

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Eier-, Milch-, und Mehlspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Eier-, Milch- und Mehlspeisen

Vorbemerkung

Ehe man Eier verwendet, muß man untersuchen, ob sie gut sind; man gibt sie daher nicht gleich an den Teig oder an die Speisen, sondern schlägt jedes einzelne zuvor in eine Kaffeetasse auf.

Um den Dotter vom Eiweiß zu trennen, nimmt man eine Schüssel, klopft das Ei in der Mitte leicht hin, drückt es an dieser Stelle mit dem Daumen auseinander und überträgt nun den Dotter von einer Schalenhälfte zur andern, bis das Weiße in die Schüssel abgelaufen ist; man muß hierbei vorsichtig verfahren, damit nichts vom Gelben in das Weiße kommt.

Soll Eiweiß zu Schnee geschlagen werden, so beginnt man hiermit erst, ehe die Masse in den Ofen kommt. Man schlägt das Eiweiß in einer kühlen Schüssel mit einem Schneebesen ununterbrochen, immer nach derselben Richtung, zuerst langsam, dann rascher, bis es einen steifen Schnee gibt, der, wenn man den Schneebesen herausnimmt, eine Tacke bildet, die stehen bleibt, worauf der Schnee ganz leicht in die bestimmte Masse eingerührt werden kann (eine Messerspitze Zucker oder Salz unter das Eiweiß getan, beschleunigt das Steifwerden).

Das Abschälen der Mandeln geschieht, indem man sie mit kochendem Wasser übergießt und zugedeckt solange stehen läßt, bis sich die Kerne mit den Fingern leicht aus ihren Schalen drücken lassen; sie werden, ehe man sie schneidet oder reibt, auf einem Brett ausgetrocknet.

Rosinen, Zibeben und Sultaninen werden in lauem Wasser gereinigt, auf ein Sieb geschüttet und hernach mit einem Tuche abgerieben, wodurch die meisten Stielchen weggehen, die übrigen entfernt man vollends und legt die Rosinen auf ein Brett zum Trocknen. Das dauert längere Zeit; deshalb richtet man sie am besten schon am Tage vor dem Gebrauch vor. — Die Blechformen bestreicht man mit Butter, und zwar mit einem Pinsel, bestäubt dann die flachen Bleche mit gewöhnlichem Kochmehl und die tieferen Formen mit Weck- oder Grießmehl und klopft sie ab, damit das, was nicht hängen bleibt, wegfällt.

Um Butter leicht rühren zu können, muß sie weich, doch nicht zergangen sein; man stellt daher die Schüssel mit der Butter vorher an einen warmen, aber nicht heißen Ort; sie wird solange nach einer Seite gerührt, bis sie ganz hell ist.

Zur Herstellung warmer Puddings füllt man die Masse in eine mit Butter und Weckmehl vorbereitete Form, so daß ein 2 cm breiter Rand frei bleibt, und kocht sie in Wasser entweder auf dem Herde oder macht sie im Backofen fertig. Die auf dem Herd zu kochenden Puddingmassen gibt man in der zuvor gut verschlossenen Form in eine Kasserolle mit so viel kochendem Wasser, daß dies bis zur halben Höhe der Form geht, worauf man die Kasserolle gut zudeckt und den Pudding unterbrochen

sieden, jedoch nicht strudeln läßt; bei der zweiten Art dagegen werden die eingefüllten Formen unverschlossen in eine niedere Kasserolle gestellt, die mit so viel kochendem Wasser angefüllt ist, daß es kaum bis zur Hälfte der Form geht, und dann langsam in vorsichtig regulierter, mäßiger Hitze gekocht. Bei beiden Arten hat man zu beachten, daß das Wasser nicht zu stark einkocht und daher im Bedarfsfalle stets mit siedendem Wasser ergänzt wird. Ist der Pudding fertig, so nimmt man ihn heraus, taucht ihn flüchtig in kaltes Wasser, damit er sich besser von der Form löst, und stürzt ihn auf eine Platte. — Außerdem können die Puddings auch auf die in England gebräuchliche Weise hergestellt werden: Man füllt die Masse in eine Serviette, die in Wasser getaucht und mit Butter bestrichen wurde, und kocht den Pudding in viel heißem Wasser, wobei er ununterbrochen sieden muß. — Endlich werden manche Puddings auch gebacken; hierbei wird die gerührte Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Kugelhöpfform gegeben und im Brat- oder Backofen wie ein Kuchen gebacken.*)

Gebührter Teig

Unter einem „gebrühten Teig“ versteht man einen auf dem Feuer in folgender Weise bereiteten Teig:

Milch wird in einem Messing- oder Emailpfännchen kochend gemacht, ein Stückchen Butter und etwas Salz hineingetan; dann rührt man Mehl oder Grieß darein und läßt dies unter beständigem Umrühren solange am Feuer, bis sich der Teig vollständig von der Pfanne losschält. Nun nimmt man ihn in eine Schüssel und schlägt das erste Ei daran, solange der Teig noch heiß ist; die anderen Eier dagegen rührt man erst an den erkalteten Teig. — Maß und Gewicht der einzelnen Bestandteile des Teiges sind in den Rezepten, in denen davon die Rede sein wird, näher angegeben.

Mit den Eiern kann in den meisten Rezepten gespart werden. Das Gericht verliert dadurch allerdings an Nährwert. Es kommt also darauf an, ob der Pudding Hauptgericht oder nur einen Nachtsch bilden soll.

Englischer Plumpudding

125 Gramm schwarzes, altbackenes, auf dem Reibeisen geriebenes Brot, 125 Gramm rohe, ausgelesene und feingewiegte Mandeln werden mit 125 Gramm feingehacktem Ochsenierenfett, 125 Gramm gereinigten Rosinen, 125 Gramm Sultaninen, 125 Gramm gestoßenem Zucker, 125 Gramm Zitronat und Orangenschalen, 1 Kaffeelöffel Zimt, 1 Gläschen Rum oder Arrak, der gewiegten Schale einer halben Zitrone und mit acht ganzen Eiern $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Nun läßt man die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, bringt sie dann in eine in heißes Wasser getauchte und mit Butter bestrichene Serviette, so daß bei dem Zusammenbinden zwischen der Schnur und dem Teig ein gut fingerbreiter Raum bleibt, und kocht den Pudding

*) Kalte Puddings siehe unter „Creme- und kalte Mehlspeisen“.

3 volle Stunden in einer hierzu tauglichen Kasserolle, wobei immer siedendes Wasser nachgegossen werden muß, damit der Pudding schwimmen kann. Hernach wird er auf eine Platte genommen, der Bindfaden von der Serviette abgenommen, der Pudding auf die Platte, auf der er serviert wird, gestürzt und mit einer Rumtunke oder Eierpunsch aufgetragen.

Man kann den Pudding auch brennend auftragen. Man ordnet ihn dann, in schöne Scheiben geschnitten, kranzförmig auf eine Platte, gibt in die Mitte $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker, gießt 1 Tasse Rum darüber und zündet diesen beim Auftragen mit einem Papierschnitzel an.

Plumpudding auf andere Art

$\frac{1}{2}$ Pfund geriebenes Milchbrot wird mit $\frac{1}{4}$ Pfund geschmolzener Butter übergossen und $\frac{1}{8}$ Liter Rum dazu gegeben. Dann werden damit $\frac{3}{4}$ Pfund fein gewiegtes Nierenfett, 1 Pfund Sultaninen oder Zibeben, $\frac{3}{4}$ Pfund gewaschene und blanchierte Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund geschnittenes Zitronat, $\frac{1}{8}$ Pfund geschnittener Orangenschalen, 15 Gramm gestoßener Zimt, die gewiegte Schale einer halben Zitrone, $\frac{3}{4}$ Pfund gestoßener Zucker, 10 ganze Eier und 190 Gramm Mehl gut gerührt. Diese Masse wird, wie oben beschrieben, behandelt und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden gekocht, worauf der Pudding aus der Serviette genommen, auf eine Platte gestürzt und eine englische Rumtunke besonders dazu gegeben wird.

Englischer Pudding

4 abgeschälte, altbackene Wecken werden in Milch eingeweicht. Unterdessen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, gibt die ausgedrückten, verzapften Wecken dazu und rührt nach und nach 10 Eigelb, 120 Gramm Zucker, die Schale einer halben Zitrone, 50 Gramm fein geschnittenes Zitronat und Orangeat, 100 Gramm Rosinen oder Sultaninen und zuletzt den Schnee der Eier darunter. Nun füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Puddingform, gibt diese in einen Kessel mit kochendem Wasser, siedet den Pudding 1 Stunde lang und serviert ihn mit Zitronen- oder Chaudeautunke.

Kartoffelpudding

Rühre 100 Gramm Butter sehr leicht; dann gib 5 Eigelb, 60 Gramm süße und 8 Gramm bittere, abgeschälte gestoßene Mandeln, 5 Eßlöffel gesottene und feingeriebene Kartoffeln, die gewiegte Schale einer halben Zitrone und 60 Gramm Zucker dazu, schlage die 5 Eiweiß zu Schnee, vermische ihn mit der Masse und fülle diese in eine gut mit Butter bestrichene und mit Mutschelmehl ausgestreute Form, lasse den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden in siedendem Wasser kochen und gib eine Vanillesauce dazu.

Kartoffelpudding anderer Art

Rühre 200 Gramm Butter sehr leicht und gib nach und nach $\frac{3}{4}$ Pfund gesottene und geriebene Kartoffeln mit 10 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenem

PHOTOGRAPHISCHE KUNSTANSTALT

M. L. MEIER

C. CLARE NACHF.

FREIBURG IM BREISGAU

Telephon 1646 / Friedrich Ebert-Platz 10

★

Atelier

für künstlerische Porträt-Aufnahmen

★

BRAUTBILDER-

AUFNAHMEN

KINDERAUFNAHMEN

Heim-, Garten-,

Architektur- u. Industrie-Aufnahmen

★

Vergrößerungen

in allen

modernen Druckverfahren

Milchgenuß

**erhält Körper und Geist
gesund und macht ihn stark
und widerstandsfähig**

Wirklich gesunde und bekömmliche
Vollmilch beziehen Sie am besten durch
die Austräger der Firma

Hildwein's Milchvertrieb

Zasiusstraße 62 - Fernruf 3274



Freiburg i. Br.
Belfortstr. 5
Rückgebäude
neben dem Casino
Telephon 1327

Wäschefabrikation mit elektrischem Betrieb

Anfertigung ganzer Aussteuern in jeder gewünschten Ausführung
Handhohlsäume, Handfestonierungen, Monogramme etc.
Ausführung auch bei mitgebrachtem Material

Spezialität: Herren-Maßhemden, Schlafanzüge
Referenzen stehen zur Verfügung. Reichhaltiges Lager in allen
Aussteuerstoffen, in Zephirs, Trikoline
Byssus etc.

Rasch, preiswert und beste Verarbeitung

Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund geschnittenem Zitronat, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen und $\frac{1}{8}$ Pfund Zibeben dazu, schlage die 10 Eiweiß zu einem steifen Schnee und vermenge ihn leicht mit der Masse. Hierauf streiche eine Puddingform gut mit Butter aus, bestreue sie mit Mutschelmehl, fülle die Masse darein und stelle die Form in eine Kasserolle, die mit so viel Wasser angefüllt ist, daß es die halbe Höhe der Form erreicht, stelle sie auf den Herd oder in den Backofen und gib immer etwas siedendes Wasser nach. Lasse den Pudding 1 Stunde kochen, stürze ihn dann auf die Platte und reiche eine Himbeertunke dazu.

Kartoffelpudding, gesalzener

Reibe $\frac{3}{4}$ Pfund gesottene, geschälte Kartoffeln auf dem Reibeisen, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, gib die Kartoffeln abwechselungsweise mit 6 Eigelb und 1 Tasse sauren Rahm an die Butter, salze alles, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, vermenge ihn mit der Kartoffelmasse, die man in einer Puddingform in kochendem Wasser gar kocht, stürze ihn dann auf eine Platte und gibt ihn zu Kalbsbraten und Kopfsalat oder zu Sauerbraten.

Zitronenpudding

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker wird mit 6 Eigelb, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt, mit dem Schnee der Eier und 2 Eßlöffeln Stärkemehl vermengt, in eine mit Butter bestrichene und Zucker bestreute Form eingefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht. — Man gibt eine Chaudeautunke dazu.

Griechpudding

Gib 1 Liter Milch mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und einer Prise Salz auf das Feuer, lasse die Milch kochend werden und rühre sie mit $\frac{1}{2}$ Pfund Griechmehl zu einem gebrühten Teig, den man $\frac{1}{4}$ Stunde lang unter beständigem Rühren auf dem Feuer läßt. Dann gib 1 Eigelb daran, lasse den Teig verkühlen und rühre dann nach und nach 7 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, die fein gewiegte Schale einer Zitrone, etwas zerstoßene Vanille, sowie 8 geschälte, geriebene, bittere Mandeln dazu, schlage die 8 Eiweiß zu festem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle diese in eine gut mit Butter ausgestrichene Form ein und koche den Pudding 1 Stunde lang in einer mit dem nötigen Wasser angefüllten Kasserolle auf dem Herde oder im Ofen gar, stürze ihn dann auf die Platte und gib eine Zitronentunke dazu.

Griechpudding anderer Art

Mache 1 Liter Rahm oder Milch siedend und rühre ein schwaches $\frac{1}{2}$ Pfund Griechmehl über dem Feuer darein, bis die Masse ganz steif ist. Dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit 10 Eigelb ab, nimmt die gekochte Masse dazu, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Sultaninen, $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigten Rosinen, $\frac{1}{8}$ Pfund klein geschnittenem Zitronat, gewiegten Zitronenschalen, rührt es recht gut miteinander, schlägt das

Weißer der 10 Eier zu steifem Schnee, vermischt ihn mit der Masse, streicht eine Form dick mit Butter aus, füllt die Masse ein, kocht den Pudding im Ofen oder auf dem Herde gar und gibt eine Weintunke dazu.

