

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

I. Plinken, Omeletts und Pfannkuchen verschiedener Art

urn:nbn:de:bsz:31-106702

rollt ihn ganz dünn aus. Sobald die Teile trocken geworden sind, schneidet man sie in Streifen und diese zu Nudeln von der Breite eines kleinen Fingers, kocht sie in kochendem gesalzenem Wasser und schüttet sie auf einen Durchschlag. Dann wird eine kleingehackte Zwiebel und etwas feingeschnittene Petersilie mit einem Stückchen Butter gedämpft, 1 Pfund gekochter Schinken ohne Fett klein geschnitten, 6 ganze Eier und 6 Eidotter mit $\frac{1}{2}$ Liter dicker saurer Sahne, etwas Muskat und der gedämpften Zwiebel und Petersilie tüchtig gerührt, wo dann der Schinken durchgemischt und dies alles mit den Nudeln gehörig unter einander gerührt wird. Danach bestreicht man eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein, bestreut sie mit Reibbrot und geriebener Käse und stellt sie etwa $\frac{1}{2}$ Stunde in einen heißen Ofen.

I. Plinsen, Omelettes und Pfannkuchen verschiedener Art

nebst einigen anderen in der Pfanne zu backenden Speisen.

1. Im allgemeinen.

Pfannkuchenspfannen sind am besten von Stahl; die glasierten und emaillierten wegen Mangel an Haltbarkeit und gesundheitlich nicht zweckmäßig. Man gebrauche die Pfanne nur zum backen der Kuchen, nicht, wie es häufig geschieht, zugleich zum Kochen saurer Speck- und Zwiebelsaucen u. dgl. Es ist hierzu ohnehin eine kleine, tiefe Pfanne passender. Man tut wohl, die Pfanne nach jedem Gebrauch zu reinigen, wo es dann bei vorkommenden Fällen nur des Auswischens mit einem Stückchen Papier bedarf. Geschieht dies nicht, so muß dieselbe jedenfalls erst aufs Feuer gestellt, mit Salz trocken ausgekehrt und gut nachgerieben werden. Das Auswaschen der Pfanne verhindert das gute backen und loslassen der Kuchen, auch erfordern dieselben dann viel mehr Fett.

Das Einrühren mit warmer — statt kalter — Milch und tüchtiges Schlagen der Masse, bevor die ganze Quantität Milch hinzugegeben wird, verfeinert sie ganz ungemein. Ob es vorzuziehen ist, das Eiweiß zu Schaum zu schlagen, hängt einzig und allein vom Geschmack ab. Geschieht es, so werden die Kuchen sehr locker und weich, auch kann hierbei eher ein Ei gespart werden; beim Anwenden der ganzen Eier aber lassen sich die Kuchen besser inwendig milde, übrigens rösch backen.

Zum Backen der Pfannkuchen gehört ein weder zu schwaches, noch zu starkes Feuer.

Ein gutes Backfett besteht aus halb Butter, halb gutem Schweineschmalz oder langsam ausgebratenem Speck (siehe A. Nr. 64). Auch kann eine Seite des Kuchens mit Schmalz oder mit reinschmeckendem Olivenöl, Sesam oder Palmöl oder sonstigen Pflanzensfett, die andere mit Butter gebacken werden. Wünscht man ohne weiteres Butter zu gebrauchen, so wird eine gute Hausfrau Topfbutter der frischen vorziehen, weil von letzterer gar zu viel erforderlich ist.

Um die Pfannkuchen gut und rösch zu backen, tue man nicht gar zu wenig Backfett in die Pfanne, lasse es kochen und danach zum Stehen kommen, doch nicht braun werden, ziehe dann schnell die Pfanne zurück, verteile darin mit dem Löffel den eingerührten Teig — durch hineinschütten fließt das Fett zusammen — und stelle die Pfanne wieder aufs Feuer. Dann stoße man mit dem Löffel überall so lange auf den Grund, bis der Teig oben trocken geworden und sich von der Pfanne gelöst hat, wobei man dieselbe drehen und den Kuchen häufig schütteln muß. Hat die untere Seite eine dunkelgelbe Farbe erhalten, wonach beim Schütteln oder beim Aufheben mit einem Kuchenmesser zu sehen ist, so schiebe man ihn auf ein Kuchenblech, lege Stückchen Butter darüber, wende ihn und backe bei häufigem Schütteln auch die zweite Seite dunkelgelb. Öfteres Ummwenden verdichtet den Kuchen. Auch schiebe man ihn aus der Pfanne nicht auf eine kalte, sondern auf eine erwärmte Schüssel.

2. Plinzen. (Eine Schüssel allein zu geben und eine Beilage zum Spinat.) Nr. 1.

4 mäzig gehäufte Eßlöffel feines Mehl, 90 Gramm an Gewicht, 4 große oder 4 kleinere Eier, $\frac{1}{2}$ Liter süße Sahne oder Milch und 1 Teil heißes Wasser, 60 Gramm gut gewaschene Korinthen, 2 Eßlöffel geschmolzene Butter, abgeriebene Zitronenschale oder Muskat und etwas Salz.

Der Teig wird beim hinzutun der ganzen Eier nach Nr. 1 gut geschlagen und 4 Plinzen — dünne Kuchen — daraus gebacken. Dann werden diese zweimal geteilt, mit Zucker und Zimt bestreut und aufgerollt.

Es werden die Plinzen zum Tee und Butterbrot gegeben.

Als Mittel- oder Nachgericht kann man sie mit einer roten oder weißen Weinsauce oder Sauce von Fruchtfaß servieren.

Als Beilage zum Spinat lasse man Zucker, Zitronenschale und Korinthen weg und rühre feingeschnittenes Schnittlauch durch den Teig.

