltwerden gerührt. Sobald die Creme zu stocken anfängt, $\frac{1}{4}$ Liter Schlagrahm und der festgeschlagene Schnee von 4 Eiern leicht

darunter gemengt und die Masse in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form eingefüllt, nach 2 Stunden gestürzt und mit Schlagrahm verziert.

411. Maraschinocreme.

Man rührt 6 Eigelb mit 100 Gramm Zucker schaumig, giebt $\frac{1}{2}$ Liter Rahm und etwa ein Weinglas Maraschino dazu und schlägt die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen, fügt 10 Blatt aufgelöste Gelatine bei, passiert die Creme und stellt sie kalt. Im übrigen verfährt man wie bei den vorhergehenden Cremes.

412. Kalter Kastanienpudding.

1 Pfund zahme Kastanien werden geschält, einige Minuten in kochendes Wasser gelegt, damit sich auch die innere Schale abziehen läßt und gewaschen, hierauf mit 1 Liter Milch und 1 Päckchen Vanillezucker in einer Kasserolle weich gedünstet, durch ein Haarsieb passiert und 8—10 Blatt aufgelöste Gelatine dazu gefügt, die Masse kalt gestellt. Nachdem sie abgekühlt ist und anfängt steif zu werden, $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm darunter gemischt und in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form gefüllt, in Eis gestellt, nach $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden gestürzt und mit Schlagrahm verziert. Für 10 Personen.

413. Ananascreme.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm kochend heiß gemacht, 6 Eigelb mit 100 Gramm Zucker in einer Schüssel schaumig gerührt, der Rahm oder die Milch vorsichtig dazu gethan und die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen geschlagen, 10—12 Blatt aufgelöste Gelatine daran und durchpassiert, den Saft von $\frac{1}{2}$ Büchse eingemachten Ananas dazu, die Ananasfrucht in kleine Würfel geschnitten, auch darunter gemengt, die Creme auf Eis gestellt, bis dieselbe anfängt, dick zu werden, dann $\frac{1}{4}$ Liter Schlagrahm oder den festgeschlagenen Schnee von 4 Eiern leicht darunter mischen. Eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker

bestreute Form mit Makronen ausgelegt, die Masse eingefüllt und bis zum völligen Steifwerden ins Eis gestellt.

414. Mandelcreme.

$\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, 5—6 bittere dabei, geschält und fein gerieben, in $\frac{1}{2}$ Liter kochend heißem Rahm oder Milch zugedeckt eine Zeit lang stehen lassen, bis die Mandeln recht ausgezogen sind, hierauf die Mandelmilch durch ein Tuch gepreßt und zur Seite gestellt, 6 Eigelb mit 125 Gramm Zucker in einer Schüssel schaumig gerührt, die Mandelmilch dazu gegeben und die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen geschlagen; 10 Blatt aufgelöste Gelatine zugesügt und durchpassiert, auf Eis gestellt, bis zum Steifwerden gerührt, $\frac{1}{4}$ Liter Schlagrahm oder das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß von 4 Eiern leicht darunter gemischt und im übrigen wie bei vorhergehenden Cremes verfahren.

415. Citronencreme.

6 Eigelb mit 125 Gramm Zucker recht schaumig rühren, die abgeriebene Schale einer Citrone und den Saft von 3 Citronen, sowie $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein dazu geben, die Masse auf dem Feuer bis vor dem Kochen schlagen, wenn sie in die Höhe steigt, rasch vom Feuer nehmen, 8—10 Blatt aufgelöste Gelatine zufügen, dann durchpassieren und auf Eis stellen. Sobald die Creme zu stocken anfängt, wird das zu festem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gemischt und die Creme in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestreute Form gefüllt, in Eis gestellt, nach 1 Stunde gestürzt und mit Baisers garniert.

416. Weincreme.

Diese Creme wird wie vorhergehende, ohne Citronen bereitet und giebt man, um den Geschmack etwas zu heben, ein wenig Arrak in den Wein.

417. Johannisbeercreme.

1 Pfund gute reife Johannisbeeren, $\frac{1}{4}$ Pfund Himbeeren werden durch ein Sieb gestrichen und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in

einer Porzellanschüssel gerührt, bis sie glänzend rot sind, 6 bis 8 Blatt rote aufgelöste Gelatine zugefügt, bis zum Stocken auf Eis gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm leicht darunter gemischt und die Masse in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker bestäubte Form eingefüllt und zum Steifwerden in Eis gestellt.