Reispudding

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Reis, wasche ihn öfters, koche ihn in Wasser halbweich, schütte ihn auf ein Sieb und lasse ihn abtrocknen. Dann koche ihn mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm oder Milch kurz und weich ein und lasse ihn verkühlen. Hierauf rühre 100 Gramm Butter leicht und mit ihr sofort den verkühlten Reis mit 6 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und der abgeriebenen Schale einer Zitrone, schlage das Weißer der Eier zu steifem Schnee, vermische ihn mit der Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form und koche sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen. Hernach stürze sie auf eine Platte und gib eine Chaudeau-, Himbeer- oder Aprikosentunke darüber.

Schwedenpudding

Schneide von 4 Wecken die Rinde ab und das Weiße in ganz feine Scheiben, brühe sie mit siedender Milch an, lege 60 Gramm Butter darauf und decke sie zu, rühre das weiche Brot mit 6 ganzen Eiern recht schaumig, wiege $\frac{1}{4}$ Pfund Ochsenierenfett und vermische dies mit $\frac{1}{2}$ Pfund Sultaninen, $\frac{1}{2}$ Pfund gereinigten Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfund geschnittenem Zitronat, 1 Kaffeelöffel Zimt und 1 geriebenen, mit Arrak angefeuchteten Milchbrot mit der gerührten Brotmasse und rühre es recht gut durch, daß es gehörig vermischt wird. Dann streiche eine passende Form mit Butter aus, belege den Boden mit Papier, fülle die Masse ein und koche sie in einer Kasserolle mit dem nötigen Wasser in 2 Stunden im Ofen gar, stürze sie sodann auf die Platte, streue Zucker darauf, gieße 1 Glas Arrak drüber, zünde diesen an, bringe den Pudding brennend zur Tafel und gib eine Fruchtunke dazu.

Arrakpudding

6 Eßlöffel gestoßenen Zucker und 6 Eigelb rührt man miteinander recht dick, nimmt 60 Gramm feines Mehl und $\frac{1}{2}$ Glas Arrak dazu, schlägt das Weißer der 6 Eier zu steifem Schnee, vermischt es gut mit der Masse und füllt diese in eine mit Butter bestrichene Form, kocht den Pudding $\frac{1}{2}$ Stunde, stürzt ihn dann auf eine Platte und gibt eine Arraktunke dazu.

Mandelpudding

190 Gramm Zucker werden mit 8 Eigelb und der abgeriebenen Schale einer Zitrone schaumig gerührt, 190 Gramm geschälte, geriebene Mandeln, 95 Gramm feines, gesiebtes Mehl und zuletzt der Schnee von 8 Eiweiß darunter gemengt, die Masse in eine mit Butter und Grießmehl vorbereitete Form gefüllt, und der Pudding im Ofen gebacken oder in Wasser gekocht und mit einer Aprikosen- oder Chaudeautunke zu Tische gegeben.

Mandelpudding anderer Art

105 Gramm Mandeln werden gerieben, 35 Gramm Weckmehl mit Rum angefeuchtet und 140 Gramm Butter leicht gerührt. Mit der Butter verrührt man 6 Eigelb, 140 Gramm Zucker, das Weckmehl, die Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale und zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß. Nachdem eine Form mit Butter und Weckmehl vorbereitet wurde, füllt man die Masse ein und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbade.

Hefenpudding (Savarin) mit Früchten

$\frac{1}{4}$ Pfund Mehl wird gesiebt und in einer Schüssel warm gestellt; dann verrührt man 20 Gramm Hefe mit $\frac{1}{10}$ Liter lauer Milch, macht hiervon und von einem Teil des Mehls in der Mitte der Schüssel einen kleinen Vorteig (siehe Hefenteig), den man an einem warmen Orte gehen läßt. Wenn der Teig gegangen ist, wird der Rest des Mehls, 5 Eigelb, etwas Zucker und Vanille mit einem nußgroßen Stück zerlassener Butter tüchtig durchgearbeitet und mit lauer Milch so verdünnt, daß er vom Löffel läuft. Man läßt hierauf den Teig nochmals aufgehen, füllt ihn in eine mit Butter bestrichene und mit gehackten Mandeln bestreute Ringform, läßt ihn wieder aufgehen und backt ihn etwa $\frac{1}{4}$ Stunde im heißen Ofen hellbraun. Nun wird $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, je 60 Gramm Butter und Zucker siedend gemacht, $\frac{1}{16}$ Liter guter Rum dazu gegeben, der Pudding auf eine tiefe Platte angerichtet und mit der heißen Tunke übergossen. In die Mitte werden verschiedene warme Kompotte, wie Pfirsiche, Äpfel, Aprikosen, Kirschen usw. gegeben, worauf man das Ganze sofort serviert.

Brotpudding

125 Gramm Zucker werden mit 6 Eigelb und 63 Gramm Mandeln dick gerührt, dann kommen die gewiegte Schale einer halben Zitrone, 30 Gramm geriebenes Schwarzbrot, etwas Pomeranzenschale, 30 Gramm Mehl, 2 Eßlöffel Kakao und 1 Glas Wein dazu. Ehe der Pudding eingefüllt wird, schlägt man 6 Eiweiß zu Schnee, mengt ihn unter die Masse, füllt letztere in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form und backt den Pudding im Ofen oder siedet ihn 1 Stunde lang im Wasser.

Kaiserpudding

Nimm von 6 Milchbrotten die Rinde ab und lasse das Weiße in Milch weich werden. Inzwischen rühre 150 Gramm Butter leicht, verzupfe die gut ausgedrückten Brote recht fein und rühre sie nach und nach nebst 6 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen und Zibeben, 1 Löffelchen Zimt, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 1 Prise Salz, 1 Eßlöffel Arrak und einem Stückchen gewiegter Pomeranzenschale an die Butter. Das Weiße schlage zu steifem Schnee und menge es unter die Masse, bestreiche eine Form mit Butter und bestreue sie mit Weckmehl, fülle die Masse ein und koche sie $1\frac{1}{2}$ Stunden in Wasser oder backe sie im Backofen. — Man gibt eine Chaudeau- oder Weintunke dazu.

Gebackener Semmelpudding

6 Blechwecken werden abgeschält und das Weiche mit kochender Milch angefeuchtet. Dann rührt man 190 Gramm Butter mit 125 Gramm Zucker, 8 Eigelb und 2 ganzen Eiern nebst dem feuchten Brot recht flaumig, gibt 125 Gramm gereinigte, blanchierte Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfund ausgekernte Zibeben, 125 Gramm geschnittene Orangenschalen nebst 1 Kaffeelöffel Zimt dazu, schlägt die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, vermischt ihn mit der Masse, bestreicht eine Form gut mit Butter, streut sie mit Semmelmehl aus, füllt die Masse ein und backt den Pudding in einer Stunde gar, stürzt ihn auf die Platte und gibt eine Chaudeautunke dazu.

Semmelpudding

6 Blechwecken werden abgeschält, das Weiche fein geschnitten und mit 125 Gramm Butter und $\frac{3}{4}$ Liter Rahm oder Milch auf dem Feuer zu einem steifen Brei gerührt. Dann nimmt man 125 Gramm Zibeben, 125 Gramm gereinigte und blanchierte Rosinen, $\frac{1}{8}$ Pfund geschnittenes Zitronat, 125 Gramm Zucker, 2 ganze Eier und 6 Eigelb dazu, rührt alles recht schaumig, schlägt die 6 Eiweiß zu steifem Schnee, vermengt ihn mit der Masse, bestreicht eine Serviette mit Butter, füllt in diese die Masse ein, bindet sie gut zu und kocht den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden in viel Wasser, stürzt ihn dann auf die Platte und gibt eine Weintunke dazu.

Holländischer Rahmpudding

Nimm 6 Kochlöffel Mehl, rühre sie mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm und 16 Eigelb auf dem Feuer ab, bis die Masse ganz steif ist, vermische sie mit 2 Löffeln gewiegtem Orangeat, 2 fein geriebenen Milchbrotten und den gewiegten Schalen einer Zitrone nebst dem nötigen Zucker, fülle sodann die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form ein und koche den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde in einer mit dem nötigen Wasser angefüllten Kasserolle, gib ihn dann auf die Platte und reiche eine Weintunke dazu.

Apfelpudding à la reine

Schäle 18 Äpfel, schneide sie in Scheiben, gib 30 Gramm fein geschnittenes Zitronat, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen, 4 Gramm Zimt, $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker, 60 Gramm fein gehackte, süße Mandeln dazu, dünste alles auf dem Feuer kurze Zeit mit 1 Glase Rum oder Arrak und lasse es verkühlen. Inzwischen mache von 300 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 4 Eiern, 60 Gramm Zucker, 1 Prise Salz und etwas Wasser einen steifen Teig, knete ihn tüchtig durch und welle ihn zu 3 runden, messerrücken-dicken Kuchen aus, von denen man den einen in eine mit Butter bestrichene Auflaufform legt. Aus dem zweiten Kuchen schneidet man breite Streifen, belegt damit den Rand der Form und bestreicht die Streifen mit Ei. Nun bringt man die Apfelfülle in die Form, bedeckt die Fülle mit dem dritten Teigkuchen, wobei man den Deckel an den Teigrand andrückt, bestreicht

den Pudding mit Eiweiß, backt ihn etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde lang im Ofen und richtet ihn mit einer Wein- oder Fruchtunke an.

Sagopudding

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Sago, wasche ihn gut und brühe ihn mit kochendem Wasser ab, schütte ihn dann auf ein Sieb und lasse ihn gut ablaufen; koche ihn hierauf mit $\frac{3}{4}$ Liter süßem Rahm oder Milch und der fein gewiegten Schale einer Zitrone recht steif ein, gib aber wohl acht, daß er nicht anbrennt, tue $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst 4 Eigelb daran und rühre ihn auf dem Feuer damit ab. Dann nimm ihn in eine Schüssel, lasse ihn verkühlen, schlage noch 2 Eigelb daran, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und etwas gewiegte Zitronenschale ein, menge den Schnee von 6 Eiweiß darunter, streiche eine passende Form gut mit Butter aus, fülle die Masse ein, koche sie $1\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen und gib eine Hägentunke dazu.

Schokoladenpudding mit Vanillentunke

Man rührt in einem Kochtopf 150 Gramm geriebene Schokolade und 125 Gramm Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder süßem Rahm glatt, rührt über dem Feuer 150 Gramm Butter und 150 Gramm Zucker dazu und kocht den Teig unter beständigem Rühren wie einen gebrühten Teig ab. Ist die Masse erkaltet, so rührt man nach und nach 6—10 Eigelb, die Schale einer an Zucker abgeriebenen Zitrone und zuletzt den Schnee darunter, füllt diese Masse in eine mit Butter und Weckmehl vorbereitete Form, kocht sie $1\frac{1}{2}$ Stunden und stellt den Pudding 5 Minuten vor dem Anrichten ohne Deckel noch in den Ofen, damit er recht schön aufgehe, worauf er sogleich aufgetragen werden muß.

Schokoladenpudding anderer Art

100 Gramm Butter und 100 Gramm Mehl werden auf dem Feuer geröstet, bis es anfängt zu kochen. Dann gießt man $\frac{3}{8}$ Liter Milch hinein, schüttet dies in eine Schüssel und rührt 100 Gramm geriebene Schokolade, 100 Gramm Zucker, und 7 Eigelb hinzu. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und langsam mit etwas Kartoffelmehl unter die Masse gerührt, die in eine mit Butter und Weckmehl vorbereitete Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbade gesotten wird.

Die Tunke zu diesem Pudding bereitet man auf folgende Art: 2 Kochlöffel Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch glatt gerührt und mit dem nötigen Zucker und Vanille gekocht; dann rührt man 2, mit kalter Milch zerquirte Eigelb hinein, läßt die Tunke unter beständigem Rühren aufkochen, gibt einen Teil davon an den Pudding, doch nicht über ihn und serviert den Rest besonders.

Schokoladenpudding auf dritte Art

Nimm von 6 Milchbrotten die Rinde ab, schneide das Weiche recht fein und brühe es mit kochender Milch an, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, reibe $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfund Schokolade, rühre dies mit den Milch-

brotten und 6 Eigelb zu der Butter, gib Zucker dazu, bis es süß genug ist, schlage das Weiße von den Eiern zu steifem Schnee, vermische ihn mit der Masse, fülle diese in eine mit Butter ausgestrichene Form, siede den Pudding wie gewöhnlich und reiche eine Vanillentunke dazu.

Süßer Nudelpudding

$\frac{3}{4}$ Liter Milch werden mit 90 Gramm Butter zum Feuer gesetzt und kochend gemacht, $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittene Nudeln eingestreut und dick gekocht. Nachdem sie etwas abgekühlt sind, rührt man 4 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 90 Gramm fein gewiegte Mandeln damit schaumig, mengt den Schnee von 4 Eiweiß darunter, kocht den Pudding etwa 1 Stunde lang und richtet ihn mit einer Chaudeau- oder Weintunke an.

Süßer Nudelpudding anderer Art

Koche $\frac{1}{2}$ Pfund breite Nudeln in süßer Milch steif ein, rühre 190 Gramm Butter sehr leicht, nimm die verkühlten Nudeln, 5 Eigelb, die gewiegte Schale einer Zitrone und Zucker dazu, bis alles süß genug ist, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, rühre ihn leicht unter die Masse, streiche eine glatte Form gut mit Butter aus, fülle die Masse hinein und koche den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden in einer mit dem nötigen Wasser angefüllten Kasserolle, stürze ihn auf die dazu bestimmte Platte und gib eine Himbeertunke dazu.