3. Plinzen von saurer Sahne (Rahm, Flott). Nr. 2.

60 Gramm Stärke oder Kartoffelmehl, 4 Eier, $\frac{3}{8}$ Liter saure Sahne, Muskat, Zimt und etwas Salz.

Nachdem man die Eidotter mit den übrigen Teilen stark geschlagen, mische man den steifen Schaum der Eier durch, backe 4 Plinzen, rolle jede auf und gebe sie mit Zucker und Zimt bestreut heiß zur Tafel.

4. Plinzen mit verschiedenartigen Resten gefüllt, z. B. mit gekochtem Obst oder Reisbrei oder Kalbsbraten. Nr. 3.

Man backe die Plinzen nach erster Vorschrift, bestreiche sie mit gut gekochtem Apfel-, Kirichen- oder Zwetschenmus oder Preiselbeeren, oder auch mit dick gekochtem Reisbrei, welcher mit Zucker, Zimt und Muskat gewürzt ist, rolle die Plinzen auf und bestreue sie mit Zucker. Mit Kalbsbraten werden sie gefüllt wie folgt: Derselbe wird sehr fein gehackt, ein reichliches Stück Butter gelb gemacht, etwas geriebenes Weißbrot und das Fleisch eine gute Weile darin gerührt, saure Sahne oder Bouillon, etwas Wein, Muskat und etwas Salz hinzugefügt und unter stetem Rühren gut durchgekocht. Mit dieser Farce bestreiche man die Plinzen, welche ohne Korinthien gebacken werden, rollt sie auf und gebe sie, auf einer heißen Schüssel angerichtet, abends als Vor-, Mittel- oder Schlußspeise.

5. Plinzen mit Schinken-Farce. (Eine Beilage zum Spinat, Rosenkohl und derartigen Gemüsen.) Nr. 4.

Die Überreste von einem Schinken können hierzu verwandt werden. Man hacke sie sehr fein und vermenge sie mit dicker saurer Sahne. Dann backe man Plinzen nach erster oder zweiter Vorschrift oder auch gute Pfannkuchen, fülle von der Schinkenfarce hinein, rolle sie etwas fest auf und schneide sie zu fingerlangen Stücken, welche von allen Seiten in geschlagene Eier gestunkt und in gestoßenem oder geriebenem Weißbrot umgedreht werden. Danach stelle man in einem kleinen eisernen Topfe abgeklärte Butter, oder zur Hälfte mit Schmalz vermischt, auf ein lebhaftes Feuer, lasse sie kochen (siehe Backwerk R. Nr. 234) und lege so viel Plinzen hinein, als gut nebeneinander liegen können. Man backe sie rasch, wende sie zuweilen mit der Gabel um, nehme die gelbbraunlich gewordenen heraus und lege andere in den Topf. Beim Herausnehmen der Plinzen kann man zum Abziehen des Fettes sie einige Minuten auf Weißbrotschnitten oder Löschpapier legen.

6. Ohrfeige. Nr. 1.

4 große frische Eier, 1 gehäufte Eßlöffel Kartoffelmehl, 1 Tasse lauwarme Milch mit etwas Wasser vermischt, etwas Muskat oder abgeriebene Zitronenschale und Salz, ferner beliebiges Eingemachtes.

Das Weiße der Eier wird von den Dottern sorgfältig getrennt, damit ersteres zu recht festem Schnee geschlagen werden kann, der erst in dem Augenblick durch den zuvor stark geschlagenen Teig gemischt wird, wenn man zu backen anfängt. Das Feuer muß gleichmäßig und sehr schwach, die Pfanne glatt sein. In derselben lasse man wenig Butter zergehen, gebe die Schneemasse hinein und backe die Ohrfeige nur auf einer Seite im Ofen ohne die Pfanne zu schütteln, und zwar so lange, etwa 10 Minuten, bis sie oben trocken und die untere Seite gelb geworden ist, während man die Pfanne zuweilen dreht. Danach bestreiche man dieselbe mit beliebigem Eingemachten, Mus oder Gelee, schlage sie zusammen, schiebe sie auf eine längliche Schüssel und streue Zucker und Zimt darüber. Auch kann man die Ohrfeige inwendig und oben mit Zucker und Zimt bestreuen und mit einer Wein-, Frucht- oder Rumsauce zur Tafel geben. Sehr angenehm ist dazu ein gutes Kompott von frischen Johannisbeeren, welches auch zum Zwischenstreichen angewandt werden kann, und bleibt dann die Sauce weg.

Eine große Messerspitze pulverisierter Weinstein mit dem Eiweißschaum durchgemischt bewirkt ein noch stärkeres aufgehen.

7. Auf andere Art, statt einer Sorte. Nr. 2.

Man backe 2 Ohrfeigen nach vorhergehender Angabe, lege die erste offen auf eine runde Schüssel, tröpfele den Saft 2 saftiger, recht frischer Zitronen darüber, bestreue sie reichlich mit Zucker, schiebe die andere auf einen Kuchendeckel, schwinde sie mit fester Hand auf die erste und bestreue sie mit Zucker.

8. Omelette (Eierkuchen). Nr. 1.

8 frische Eier, 1 gehäufte Eßlöffel feinstes Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter warme mit etwas Wasser vermischte Milch, etwas Muskat und Salz.

Dies wird nach Nr. 1 lüchtig geschlagen, auf schwachem Feuer Butter in der Pfanne zum stehen gebracht, das Eingehrte hineingegeben und die Flüssigkeit mit dem Rößel untergelassen. Sobald die Omelette oben trocken geworden und sich von der Pfanne gelöst hat — sie muß ganz weich bleiben und wird nicht umgewandt — streue man Zucker und Zimt

darüber und schiebe sie zusammengeschlagen auf eine längliche Schüssel.

