

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach  
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

**Straßburg, 1822**

Crème

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

einer Seite gut sind, so kehrt man sie auf die andere, macht das Eisen halb auf, um zu sehen ob sie gut sind und eine schöne Farbe haben, löst sie mit einem Messer auf und rollt sie gleich zusammen, so wie sie losgehen; man muß sie ganz warm bilden, wie man sie haben will, und läßt sie im Hitzkasten gut trocknen.

#### 45. Italienische Waffeln.

Man nimmt 8 Eyer, 4 Loth weniger als ein Pfund Zucker, ein Pfund Mehl, 12 Loth Rahm, eben so viel Milch, 2 Loth Pomeranzen-Blüthe und eine geriebene Citrone; peitscht die Eyer gut mit dem Zucker und dem Mehl, thut den Rahm, die Milch, die Pomeranzen-Blüthe und die geriebene Citrone dazu, und gibt acht, daß es keine Glöse gibt; wenn alles wohl unter einander gemengt ist, so läßt man das Eisen warm werden und backt sie wie die vorigen.

#### 46. Waffeln in Briefchen.

Man nimmt 6 Loth sehr frische Butter, 3 Eyerdotter, eine halbe Maas Wasser, 3 Bierling fein gestoßenen Zucker und 3 Bierling feines Mehl; läßt die Butter schmelzen, peitschet alles unter einander, gießt das Wasser langsam dazu, und thut das Ganze auf ein gelindes Feuer; doch muß man es immer herum rühren, und wenn es gut warm ist, so nimmt man es vom Feuer; backt die Waffeln und gibt ihnen die Form von Briefchen.

### Crème.

#### 1. Kleine Crème-Töpfe mit Pomeranzen-Blüthe.

Zu einem Entremet von Crème nimmt man gewöhnlich 7 Töpfchen, die zu diesem Gebrauch bestimmt sind; füllt eines sieben Mal mit Rahm oder Milch, oder auch halb und halb, thut 6 Loth Zucker und etwa einen Eßlöffel voll geröstete Pomeranzen-Blüthe dazu, läßt es kochen, stellt es auf die Seite und läßt es erkalten; wenn die Töpfchen groß sind, so nimmt man 6 bis 7 Eyerdotter; sind sie aber klein, so sind 5 hinlänglich; rührt sie ganz lau in den Rahm



Rahm und passirt es dann 4 oder 5 Mal durch ein Stamme: kostet ob sie einen guten Geschmack hat, und füllt die Töpfchen damit; nimmt hernach eine große Casserole, thut Wasser hinein und läßt es sieden, macht aber daß das Wasser nur an die Hälfte der Töpfchen geht, deckt die Casserole gut zu und legt auch Kohlen auf den Deckel: läßt es so 10 Minuten stark kochen; sind sie fest, so nimmt man sie heraus, läßt sie kalt werden und servirt sie; man kann statt Pomeranzenblüthe, Citronenschaalen, Vanille, feinen Thee, Viole, braungebrannten Zucker nehmen, oder was man für einen Geschmack liebt.

## 2. Kleine Creme-Töpfchen mit Kaffe Vierge.

Man füllt 10 Creme-Töpfchen mit Rahm, läßt ihn sieden, thut einen Vierling Zucker darein, hält ihn dann warm; brennt vier Loth guten Kaffe und gießt ihn ganz heiß in den Rahm; man muß ihn aber geschwind wieder zudecken, sonst würde der heißgebrannte Kaffe den Rahm steigen und auslaufen machen; läßt ihn kalt werden und schüttet ihn durch ein Tamis, daß der Kaffe davon kömmt; thut hernach 6 oder 7 Eyerdotter in die Creme, passirt sie durch ein Stamme, thut sie in die Töpfchen, und läßt sie im siedenden Wasser kochen wie die vorigen.

## 3. Kleine Creme-Töpfchen mit schwarzem Kaffe.

Man nimmt 8 Töpfchen voll schwarzen Kaffe, thut 6 Loth Zucker hinein, etwas mehr, wenn die Töpfchen groß sind, läßt ihn kochen und wieder erkalten, thut hernach sechs Eyerdotter in den Kaffe, passirt es durch ein Stamme und kocht es wie die obigen.