Englischer Mehlpudding

Nimm 1 Pfund feines Mehl und lasse es mit 1 Löffel Hefe und etwas lauer Milch an; wenn es getrieben hat, schlage 5 ganze Eier daran, gib 200 Gramm zerlassene Butter oder gewiegtes Nierenfett, $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigte Rosinen, 60 Gramm Zibeben, 60 Gramm geschnittenes Zitronat und Orangeat, 60 Gramm gestoßenen Zucker und ein klein wenig Salz dazu. Schlage den Teig recht gut, bis er Blasen wirft, nimm noch etwas süßen Rahm dazu, bestreiche eine Serviette dick mit Butter, lege sie mit geschnittenem Zitronat sternartig aus, fülle die Masse hinein, binde sie zu, doch so, daß Raum zum Aufgehen der Masse bleibt, lege sie in eine irdene Schüssel und lasse sie 1 Stunde an einem warmen Orte gehen; gib sie dann in eine hohe Kasserolle mit kochendem Wasser, lasse es $2\frac{1}{2}$ Stunden unaufhörlich kochen, richte den Pudding an und gib eine Frucht-, Rum- oder Weintunke dazu.

Kabinettpudding

Bestreiche eine zylinderartige Puddingform dick mit Butter, bestreue sie mit gereinigten Rosinen, lege sie mit langem Zuckerbrot und gekochten Malagatrauben ganz aus, verrühre 6 ganze Eier und 2 Eigelb mit Zucker und 1 Liter süßem Rahm oder Milch nebst 1 Kaffelöffel Vanillenzucker, gieße dies über das Zuckerbrot und stelle die Form in einer Kasserolle mit kochendem Wasser in den Ofen. Nach $\frac{3}{4}$ Stunden ist der Pudding fertig, worauf man ihn mit einer Frucht- oder Chaudeautunke serviert.

Neunlotpudding

Nimm in eine Pfanne $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 140 Gramm Butter, lasse es kochend werden, rühre 140 Gramm Mehl und 140 Gramm Zucker schnell ein und koche den Teig unter stetem Umrühren ab, bis er sich von der Pfanne schält. Dann nimm ihn in eine Schüssel, schlage 1 Eigelb hinein, verrühre den Teig damit, lasse ihn verkühlen, gib nach und nach noch 9 Eigelb, 140 Gramm geschälte, gestoßene, süße sowie 6 bittere Mandeln, die gewiegte Schale einer Zitrone und 1 Prise Salz darunter, rühre den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde lang, menge den Schnee der 9 Eiweiß leicht darein, fülle die Masse in eine mit Butter und Weckmehl vorbereitete Form, koche sie 1 Stunde lang und gib den Pudding mit einer Aprikosen-, Chaudeau- oder Vanillentunke zu Tische.

Kirschenpudding

Von 3 Wecken schneidet man die Rinde ab, weicht die Wecken in Milch ein und drückt sie fest aus, stößt $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte Mandeln mit 1 Eiweiß, rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, nimmt die ausgedrückten Wecken und die Mandeln nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 60 Gramm geschnittenem Zitronat, Zimt und 1 Pfund ausgesteinten Kirschen dazu, schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, mischt ihn unter die Masse, füllt sie in eine gut mit Butter bestrichene Form, backt den Pudding im Ofen, stürzt ihn auf die Platte und gibt eine Kirschentunke dazu.

Mehlpudding

100 Gramm Butter läßt man in einer Messingpfanne zergehen, rührt 100 Gramm Mehl ein, bis es recht schäumt, löscht es unter fleißigem Umrühren mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch ab und schlägt den Teig auf dem Feuer, bis er recht dick ist. Nun gibt man, solange der Teig noch warm ist, 1 Eigelb daran, läßt die Masse in einer Schüssel erkalten, rührt nach und nach 5 Eigelb, 100 Gramm Zucker, fein geschnittene Zitronenschale und zuletzt den Schnee der 6 Eier ein und füllt dies in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form, kocht den Pudding 2 Stunden lang und gibt ihn mit einer Wein- oder Fruchtunke zu Tische.

Kalbskopfspudding

Ein gebrühter Kalbskopf oder einige Kalbsfüße werden mit Essig, Salz, Gewürz und Wurzeln weich gekocht. Dann läßt man alles erkalten, beint es aus und wiegt die fleischigen Teile sehr fein. Nun rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund zuvor leicht gerührte Butter mit 6 Eigelb schaumig, reibt 6 Milchbrote auf dem Reibeisen fein und mischt sie mit Salz, Muskatblüte und den gewiegten Fleischteilen unter die Masse, gibt $\frac{1}{4}$ Liter guten, sauren Rahm dazu, schlägt die Eiweiß zu steifem Schnee, mischt ihn leicht unter die Masse, füllt sie in eine mit Butter bestrichene Form, kocht den Pudding in $1\frac{1}{2}$ Stunden gar und gibt eine holländische oder Kapern-Tunke dazu.

Fleischpudding

Statt des im vorigen Rezept angegebenen Fleisches von Kalbsfüßen nimmt man Reste von Kalbs- oder Geflügelbraten, befreit sie von der braunen Haut, verwiegt das Fleisch fein und dämpft es in Butter mit gewiegter Zwiebel. Dann rührt man es in die im vorhergehenden Rezept beschriebene Masse ein und macht den Pudding im übrigen wie den vorhergehenden fertig.

Hirnpudding

2 Kalbshirne werden in lauem Wasser abgehäutet, verwiegt und mit $\frac{1}{4}$ Pfund leicht gerührter Butter verrührt. Dann rührt man 1 Eigelb und einen Eßlöffel Weckmehl abwechselnd daran (im Ganzen 5 Eigelb und 5 Eßlöffel Weckmehl), würzt mit Salz und mengt den Schnee von 7 Eiweiß darunter. Die 2 übrigen Eigelb verwende man zu einer zu dem Pudding gehörenden Buttertunke.

Fischpudding

Schneide 4 Milchbrote in feine Scheiben, mache $\frac{1}{4}$ Pfund Butter mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch heiß und gieße es über die Milchbrote, decke diese zu und lasse sie stehen. Dann entfernt man von übriggebliebenen Fischen die Gräten, schneidet das Fleisch in Stückchen, gibt $\frac{1}{4}$ Pfund gepuzte und gehackte Sardellen, gewiegte Petersilie, 60 Gramm Ochsenmark und ebensoviel Kapern dazu, rührt es mit den Milchbrot und 6 Eigelb recht gut durch, gibt gehörig Salz und Pfeffer mit dem fest geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette, bindet sie gut zu und kocht den Pudding in leicht gesalzenem Wasser eine Stunde lang, nimmt ihn dann auf eine Platte und richtet eine Morcheltunke darüber an.

Apfelcharlotte

Schäle 20 Äpfel, schneide sie in feine Scheiben, dünste sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und $\frac{1}{2}$ Glase Kirschengeist, Arrak oder Rum, 60 Gramm Rosinen und 60 Gramm Zibeben und stelle sie kalt. Dann schneide einige abgeschälte Milchbrote oder Blechwecken in Scheiben, tauche diese in klare Butter ein, fülle den Boden und die Seitenwände einer glatten, dick bestrichenen und mit Zucker bestreuten Form dicht damit aus, so daß immer eine Scheibe noch auf die andere zu liegen kommt, und fülle die etwa vorhandenen Fugen ebenfalls mit Weckstücken aus, da die Weckschnitten eine Hülle für die Äpfel bilden müssen. Gib nun die Äpfel mit etwas Aprikosenmarmelade in die Mitte der Form, lege Weckschnitten oben darauf, stelle sie in einen guten Ofen, wo der Auflauf in $\frac{5}{4}$ Stunden fertig sein kann, worauf man an die Schnitten, solange sie noch in der heißen Form sind, etwas Kirschen- oder Himbeersaft träufeln läßt, die Form stürzt und die Speise mit Zucker bestreut.

Apfelauflauf anderer Art

Schäle ungefähr 8 bis 10 große Äpfel, schneide sie in dünne Scheiben, koche sie mit einem großen Glase Wein, Zucker und Zimt kurz ein und lasse

sie, ohne darin zu rühren, auf einer Platte erkalten. Dann rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, schlage 3 Eigelb und 3 ganze Eier hinein, rühre 3 Eßlöffel feines Mehl, 100 Gramm Zucker, etwas Zimt und die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu, gib die Äpfel ohne Brühe hinein, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, bestreue sie mit feingestohlenen Mandeln, die mit Zucker und Zimt vermengt sind, lege kleine Butterstückchen darauf, ziehe die Speise im Ofen langsam auf und gib sie in der Form zu Tische.

Apfelofenschlupfer

8 altbackene Blechwecken werden in Scheiben geschnitten, 12 geschälte Äpfel entkernt und ebenfalls in feine Scheibchen geschnitten. Dann legt man in eine bestrichene Auflaufform eine Lage Wecksnitten, dann eine Lage Äpfel, die man mit Zucker und einigen Zibeben bestreut, darauf wieder Wecksnitten usw. hinein, sodaß Wecksnitten den Schluß bilden. Die zur letzten Lage bestimmten Schnitten taucht man zuvor in Milch ein, damit sie nicht so hart werden. Nun verrührt man 4—6 Eier mit 1 bis $1\frac{1}{2}$ Liter Milch (je nach der Höhe der Form), dem nötigen Zucker, auch etwas Vanillin, mengt 60 bis 80 Gramm zerlassene Butter darunter und gießt dies über das Eingefüllte in die Form, so daß die Milch bis an die oberste Lage der Wecken heraufgeht, auf die man einige feingehackte Butterstückchen legt und Zucker streut. Dann wird der Auflauf im Ofen gebacken, noch einmal mit Zucker, der mit Vanillin gemischt ist, bestreut und in der Form zu Tische gegeben. — Wenn die Äpfel nicht saftig, sondern trocken sind, dämpft man die Apfelscheiben vor ihrer Verwendung mit etwas Wein und Zucker.

Einfacher Ofenschlupfer mit Schwarzbrot und Äpfeln

8 bis 10 Äpfel schält und schneidet man in ganz dünne Schnitzlein, nimmt 3 Hände voll altbackenes geriebenes Schwarzbrot, 60 Gramm gestoßenen Zucker, 100 Gramm mit der Schale gewiegte Mandeln und 8 Gramm gestoßenen Zimt, mengt alles gut durcheinander, legt dann in eine bestrichene Auflaufform dünne Schnitzchen Butter, streut von dem geriebenen Brot darüber, tut eine Lage Äpfel darauf, wieder Schnitten und Butter, dann wieder Brot, und so fährt man fort, bis beide Teile verwendet sind, wobei die oberste Lage stets von Brot gebildet wird, schneidet noch etwas Butter oben darauf und backt es im Brat- oder Backofen. Zu dieser Portion gehören 190 Gramm Butter.

Apfelfunzen

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, weiche 4 abgerindete Wecken in Milch ein, drücke sie fest aus und gib sie mit 4—6 Eiern langsam zu der Butter, schäle 12 Äpfel und schneide sie in ganz feine Scheiben, vermenge sie nebst gestoßenem Zucker mit der Masse, fülle diese in eine mit Butter ausgestrichene Form und backe sie.

Reisbrei

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird verlesen, mit siedendem Wasser angebrüht, in dem man ihn zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde stehen läßt; dann gießt man das Wasser ab und setzt den Reis mit $1\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch zu. Man läßt ihn nun auf gelindem Feuer langsam kochen, gießt, wenn er zu dick sein sollte, heiße Milch nach, gibt ein Stückchen Butter hinein und rührt ihn öfters um, weil er sehr leicht anhängt. Wenn der Brei angerichtet ist, wird er mit Zucker und Zimt bestreut, oder man trägt beide Gewürze in besonderem Geschirr miteinander vermengt auf. Der Reisbrei schmeckt gut zu Apfelbrei, gekochten Kirschen oder Eiermilch.

Milchreis mit Schokolade

200 Gramm Reis werden blanchiert, abgegossen, in Wasser ausgekühlt und mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 125 Gramm Zucker, einer halben Stange Vanille, 30 Gramm Butter und einer Prise Salz langsam weichgekocht. Dann lasse man in einem Gefäß im Ofen 125 Gramm Schokolade weich werden, verrühre sie mit etwas geläutertem Zucker zu einer dickfließenden Masse und gieße sie über den angerichteten Reis.

Aufgezogene Reisspeise

2 Liter kochende Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund abgebrühter Reis, ein Stückchen Butter, Zucker, bis alles süß genug ist (etwa 100 Gramm), 1 Prise Salz und ein gespaltenes Stück Vanille werden zusammen in einer bestrichenen Auflaufform in den heißen Bratofen gestellt und dort aufgezogen. Die sich bildende braune Haut wird mit einem Löffel immer wieder zurückgestreift und unter die Speise gemengt. Wenn alle Milch eingekocht ist und der Auflauf eine schöne Farbe hat, ist er fertig; er braucht, bis er fertig ist, bei gutem Feuer 2 Stunden. Diese Reisspeise wird mit der Form aufgetragen und schmeckt zu gekochten Kirschen oder Äpfeln vorzüglich.

Reisauflauf

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Reis, wasche ihn gut und blanchiere ihn in Wasser, gieße ihn auf ein Sieb, lasse ihn abtrocknen und koche ihn mit 1 Liter Milch steif und weich, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht und nimm den abgekühlten Reis, 4—8 Eigelb und Zucker, bis er süß genug ist, dazu, nebst der gewiegten Schale einer Zitrone, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, vermenge diesen mit der Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form, backe sie schön gelb und gib den Auflauf mit Zucker bestreut in der Form zu Tische. — Man serviert eine Vanillentunke oder Kompott dazu.