Besonders angenehm sind eingemachte Preiselbeeren dazu, auch kann man die Omelette mit Dauerrurst, Rauchfleisch und geräucherter Zunge geben, wo dann beim Einrühren feingehackter Schnittlauch durchgemischt werden kann; Zucker und Zimt bleiben weg.

9. Schaum-Omelette. Nr. 2.

6 Eier, Kartoffelmehl, $\frac{2}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{8}$ Liter kochendes Wasser, nach Belieben etwas Muskat und reichlich eine Messerspitze Salz.

Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, das übrige zusammen stark geklopft und nach vorübergehender Angabe auf schwachem Feuer gebacken. Sobald die Omelette anfängt oben trocken zu werden, wird der Schaum darüber gestrichen, mit einem heißgemachten Tuchendeckel so lange zugedeckt, bis derselbe nicht mehr weich ist, mit Zucker und Zimt bestreut, nach Gefallen offen oder zusammengeschlagen angerichtet.

Auch kann der Schnee vor dem Backen durch den Teig gerührt werden.

10. Omelette von verschiedenartigen Fleischresten. Nr. 3.

Reste von Cornedbeef, Rauchfleisch, Bökelfleisch, gefochtem Schinken, Braten oder auch Suppensfleisch werden fein gehackt. Dann rührt man eine Omelette oder einen guten Pfannkuchenteig und mischt das Fleisch mit etwas Muskatnuß oder feingehacktem Schnittlauch durch. Es können hierzu die ganzen Eier mit dem eingerührten Teig stark geklopft, oder das zu Schaum geschlagene Weiß zu letzt durchgemischt werden. Man kann die Masse auch löffelweise in die Pfanne bringen und zu kleinen Kuchen backen.

11. Omelette von Weißbrotschnitten.

Man rühre eine Omelette, lasse Weißbrotschnitten in kalter Milch weich werden, mache sie in einer Pfanne mit Butter an beiden Seiten gelb, lege Stückchen Butter dazwischen und gebe die Omelette darüber hin. Durch Hineinstecken mit einem Messer lasse man das Flüssige hineinziehen, schiebe die Omelette, sobald sie sich von der Pfanne löst, auf eine Schüssel und bestreue sie mit Zucker und Zimt. Eingemachte Preiselbeeren sind hierzu sehr passend.

12. Speck und Eier.

Man nehme zu jedem Ei einen Eßlöffel Milch, einige Körnchen Salz und zerklöpfe sie gehörig. Dann schneide man guten Speck von der Größe eines halben Kartenblatts in Scheiben, lasse sie in der Kuchenpfanne an beiden Seiten etwas gelb werden und gieße die Eiermilch darüber hin. Nachdem die Flüssigkeit durch Hineinstecken mit einem Messer verdampft ist, schiebe man den Kuchen möglichst schnell auf eine breit stehende Schüssel, damit die Eier recht weich bleiben.

Nach Gefallen kann auch feingehackter Schnittlauch mit den Eiern vermischt werden.

13. Eierpfannkuchen. (Vorzüglich.)

Zu 3 Kuchen: 6 frische Eier, 6 kleine Eßlöffel Mehl, $\frac{2}{8}$ Liter Milch, $\frac{3}{4}$ Liter saure Sahne, etwas Salz.

Mehl, Sahne, Eidotter und Salz werden gut gerührt, dann wird die Milch hinzugegeben und kurz vor dem Backen das zu Schaum geschlagene Eiweiß durchgemischt.

Werden die Kuchen mit Butter gebacken, so nehme man weniger Salz und richte sich übrigens nach Nr. 1.

14. Gewöhnlicher Schaumpfannkuchen.

Von 5 Eier das Gelbe, 1 gehäufte Eßlöffel voll Mehl, 1 Tasse gute frische Milch, Salz und das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und übrigens verfahren wie beim vorhergehenden Rezept.

15. Feinerer Schaumpfannkuchen.

Hierzu nimmt man 4—6 Eßlöffel steifen sauren Rahm, etwas feines Mehl, so daß die Masse zusammenhält, 6—7 Eigelb, Salz und das Weiße zu Schnee geschlagen, backt dies in heißer Butter in der Pfanne auf der einen Seite gelb, wendet es um und läßt es nochmals backen. Es sind hierzu Preiselbeeren zu empfehlen.

16. Pfannkuchen von Stärke.

Zu einem Kuchen: 4 frische Eier, 60 Gramm Kartoffelmehl, $\frac{2}{8}$ Liter warmgemachte Milch, wozu $\frac{1}{2}$ Wasser genommen ist, und etwas Salz.

Eidotter, Kartoffelmehl, Milch und Salz werden tüchtig geschlagen, mit dem steifen Schnee der Eier vermischt, nach Nr. 1 in Butter, welche abgeklärt ist, gebacken.

Bestreut man die feineren Pfannkuchen in der Minute, wo man sie umwenden will, mit gestoßenem Zwieback, so gewinnen sie an Ansehen und Geschmack.

17. Pfannkuchen von feinem Mehl, auch zu gutem Obstpfannkuchen passend.

4 Eier, 3 Eßlöffel feines Mehl, 1 Tasse Milch mit etwas Wasser vermischt und etwas Salz.

Dies wird beim hinzutun der ganzen Eier nach Nr. 1 gerührt und gebacken. Zu Obstpfannkuchen mische man etwas Zimt oder Muskat durch den Teig.

18. Auf andere Art.

4 Eier, 1 Eßlöffel dicke Sahne, in Ermangelung etwas geschmolzene Butter, 4 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, reichlich 1 Tasse Milch und etwas Salz.