## 4. Kleine Creme-Töpfchen von verbranntem Zucker.

Man nimmt ein halbes Ey groß Zucker und eine Citronenschaale, läßt es in einer Casserole mit etwas Wasser braun werden und verbrennen; nimmt hernach einen Vierling Zucker, eine Citronenschaale und läßt es mit einander kochen und wieder erkalten, thut 6 Eyer gelb dazu, passirt es mit einander, gießt es in die Töpfchen und läßt es kochen wie die vorigen.

## 5. Kleine Creme-Töpfchen mit Pistacien.

Man nimmt 10 Töpfchen voll Rahm, läßt ihn sieden, thut einen



Vierling Zucker dazu, schält einen Vierling Pistacien, stößt sie sehr fein mit etwas Wasser, daß sie nicht oblicht werden, läßt sie mit dem Rahm einige Male aufsteden und dann wieder erkalten; thut in eine Casserole 5 Eyer gelb und ein ganzes Ey, verrührt es mit der Creme; thut einen Kaffelöffel voll Spinnatgrün dazu, um sie grün zu machen, passirt sie durch ein Etamine und läßt sie im siedenden Wasser kochen.

#### 6. Eine umgestürzte Creme von Vanille.

Man nimmt eine Gallerte-Form, auch kleine Kugelhofs-Formen oder runde Formen wie Becherlein: diese sind die besten, weil sie glatt sind, lassen sie sich besser umstürzen; man füllt diese Formen mit Rahm, läßt ihn sieden, thut Zucker und Vanille darein, und läßt es hernach erkalten; wann die Form eine halbe Maß enthält, so nimmt man 12 Eyerdotter und 3 ganze Eyer dazu, die man, wenn sie verrührt sind, viermal durch ein Etamine passirt: bestreicht die große Form oder die kleinen, inwendig gut mit feiner frischer Butter, daß es gern losgeht, schüttet die Creme kalt darein, kocht sie im siedenden Wasser, wie die kleinen Töpfchen: doch darf es nicht so stark sieden und auf dem Deckel auch nicht zu viel Feuer seyn; berührt sie nachher mit dem Finger ob sie fest genug ist, denn sie muß länger und langsamer sieden als die andern; ist sie fest, so stürzt man sie auf eine Entremet-Platte; nimmt das übriggebliebene, das nicht in die Form gegangen ist, rührt es herum, wie eine weiße Sauce; wenn sie am Kochlöffel hängen bleibt, so nimmt man sie vom Feuer, rührt noch ein wenig darin und gießt sie an oder über die umgestürzte Creme. Auf solche Art kann man alle umgestürzten Cremes machen.

#### 7. Natürliche Creme.

Man nimmt frischen süßen Rahm, thut ihn in ein feines Porzellan-Geschir auf Eis, um ihn zu erkalten: thut fein gestohlenen weißen Zucker dazu und servirt sie.

#### 8. Gepeitschte Creme.

Man thut in eine Schüssel guten dicken Rahm, und verhältnismäßig gestohlenen Zucker, eine Prise gestohlenen Gummi und ein wenig Pomeranzen-Blüthe, peitschet dieses alles mit einem feinen



weißen Besen: wenn es gut steif ist, läßt man es eine Weile ruhen, nimmt es mit einem Schaumlöffel, und richtet es pyramidenförmig auf eine Platte an; man kann den Rand der Platte mit zerschnittenen Citronenschaalen oder mit eingemachten grünen Pomeranzen zieren.

### 9. Italienische Creme.

Man thut in eine erdene Schüssel einen Schoppen Rahm, zwey frische Eyer, 3 Löffel voll fein gestoßenen Zucker und ein wenig Pomeranzenblüthe-Wasser, peitscht dieses alles mit einem weißen Besen unter einander; wenn es steif genug ist, so thut man es auf eine tiefe Platte, mit gestoßenem Zucker garnirt, stellt sie alsdann auf heiße Asche, und deckt sie mit einem Tortendeckel, worauf Feuer ist, zu; wann sie gut ist, läßt man sie wieder kalt werden und servirt sie.