Münchener Reis

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis wird rein gewaschen, in Wasser ein paarmal aufgekocht, auf einem Sieb abgetrocknet und mit süßem Rahm, Zucker und Vanille zu einem Brei gekocht, vor dem Anrichten mit 4 Eigelb abgezogen und mit rundem Zuckerbrot garniert.

Reisauflauf mit Äpfeln

250 Gramm Reis werden mit $1\frac{1}{8}$ Liter Milch zu einem Brei gekocht, den man noch auf dem Feuer mit schwach $\frac{1}{4}$ Pfund Butter abrührt und dann erkalten läßt. Inzwischen schält und halbiert man 10 bis 12 Äpfel und dämpft sie in etwas Wein, dem Saft einer Zitrone und Zucker weich, doch dürfen sie nicht zerfallen. In die erkaltete Reismasse rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker sowie die abgeriebene Schale einer Zitrone, legt die Äpfel in eine bestrichene Auflaufform und gibt den Reis darüber. Zuletzt mengt man $\frac{1}{4}$ Pfund feingestobenen Kandiszucker mit $\frac{1}{4}$ Pfund gewiegten süßen Mandeln und 2 bis 3 gestobenen Zwiebacken untereinander, streut dies auf den Reis, läßt ihn langsam backen und serviert ihn in der Form.

Grießauflauf

Mache $\frac{3}{4}$ Liter Milch kochend, säe 150 Gramm Grießmehl hinein und lasse den Brei steif werden, rühre dann 60 Gramm Butter leicht, nimm den abgekühlten Grieß mit 3—6 Eigelb und Zucker, bis es süß genug ist, dazu, schlage von dem Eiweiß einen festen Schnee und menge ihn mit feingewiegter Zitronenschale und nach Belieben auch mit Sultaninen unter die Masse, fülle sie in ein gut bestrichenes Aufzugblech und lasse sie $\frac{3}{4}$ Stunden backen, bestreue den Auflauf mit feinem Zucker und gib ihn sofort zu Tische. — Man reicht eine kalte Himbeer- oder warme Chaudeautunke dazu.

Grießbrei

Man macht 1 Liter Milch kochend. Etwa 180 Gramm Grießmehl rührt man in $\frac{1}{2}$ Liter Milch glatt, gießt das in die kochende Milch und rührt ununterbrochen, bis der Brei kocht. Der Brei wird etwas gesalzen und mit Zucker und Zimt auf den Tisch gegeben.

Grießauflauf, gefüllt

Man bereitet die gleiche Masse, wie zu dem vorher angegebenen Grießauflauf, bestreicht eine Auflaufform dick mit Butter, füllt die Hälfte der Masse ein, streicht Eingemachtes darauf, schüttet die andere Hälfte der Masse darüber, stellt die Form in den Ofen, backt den Auflauf etwa $\frac{3}{4}$ Stunden und gibt ihn sogleich zu Tische.

Kirschencharlotte

Steine 3 Pfund Kirschen aus, mache in einem breiten Geschirr $\frac{1}{4}$ Pfund Butter heiß, lege die Kirschen hinein und dämpfe sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 1 Kelch Kirschengeist kurz ein, gib sie auf eine Platte und stelle sie kalt. Dann schneide abgeschälte Milchbrote oder Blechwecken in dünne Scheiben, tauche sie in klare Butter und lege damit eine gut gebutterte, mit Zucker bestreute Form aus, fülle die Kirschen in die Mitte, decke sie mit Wecksnitten zu und mache sie im übrigen wie die Apfelcharlotte fertig.

Kirschenauflauf

Nimm 3 Pfund schwarze Kirschen, pflücke die Stiele ab, steine sie aus und kocke sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund klar gekochtem Zucker schnell ein, ziehe 60 Gramm süße und etwa 10 Gramm bittere Mandeln ab, stoße sie sehr fein, rühre sie mit 2 Kochlöffeln Mehl und 4—6 Eigelb glatt, nimm $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm dazu und kocke die Creme auf dem Feuer, bis sie anzieht, schütte sie dann zum Erkalten in eine Schüssel, gib den nötigen Zucker mit dem steif geschlagenen Schnee der Eiweiß dazu, menge die Kirschen leicht darunter, fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie langsam 1 Stunde.

Gewöhnlicher Kirschenauflauf

Nimm in eine Kasserolle 3 Kochlöffel Mehl, verrühre es mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm, bringe es aufs Feuer und rühre es zu einem gebrühten Teig ab, den man mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter verkühlen läßt, menge $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker und 4—6 Eigelb daran, pflücke 2 Pfund schwarze Kirschen ab, mische sie mit dem Schnee von 4 Eiweiß unter die Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form ein und ziehe sie auf.

Kartoffelauflauf

Man siedet Kartoffeln ab, läßt sie kalt werden, schält sie und reibt sie auf dem Reibeisen fein. Hiervon wird $\frac{1}{2}$ Pfund mit 90 Gramm geschmolzener Butter, 60 Gramm abgezogenen, feingestohenen Mandeln, etwas Zucker und 6 Eigelb vermengt, das Weiße von 3 Eiern zu steifem Schnee geschlagen, mit der Masse vermischt, diese in eine gut mit Butter bestrichene Form eingefüllt, aufgezogen und mit einer Frucht- oder Weintunke zu Tische gegeben.

Kartoffelauflauf anderer Art

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird leicht gerührt und nach und nach 8 Eigelb und $\frac{3}{4}$ Pfund geriebene gesottene Kartoffeln mit $\frac{1}{4}$ Liter gutem saurem Rahm, Zucker und Zitronenschale dazugetan. Dann werden die 8 Eiweiß zu dem steifen Schnee geschlagen und daruntergemischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene Form eingefüllt und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken, mit Zitronenzucker bestreut und zur Tafel gegeben.

Heringauflauf mit Kartoffeln

Man rührt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, schlägt das Gelbe von 4 Eiern daran und rührt 180 Gramm kalte geriebene Kartoffeln dazu. Dann wird ein klein wenig Mehl mit einer Tasse süßen Rahms glatt angerührt und auch an die Masse getan. Hierauf wird ein Hering sauber gepuht und klein geschnitten, ein wenig gewiegte Zwiebeln in einem Stückchen Butter gedämpft und mit 2 Eßlöffel voll saurem Rahm auch an den Hering getan. Nun wird ein Blech mit Butter bestrichen, der Boden mit gerädelten Kartoffeln

belegt, auf die man den angerührten Hering gibt. Unter die gerührte Masse mengt man den Schnee von 4 Eiweiß mit etwas Salz und Muskatnuß, füllt sie auf den Hering und zieht das Ganze im Ofen auf.

Kartoffelauflauf mit Schinken

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in eine Kasserolle, dünste eine feingeschnittene Zwiebel mit einem eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken darin, gib dies in eine Schüssel mit $\frac{1}{2}$ Pfund geriebenen gesottenen Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfund gewiegtem Schinken, 4 Eiern, Schnittlauch und Salz, rühre die Masse gut, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Auflaufform und ziehe sie etwa 1 Stunde auf.

Kartoffelbiskuit in Aprikosentunke

$\frac{1}{4}$ Pfund gesiebter Zucker wird mit dem Gelben von 6 Eiern recht schaumig gerührt. Dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund geriebene gesottene Kartoffeln mit der feingewiegten Schale einer Zitrone dazu, mischt den Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter, streicht kleine Förmchen mit Butter aus, füllt sie halb voll mit der Masse, backt sie bei mäßiger Hitze, stürzt sie auf eine Platte und gibt eine Aprikosentunke dazu.

Aprikosenauflauf

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Reis, wasche ihn und koche ihn mit einem Liter guten süßen Rahms steif ein, treibe ihn durch ein Haarsieb, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter leicht, gib $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 6 bis 12 Eigelb und den Reis löffelweise nach und nach dazu, schlage 8 Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, streiche eine Form mit Butter aus, fülle die Masse zur Hälfte ein, gib 3 Eßlöffel Aprikosenmarmelade darauf, lege auf diese die andere Hälfte der Masse und ziehe die Speise auf.

Aprikosencharlotte

wird wie die früher beschriebene Apfelcharlotte zubereitet, mit dem Unterschied, daß man hier statt der dort angegebenen Apfel etwa 15 bis 20 geschälte, halbierte Aprikosen zur Fülle verwendet.

Zwetschgenauflauf

Reibe von 4 Wecken die Rinde ab, schneide das Weiche sehr fein und gieße $\frac{1}{4}$ Liter siedende Milch daran. Dann rühre 125 Gramm Butter leicht, schlage 4 Eigelb daran, nimm die eingeweichten Wecken mit 60 Gramm geschälten gestoßenen Mandeln, Zimt und Zucker dazu, rühre es gut und mische den Schnee von 4 Eiern darunter. Dann werden recht reife Zwetschgen geschält, ausgesteint und mit 60 Gramm Zucker und einem Glase Wein eingekocht; wenn sie erkaltet sind, bestreicht man eine breite Form dick mit Butter, füllt die Hälfte der gerührten Masse hinein, gibt das Zwetschgenmus darauf, deckt es mit der anderen Hälfte der Masse zu

und backt den Auflauf im Ofen schön gelb. Wenn man will, kann man ihn auf eine Platte stürzen und mit Zucker bestreuen.

Semmelauflauf mit Eingemachtem

Nimm 4 abgeriebene Milchbrote, übergieße sie mit $\frac{1}{4}$ Liter kochender Milch, decke sie zu und lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund leicht gerührte Butter mit 8 Eigelb schaumig, gibt $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebten Zucker und die Milchbrote dazu, rührt es recht fein, mengt den Schaum der 8 Eiweiß darunter, füllt die Hälfte der Masse in eine hohe, mit Butter bestrichene Auflaufform, zieht sie im Bratofen auf, bestreicht sie mit Eingemachtem, wie Himbeeren, Erdbeeren, Aprikosen, Johannisbeeren usw., füllt die übrige Masse darauf und zieht das Ganze nochmals auf.

Auflauf von Stachelbeeren

Nimm 1 Liter noch nicht ganz reife Stachelbeeren, schneide die Büxen und Stiele gut ab, lege sie 1 Stunde in laues Wasser, gieße sie dann auf ein Sieb, koche 1 Pfund Zucker mit 1 Glase Wein klar, siede in diesem die Stachelbeeren weich, nimm sie heraus, lasse sie erkalten und koche den Saft noch länger ein. Dann schlage 10 Eiweiß zu steifem Schnee, mische die Beeren mit dem erkalteten Zucker und etwas Zitronensaft darunter, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form und ziehe sie langsam auf.

Der Auflauf kann auch von Himbeeren und Erdbeeren hergestellt werden; die Früchte müssen jedoch in reifem Zustande genommen werden.

Zitronenauflauf mit Chaudeautunke

Rühre 200 Gramm Butter mit 200 Gramm gestoßenem Zucker, 9 Eigelb, der abgeriebenen Schale und dem Saft von 2 Zitronen auf dem Feuer, bis die Masse dick wird. Dann ziehe sie zurück, schlage sie, bis sie verkühlt ist, und rühre 60 Gramm Mehl darunter. Hierauf schlage die 9 Eiweiß zu festem Schnee, ziehe ihn unter die Masse, streiche eine Form mit Butter aus, fülle die Masse hinein, gib die Form in eine mit etwas Wasser gefüllte und weit überragende Kasserolle, stelle sie $\frac{3}{4}$ Stunden in einen guten Ofen, stürze dann den Auflauf behutsam auf eine Platte und gib eine Chaudeautunke dazu.

Makronenauflauf

Zerbröckle 10 bittere Makronen in $1\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm, koche dies auf dem Kohlenfeuer, rühre 125 Gramm feines Mehl mit Milch glatt, gib dies zu dem Rahm und lasse es zu einem dicken Brei kochen; rühre 90 Gramm frische Butter daran und lasse den Brei verkühlen. Dann rühre 90 Gramm gestoßenen Zucker und 10 Eigelb mit der gewiegten Schale einer halben Zitrone dazu, schlage von 6 Eiweiß einen steifen Schnee, ziehe ihn unter die Masse, bestreiche eine Form gut mit Butter und backe den Auflauf schön gelb.

Kaffeeauflauf

190 Gramm Kaffee werden gebrannt. Der hellbraune Kaffee wird in $\frac{3}{4}$ Liter kochenden Rahm geschüttet, dann deckt man schnell zu und läßt kalt werden. Nun wird die Masse durch ein Sieb gegossen, mit dem Rahm werden 6 Kochlöffel Mehl glatt angerührt, mit 190 Gramm Butter aufs Feuer genommen und steif gekocht. Nach dem Abkühlen rührt man 12 Eigelb nebst dem nötigen Zucker dazu, schlägt von den 8 Eiweiß einen steifen Schnee, durchzieht ihn mit der Masse, füllt diese in eine gut mit Butter ausgestrichene Form ein und backt den Auflauf schön gelb.

Schokoladenuflauf

2 abgeschälte Milchbrote werden in feine Scheibchen geschnitten und mit 1 schwachen Liter Milch, in der 100 Gramm geriebene Schokolade gekocht wurden, angebrüht. Nachdem das abgekühlt ist, wird es mit 6 Eigelb abwechselungsweise an 100 Gramm leicht gerührte Butter gerührt, Zucker nach Geschmack, Zitronensaft und zuletzt der Schnee von 6 Eiweiß darunter gemengt, die Masse in eine dick mit Butter bestrichene Form gefüllt und aufgezo-gen.

Wiener Nudeln

Mache von 2 Eiern einen Nudelteig, schneide daraus recht feine Nudeln und backe sie in vielem Schmalz schön gelb. Dann wird ein guter dünner sogenannter Kindsbrei (siehe Mehlsbrei) gemacht und mit 4 Eigelb abgezogen, Zucker und Vanille hinzugetan, bis es süß genug ist, der Schnee von 4 Eiweiß unter den Brei gemengt, ein Teil hiervon in eine bestrichene Form oder auf eine Platte gelegt, dann von den gebackenen, mit Zucker bestreuten Nudeln und so fort, bis die Nudeln den Schluß bilden. Sie werden dick mit Zucker bestreut, mit Papier bedeckt, im Ofen aufgezo-gen und heiß zu Tisch gegeben.