Eier, Sahne und 1 Eßlöffel Wasser werden stark geschlagen, Milch und Mehl hinzu gerührt, mit halb Speck halb Butter nach Nr. 1 gebacken.

19. Gewöhnlicher Pfannkuchen.

Zu einer mittelmäßig großen Pfanne: $\frac{3}{8}$ Liter Milch und etwas Salz. Wünscht man jedoch nur 2 Eier anzuwenden, so muß weniger Milch genommen werden.

Zu einer größeren Pfanne kann man $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 3 Eier und $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit Wasser vermischt rechnen.

Der Teig werde nach Nr. 1 gerührt und gebacken.

20. Johannisbeer-Kuchen.

Hierzu ein guter Pfannkuchenteig nach Nr. 17 mit etwas Zucker und Gewürz, 1 kleiner Suppenteller recht reifer Johannisbeeren, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebener Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßener Zwieback.

Man lasse die Butter in der Pfanne recht heiß werden, gebe den Teig hinein, lege die Johannisbeeren darauf und bestreue sie vor dem Umwenden mit dem Zwieback. Der Kuchen wird, nachdem er auf beiden Seiten gehörig gebacken, auf der Schüssel mit dem bemerkten Zucker bestreut.

21. Kuchen von sauren Kirschchen.

richtet sich nach vorhergehender Vorschrift.

22. Apfel-Kuchen. Nr. 1.

2 Suppenteller voll kleingeschnittener Apfel werden mit Zucker, Zitronenschale und so viel Wein langsam weich gekocht, daß keine Flüssigkeit darunter bleibt.

Dann schlage man 6 Eidotter mit reichlich $\frac{1}{2}$ Liter dicker saurer Sahne, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, etwas Salz und Zimt,

mische das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß durch und backe hiervon 2 Kuchen zugedeckt auf einer Seite bläßgelb. Nachdem der zweite fertig ist, streiche man die Apfel gleichmäßig darauf, bedecke sie mit der ungebakenen Seite des ersten Kuchens, lasse denselben auf beiden Seiten noch etwas nachbacken und gebe ihn mit Zucker bestreut sogleich zur Tafel.

23. Apfel-Pfannkuchen. Nr. 2.

12 Stück große säuerliche Apfel, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 12 kleine Zwiebäcke, Milch zum Einweichen derselben, 6 Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen, 2 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale oder Zimt.

Die Apfel werden geschält, in 8 Teile geschnitten und auf gelindem Feuer in der Butter mürbe geschmort. Dann gießt man zu den gestoßenen Zwiebäcken so viel gute Milch, daß sie darin weichen können, schlägt 4 Eiweiß zu Schnee, rührt das Bemerkte zur Zwiebackmasse, fügt zuletzt die Apfel und danach den Schaum hinzu. Auch kann man mit den Äpfeln 2 Eßlöffel Rum durchrühren. Der Kuchen wird auf langsamem Feuer gebacken.

24. Apfel-Kuchen. Nr. 3.

Teig wie zu Johannisbeerkuchen, 1 Suppenteller geschälter, in feine Scheiben geschnittener Apfel, Zucker und Zimt.

Man dämpfe die Apfel auf mäßigem Feuer in einer Küchenpfanne, mit etwas Butter, zugedeckt, weich, verteile sie gleichmäßig und gieße den Teig darüber. Ohne den Kuchen mit Zwieback zu bestreuen, backe man ihn auf beiden Seiten schön gelb und bestreue ihn gut mit Zucker.

25. Apfel-Kuchen. Nr. 4.

Man schlage einen Teig von 6 Eidottern, $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter mit einem Teil Wasser vermischter Milch, etwas Salz und rühre in dem Augenblick, wo man zu backen anfängt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß durch. Zugleich schäle und schneide man etwa 2 Suppenteller säuerliche, recht mürbe Apfel in 4 bis 8 Teile, bringe Wasser zum Kochen, die Apfel hinein, lasse sie etwa 5 Minuten darin und schütte sie auf einen Durchschlag.

Dann mache man nicht zu wenig Butter in einer Pfanne heiß, gebe den Teig hinein, die Apfel nebeneinander darauf, lasse durch Hineinstecken mit einem Messer die Flüssigkeit abziehen, bestreue den Kuchen reichlich mit gröblich gestoßenem Zwieback, lasse ihn auf beiden Seiten dunkelgelb backen und bestreue die Zwiebackseite gehörig mit Zucker.

26. Gewöhnlicher Apfel-Kuchen. Nr. 5.

Man nehme hierzu einen gewöhnlichen Pfannkuchenteig, doch etwas dicker gerührt, das Eiweiß zu Schaum geschlagen, schäle und schneide recht mürbe Äpfel, welche schnell weich werden, in 4 Teile, dann in feine Scheiben, rühre sie vor dem Hinzutun des Eierschaums durch den Teig, backe den Kuchen auf mäßigem Feuer und decke, nachdem durch Hineinstecken mit dem Messer die Flüssigkeit abgezogen, die Pfanne bis zum Ummenden des Kuchens zu. Übrigens verfare man nach vorhergehenden Vorschriften.

Ein Kuchen nach letztbemerkter Angabe bedarf weniger Butter, was von manchem in verschiedener Beziehung vorgezogen wird, doch kann er nur von sehr mürben Äpfeln auf solche Weise gebacken werden.

27. Kleine Apfel-Kuchen.

Man schäle große gute Äpfel, schneide sie in fingerdicke Scheiben, das Kerngehäuse heraus. Dann lasse man sie mit etwas Arrak und Zucker durchziehen, oder man gebe folgendem Teig von 1 großen Tasse guter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Mehl, 4 Eidotter und etwas Salz eine Beimischung von etwas Zimt. Dies wird tüchtig geschlagen und erst, wann zu backen angefangen wird, mit dem steifen Eiweißschnee vermischt.