### 10. Creme von Himbeeren.

Man nimmt dicken süßen Rahm, peitscht ihn gut mit einem weißen Besen, thut einen guten Theil gestoßenen Zucker und eben so viel Himbeeren dazu, passirt es durch ein Tamis, ziert den Rand der Platte mit rohen Himbeeren und servirt sie.

### 11. Mandel-Creme.

Man nimmt 12 Loth Mandeln, einen Schoppen gute Milch, 10 Loth Zucker, schält die Mandeln und thut sie in frisches Wasser, stößt sie dann und thut von Zeit zu Zeit etwas Wasser daran, daß sie nicht öhlicht werden; schlägt in die Milch 2 Eyerweiß, mit welchen man den Zucker verrührt, thut alles mit einander auf ein gelindes Feuer, und läßt es kochen; wenn es etwa um ein Quart eingekocht ist, so thut man den Mandelteig dazu, läßt es einmal aufsieden, passirt es durch ein Tamis, nachdem man zuvor etwas Pomeranzen-Blüthe dazu gethan hat, läßt es erkalten und ziert es mit gebackenen Mandeln.

### 12. Creme von Pistacien.

Man nimmt 8 Loth Pistacien, einen Schoppen Milch und einen Vierling Zucker, brüht die Pistacien, schält sie und stößt sie in einem Mörsel mit ein wenig Citronenschaale, und passirt



es durch ein Tamis; verrührt den Zucker, die Milch und die Pistacien, läßt es auf einem gelinden Feuer kochen, und gibt acht daß die Creme nicht zu dick wird; ist sie gekocht, so passirt man sie durch ein Tamis, läßt sie kalt werden, ziert sie entweder mit Pistacien oder nach Belieben.

### 13. Creme von Schokolade.

Man nimmt eine halbe Maas Milch, einen Schoppen Rahm, 3 Eyerdotter, 6 Loth Schokolade, 10 Loth Zucker, mischt alles unter einander, bis auf die Schokolade; thut es aufs Feuer und rührt beständig darin, läßt es um ein Quart einkochen, und rührt die fein geriebene Schokolade dazu, läßt sie etliche Male aufsieden, passirt sie durch ein Tamis, läßt sie kalt werden und servirt sie.

### 14. Creme von Vanille.

Man nimmt 2 Quintlein Vanille, 3 Eyerdotter, eine halbe Maas Milch, 10 Loth Zucker und einen Schoppen Rahm; schneidet die Vanille in kleine Stückchen, verrührt die Eyer gelb in der Milch, thut alles zusammen auf ein gelindes Feuer, rührt es aber beständig; wenn die Creme am Kochlöffel hängen bleibt, so ist sie gut: man nimmt sie vom Feuer, richtet sie an, ziert und servirt sie.

### 15. Mandel - Milch.

Man nimmt 12 Loth süße Mandeln, eine halbe Maas Milch, 4 Quintlein Pomeranzenblüthe - Wasser, 10 Loth Zucker, schält die Mandeln, stoßt sie zu einem feinen Teig, feuchtet sie öfters an, daß sie nicht öhlicht werden; wenn der Teig fein genug ist, thut man ihn in die Milch, verrührt ihn gut und schüttet ihn durch eine Serviette: stellt es aufs Feuer, und läßt es zur Hälfte einkochen; wenn alles beisammen ist, läßt man es noch einmal aufsieden, passirt es dann durch ein feines Tamis und servirt es.

### 16. Warmes Blanc-manger.

Man schält ein Pfund süße Mandeln, worunter man auch einige bittere thut, stoßt sie sehr fein und thut sie in eine Casserole, nimmt ein Quart mehr Rahm, läßt ihn in einer andern Casserole mit Zucker kochen; verrührt hernach die Mandeln mit dem siedenden Rahm, passirt sie durch ein sehr enges Etamine und preßt sie



gut aus; eine Viertelstunde ehe man servirt, stellt man es mit einander aufs Feuer, rührt es herum wie eine Papp und läßt sie einkochen, bis sie dick ist und am Löffel hängen bleibt; man gießt sie hernach in eine silberne Casserole und servirt sie.