Nudeln à la Palfi

Mache von Mehl und 6 Eigelb einen festen Teig, rolle ihn dünn aus und schneide feine Nudeln. Die Hälfte davon wird in gutem Schmalz schön gelb ausgebacken, die andere Hälfte in Milch und Vanillenzucker kurz eingekocht. Dann rühre 100 Gramm Butter mit 5 Eigelb und 100 Gramm Zucker, reinige 60 Gramm Rosinen und nimm sie mit dem Schnee der Eier dazu, vermenge dieses mit den gekochten Nudeln, richte auf eine Platte einen Teil davon an, gib von den gebackenen Nudeln darauf und mache so fort, bis die gekochten Nudeln den Schluß bilden, bestreue sie gut mit Zucker und stelle sie $\frac{1}{4}$ Stunde in den Ofen.

Nudelfuchen mit Vanillentunke

Mache von 3 Eiern breite Nudeln, koche sie in Milch ab und schütte sie auf ein Sieb zum Ablaufen. Dann rühre an 125 Gramm leicht gerührte Butter 6 Eigelb und 125 Gramm Zucker, gib die Nudeln, 125 Gramm gereinigte Rosinen und gestoßene Vanille dazu, mache es ganz leicht unter-

einander, schlage 4 Eiweiß zu steifem Schnee, vermenge ihn mit der Masse, fülle diese in eine gut bestrichene Form, backe sie gelb, stürze den Kuchen auf eine Platte und gib eine Vanillentunke darüber.

Schinkennudeln

$\frac{1}{2}$ Pfund breite Nudeln werden zuerst im Salzwasser einige Male aufgekocht, auf einem Sieb abgetrocknet und dann in $\frac{3}{4}$ Liter Milch solange gekocht, bis die Milch daran gar ist. Dann wiegt man Zwiebel und Petersilie recht fein, schneidet das Magere von Schinkenabfall in kleine Stückchen, ebenso das daran befindliche Schinkenfett. Das Fett dämpft man mit Zwiebeln und Petersilie in einem Stückchen Butter. Nun rührt man ein Stückchen Butter leicht, rührt das Gedämpfte in den Schinken, 4 Eigelb, schwach $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm (kann man auch weglassen), 50 Gramm geriebenen Parmesankäse, etwas Salz (jedoch mit Vorsicht, da Schinken und Käse an und für sich schon herb sind), den Schnee der 4 Eiweiß und zuletzt die Nudeln darunter, füllt dies in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, legt Butterstückchen oben darauf und backt den Auflauf schön gelb.

Mandelauflauf

Von 1 Liter Milch und etwas Mehl kocht man einen feinen, dicken Mehlbrei und stellt ihn zum Erkalten beiseite. Unterdessen rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, schlägt nach und nach 7 Eidotter daran, rührt zu jedem Ei einige Eßlöffel von dem erkalteten Brei, 100 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte und gestoßene süße und 10 bittere Mandeln, sowie etwas gewiegte Zitronenschale darunter, mengt den Schnee von 7 Eiweiß leicht ein, füllt die Masse in eine gebutterte Auflaufform und zieht sie auf.

Mandelbrei

4 Kochlöffel Mehl werden mit etwas kalter Milch und 4 Eigelb angerührt und unter beständigem Umrühren in 1 Liter kochende Milch oder süßen Rahm gegeben. Nachdem der Brei langsam und dick ausgekocht wurde, rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte gestoßene Mandeln und 60 Gramm Zucker ein und kocht damit den Brei noch eine Zeitlang, wobei fleißig darin gerührt werden muß, damit er nicht anhängt. Beim Anrichten bestreut man ihn dicht mit Zucker, den man mit einem im Feuer glühend gemachten Schürhaken oder einem glühenden Schöpfelchen brennt.

Gefüllte Flädle

Rühre 3 Kochlöffel Mehl mit 4 Eiern und etwas Milch zu einem fließenden Teig an und backe von diesem dünne Flädle. Dann koche eine steife Apfelmarmelade mit Zucker, streiche sie durch ein Haarsieb, mische $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigte und blanchierte Rosinen darunter, fülle in jedes Flädle 1 Eßlöffel davon, bestreiche sie mit Ei, rolle sie auf, bestreiche sie auch oben mit Ei und streue grob gestoßenen Zucker darauf, lege sie auf ein Back-

blech, stelle sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang in einen mäßig heißen Ofen und gib sie warm zu Tische.

Flädlenauflauf mit Fleischfülle

Man backt etwa 7 Flädle und streicht eine Form mit Butter aus. Nun weicht man 2 Wecken in Wasser ein, drückt sie gut aus, dämpft sie mit gewiegter Petersilie und Zwiebel, etwas übriger Bratentünke und $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Essig und rührt ein Ei daran. Dann wiegt man ungefähr $\frac{1}{2}$ Pfund übriges Fleisch mit etwas Kapern und rührt an dieses ebenfalls ein Ei, belegt den Boden der Auslaufform mit einem Flädle, streicht von der Weckfülle darauf, dann von dem Fleisch, hernach wieder ein Flädle uff., jedoch so einteilend, daß ein Flädle den Schluß bildet. Jetzt stupft man mit einem Messer mehrere Male in den Auflauf hinein, gießt stark $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm, den man mit 2 Eßlöffeln geriebenem Emmentaler- oder Parmesankäse vermischt hat, darüber und zieht das Ganze etwa $\frac{1}{2}$ Stunde im Ofen auf.

Kastanienauflauf

Nimm 1 Pfund Kastanien, schäle die Schale mit einem scharfen Messer ab, siede die Kastanien etwa 3 Minuten in Wasser, ziehe die zweite Haut ab, koche sie mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm oder Milch, einer halben Stange Vanille, die man in der Mitte gespalten hat, und Zucker weich, treibe die Früchte durch ein Haarsieb, rühre sie nebst 5 Eigelb an $\frac{1}{4}$ Pfund leicht gerührte Butter und gib noch etwas Zucker dazu, schlage die Eiweiß zu steifem Schnee, menge ihn unter die Masse, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form, backe sie $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden und reiche zu dem Auflauf eine Vanillen- oder Fruchtünke.

Karlsruher Speise

4 Kochlöffel Mehl werden mit einem Stück Butter, 4 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Liter Milch und Rahm auf dem Feuer zu einem gebrühten Teig gerührt. Wenn er verkühlt ist, kommt der Zucker mit dem Schnee dazu; dann wird die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, mit gehackten Mandeln bestreut und langsam gebacken. — Wenn man will, kann man ein Likörgläschen Kirschegeist dazu nehmen.

Ritterkuchen mit Weintünke

Schneide von 3 Wecken Schnitten in der Dicke eines halben Fingers, lege sie auf eine Platte und gieße $\frac{1}{2}$ Liter guten süßen Rahm darüber, ver-
schlage 4 ganze Eier mit gestoßenem Zimt, Zucker, Zitronenschale und $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm. Dann bestreicht man eine Form mit Butter, legt eine Lage Schnitten hinein, streut einen Teil von $\frac{1}{4}$ Pfund geschälten gewiegten Mandeln und $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigten Rosinen darauf, gibt von der angerührten Masse darüber, legt wieder eine Lage Schnitten hinein, streut Mandeln und Rosinen darauf, gießt von dem Angerührten darüber und fährt so fort, bis alles gar ist. Oben darauf schneidet man Butter in

Scheiben, backt den Kuchen im Ofen gar, stürzt ihn auf eine Platte und gießt eine Weintunke darüber.

Makkaroni (Italienische Nudeln)

Die Makkaroni werden in Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb geschüttet. Dann läßt man ein Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, verrührt hiermit ein paar Eßlöffel sauren Rahm oder Milch, schwenkt die Makkaroni einige Minuten auf dem Feuer darin, richtet sie auf eine Platte an, schmälzt sie mit Butter und bestreut sie mit Parmesankäse.

Makkaroni mit Schinken

$\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni wird in Salzwasser weichgekocht; dann macht man ein Stück Butter heiß, dämpft darin $\frac{1}{4}$ Pfund gewiegten Schinken sowie die Makkaroni und vermischt sie mit $\frac{1}{8}$ Pfund geriebenem Parmesankäse.

Makkaroni à l'Italienne

Man kocht $\frac{1}{4}$ Pfund Makkaroni in Salzwasser weich. Inzwischen dünstet man 4 bis 6 Tomaten (Paradiesäpfel) in ihrem eigenen Saft, treibt sie durch ein Sieb, läßt in einer kleinen Kasserolle ein Stück Butter zergehen, dämpft die durchgetriebenen Tomaten darin und rührt 1 Eßlöffel Weißmehl ein, mit dem man die Tomaten einmal aufkochen läßt. Die Makkaroni werden, nachdem sie weich gesotten sind, zum Abtrocknen auf ein Sieb geschüttet, wieder zur Wärme gestellt, mit den Tomaten und 2 Eßlöffel voll Parmesankäse gut vermengt und aufgetragen.

Makkaroniauflauf mit Schinken

$\frac{1}{2}$ Pfund Makkaroni wird in Salzwasser weich gekocht und auf ein Sieb zum Abtrocknen gegossen. Dann gib in eine passende Kasserolle drei Kochlöffel Mehl, rühre sie mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm oder Milch und einem Stück Butter zu einem steifen Brei, lasse diesen verkühlen, salze ihn und rühre 3 bis 4 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund gewiegten Schinken, $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm und die Nudeln dazu, streiche eine Form gut mit Butter aus, fülle die Masse ein und backe sie im Ofen schön gelb.

Aufgezogene süße Makkaroni

Koche $\frac{1}{4}$ Pfund Makkaroni, die klein gebrochen werden, 5 Minuten in Wasser, gieße dieses ab und koche sie mit 1 Liter Milch, einer halben Stange Vanille und Zucker weich und dick ein, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht mit 6—10 Eigelb, schlage das Weiße hiervon zu Schnee, menge alles mit den eingekochten Nudeln, fülle sie in eine mit Butter bestrichene Form und backe sie schön gelb im Ofen.

Spaghetti

Gib in eine Kasserolle 60 Gramm Butter, röste darin 3 Eßlöffel Mehl hellgelb (wie zu einer Buttertunke), rühre dies mit Fleischbrühe zu einer

und dicken Tunke ab, und mische etwas Bratentunke, gewiegte Zwiebeln, drei Eßlöffel voll Tomatenpüree, etwas Essig und 3 Eßlöffel geriebenen Käse darunter. Inzwischen lasse man die in Stückchen gebrochenen Spaghetti in Salzwasser nicht ganz weich kochen, auf einem Sieb abtrocknen, und dann in der zubereiteten Tunke vollends weich werden.

Karlsbader Auflauf

Rühre 8 Eigelb mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde, gib 45 Gramm feines Mehl und 30 Gramm geklärte Butter dazu, schlage die 8 Eiweiß zu steifem Schnee, vermenge diesen mit der Masse, streiche eine Form mit Butter aus, fülle die Masse ein und backe sie sehr langsam im Ofen.

Rahmstrudeln

Von 3 Eiern, einem nußgroßen Stückchen Butter, ein wenig Salz und $\frac{1}{16}$ Liter Milch wird ein Nudelteig gemacht und tellergroße Nudelkuchen ausgewellt, die man auf einem Tischtuche halb trocknen läßt. Dann rühre etwa 60 Gramm leicht gerührte Butter, 1 Kochlöffel Mehl, 4 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, Rosinen und Zibeben und den Schnee von 4 Eiweiß, gib davon auf die Mitte jedes Kuchens, rolle sie zusammen, lege sie schneckenartig in eine mit Butter bestrichene Auflaufform, verrühre noch $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm oder Milch mit 4 Eiern und Zucker, gieße es über die Nudeln, lege einige Butterstückchen darauf und ziehe dies etwa $\frac{3}{4}$ Stunden lang auf.

Münchener Apfelstrudel

Der Strudelteig wird wie der vorige gemacht und ausgewellt, 18 Stück Apfel in Scheiben geschnitten, $\frac{1}{4}$ Pfund gehackte Mandeln und Zucker darunter gemengt, der ausgewellte Teig mit zerlassener Butter bestrichen, die Apfel nebst dem übrigen schön gleich darauf gegeben, zusammengerollt und schneckenartig in eine mit Butter bestrichene Form getan. Dann werden 4 Eier mit Rahm und Zucker angerührt, an den Strudel gegossen, dieser schön gelb gebacken und, mit Zucker bestreut, zur Tafel gegeben.

Aufgezogene Fleischstrudeln

Von 3 bis 4 Eiern verfertigt man feine Nudelböden und bereitet folgende Farce: 180 Gramm Kalbsbraten und ein Stückchen Schweinsbraten hackt man fein, desgleichen Zwiebeln und Petersilie, dünstet alles in 30 Gramm Butter und würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, nimmt es in eine Schüssel und quirkt $\frac{1}{2}$ Liter festen, sauren Rahm daran. Wenn die Nudelböden halb getrocknet sind, bestreicht man sie alle mit der Farce, schneidet auf einen jeden Boden wenige dünne Butterscheiben, rollt jeden leicht und lose auf, setzt die langen Rollen kreisförmig in ein mit Butter bestrichenes Aufzugblech, gießt $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm darüber und zieht die Nudeln in starker Hitze auf.