Vorher werden die Apfelscheiben auf schwachem Feuer in einem zugedeckten Kuchenpfanne weich gedämpft (doch dürfen sie nicht im geringsten zerbröckeln), in dem dicken schäumigen Teig umgedreht und in offener Kuchenpfanne, worin Butter recht heiß gemacht, auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

Auch können die gedämpften Apfelscheiben in einem Hefenbackteig (siehe Abschnitt A. Nr. 43) getaucht und gebacken werden.

28. Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln.

2 Suppenteller mit Zucker, Zitronenschale und Korinthen steifgekochtes Apfelmus, welches man, wenn es aus Versehen nicht steif genug gekocht wäre, mit einigen zerschlagenen Eiern und gestoßenem Zwieback verdicken kann, ferner 1 stark gehäufte Suppenteller geriebenes Schwarz- und Weißbrot mit Zucker, Zimt und etwas feingestößenen Nelken vermischt.

Es wird Butter in der Pfanne recht heiß gemacht, die Hälfte des Brotes hingestreut, das Apfelmus darüber gestrichen und mit dem übrigen Brot bedeckt. Der Kuchen wird mit reichlich Butter auf beiden Seiten recht rösch gebacken, mit Zucker bestreut, warm oder kalt zur Tafel gegeben.

29. Kuchen von Weißbrot und Apfeln.

Es werden frische Weißbrotschnitten in kalter Milch, wo möglich mit 1—2 Eiern, eingeweicht, in Butter auf beiden Seiten blaßgelb gemacht, so daß sie inwendig weich bleiben. Danach werden sie in der Pfanne, indem diese vom Feuer genommen wird, mit dickem Apfelmus, welches mit Korinthen gut gefocht ist, dick bestrichen und mit dem Teig, welcher zu Apfelfuchen Nr. 1 bemerkt worden, bedeckt. Vor dem Umwenden wird der Kuchen mit gestoßenem Zwieback bestreut und auf beiden Seiten recht rösth und gelbbraun gebacken.

Man kann auch anstatt des angegebenen Teiges 4 zerschlagene Eier und nicht ganz $\frac{1}{4}$ Liter Milch gleichmäßig darüber gießen. Sobald keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist — die Eier müssen recht weich bleiben — wird der Kuchen, ohne ihn zu wenden, auf eine Schüssel geschoben und mit Zucker bestreut.

30. Zwetschgen-Pfannkuchen.

Man nehme einen beliebigen Teig, Nr. 9, 18 oder 19. Dann gebe man etwa $\frac{1}{3}$ davon in eine mit Butter heiß gemachte Pfanne, lege die abgeriebenen und entsteinten Zwetschgen, eine neben die andere, die offene Seite nach oben, hinein, verteile den übrigen Teig darüber und backe den Kuchen, nachdem die Flüssigkeit eingezogen, bis zum Umwenden zugedeckt, auf mäßigem Feuer so lange, bis die Zwetschgen weich geworden sind und der Kuchen eine gelbbraune Farbe erhalten hat.

Man bestreue ihn mit Zucker und Zimt und gebe ihn warm zur Tafel.

31. Pfannkuchen von Heidelbeeren (Wald- oder Vidbeeren).

Derselbe wird wie Zwetschgen-Pfannkuchen gebacken.

32. Kirschen-Pfannkuchen.

Man backe ihn wie Zwetschgen-Pfannkuchen und nehme die Kirschen nach Belieben mit oder ohne Steine.

33. Pfannkuchen von Makronen (Mandeln).

$\frac{1}{4}$ Pfund Makronen, worunter mehrere bittere sind, 2 Eßlöffel feinstes Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter mit etwas Wasser vermischte Milch, 4 Eier, Zitronenschale und eine Kleinigkeit Salz.

Das Mehl wird mit Milch gerührt, mit Eidotter und Zitronenschale gut geschlagen, danach die gestoßenen Makronen mit dem festen Eiweißschnee durchgerührt. Ist dies geschehen, so wird

der Teig sofort in einer mit Butter heiß gemachten Pfanne auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut, oder nur auf einer Seite wie Ohrseige langsam gebacken, stellenweise mit Gelee oder Eingemachtem belegt, zusammengeschlagen und gut mit Zucker bestreut.

34. Semmel- oder Weißbrot-Kuchen. Nr. 1.

1 $\frac{3}{4}$ Pfund feines Weißbrot, etwa $\frac{3}{4}$ Liter Milch zum Einweichen, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, $\frac{1}{4}$ Pfund Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene Mandeln, 6 Eier, 1 Teelöffel Zimt oder etwas Zitronenschale.

Die Rinde wird vom Weißbrot abgeschnitten, geröstet und fein gestoßen, das Brot in Stücke gebrochen, in kalter Milch eingeweicht. Dann reibe man die Butter zur Sahne, rühre die Eidotter eins nach dem andern und Zucker hinzu, sowie auch das geriebene Brot, die vorher gewaschenen Korinthen, Mandeln und Gewürz, und mische, wenn der Teig stark gerührt worden ist, kurz vor dem Backen den Eiweißschnee durch. Unterdessen wird eine gewöhnliche recht saubere Kuchenpfanne mit Butter bestrichen, mit der Hälfte der feingestoßenen Rinde bestreut, das Eingeriührte hineingegeben, glatt gestrichen und ganz langsam, bis zum Umwenden zugedeckt, gelb gebacken, wobei nicht geschüttelt werden darf. Dann wird die übrige gestoßene Rinde über den Kuchen gestreut und solcher bei einmaligem Umwenden auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

35. Weißbrot-Kuchen. Nr. 2.

1 $\frac{1}{4}$ Pfund Weißbrot, die Rinde abgeschnitten, geröstet und fein gestoßen, Milch zum Einweichen, 60 Gramm Korinthen, 6 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel dicke Sahne oder geschmolzene Butter, feingeschnittene Apfelsinenschale (siehe Abschnitt A. Nr. 74), 1 Teelöffel Zimt und etwas Salz.