### 17. Kaltes Blanc-manger.

Man stoßt ein Pfund süße geschälte Mandeln mit 8 bittern; wenn sie ganz fein gestoßen sind, so läßt man 12 Löffchen voll frischen Rahm kochen, und 12 Loth Zucker oder etwas weniger, wenn die Löffchen klein sind; verrührt die Mandeln mit dem süßen Rahm, nimmt dann eine feine Serviette und drückt es gut durch; nimmt hernach 2 Ringlein Hausblase, zerklöpft sie, läßt sie in einem halben Schoppen Wasser vergehen und etwa 2 Stunden langsam kochen, passirt sie auch durch eine Serviette und vermengt sie mit den Mandeln und dem Rahm, die aber nur lau seyn dürfen: füllt die Löffchen damit und stellt sie auf Eis, oder in kaltes Wasser, oder sonst an einen kühlen Ort, und wenn sie steif sind, so servirt man sie.

### 18. Gestürztes Blanc-manger.

Man bereitet das Blanc-manger wie das vorige, füllt die Form damit, welche man zum umstürzen bereitet hat, thut verhältnismäßig Hausblase dazu, nachdem die Form groß oder klein ist, und stellt sie auf Eis; sie muß viel fester seyn als in den kleinen Löffchen; man kann es auch mit Kalbsfüßen machen, statt mit Hausblasen: es ist aber nicht so angenehm.

## Gallerten.

### 19. Pomeranzen-Gallerte.

Man nimmt 10 süße Pomeranzen und 3 Citronen, schneidet die obere Haut von 3 Pomeranzen-Schaalen in kleine Spänlein, thut es in eine Casserole, preßt auf das Verschnittene den Saft der Pomeranzen und Citronen, läutert ein Pfund Zucker, läßt ihn einkochen, passirt den Saft samt der Schaaale, durch eine feine Serviette; zerklöpft hernach 3 Ringlein Hausblase, kocht sie auf einem gelinden Feuer mit anderthalb Gläser voll Wasser und läßt es auf ein Drittel einkochen; mischt alles unter einander, daß es schön hell wird, gießt es in die Löpfe und stellt es auf Eis. 7 Löpf-



chen sind genug für ein Entremet zu machen; wenn man keine Hausblase hat, bedient man sich der Kalbsfüße oder geraspelttem Hirschhorn: es gibt aber der süßen Gallerte meistens einen unangenehmen Geschmack. Man macht auch ganz ähnliche süße Gallerten von Muskat-, Madera-, Malaga- oder Chypren-Wein, oder Marasquino, auch vorzüglich von Punsch.

#### 20. Gestürzte Pomeranzen-Gallerte.

Um sie zu stürzen, verfertigt man sie auf die nemliche Art: nur muß man mehr Zucker und Hausblase dazu nehmen, wie beim gestürzten Blanc-manger: auch muß man sie länger auf Eis stellen, weil sie fester seyn muß; man stürzet sie aus der Form, entweder mit warmem Wasser oder mit warmen Tüchern, wie jede andere Gallerte.

#### Auflauf.

#### 21. Brod-Auflauf mit Vanille.

Man läßt einen Schoppen Rahm sieden, auch etwas mehr, wenn der Auflauf stark ist, thut ein Stückchen Vanille und 12 Loth Zucker dazu, läßt es noch ein wenig sieden, nimmt von einem Pfund Weißbrod die Brosamen, weicht sie in den heißen Rahm ein und läßt es mit einander kalt werden: treibt es dann durch eine Serviette, stoßt es mit dem Vanille, thut ein Stück Butter, 2 ganze Eier und 4 Eyerdotter dazu; wenn alles gut gestoßen ist, so treibt man es durch ein Knöpflein-Tamis oder durch ein Etamine; thut es hernach in eine Casserole, peitscht die 4 Eyerweiß zu Schnee, vermengt sie mit dem durchgestrichenen, gießt es in eine silberne Casserole, oder sonst in ein tiefes Geschirr, das aufs Feuer geht, und stellt es in einen gelinden Ofen; man kann ihn auch auf heißer Nische mit einem Tortendeckel machen.