Burgunder Brot

Von 6 Blechwecken wird die Rinde abgerieben, das Weiche in Scheiben geschnitten und diese in klarer Butter schön gelb gebacken. Dann wird in eine mit Butter bestrichene Form eine Lage Schnitten eingelegt, diese mit Zucker bestreut und mit eingemachten Früchten überstrichen, darauf wieder Schnitten gelegt, mit Zucker bestreut und Eingemachtes darauf gestrichen und so fortgeföhren, bis die Form voll ist, worauf roter Wein darüber gegossen, die Form $\frac{1}{2}$ Stunde in den Ofen gestellt und dann zur Tafel gegeben wird.

Fleischkuchen

Schneide von 4 Wecken die Rinde ab und das Weiche in feine Scheiben, die mit $\frac{1}{4}$ Liter kochender Milch angefeuchtet werden. Dann nimmt in eine Kasserolle $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und dünste 1 Eßlöffel Petersilie und Zwiebeln darin, gib dies zu den Wecken mit übriggebliebenem, fein gewiegtem Fleisch, 4 Eiern, Salz und Pfeffer, rühre es recht gut miteinander und fülle die Masse in eine mit Butter bestrichene Kuchenform ein, backe sie im Ofen schön gelb, stürze den Kuchen auf eine Platte, schneide ihn in Stücke und gib ihn zu Salat.

Kartoffelnudeln

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird leicht gerührt, mit 6 ganzen Eiern, 1 Kochlöffel Mehl und 8 Stück geriebenen, gesottenen Kartoffeln und Salz gut vermengt. Hieraus werden fingerdicke und 2 Finger lange, runde Nudeln gemacht, mit Mehl leicht bestäubt, in ein Aufzugblech ein Stück Butter nebst $\frac{1}{4}$ Liter Milch getan, die Nudeln kreuzweise hinein gelegt und im Ofen aufgezogen. Wenn sie eine gelbe Kruste erhalten haben, werden sie zu Tische gegeben.

Saure Rahmnockerle (Nocken)

Mache $\frac{1}{2}$ Liter guten, sauren Rahm mit einem Stück Butter und einem Stück Zucker siedend, rühre Mehl hinein, daß es einen gebrühten Teig gibt, lasse diesen, wenn er gut verarbeitet und glatt ist, verkühlen, rühre sodann 6 Eigelb und 2 ganze Eier daran, mache 1 Liter Milch siedend mit einem Stück Zucker, mache von dem Teig längliche Nocken, lege sie in die Milch ein und lasse sie darin aufkochen. Sofort verrühre nun 4 Eigelb mit der Milch, gib diese und die Nocken in eine mit Butter bestrichene Form, lasse sie im Ofen Farbe nehmen, streue Zucker darauf und gib sie zu Tische.

Parmesanfälle-Nockerle

Mache von $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 60 Gramm Butter und 4 Kochlöffeln Mehl einen gebrühten Teig, rühre, wenn er abgekühlt ist, 4 bis 5 Eier nebst 1 Messerspiße Salz daran, mache 1 Liter Milch siedend, fertige aus dem Teig mit dem Eßlöffel längliche Nocken, lege sie in die Milch ein und lasse sie darin einkochen, richte sie dann auf eine Platte an, träufle 2 Eßlöffel

klare Butter darüber und streue $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Parmesankäse darauf.

Darmstädter Nocken

Mache $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit einem Stückchen Butter siedend, rühre 6 Kochlöffel Mehl hinein und arbeite es zu einem guten gebrühten Teig, den man verkühlen läßt, und dann 6 ganze Eier und etwas Zucker darunter rührt. Dann werden $1\frac{1}{2}$ Liter Milch siedend gemacht und $\frac{1}{2}$ Vanillstange, die man der Länge nach spaltet, nebst einem Stück Zucker darin aufgekocht, von der obigen Masse kleine Nocken gefertigt, in die Milch eingelegt und so lange gekocht, bis nur noch die Hälfte der Milch vorhanden ist. Dann rühre 6 Eigelb mit 3 Löffeln gestoßenem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde, schlage das Weiße der 6 Eier zu steifem Schnee, menge diesen zu dem Guß, rühre alles leicht unter die Nocken, streiche eine Form gut mit Butter aus, fülle die Masse ein, stelle sie $\frac{1}{2}$ Stunde in einen guten Ofen und gib sie auf die Tafel.

Rahm-Chocadeau

3 ganze Eier und 3 Eigelb werden mit $\frac{1}{4}$ Liter gutem, süßem Rahm $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt und Zucker, mit etwas Vanille vermischt, daran getan, bis es süß genug ist. Dann werden kleine Becher mit Butter bestrichen, mit dieser Masse gefüllt und in kochendem Wasser an der Seite des Feuers gestockt, auf eine Platte gestürzt und mit Vanillentunke serviert.

Scheiterbeugen

Man schneidet Wecken in feine Scheiben, macht Schmalz heiß, taucht die Schnitten, eine um die andere, hinein und legt sie kreuzweise in eine mit Butter bestrichene Form, stößt $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln fein, verrührt sie mit 4 Eiern, Zucker und Zimt mit etwas süßem Rahm, gießt dies über die Schnitten, backt sie im Ofen schön gelb, stürzt sie auf eine Platte und bestreut sie mit Zucker.

Vanillensoufflé

90 Gramm Mehl und 90 Gramm Zucker werden in der Messingpfanne mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch glatt gerührt und mit $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, die man der Länge nach spaltet, auf dem Feuer zu einem gebrühten Teig gekocht, in den man, nachdem er dick geworden ist, 30 Gramm Butter einrührt (sollte er Knöllchen bekommen, was leicht möglich ist, so schlägt man diese sofort mit dem Schneebesen wieder glatt). Wenn sich die Masse von der Pfanne losschält, nimmt man sie vom Feuer weg in eine Schüssel, verrührt sie mit 1 Eigelb, läßt sie abkühlen und gibt nach und nach 5 Eigelb und 1 ganzes Ei daran, wobei tüchtig gerührt werden muß. Kurz bevor man die Masse in den Ofen gibt, mengt man den steif geschlagenen Schnee der 6 Eiweiß darunter, füllt sie auf eine mit Butter bestrichene Platte und zieht sie etwa 20 Minuten in mäßig heißem Ofen auf. Man gibt das Soufflé für sich, mit Vanillenzucker bestreut, zu Tische, oder man reicht eine kalte Himbeertunke dazu. — Um Porzellanplatten, solange sie im Ofen stehen,

vor dem Zerspringen zu schützen, legt man ihnen ein dicht mit Salz bestreutes Blech unter.

Schneeberg

1 Eßlöffel Stärkemehl (am besten Mondamin) wird in der Messingpfanne mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4—8 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Vanillenfange, die man in der Mitteerspaltet, und Zucker glatt gerührt, auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einer Creme gekocht und hernach verkühlt. Nun schiebt man auf eine bestrichene Platte 170 Gramm Zuckerbrot oder in Scheiben geschnittenes Biskuit (Biskuittörtchen), feuchtet mit etwa drei Eßlöffeln Arrak an, gibt die Vanillencreme darüber, schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee, vermengt ihn mit Zucker und setzt ihn mit einem Kaffeelöffel häufchenweise bergartig auf die Creme, streut einige fein geschnittene Mandeln darauf, läßt die Speise im Ofen eine schöne Farbe bekommen und gibt sie sogleich zu Tische.

Zitronencreme

Reibe das Gelbe einer ganzen Zitrone an Zucker ab; hierauf nimm in eine Messingpfanne 2 Eßlöffel voll Weizmehl (noch besser Mondamin), rühre es mit einem geringen Teil von 1 Liter Milch glatt, gib 4—6 Eigelb und die übrige Milch, sowie den Zitronenzucker dazu, verühre es gut, koche es auf dem Feuer unter beständigem Umrühren zu einer Creme, die man, nachdem sie einigemal aufgeköcht hat, vom Feuer nimmt, auf die für den Tisch bestimmte Porzellanplatte anrichtet und abkühlen läßt. Inzwischen schneidet man 1 Handvoll rohe Mandeln recht fein; den steif geschlagenen Schnee der Eiweiß vermengt man mit etwa 60 Gramm Zucker, setzt ihn bergartig auf die Creme, streut die Mandeln darauf und stellt die Speise in den Ofen, bis sie schön gelb ist, worauf man sie noch mit Zucker bestreut und zu Tische gibt. — Hat man vom Tage vorher Eiweiß übrig, so kann man es dazu schlagen, wodurch der Schneeberg um so höher und schöner wird.

Omelette soufflée

Rühre 3 Eßlöffel gestoßenen Zucker mit 3 Eigelb und 1 Kaffeelöffel Arrak recht schaumig, menge den Schnee der 3 Eiweiß leicht darunter, fülle alles in eine mit Butter bestrichene Schüssel, bestreue es mit Zucker und backe es etwa 10 Minuten in mäßiger Hitze.

Himbeerberg

Schlage 8 Eiweiß zu einem steifen Schnee, menge $\frac{1}{4}$ Pfund Himbeermark und $\frac{1}{8}$ Pfund Zucker leicht darunter, streiche eine passende Platte mit Butter aus, setze die Masse bergartig darauf, lasse es im Ofen bei mäßiger Hitze trocknen und gib es nach $\frac{1}{2}$ Stunde zur Tafel.

Apfelberg

Koche von 12 großen, geschälten Äpfeln eine steife Marmelade, streiche sie durch ein Sieb und gib $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigte und in Wasser aufgeköchte

Rosinen dazu. Schlage von 8 Eiweiß einen steifen Schnee, vermische ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund gesiebttem Zucker und der kalt gewordenen Marmelade, streiche die Masse schön hoch auf eine mit Butter bestrichene Platte, stelle sie auf einem Salzblech in den Ofen, damit die Platte nicht zerspringt, und gib sie nach $\frac{1}{2}$ Stunde zur Tafel. — Man kann diese Speise von allen eingemachten Früchten machen.

Mehlbrei (Kindsbrei)

Es werden 6 bis 8 Eßlöffel Mehl mit etwas Milch glatt gerührt, in einer Messingpfanne oder einem emaillierten Topf etwa $1\frac{1}{2}$ Liter Milch mit ein wenig Salz siedend gemacht. Der kleine Teig wird unter beständigem Rühren vorsichtig hinein gegeben, damit es keine Knollen gibt; Zucker kann man nach Belieben hinein tun, oder in einem besonderen Geschirr auf den Tisch geben. Der Brei muß langsam kochen, wobei er öfters umgerührt wird, was man jedoch zuletzt unterläßt, damit er eine Kruste bekommt, die man mit einem Schöpfelchen loslöst und in dem Brei auf den Tisch gibt.

Ist der Brei zu dick, wird während des Kochens heiße Milch nachgegossen.

Mehlbrei (Kindsbrei) mit Eiern

Mache von 4 Kochlöffeln Mehl, 1 Liter Milch und etwas Salz einen Brei, lasse ihn gut kochen, gib 1 Eßlöffel Zucker daran und ziehe ihn mit 4 Eigelb ab, richte ihn in eine Schüssel an und bestreue ihn gut mit Zucker und Zimt.

Aufgezogener Brei

$\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit 60 Gramm Butter siedend gemacht. Unterdessen rührt man 4 Eßlöffel Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt, rührt diesen kleinen Teig in die siedende Milch ein und kocht dies unter beständigem Rühren zu einem Brei, den man sogleich in einer Schüssel mit 1 Eigelb und nach dem Erkalten mit weiteren 7 Eigelb verrührt, hierauf mit 5 Eßlöffeln Zucker, etwas Vanille und dem Schnee der 8 Eiweiß vermischt und im Ofen aufzieht.

Wiener Butterbrei

Rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit 90 Gramm geschälten Mandeln und 45 Gramm gestoßenem Zucker recht schaumig, gib 4 Eigelb und 4 ganze Eier dazu und rühre dies, bis es ganz weiß wird. Dann fülle diese Masse in ein mit Butter bestrichenes Blech und lasse sie schön aufziehen, streue Zucker und Zimt darauf und gib den Brei zu Tische.

Kastanienbrei

Nimm 1 Pfund Kastanien, schäle sie mit einem scharfen Messer, koche sie in Wasser weich, befreie sie von der zweiten Haut und treibe sie durch ein Sieb. Dann röste Zucker hellgelb, lösche mit etwas Wasser ab, und gib

in diesen Sirup $1\frac{1}{2}$ Liter Milch oder süßen Rahm, lasse dies siedend werden, tu ein Stück Butter und die Kastanien hinein, lasse sie aufkochen, rühre 3 Eigelb daran, richte den Brei an und gib die Kruste darauf.

Nudelmus

Mache von 3 Eiern feine Nudeln, lasse sie gut abtrocknen und backe sie in Schmalz schön gelb, koche sie mit süßem Rahm oder Milch und Zucker gut ein, ziehe sie mit 3 Eigelb ab und richte sie an.

Welschkornbrei

Es werden 2 Liter Wasser siedend gemacht und leicht gesalzen; wenn es kocht, wird so viel Welschkornmehl eingerührt, daß es einen recht dicken Brei gibt. Hierauf gießt man Milch nach und läßt ihn mit dieser noch längere Zeit kochen. Vor dem Anrichten schmälzt man den Brei mit Rindschmalz oder Butter.

Hirsenbrei

$\frac{1}{2}$ Pfund Hirse wird ausgelesen, gewaschen, mit lauem Wasser ans Feuer gesetzt, 8 bis 10 Minuten gekocht und das Wasser abgeschüttet. Dann werden 2 Liter kochende Milch daran gegossen, unter öfterem Umrühren etwa $\frac{3}{4}$ Stunden noch gekocht und mit Zucker und Zimt zu Tisch gegeben.

Haferbrei

Haferflocken werden in Milch zu einem Brei gekocht, gesalzen und mit Butter oder Rindschmalz geschmälzt. — Man rechnet für jede Person ein Eßlöffel Flocken.