Der Kuchen wird nach vorhergehender Angabe gerührt und gebacken.

36. Gewöhnlicher Weißbrot-Kuchen. Nr. 3.

Schnitten von frischem Weißbrot werden in eine mit Butter heiß gemachte Pfanne gelegt, dann wird ein beliebiger Pfannkuchenteig darüber gefüllt und der Kuchen auf beiden Seiten dunkelgelb gebacken.

37. Anis-Kuchen.

60 Gramm geriebenes Weißbrot, 60 Gramm gestoßener Zwieback, 1 gehäufte Eßlöffel feines Mehl, 3 Eier, einen schwachen halben Liter Milch, 1 Eßlöffel Anisamen, etwas Salz.

Davidis-Schneider, Kochbuch.

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, der Teig möglichst schnell gerührt, mit dem Schnee vermischt, mit reichlich recht heiß gemachter Butter, der ein Zusatz von Schmalz gegeben werden kann, bei einmaligem Umwenden dunkelgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

38. Kümmel-Kuchen.

Es wird zur vorhergehenden Vorschrift statt Anisamen gewöhnlicher schwarzer Käsekümmel genommen und der Kuchen mit Speck gebacken.

39. Pfannkuchen von dick gekochtem Reis.

$\frac{1}{2}$ Pfund abgerührter, in Milch mit einem Stückchen Butter, einigen Stücken Zimt oder Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen (welche etwas später dazu kommen) und etwas Salz, weich und dick gekochter Reis, 4 Eier, 2—3 Eßlöffel Zucker, etwas gestoßener Zwieback oder geriebenes Weißbrot.

Der etwas abgekühlte Reis wird mit den Eidottern, dem Zucker und Zwieback durchgerührt, mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, in einer Kuchenpfanne mit Butter auf nicht starkem Feuer zu einem, oder löffelweise zu kleinen Kuchen gebacken. Etwas geröstete und feingestößene Weißbrotrinde oder Zwieback in die Pfanne und beim Umwenden auf den Kuchen gestreut, macht ihn ansehnlicher und schmackhafter. Der Kuchen wird mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Bei einem Überrest von Reiskrei wird man nach vorstehender Vorschrift leicht das richtige Verhältnis treffen können; hierbei aber ist es besser, Korinthen zu nehmen, da Rosinen im Kochen nicht weich werden.

40. Pfannkuchen von gekochten übriggebliebenen Nudeln.

Zu 2 Pfannkuchen wird 1 Suppenteller voll Nudeln, 1 gehäufte Eßlöffel Mehl, 3 Eidotter, 1 Tasse Milch, etwas Muskat und ein wenig Salz untereinander gemischt und das zu Schnee geschlagene Eiweiß durchgerührt.

41. Kuchen von Mehl und übriggebliebenen Kartoffeln.

Man macht Butter oder Schmalz und Butter in einer Pfanne recht heiß, reibt so viel gekochte kalte Kartoffeln auf einer Reibe gleichmäßig hinein, als nötig ist, den Boden der Pfanne zu bedecken, und streut etwas feingemachtes Salz darüber. Nach etwa 10 Minuten wird ein Pfannkuchenteig mit einem Ei mehr,

das Weiße zu Schnee geschlagen und etwas dicker als gewöhnlich eingerührt, darüber gefüllt, der Kuchen bis zum Umwenden zugedeckt, auf beiden Seiten rösch und dunkelgelb gebacken und so gleich zu Tisch gegeben.

Es paßt ein solcher Kuchen bei einem täglichen Tisch zu Salat, sowie auch zu gewöhnlichem Kompott.

42. Kleine Pufferkuchen von Weizenmehl.

Stark 1 Liter warme Milch, 60 Gramm geschmolzene und abgklärte Butter, 3—4 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, 30 Gramm Hefe, 1 Pfund feines erwärmtes Mehl, 150 Gramm Korinthen, Zimt oder Muskat und etwas Salz.

Das Mehl wird mit der Milch fein gerührt, mit dem übrigen vermischt, der Teig tüchtig geschlagen, mit den erwärmten Korinthen vermischt und zum langsamen Aufgehen zugedeckt an einen warmen Ort gestellt. Wenn nach Verlauf von $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden der Teig gut aufgegangen ist, backt man ihn in einer offenen Kuchenpfanne mit Butter, oder Butter und Schmalz zusammen heiß gemacht, zu kleinen Kuchen von der Größe einer Untertasse, welche nur einmal umgelegt werden, und zwar dann erst, wenn sie oben ganz trocken geworden sind.

Man gibt diese Kuchen in Familien mit einer Tasse Tee. Schokolade ist unpassend dazu, weil wenige die Zusammenstellung vertragen.

43. Feiner Puffer.

Ist im Abschnitt Backwerk R. Nr. 129 zu finden.

44. Gewöhnlicher Puffer.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, $1\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch, $\frac{1}{2}$ Tasse geschmolzene Butter oder Schmalz, 3 Eier, 45 Gramm Hefe, etwas Salz.

Der Teig werde wie der Teig zu kleinen Pufferkuchen behandelt und mit Butter zu 2 großen Kuchen gebacken.