#### 22. Brod-Auflauf mit Kaffe.

Man läßt anderthalb Schoppen Rahm sieden, mit 12 Loth Zucker, röstet den Kaffe ganz braun und wirft ihn so in den Rahm, deckt ihn aber geschwind zu, sonst lauft er aus; nimmt hernach verhältnismäßig Brod, bereitet ihn auf ähnliche Art, wie oben, und servirt ihn.



## 23. Auflauf mit Frangipane.

Man verrührt in einer Casserole 6 Eßlöffel voll Weisemehl, mit 4 Eyerdottern und einem ganzen Ey, thut ein Ey groß Butter dazu, nebst einem Schoppen Rahm, rührt dieses mit einander auf dem Feuer herum, bis es kocht, und läßt es wieder kalt werden: thut 6 Eßlöffel voll gestohenen Zucker, 3 süße und 2 bittere Makronen, einen Eßlöffel voll gestohene Pomeranzen-Blüthe dazu, mengt alles unter einander mit 4 Eyerdottern, auch mehr wenn es zu dick ist; peitscht hernach fünf Eyerweiß zu Schnee, thut sie dazu, gießt es in eine silberne Casserole oder sonst tiefes Geschir und backt ihn.

## 24. Auflauf von Kartoffeln.

Man läßt einen Schoppen Rahm sieden, 12 Loth Zucker, 6 Eßlöffel voll Kartoffel-Mehl, 4 Eyerdotter, verrührt dieses mit einem Ey groß Butter und etwas gehackter Citronenschale, läßt es mit einander auf dem Feuer ein wenig sieden, dann kalt werden: rührt hernach 6 Eyerdotter, und wenn der Auflauf zu dick wird, ein oder 2 ganze Eyer dazu; peitscht 5 Eyerweiß zu Schnee, vermengt es mit einander, thut es in ein tiefes Geschir und backt ihn.

## 25. Auflauf von Kastanien.

Man brüht und schält die Kastanien im siedenden Wasser, läßt sie auch im Wasser kochen, gibt ihnen einen Geruch nach Belieben; sind sie gut gekocht, so läßt man sie abtropfen und legt sie auf ein weißes Tuch, stoßt sie hernach in einem Mörser, passiert sie durch ein Kändpflein-Tamis, oder grobes Haarsieb: thut sie wieder in den Mörser, mit halb so viel frischer Butter als Kastanien, thut 5 Eyerdotter dazu, vermengt es gut mit einander; wenn es dünn genug ist, so nimmt man es aus dem Mörser, thut gestohenen Zucker dazu, peitscht 6 Eyerweiß, bis sie steif sind, thut alles in eine tiefe Casserole und backt ihn.

## Ruchen.

## 26. Reis-Ruchen.

Man nimmt eine halbe Maas Rahm, thut ein halbes Pfund Zucker, 3 Bierling Reis und eine gehackte Citronenschale darein: läßt den Reis ein wenig kochen, thut ein wenig Butter dazu, läßt



es dann kalt werden, thut 4 Eyerdotter und 4 ganze Eyer in den Reis, auch mehr, wenn er zu dick ist; bestreicht hernach eine Form, worin man den Kuchen backen will, gut mit Butter und mit geriebenem Brod, stürzt die Form um, daß nur die Brosamen anhängen, die dazu nöthig sind; eine halbe Stunde ehe man servirt, stellt man die Form auf heiße Asche, deckt sie mit einem Tortendeckel zu, oder in einen gelinden Backofen; man darf aber das Gefäß nicht ganz füllen, sonst könnte der Reis, wenn er steigt, darüber hinaus gehen. Will man einen Auflauf davon machen, so darf man nur 6 Eyerweiß zu Schnee peitschen, sie in den Reis thun, und in einer Casserole serviren.

### 27. Kuchen von gesponnenen Nudeln.

Man bereitet ihn auf die nemliche Art, wie obigen; man kann auch einen Auflauf davon machen, indem man 6 Eyer zu Schnee peitscht, und ihn in einer Casserole backt.

### 28. Pets de Nonne, oder Pfittlein.

Man macht einen Teig, wie zu den Pains à la Duchesse; ist er gut durch einander, so breitet man ihn über einen Casserole-Deckel, nimmt mit dem Stiel eines Dressier-Löffels, ein Küchelchen davon, und mehrere, so viel die Pfanne enthalten kann, und backt sie im heißen Backschmalz; wenn sie eine schöne Farbe haben, so nimmt man sie heraus, läßt das Fett abtropfen, bestreut sie gut mit Zucker und servirt sie.