Welscher Reis (Risotto)

Eine fein gewiegte Zwiebel wird in reichlich Butter oder Ochsenmark und 250 Gramm bestem Reis unter öfterem Umrühren gelb geröstet und nach und nach mit kochender Fleischbrühe aufgefüllt und weich und dick gekocht, dann kommt etwas Bratentunke, Salz und Pfeffer, geriebener Parmesankäse und noch einmal ein Stückchen frische Butter dazu. — Risotto soll nur 30 Minuten, ohne ihn zuzudecken, kochen und darf nicht zu weich, aber auch nicht hart sein.

Italienischer Reis

$\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird gut gewaschen, in Salzwasser aufgekocht und auf einem Sieb abgetrocknet; dann gib ihn in eine passende Kasserolle mit Fleischbrühe, lasse ihn schnell einkochen, mische ihn mit stark $\frac{1}{2}$ Liter gutem, saurem Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Parmesankäse, etwas Salz und weißem Pfeffer, fülle ihn in eine gut mit Butter bestrichene Form, verkloppe 1 ganzes Ei, bestreiche ihn damit, ziehe ihn im Ofen auf, bis das Ei eine schöne Kruste erhalten hat, und gib ihn dann zu Tische.

Reisrand

Diese als Schüsselrand zu Srikassees von Kalbfleisch und Geflügel, auch Ragouts dienende Speise stellt man am einfachsten so her: Man drückt

in eine mit Butter bestrichene Ringsform aus Blech einen, wie in S. 172 zubereiteten, welschen Reis fest ein, belegt ihn mit einigen kleinen Butterstückchen, stellt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde in den Ofen und stürzt ihn auf die für das Frikassee bestimmte Platte. Hat man keine solche Form zur Verfügung, so setzt man den welschen Reis mit zwei Eßlöffeln, die man zuvor in kaltes Wasser taucht, kranzartig auf eine tiefe, runde Platte, bestreicht ihn mit Eigelb, das man mit etwas zerlassener Butter vermischt hat, streut Parmesankäse darauf, gibt die Platte, damit sie nicht zerspringt, auf ein dicht mit Salz bestreutes Blech, stellt sie so lange in den Backofen, bis der Reis eine schöne Farbe hat, und richtet in die Mitte des Kranzes das Frikassee oder Ragout an.

Maultaschen (gefüllte Nudeln)

Reinige 1 Handvoll Spinat, wasche und wiege ihn mit Petersilie und 1 Zwiebel, sowie übrig gebliebenem Braten recht fein, weiche 9 Wecken in halb Wasser, halb Milch ein und drücke sie fest aus, nimm 70 Gramm Butter, dämpfe das Gewiegte darin, gib die Wecken, Salz und Pfeffer dazu, lasse es verkühlen und rühre 6 bis 8 ganze Eier und etwas Milch daran. Hierauf macht man von einem Pfund Mehl, 4 Eiern und 3 halben Eierschalen voll Milch einen Nudelteig, wellt davon Kuchen aus, läßt sie halb trocken werden, bestreicht die eine Hälfte mit etwa 2 Eßlöffeln Fülle, schlägt die andere Hälfte darüber her und drückt sie am Rand herum leicht aufeinander. Nun legt man den Stiel eines Rührlöffels in gerader Richtung auf den gefüllten Kuchen, drückt ihn leicht darauf, so daß es eine sichtbare Linie gibt, läßt eine Handbreit frei, drückt den Stiel wieder ein und fährt so fort, der Länge und Breite des gefüllten Kuchens nach, Linien zu ziehen, nach denen man mit einem scharfen Messer schöne Stückchen herauschneidet. Man legt sie in siedendes, gesalzenes Wasser ein und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde darin kochen; dann nimmt man sie heraus und gibt die erste Hälfte mit der an Eigelb gezogenen Brühe in eine Schüssel, die andere Hälfte ohne Brühe auf einer Platte, beides mit Schmalz und Brosamen — Statt übrigem Braten kann man zur Fülle 100 Gramm rohes, gehacktes Schweine- und ebensoviel Kalbfleisch oder 3 abgehäutete Bratwürste nehmen.

Maultaschen, geröstet

Ubrige Maultaschen werden in Streifen geschnitten und in heißer Butter unter öfterem Umwenden geröstet. Dann verrührt man 2 bis 3 Eier mit etwas Milch und Salz, schüttet dies über die Maultaschen und läßt sie damit schön gelb werden.

Bayrische Dampfnudeln

Nimm 1 Pfund gut getrocknetes Mehl in eine Schüssel, mache in der Mitte eine Vertiefung, löse 25 Gramm gute Hefe in lauer Milch auf, mache damit in der Vertiefung einen Vorteig (siehe Hefenteig) und lasse ihn aufgehen. Rühre 100 Gramm Butter, 1 Ei, 1 Löffel Zucker, etwas

Salz und so viel laue Milch ein, daß der Teig wie ein dicker Kuchenteig wird, den man so lange schlägt, bis er sich von dem Löffel und von der Schüssel löst, und lasse ihn wieder gut aufgehen. Unterdessen gibt man 100 Gramm Butter und 100 Gramm Zucker in eine etwas hohe Kachel und läßt es unter beständigem Rühren mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch aufkochen. Ist dies etwas verkühlt, doch nicht kalt geworden, nimmt man den Hefenteig auf ein Backbrett, wellt ihn fingerdick aus, sticht mit einer kleinen, runden Ausstecherform Nudeln aus, setzt diese dicht nebeneinander in die Milch und läßt sie zum drittenmal gehen. Man bringt nun die Nudeln auf starkes Feuer, deckt sie mit einem Deckel, den man mit Bügelstählen beschwert, zu und backt die Nudeln ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde, wobei man sie, nachdem sie einige Minuten aufgekocht haben, ein wenig auf die Seite stellt oder die Hitze etwas mäßigt, wodurch sie oben weiß bleiben und unten eine braune Kruste bekommen. Man darf die Nudeln nicht aufdecken, ehe sie fertig sind, muß jedoch die Kachel öfters drehen, damit sie nicht anhängen. Wenn sich kein Mehlgeruch mehr verbreitet und der Dampf wie gebrannter Zucker riecht, sind die Nudeln fertig, werden mit einem Schäufelchen herausgestochen und mit Vanillentunke serviert.

Wer die Dampfnudeln gesalzen haben will, nehme keinen Zucker, sondern nur Salz in den Teig und backe sie statt in Milch in gesalzenem Wasser und Butter oder Rindschmalz.

Gewöhnliche Dampfnudeln

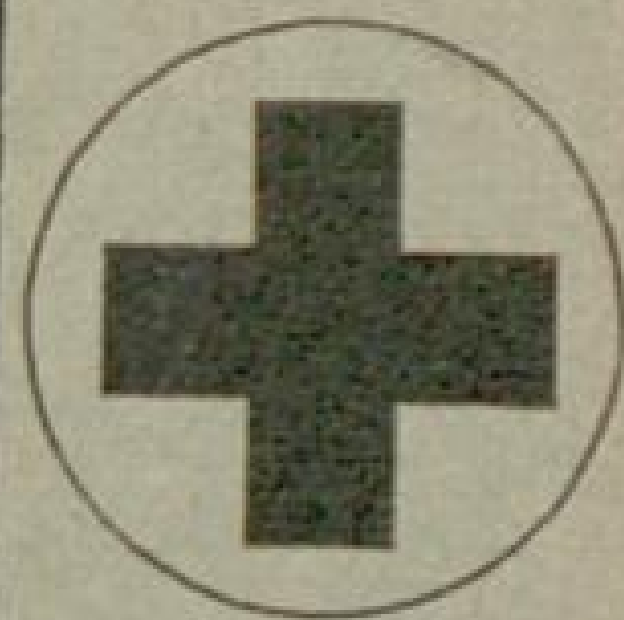
Nimm $1\frac{1}{2}$ Pfund gesiebtes Mehl, stelle es warm und lasse mit 40 Gramm guter Hefe und 1 Glas lauer Milch einen Vorteig an. Wenn dieser gegangen ist, nimm 2 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter, Zucker und Salz dazu, bearbeite den Teig mit noch etwas lauer Milch, bis er sich von der Schüssel löst, und lasse ihn nochmals gehen. Bringe ihn dann auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, arbeite ihn mit der Hand recht glatt, mache eigroße Kugeln davon, lasse diese wieder aufgehen, gib dann in ein dazu passendes Geschirr $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und 60 Gramm Zucker, lasse dies alles aufkochen, setze die Nudeln eine an die andere hinein, decke sie mit einem genau passenden Deckel zu und ziehe sie schön auf. Wenn sie eine gelbe Kruste haben, stich sie mit einem Schäufelchen auf die Platte und gib gekochtes Obst dazu.

Dampfnudeln, gebacken

Die Nudeln werden aus einem Teig, wie oben beschrieben, hergestellt, in eine mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Form getan und, nachdem sie in dieser noch einmal aufgegangen sind, mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut und im Ofen gebacken.

Dampfnudeln mit Backpulver

Diese sind sehr schnell auf folgende Weise zu bereiten: 100 Gramm Butter und 100 Gramm Schweineschmalz werden leicht gerührt und mit



F. L. Fischer
Freiburg i. Br.

Kaiserstraße 113/15 beim Martinsstor



Artikel zur Kinder-,
Körper- und Krankenpflege
Komplette Wochenbett-
Ausrüstungen

Bandagen

Bandagen

Milchnahrung

bedeutet:

Für Erwachsene:

Kräftigung ihrer Gesundheit

Für Kinder:

bessere körperliche und geistige Entwicklung

Wirklich gesunde und bekömmliche

Vollmilch beziehen Sie am besten von

Hildwein's Milchvertrieb

Zasiusstraße 62 - Fernruf 3274

Haushalten — heute eine Qual,
morgen — ein Vergnügen!



Der neue Haushalt

Ein Wegweiser zu wirtschaftlicher Hausführung

von Dr. Erna Meyer

Mit 203 Bildern und 12 Tafeln

Wieviel Altgewohntes
läßt sich beseitigen und wieviel
Kräfte werden gespart!

Praktische Handgriffe,
kleine Erfindungen, die nichts
kosten, schaffen oft schon
große Erleichterung!



Zu beziehen durch jede Buchhandlung

100 Gramm Zucker, 1 starkem Pfund Mehl, 150 Gramm Milch, 2 großen Eiern gut untereinandergemengt. Dann bestreicht man ein tiefes Blech mit Butter oder Schweineschmalz, rührt unter den Teig 30 Gramm Backpulver und formt nun daraus, die Hände immer ins Mehl tauchend, kleine Nudeln, setzt diese auf das Blech dicht nebeneinander, bestreicht sie oben mit Ei und schiebt sie sogleich in den Backofen.

Falscher Rehrücken (süße Speise)

5 Eigelb und 2 ganze Eier werden mit $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker schaumig gerührt, nach und nach die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 5 Gramm Zimt, 120 Gramm geriebene Mandeln, 40 Gramm Weckmehl, 90 Gramm geriebene Schokolade und etwas länglich geschnittenes Zitronat dazu gerührt und zuletzt der Schnee von 5 Eiweiß darunter gemengt. Diese Masse füllt man nun in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute sogenannte „Rehrückenform“ aus Blech und backt sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen. Inzwischen schneidet man 60 Gramm abgeschälte Mandeln in Stiften, bereitet einen Guß (80 Gramm Schokolade mit $\frac{1}{10}$ Liter Wasser zu genügender Dicke eingekocht) und überzieht damit den fertigen Kuchen. Dann brennt man in einem Pfännchen etwas gestoßenen Zucker unter stetigem Rühren zu hellbrauner Farbe (Karamel), taucht das Ende jedes Mandelstiftens in den Zucker, steckt es, mit dem eingetauchten Ende nach oben, in die gebackene Speise, fährt so fort, bis die ganze Oberfläche gespickt ist und wie ein gespickter Rehrücken erscheint, und gibt sie mit Schlagrahm umgeben zu Tische.

Schneeballen (Schneeeier)

2 gestrichene Eßlöffel Mehl oder Mondamin werden mit etwas Milch und 4 bis 6 Eigelb verrührt und bis zum Gebrauch beiseite gestellt. Nun läßt man 2 Liter Milch mit einem Stückchen Vanille und Zucker zum Kochen kommen, schlägt inzwischen 4 bis 6 Eiweiß zu einem steifen Schnee, mengt ungefähr 100 Gramm Zucker darunter und legt davon mit einem Eßlöffel Klößchen in die kochende Milch ein. Nachdem sie auf der einen Seite etwa 2 Minuten gekocht haben, läßt man sie auf der anderen Seite ebenfalls steif werden und nimmt die Klöße mit einem Schaumlöffel auf ein Sieb, das man mit einem Teller unterlegt. Dann rührt man die Eigelb in die siedende Milch, worin die Schneeballen gekocht wurden, ein und kocht dies unter beständigem Rühren zu einer Creme, gibt die inzwischen noch von den Schneebällen abgetropfte Milch dazu, richtet die Creme in einer Schüssel an, setzt die Schneeeier darauf und garniert sie nach Belieben mit eingemachten Himbeeren. — Damit die Klöße schön aufgehen können, kocht man sie nicht alle auf einmal, sondern in zwei Hälften.

Pfifzauß

Rühre 90 Gramm Butter leicht, gib nach und nach $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 8 Eier und 1 Prise Salz dazu, verdünne die Masse mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch, fülle

sie in gut bestrichene Förmchen (halb voll) und backe sie in guter Hitze. — Man gibt gekochtes Obst oder eine Vanillenmilch dazu.

Weichgefottene Eier

Nimm ganz frische Eier, gib sie langsam auf einem Löffel in siedendes Wasser und lasse sie 2 bis 3 Minuten kochen, oder: setze sie mit kaltem Wasser zum Feuer und nimm sie heraus, wenn das Wasser zu kochen anfängt. Man richtet die Eier in einer gebrochenen Serviette an. Alle Eier, die mit der Schale auf den Tisch kommen, werden vor dem Kochen in Salzwasser rein gewaschen.