45. Pufferkuchen von fein ausgesiebtm Buchweizenmehl.

Man nehme zu jeder gestrichenen großen Tasse Mehl 1 gleiche Tasse heißes Wasser, 1 reichlichen Eßlöffel dicke saure Sahne, in Ermangelung so viel geschmolzene Butter oder Schmalz, 3 Gr. Hefe und etwas Salz. Auch kann man Korinthen hinzufügen.

Nachdem der Teig angerührt, wird solcher mit einem Löffel stark geschlagen, zum Aufgehen hingestellt und wie vorstehende Pufferkuchen zu großen oder kleinen Kuchen gebacken.

46. Pfannkuchen von Buchweizenmehl.

2 gestrichene große Tassen feines Buchweizenmehl, 3 Tassen heißes Wasser, 1 Tasse dicke saure Sahne und Salz.

Gut gerührt und, ohne den Teig hinzustellen, sogleich in recht heiß gewordenen Butter oder halb Butter halb Schmalz gelbbraun gebacken.

47. Auf andere Art.

2 gestrichene Tassen Buchweizenmehl mit 3 Tassen heißem Wasser und Salz angerührt, 1 Tasse kalte geriebene Kartoffeln locker durchgemischt und sogleich, wie im Vorhergehenden bemerkt, gebacken.

48. Auf andere Art.

3 gestrichene Tassen Buchweizenmehl mit 5 Tassen nicht saurer Buttermilch oder heißem Wasser und Salz angerührt, mit Speck gebacken.

49. Kleine Reibe- oder Kartoffelpfannkuchen mit Hefe. Nr. 1.

Man nehme hierzu, sowie auch zu den nachstehenden Vorschriften, recht wohlschmeckende Kartoffeln, wasche sie vor und nach dem Schälen recht sauber und reibe sie roh auf einem Reibeisen. Zu folgender Vorschrift: 10—12 große Kartoffeln, etwa $\frac{3}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Pfund Weißbrot und 3 kleine Zwieback, 4 Eier, 30 Gr. Hefe, 2 Eßlöffel voll dicke saure Sahne und etwas Salz.

Der Teig darf nicht dünn sein, damit sich nicht die wässerigen Teile scheiden. Das Geriebene wird 1 Stunde mit kaltem Wasser bedeckt und in einem Tuche ausgepreßt. Dann werden Milch, Weißbrot und Zwieback heiß gemacht, zerrührt, Kartoffeln, Eier, Hefe, Sahne und Salz tüchtig durchgerührt und an einen warmen Ort zum Aufgehen hingestellt. Der Teig muß so lange aufgehen, bis noch einmal so viel entstanden ist, wo dann mit dem Backen angefangen wird. Das Feuer darf hierbei weder zu stark noch zu schwach sein, weil im ersten Fall die Kuchen nicht gar, im letzteren austrocknen würden. Es gehört zu Reibekuchen überhaupt reichlich Fett; halb abgeklärte Butter, halb Schmalz eignet sich vorzüglich dazu. Es wird dieses recht heiß gemacht und der Teig zu kleinen Kuchen gebacken, welche bis zum Umwenden zugedeckt und gelbbraun gebacken werden.

50. Wohlschmeckende kleine Reibekuchen ohne Hefe. Nr. 2.

$\frac{3}{4}$ Liter rohe geriebene Kartoffeln nach vorhergehender Angabe, doch nicht ausgepreßt, 6 Eier, 3 Eßlöffel dicke saure Sahne, 2 gestrichene Eßlöffel Mehl und etwas Salz.

Das Geriebene wird zum Abtröpfeln 5 Minuten auf einen Durchschlag gelegt, danach mit Eidotter, Sahne, Mehl und Salz vermischt und der Eierschaum durchgemengt. Zum Backen kann nach Belieben geschmolzene und vom Bodensatz abgeklärte Butter, Schweineschmalz, langsam ausgebratener Speck, auch gut ausgeglühtes Rüböl genommen werden; indessen ist eine Mischung von Butter und Schmalz besonders zu empfehlen. Jedenfalls muß das Fett bereit stehen, wenn die Kuchen eingerührt sind, damit man nicht genötigt wäre, den Teig hinzustellen, sondern sogleich zu Backen anfangen kann, wovon der gute Geschmack aller Reibekuchen sehr abhängt. Die Masse wird löffelweise in die mit reichlich heißem Fett versehene Pfanne gegeben und offen während weniger Minuten dunkelgelb gebacken, wobei die Kuchen mit dem Messer einmal umgewendet, und nachdem die ersten herausgenommen, bei Hinzutun von Fett andere hineingelegt werden.

Alle Reibepfannkuchen gewinnen dadurch sehr an Geschmack, daß sie nach dem Reiben der Kartoffeln so rasch als möglich gebacken werden.

51. Auf andere Art. Nr. 3.

Das Geriebene wird, wie im ersten Rezept bemerkt worden, gut gewässert und durch ein Tuch gepreßt. Unterdessen wird etwas Weißbrot mit Milch gekocht, das Ausgepreßte damit angerührt und mit Salz, reichlich Eier, etwas dicker Sahne, wodurch die Kuchen besonders locker und milde werden, gut vermengt. Die Masse, welche nicht steif eingerührt werden darf, vielmehr leicht vom Löffel abfallen muß, wird in reichlichem Fett zu kleinen Kuchen gebacken.

52. Auf andere Art, weniger kostbar. Nr. 4.

9 Stück Kartoffeln mittlerer Größe und eine gelbe Rübe (Möhre), so groß wie 2 Kartoffeln, werden rasch gerieben, mit 3 Eier, Salz, 2 kleinen Eßlöffeln Mehl und reichlich so viel dicker saurer Sahne gut vermengt. Ohne die Masse erst hinzustellen, backe man von derselben auf mittelmäßig starkem Feuer bei 1—2maligem Umwenden einen großen oder einige kleine Kuchen.