So kann man auch spanischen Brodteig backen, Zucker und eingemachte Früchten darauf thun und für Entremets serviren.

### Entremets von Früchten.

#### 29. Charlotte von Aepfeln.

Man schält etliche Aepfel, schneidet sie in kleine Theile, pastirt sie in frischer Butter, thut Zucker und gestoßenen Zimmet dazu, läßt sie zu Marmelade einkochen und dann wieder kalt werden; schneidet von schönem Brod, das keine Kruste hat, Hand breite Stücke, taucht sie in geschmolzene Butter oder Schmalz, ordnet es schön in eine kleine kupferne Casserole, die sich gut umstürzen läßt, oder sonst in eine glatte Form, thut die Aepfel



hinein, mit etwas Marmelade von Abrifosen, und bedeckt sie mit in Butter getauchten Brosamen; läßt sie entweder im Backofen oder auf heißer Asche, mit einem Tortendeckel backen und servirt sie. Man macht sie auch mit rohen Äpfeln: wenn das Brod schön symetrisch und in runde Scheiben geschnitten ist, so legt man eine Lage Äpfel und ein Lage Marmelade von Abrifosen, bestreut sie mit Zucker, backt und servirt sie.

### 30. Äpfel en Miroton.

Man nimmt Äpfel, nach Gutdünken, aus welchen man mit einem blechenen Rohr, die Kernen und schaligte Haut heraus macht; schneidet sie in gleiche Scheiben, wie zu den Äpfelkuchlein, legt sie in eine erdene Schüssel, mit gestoßenem Zucker, Zimmet und einem halben Schoppen Brandwein; wenn sie so 3 bis 4 Stunden gelegen sind, so läßt man sie auf einem Tamis gut abtropfen, ordnet rings auf eine Platte etliche Lagen auf einander, damit es ein gutes Ansehen habe, und thut in die Mitte eine Marmelade von Abrifosen; eine halbe Stunde ehe man servirt, thut man die Platte in den Backofen oder auf heiße Asche, mit einem Tortendeckel darauf: gibt acht daß sie eine schöne Farbe bekommen und servirt sie. — Man kann auch auf ähnliche Art Birnen und Quitten serviren.

### 31. Äpfel im Reis.

Man nimmt etliche Äpfel, sticht mit einem blechenen Rohr die Kernen und Haut heraus, damit sie ganz bleiben, macht einen leichten Syrup, worein man die Äpfel thut, mit etwas Citronensaft, läßt sie darin kochen und dann auf einem seidenen Tamis gut abtropfen; verfertigt von etlichen andern Äpfeln oder Abrifosen eine Marmelade, die man unten auf die Platte legt, die ganzen Äpfel darauf, und deckt sie mit Reis zu, den man ein wenig kochen läßt, doch daß er ganz bleibt: aber statt Wasser nimmt man frischen Rahm, Zucker und gehackte Citronenschale dazu; man kann sie außerhalb mit eingemachten Kirschen zieren.

### 32. Äpfel-Kuchlein.

Man rüstet die Äpfel wie die vorigen, schneidet sie in gleiche Scheiben, thut sie in eine Schüssel mit Zucker, Zimmet und



Brandwein; wenn man serviren will, läßt man sie abtropfen, taucht sie im Backteig herum (siehe Backteig), backt sie in heißem Schmalz, streut Zucker darauf, glacirt sie mit einer feurigen Schaufel und servirt sie. — Man kann auf ähnliche Art Birnen, Abrikosen, Pflirsche, und alles andere Obst, das groß genug ist, sogar Kirschen, backen: man bindet etliche an den Stielen zusammen, marinirt sie im Brandwein, taucht sie in den Backteig und backt sie in heißem Schmalz.