418. Erdbeercreme.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Erbeeren werden durch ein Sieb gestrichen und mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker in einer Porzellanschüssel gerührt, bis sie glänzend rot sind, 6—8 Blatt rote, aufgelöste Gelatine zugefügt, auf Eis gestellt und bis zum Steifwerden gerührt, dann $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm leicht darunter gemengt und die Masse in die Form gefüllt und ganz wie die vorhergehende Creme fertig bereitet.

419. Vanillecreme in Glasschalen zu füllen.

Man lasse in $\frac{1}{2}$ Liter Rahm oder Milch $\frac{1}{2}$ Stange Vanille ausziehen, rühre dann 6 Eigelb und 1 ganzes Ei mit 100 Gramm Zucker schaumig, gebe 2 Theelöffel in etwas Wasser aufgelösten Stärkemehls sowie die Vanillemilch daran und schlage die Creme auf dem Feuer bis vor dem Kochen, schütte sie schnell durch ein Sieb in eine Schüssel und rühre sie bis zum Erkalten öfters um, damit sich keine Haut bildet, dann etwas Schlagrahm darunter. Vor dem Gebrauch richtet man sie zierlich in eine Glasschüssel an und garniert sie mit kleinen Baisers oder Makronen. — Auf diese Art können alle Cremes, wie Chokoladen-, Kaffee-, Karamel-, Mandel- und Weincreme *z.* zubereitet werden, man richte sich dabei ganz nach den gestürzten Cremes und gebe statt der Gelatine 2 Theelöffel voll Stärkemehl und zur Verfeinerung etwas Schlagrahm darunter. Man kann die Creme auch in Punschgläsern servieren.

420. Weingelee.

$\frac{1}{2}$ Pfund Zucker wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser klar gekocht, ein wenig Citronenschale daran gethan, ebenso 1 Liter guter Weißwein, 1 Glas Portwein oder anderer süßer Wein, läßt dies

zusammen eben aufkochen, fügt 45 Gramm aufgelöste Gelatine und ein paar Tropfen gebrannten Zucker zu, letzteres, um eine schöne goldgelbe Farbe der Gelee zu erhalten. Die Masse klärt man mit 6—7 Eiweiß, welche mit ein paar Tropfen Wein verkleppert und zu dem kochenden Wein gegeben werden, man schlägt die Gelee mit dem Schneebesen, läßt sie dabei einige Minuten kochen und stellt sie zugedeckt an eine nicht zu heiße Stelle des Herdes. Nach einer halben Stunde sieht man nach, ob das Eiweiß auf der Oberfläche fest geworden und sich zusammengezogen hat, die Gelee an der Seite klar ist. Man schüttet sie alsdann vorsichtig durch ein auf einem umgestürzten Stuhl aufgespanntes Tuch; sollte die Gelee beim erstenmale nicht klar sein, so wird das Durchgießen wiederholt, bis sie krystallhell ist. In eine mit Wasser ausgespülte Form eingefüllt und auf Eis gestellt. Am besten ist es, diese Gelee am Tag vor dem Gebrauch zu bereiten, da sie zum Steifwerden längerer Zeit bedarf.

421. Weingelee anderer Art.

4—5 Kalbsfüße werden gut gereinigt und mit 3 Liter Wasser zu Feuer gestellt, sobald das Wasser kocht, abgegossen und wieder 3 Liter frisches Wasser zugefügt. Man läßt die Kalbsfüße ungefähr 4 Stunden kochen, so daß noch 1 Liter Brühe übrig bleibt, worauf man das Ganze durch ein Tuch passirt und kalt stellt. Am Tag darauf wird alles Fett, was oben zusammengezogen ist, rein abgenommen, die Gallerte in einer Kasserolle aufs Feuer gestellt, $\frac{1}{2}$ Flasche Sherry, 1 Glas Rum, die Schale und der Saft einer Citrone und $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker dazu gegeben; sobald die Masse kocht, mit 6 Eiweiß gleich vorhergehender Gelee geklärt und langsam durch ein aufgespanntes Tuch laufen lassen, bis dieselbe krystallhell ist. Die durchgelaufene Gelee wird in eine mit Wasser ausgespülte Form gefüllt und in Eis gestellt. Sollte die Gelee nicht steif genug zum Stürzen sein, füllt man dieselbe in Glasschalen oder serviert sie in Punschgläser.