53. Auf andere Art. Nr. 5.

Die Schale, worin 9—10 Kartoffeln mittlerer Größe gerieben sind, wird einige Minuten schräg gestellt, die sich sammelnde Flüssigkeit mit dem Löffel abgenommen, mit 2 Eßlöffeln dicker saurer Sahne, 2 Eier und Salz durchgerührt und sofort zu einem Kuchen gebacken.

54. Auf andere Art. Nr. 6.

Das Geriebene wird ohne weiteres mit Salz und Eiern durchgerührt und darauf schnell gebacken.

55. Zwiebäcke mit Sauce.

Die Quantität Milch richtet sich nach der Zahl der Zwieback, wovon die Rinde etwas abgeschält wird. Zu $\frac{3}{4}$ Liter Milch nehme man, wenn die Schüssel besonders gut sein soll, 4, sonst 2 Eier, 1—2 Eßlöffel Zucker, würze es mit Zitronenschale und gieße es zum Einweichen darüber. Ist die Eiermilch eingezogen, wobei die Zwieback nicht im geringsten zerbröckeln dürfen, so drücke man beide Seiten in die feingestößene Rinde und backe sie in einer Pfanne mit heißgemachter Butter auf mäßigem Feuer hellbraun.

Man kann eine rote oder weiße Weinsauce Q. Nr. 77 und 81 darüber anrichten oder dazu reichen, so auch jeden Zwieback mit Frucht-Gelee bestreichen.

56. Preiselbeer-Schnitten.

Ziemlich frisches Weißbrot wird abgeschält und in Scheiben geschnitten, die Rinde geröstet und gestoßen. Dann werden die Schnitten in warmer Milch und einigen geschlagenen Eiern, in Ermangelung derselben bloß in Milch eingeweicht, in der Rinde umgedreht und in heißer Butter gelb gebacken, doch so, daß sie inwendig recht weich bleiben. Die Schnitten werden mit Preiselbeeren bestrichen, mit Zucker bestreut und zum Nachtisch oder zu einer Tasse Tee gegeben.

57. Arme Ritter.

Man nehme dazu am besten frisches Weißbrot, schneide die Rinde ab, das Brot in fingerdicke Scheiben. Dann schlage man zu $\frac{3}{4}$ Liter warm gemachter Milch 3 ganze Eier, etwas Zimt, 1 Eßlöffel Zucker und mache die Schnitten darin weich. Unterdessen röste und stoße man die Rinde, tunke die Schnitten in geschlagenes Ei, drücke beide Seiten in die Rinde, backe sie in heiß gemachter Butter von außen rösch, inwendig weich und richte sie mit Zucker bestreut zum Kompott an.

58. Arme Ritter schnell und gut zu backen.

Es eignen sich hierzu am besten große doppelte Zwiebäcke, welche nur einmal im Ofen gewesen sind, oder auch Semmel. Von ersteren nehme man zu 6 Stück, an Gewicht 600 Gramm, 1 Liter Milch und 6 Eier. Die Zwiebäcke werden gespalten, die Milch

wird mit etwas Zitronenschale oder Zimt und wenig Salz eben-
aufgekocht und mit einem Löffel darüber verteilt, wobei man bald
nachher die untersten weichen Schnitten nach oben legt. Unterdeffen
schlägt man die Eier, legt die Schnitten nach beiden Seiten
hinein, daß die Eier gut einziehen und backt sie in heiß gemachter
Butter mit Schmalz vermischt dunkelgelb.

Man bestreut sie stark mit Zucker und Zimt und gibt sie wo-
möglich mit frischem Kompott recht heiß zur Tafel.

59. Karthäuser-KlöÙe.

Milchbrötchen werden auf einer Reibe abgerieben und halb
durchgeschnitten. Zu 4 Brötchen nehme man 3 Tassen Milch,
2 Eier, 1 Eßlöffel Zucker und etwas Zitronenschale oder Zimt,
klopfe es untereinander, gieÙe es über die Brötchen und lasse
sie 2—3 Stunden darin weichen. Nachdem sie durch und durch
weich geworden, bestreue man sie mit der abgeriebenen Rinde
und backe sie in reichlich heißer Butter dunkelgelb. Man richte
die KlöÙe zu Kompott jeder Art an, oder gebe eine beliebige Wein-
oder Fruchtsoße dazu.

K. Eier-, Milch-, Mehl- und Reisspeisen.

1. Eier zu kochen.

Um die Eier genau so zu kochen, wie es gewünscht wird, darf
man dieselben nicht eher ins Wasser legen, bis es stark kocht.
Weiche Eier erfordern zum Kochen 3½ Minuten, wenn die Dot-
ter etwas härter sein sollen, 4 Minuten; Eier zum Butterbrot
oder zu Garnieren der Gemüse, wozu man das WeiÙe hart, das
Gelbe nicht ganz fest nimmt, 5 Minuten.

Beim Kochen mehrerer Eier ist ein Eiernetz, von Bindfaden
filiert, zweckmäßig und bequem, indem darin die Eier zugleich
hineingegeben und herausgenommen werden können. Auf jeden
Fall müssen die Eier sofort in kaltes Wasser gelegt werden, da-
mit sie sich schälen lassen.

2. Sächsishe Sol-Eier.

Diese Eier werden bekanntlich am wohlschmeckendsten auf
den Salinen in einem Netz in natürlicher Sole gekocht; doch kann
man sie auch künstlich zubereiten. Wünscht man die Sol-Eier von
gelber Farbe, so kocht man sie in Zwiebelwasser, andernfalls in