### 33. Allerley Obst-Küchlein.

Man nimmt nicht allzu reife Pflirsche: sind sie groß, so macht man 4 Theile, sind sie klein, so macht man nur 2 Theile daraus, schält sie, thut sie etwa 3 Stunden in eine Schüssel, mit etwas Zucker, Citronenschale, Zimmet und ein wenig Pomeranzen-Blüthe: kehrt sie etliche Male im Mehl herum, backt sie, streuet einen guten Theil Zucker darauf, glacirt sie mit einer glühenden Schaufel und servirt sie. — So kann man auch Abrikosen, Aepfel und Birnen in 4 Theile schneiden und eben so backen.

### Englische Puddings.

Man gibt acht daß diese Art Speisen in saubere weiße Tücher eingebunden, die vorher in siedendes Wasser getaucht, hernach mit Mehl gerieben werden. Der Pudding von Brod, muß etwas leicht gebunden werden, der von Mehl aber sehr fest: er darf auch nicht ins Wasser gethan werden ehe es ganz siedet; den Topf worin man den Pudding kocht bestreicht man mit etwas Butter; das Wasser soll alle Zeit darüber gehen, und man muß ihn oft herumwenden; ist er genug gekocht, so nimmt man ihn heraus, läßt ihn etwas erkalten, bindet das Tuch los und stürzt ihn auf die Platte: doch gibt man acht daß er nicht zerspringt, denn je zarter er ist, desto eher geschieht es. Um einen Mehlpudding gut zu bereiten, verrührt man zuerst das Mehl mit Milch oder Rahm, thut hernach die übrigen Zugehörden dazu, so bekömmt der Pudding keine Blöfen. Zu allen Arten Puddings verklopft man die Eyer gut; der Pudding von Brod, der im Backofen gebacken wird, steigt sehr langsam und verträgt nur eine mittelmäßige Hitze, aber die von Mehl und Reis erfordern mehr. Man vergesse nicht, die Torten-Platte oder die Form worein man den Pudding thut, mit Butter zu bestreichen.



## 34. Mandel = Pudding.

Man nimmt eine halbe Maas süßen Rahm, ein kleines Weißbröddchen, etwas Muskatnüs und 6 Löffel voll Mehl, ein halbes Pfund geschälte und gebrühete, klein geschnittene, süße Mandeln, wie auch 6 bittere; verklopft 3 Eyer gut darunter, thut verhältnismäßig Zucker darein, mit etwas französischem Brandwein; bindet es in ein weißes Tuch, läßt es eine halbe Stunde kochen, garnirt es oben mit halb zerschnittenen Mandeln und macht eine süße Weinsauce daran.

## 35. Reis = Pudding.

Man kocht einen Vierling Reis, mit einer halben Maas Milch, und einem guten Stück ganzen Zimmet, rührt den Reis wohl herum, daß er nicht anbrennt, thut einen Vierling feine Butter, etwas Citronenschaale, Muskatnüs und Rosenwasser dazu; wenn dieses alles gut mit einander vermengt und kalt ist, so rührt man 8 Eyerdotter und 4 Eyerweiß darunter, kocht es entweder in einem Tuch oder wickelt es in spanischen Brodteig und thut es in den Backofen.

## 36. Andere Art.

Man bindet in ein weißes Tuch einen Vierling gewaschenen und gereinigten Reis, ein halbes Pfund Meertrauben, die man ebenfalls wäscht; man bindet es locker, damit der Reis aufschwellen kann, und läßt es 2 Stunden kochen; ist er gut, so gießt man eine ähnliche Sauce darüber, oder nur etwas geschmolzene Butter, mit Zucker und geriebener Muskatnüs.

## 37. Pudding von Reis = Mehl.

Man kocht einen Vierling Reismehl im Wasser, zerschlägt 4 Eyerdotter und thut einen Schoppen frischen Rahm, einen Vierling Zucker und eben so viel frische Butter dazu; man kann inwendig allerley Confect thun, oder auch einen guten Theil Meertrauben; bindet es in ein weißes Tuch, kocht es im siedenden Wasser, oder backt es auch im Backofen.

## 38. Brod = Pudding.

Man läßt einen Schoppen Milch sieden, thut etwas Zimmet,



eine Citronenschaale und 4 zerklöpft Eyer, ein halbes Pfund wohl verhacktes Nierenfett und verhältnismäßig eingeweichtes Brod dazu, vermengt dieses gut mit einander und läßt es kalt werden; thut die Eyer erst alsdann darcin, wenn das Brod, das Fett und die Milch wohl mit einander vermengt sind, nebst etwas Zucker, geriebener Muskatnuß und Meertrauben, bindet es in ein sauberes Tuch, kocht und servirt es hernach mit einer Weinsauce.