Wachsweiche Eier

müssen 5 Minuten kochen.

Hartgefottene Eier

Man setzt die Eier mit kaltem Wasser über das Feuer und läßt sie, wenn das Wasser siedet, noch 10 Minuten darin kochen; dann legt man sie in kaltes Wasser, damit sie sich besser schälen lassen.

Verlorene Eier in saurer Tunke

3 Eßlöffel Essig werden mit 2 Liter Wasser und Salz zum Sieden gebracht und die Eier vorsichtig so hineingelegt, daß man immer eins in den Schöpflöffel schlägt und diesen damit untertaucht. Nachdem sie etwa drei Minuten gekocht haben, werden sie mit dem Schaumlöffel herausgehoben, in laues Wasser gelegt und mit einer guten sauren Tunke angerichtet.

Gebackene Eier

Die nötige Anzahl Eier wird hart gesotten, in kaltes Wasser gelegt, abgeschält und zuerst in zerquirten, gesalzenen Eiern, dann in Weckmehl umgewendet, was noch einmal wiederholt wird, damit die Kruste recht dick wird. Dann backt man sie in heißem Schmalz und reicht sie, mit Petersilie (die man zuvor in Schmalz ausbackt) garniert, als Zwischengericht oder verwendet sie zum Garnieren von Gemüse.

Fünfminuten-Eier mit Tomatentunke

Frische Eier werden 5 Minuten gekocht, nach Einknickung der Schale behutsam geschält und in warmem Salzwasser erhalten, bis man sie braucht. Dann macht man eine gute Tomatentunke, richtet sie auf der Platte an und legt die Eier kranz- oder sternartig darauf.

Gefüllte Eier

8 Eier werden hart gesotten, der Länge nach in zwei Teile geschnitten, das Gelbe herausgenommen und durch ein Sieb gestrichen, dann mit 1 eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken, einem Stück Butter, Petersilie, Salz und 3 Eigelb zu einer Farce gestoßen, unter die man nach Geschmack gewiegte Sardellen oder Champignons geben kann. Damit füllt man die

Eier und streicht sie schön glatt. Die übrige Farce streiche auf ein mit Butter bestrichenes Blech, setze die Eier darauf, beträufle sie mit zerlassener Butter, verrühre 2 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm und etwas Salz, gib dies auf die Eier und ziehe es im Ofen auf.

Gefüllte Eier anderer Art

Nachdem hartgesottene Eier wie die vorigen in zwei Hälften geteilt wurden, nimmt man die Dotter heraus, verrührt sie mit Olivenöl, Senf, einigen Tropfen Essig, Salz, gewiegten Sardellen oder Kapern, füllt das Weiße der Eier damit, setzt sie in ein mit Butter bestrichenes Blech, gibt sauren Rahm, ein wenig geriebenen Käse und Schnittlauch darüber und stellt die Eier 10 Minuten in den Ofen.

Rühreier

Nimm für eine Person 3 Eier in eine Pfanne, quirl sie mit 2 Eßlöffeln süßer Milch, gib ein Stückchen Butter, Salz und Pfeffer, nach Belieben auch feingeschnittenen Schnittlauch dazu, rühre dies auf dem Feuer zu einer lockeren Masse und gib sie sofort zu Tische.

Rühreier mit Champignons

Man bereitet Rühreier ohne Zusatz von Milch oder Rahm und rührt auf dem Feuer 4 bis 5 in Stückchen geschnittene Champignons (zu 3 Eiern), die man zuvor in Butter und Salz dünstete und dann abkühlen ließ.

Rühreier mit geräuchertem Lachs

Zerquirle 8 bis 10 Eier mit $\frac{1}{2}$ Obertasse Rahm, 1 Prise Salz und ein wenig weißem Pfeffer, schneide 100 Gramm geräucherten, von der Haut befreiten Lachs in feine Stückchen, lege sie in eine Pfanne in zerlassene Butter, gieße die Eier dazu und lasse sie auf dem Feuer gerinnen.

Süße Rühreier

Man zerquirle 6 bis 8 Eier mit $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm oder Milch, rühre sie auf dem Feuer mit dem nötigen, an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, 1 Messerspitze Salz und 13 Gramm Butter zu einer lockeren Masse und bestreue sie mit Zucker. Diese Speise kann, wenn man unerwartet Besuch bekommt, an Stelle einer Mehlspeise gegeben werden; sie schmeckt sehr gut.

Französische Eierspeise

3 bis 4 Eier werden mit etwas süßem Rahm oder Milch und 1 Messerspitze Salz zerquirlt, in einem tiefen Teller zugedeckt über siedendes Wasser gestellt, bis sie gerinnen, mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Schäufelchen gebrannt.

Omelette (französischer Eierkuchen)

Man verklopfe 6 Eier mit etwas Salz und 1 Eßlöffel Milch, gebe nach Belieben feingeschnittenen Schnittlauch darunter, mache ein Stück Butter

in einer Omelettepfanne heiß, gieße die Eier hinein, backe sie unter fleißigem Hin- und Herbewegen der Pfanne schön gelb und gebe sie, überschlagen angerichtet, zu Tische.

Omelette anderer Art

Man nimmt für eine Person 2 bis 3 Eier, 1 Kaffeelöffel Mehl und ein klein wenig Milch, rührt das Mehl zuerst mit der Milch und etwas Salz glatt, schlägt die Eier hinein, macht in der Omelettepfanne ein Stückchen Butter heiß, gibt den Teig dazu, läßt ihn etwas anziehen und backt daraus unter beständigem Zusammenschieben des Teiges mit dem Backschäufelchen einen ungefähr handbreiten Streifen, läßt ihn auf beiden Seiten schön gelb werden und richtet ihn auf einem heißen Plättchen an.

Omelette aux fines herbes

Zwiebel, Petersilie und Champignons werden gewiegt und in Butter geröstet. Hierauf verrührt man 3 Eier mit etwas Salz, gibt sie mit heißer Butter in eine Pfanne, backt sie jedoch nicht zu hart, streicht die Kräuter darauf und schlägt die Omelette zusammen.

Gewöhnliche Pfannkuchen

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl und etwas Salz in eine Schüssel, mache in der Mitte eine kleine Vertiefung, gieße etwas Milch hinein, rühre zuerst in kleinerem, dann in größerem Kreise herum, damit das Mehl langsam nach und nach eingerührt werde und der Teig keine Knöllchen bekomme, schlage 3 bis 6 Eier hinein, verdünne noch mit Milch, so daß der Teig dickflüssig wird, und menge $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zwiebel darunter. Nun läßt man in einem Schmalzpfännchen ein Stück Schmalz zergehen, stellt es auf die Seite, doch so, daß man es leicht erreichen kann, gibt davon mit einem Löffel, so oft ein Pfannkuchen gebacken wird, in die Glädlespfanne, läßt es darin vollends heiß werden, bringt in einem Schöpflöffel etwas Teig dazu, läßt ihn schön gleichmäßig in der Pfanne verlaufen und backt einen Kuchen daraus, wobei man die Pfanne hin und her bewegt und den Kuchen öfters schüttelt, damit er nicht anbrennt. Ist er auf einer Seite gelb, wendet man ihn mit dem Backschäufelchen um, gibt noch etwas Fett daran, backt ihn auch auf der anderen Seite und stellt ihn warm. Beim Anrichten schlägt man die Pfannkuchen zusammen, so daß sie einen Halbmond bilden, und legt sie auf eine heiße Platte.

Gefüllte Pfannkuchen

Rühre 4 Kochlöffel Mehl mit 4 Eiern, etwas Salz, Schnittlauch und Milch zu einem fließenden Teig an und backe daraus dünne Pfannkuchen. Dann schneide ein abgekochtes Briesle in kleine Würfel, vermenge es mit 1 Löffel guter weißer Buttertunke, ziehe es mit 2 Eigelb und dem Saft einer halben Zitrone ab, fülle die Omeletten damit, rolle sie auf und gib sie zu Tische.

Speckpfannkuchen

Nimm 3 Kochlöffel Mehl, rühre sie mit Salz, 3 Eiern und Milch zu einem klaren Teig, schneide Speck in kleine Würfel, brate sie auf dem Feuer ein wenig, gib sie mit Schnittlauch zu der Masse, backe in einer Omelettepfanne zwei schöne, gelbe Kuchen davon und gib sie mit Gurkensalat zu Tische.

Hefenpfannkuchen

Man macht aus $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, lauer Milch, Salz, 1 Ei und für 5 Pfg. Hefe, die man zuvor mit Milch verdünnt, einen kaum dickeren Teig als zu gewöhnlichen Pfannkuchen, stellt ihn 3 Stunden warm, damit er gut aufgeht, und backt in heißem Schmalz Pfannkuchen daraus.

Apfelpfannkuchen

Rühre einen gewöhnlichen Pfannkuchenteig ohne Zwiebel an, menge einige geschälte, in Scheiben geschnittene Äpfel darunter, backe in reichlich heißem Schmalz Kuchen daraus und bestreue sie mit Zucker.

Pfannkuchen von übrigem Kartoffelpüree

Man macht aus übrigem Kartoffelbrei mit etwas weißem Mehl, einigen Eigelb und dem Eiweißschnee einen Pfannkuchenteig, verdünnt ihn mit der nötigen Milch und backt schöne kleinere Omelettes daraus, die zu Gemüse oder Salat gegeben werden können.

Käse-Eierkuchen

$\frac{1}{4}$ Liter Mehl wird mit einem halben Liter Milch, 6 bis 8 Eiern, einer Prise Salz und 175 Gramm geriebenem Schweizerkäse gut zusammengerührt. Aus dieser Masse werden in heißer Butter und heißem Fett dünne Eierkuchen gebacken, mit geriebenem Käse bestreut und aufgerollt.

Kirschenpfannkuchen

In einen Pfannkuchenteig aus $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, 3 bis 6 Eiern, Salz und Milch rührt man $1\frac{1}{2}$ Pfund ausgesteinte Kirschen ein, backt in reichlich Fett Pfannkuchen daraus und bestreut sie mit Zucker.

Eierhaber

Man macht einen Pfannkuchenteig aus $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwas Salz und 3 Eigelb und fügt den Schnee der 3 Eiweiß dazu. Dann läßt man in einer Pfanne Fett heiß werden, gibt einen Teil des Teiges hinein, backt ihn auf einer Seite gelb, wendet ihn um, zerstößt den Kuchen mit der Backschaufel in kleine Stücke und läßt sie goldgelb braten.

Eierhaber anderer Art

1 altbackener Wecken (Semmel) wird in Milch eingeweicht, fein zerzupft und in einen Pfannkuchenteig eingerührt. Nun macht man Schmalz

heiß, tut mehr Teig hinein als bei den Pfannkuchen und verfährt im übrigen wie oben.

Omelette mit Trüffeln

3 Trüffeln werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit einem Stück Butter, Petersilie und Zwiebeln gedünstet, mit $\frac{1}{2}$ Kochlöffel Mehl bestäubt und mit einem Löffel Fleischextrakt einige Minuten verkocht. Dann nimmt man zu der Omelette 1 Kaffeelöffel Mehl, etwas Milch, 3 Eier, Salz und Schnittlauch, verklopft dies gut, backt eine schöne gelbe Omelette, füllt die Trüffeln hinein, schlägt den Kuchen zusammen und gibt ihn zu Tische.

Schinkenomelette

Wiege $\frac{1}{4}$ Pfund Schinken ohne Fett fein, verschlage 3 Eier mit einem Löffel Rahm, vermenge damit den gewiegten Schinken und Schnittlauch, gib in eine Omelettepfanne ein Stück Butter, backe eine schöne gelbe Omelette darin, stürze sie halbmondartig auf die Platte und gib sie zu Tische.

Omelettes aux confitures

Nimm zu einer Portion 3 Eier und zerquirle sie mit etwas Milch und 1 Kaffeelöffel Zucker; gib dann in eine Omelettepfanne ein Stück süße Butter, backe die Omelette auf einer Seite schön gelb, überstreiche sie mit Aprikosen-, Himbeer- oder Kirschenmarmelade, rolle sie auf, gib sie auf die Platte, streue gestoßenen Zucker darauf, brenne ihn mit einer glühenden Schaufel und serviere die Omelette sogleich.

Reisshmarren

Man kocht 150 Gramm blandierten Reis mit ungefähr 1 Liter Milch weich und läßt ihn auskühlen. Unterdessen schneidet man einige geschälte Äpfel in Würfelchen, rührt den Reis zuerst mit einem ganzen Ei und 1 Eigelb ab und hernach mit den Äpfeln, Zucker und Sultaninen nach Belieben und backt dies, wie einen Eierhaber zerstückelnd, in heißer Butter schön gelb.

Kaisershmarren

250 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 6 Eigelb, eine Prise Salz und 2 Eßlöffel voll Zucker rührt man zu einem Teig und mischt den Eiweißschnee darunter. In einer flachen, weiten Kasserolle läßt man Butter heiß werden, gießt die Masse hinein, streut Sultaninen darüber, backt den Kuchen auf beiden Seiten schön gelb und zerstückelt ihn wie den Eierhaber. Beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker.

Kochrezepte aus eigener Erfahrung

(Nur mit Stenstift beschreibbar)

im

tück
iubt
nmt
und
füllt
sche.

nem
uch,
me-
sche.

und
üße
mit
auf
pen.

lich
älte
Ei-
ben
hön

Es-
nee
per-
hen
eim

[Blank page with horizontal ruling lines]

ro
rü
ni
Hi
wi
W
vo
zu
ste
ge
un
tre
mo
we
m
rie
zu
gl
Pu
ge
Si
ko
ge