### 39. Mark - Pudding.

Man nimmt die Brotsaamen von einem Weißbröddchen, gießt einen Schoppen siedenden Rahm darüber, hackt 1 Pfund Ochsenmark sehr fein, zerklöpft vier Eyer, thut ein Gläschen guten Brandwein dazu, etwas Muskatnuß und Zucker; wenn dieses gut unter einander vermengt ist, so läßt man es 3 Viertelstunden lang im siedenden Wasser kochen, oder backt es im Backofen.

### 40. Abrikosen - Pudding.

Man läßt 8 oder 10 große Abrikosen weich kochen, verrührt sie gut, und thut verhältnismäßig Zucker dazu; sind sie erkaltet, so nimmt man 6 Eyerdotter und 2 Eyerweiß und einen Schoppen Rahm, schüttet es auf einen Tortenboden von spanischem Brodteig, und thut es eine halbe Stunde in einen gelinden Backofen; wann es gebacken ist, so streut man weißen Zucker darauf.

### 41. Zitterndes Pudding.

Man läßt eine halbe Maas süßen Rahm sieden, hernach wieder erkalten, verklöpft 4 Eyer eine Viertelstunde lang mit 2 Löffel voll Mehl, thut das Mehl und die Eyer zu dem Rahm, reibt etwas Muskatnuß und Zucker, nach Belieben dazu; bindet es in ein feines weißes Tuch, das mit Butter bestrichen ist, läßt es eine Stunde kochen, und servirt es mit einer Weinsauce.

### 42. Kartoffel - Pudding.

Man nimmt eipen Bierling Kartoffeln, kocht sie im Wasser, schält sie und treibt sie durch ein Haarsieb; nimmt ein halbes Pfund frische Butter, eben so viel Zucker und verarbeitet es gut mit einander; nimmt hernach 6 Eyer, die man mit einem Glas Malaga- oder Madera-Wein oder auch mit Brandwein gut ver-



klopft, thut ein halbes Pfund Meertrauben dazu, läßt es eine starke halbe Stunde gut kochen, und servirt es mit einer guten Weinsauce.

## G e m ü s e .

### 1. Fécule von Kartoffeln.

Man nimmt ein feines Haarsieb, wäscht und schält verhältnißmäßig Kartoffeln, reibt sie auf einem Reibeisen in das Haarsieb, das man auf eine erdene Schüssel stellt, gießt viel Wasser dazu wenn sie gerieben sind, und läßt es etwa eine halbe Stunde stehen; gießt es dann ab, läßt die Kartoffeln, die unten im Gefäß sind, entweder naß oder trocknet sie, und braucht sie dann nach Belieben.

### 2. Kartoffeln auf englische Art.

Man wäscht die Kartoffeln sauber, kocht sie im Salzwasser, schält sie, läßt ein gutes Stück Butter mit Salz und etwas Pfeffer schmelzen, schneidet die Kartoffeln in Scheiben und thut sie dazu; läßt sie aber nicht lange kochen, daß die Butter nicht gerinne oder zu Dehl werde; thut hernach beym Anrichten den Saft einer Citrone dazu.

### 3. Kartoffeln à la Maître-d'hôtel.

Man macht sie auf ähnliche Art: nur ist es besser, wenn man die Kartoffeln ganz warm verschneidet und die Butter in kleinen Theilen dazu thut, mit vielen fines herbes, Pfeffer und Salz; wenn man sie servirt, so thut man einen Löffel voll Wasser und ein wenig Citronensaft dazu, damit die Butter nicht gerinne.

### 4. Kartoffeln mit Rahm.

Man thut ein gutes Stück frische Butter in eine Casserole, einen Eßlöffel voll Mehl, Pfeffer, Salz, Muskatnüz und fein gebackte fines herbes, ein Glas voll oder etwas mehr frischen Rahm; rührt diese Sauce herum bis sie kocht, schneidet die Kartoffeln darein und servirt sie.