

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Straßburg, 1822

Kuchen

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

oder Irbisch-Syrup, gießt es dann in den Zucker, der au petit Cassé ist (siehe petit Cassé); verrührt es gut und verfäbrt damit wie oben.

17. Sauerrrauch.

Man nimmt anderthalb Pfund Sauerrrauch, 2 Loth Fenchelpulver und 2 Pfund Zucker, macht die Steine aus dem Sauerrrauch, thut ihn in eine silberne Casserole, läßt ihn kochen bis er aufspringt, drückt hernach den Saft heraus, entweder durch ein Tamis, oder durch ein weißes Tuch, pußt die Pfanne sauber aus, kocht das Durchgetriebene mit dem Zucker, der au petit Cassé ist (siehe petit Cassé), nimmt ihn vom Feuer, rührt ihn bis er Blasen zieht, und gießt es dann in die Formen.

Kuchen.

18. Kuchen von Pomeranzen-Blüthe.

Man nimmt ein Pfund frische und gereinigte Pomeranzen-Blüthe und 2 Pfund Zucker, peitscht dann in einem andern Geschirr ein Eyerweiß, mit sehr fein gestosnem Zucker, läßt ihn zu Sirup vergehen, schäumt ihn gut, thut die Pomeranzen-Blüthe hinein, kocht ihn au petit Cassé (siehe petit Cassé) und nimmt ihn vom Feuer, thut einen halben Löffel voll von dem gepeitschten Ey dazu, rührt es schnell herum bis der Zucker steigt; wenn er fällt, so rührt man wieder, daß er noch einmal steigt: bestreicht dann Fächer von Papier mit feinem Baumöhl, streut gestosnenen Zucker darein; will man die Kuchen weiß haben, so drückt man den Saft einer Citrone darein; will man sie gelb haben, so nimmt man 2 Quentlein Safran; oder will man sie rosenfarbig haben, so mischt man ein wenig Carmin mit dem Eyerweiß, während man es peitscht.

19. Kuchen in der Form von Schwämmchen.

Wenn man den Zucker mit der Pomeranzen-Blüthe verarbeitet hat, wie vorher, so nimmt man eine blechene Form, die einem Schwämmchen ähnlich ist, bestreicht sie gut mit Baumöhl, richtet den Zucker darein an, stürzt die Forme um, theilt den Zucker mit der Messerspitze, stellt die Schwämmchen auf einen Teller, der mit ausgeschnittenem feinem Papier zugerüstet ist.

20. Kuchen von Himbeeren.

Man nimmt ein halbes Pfund getrocknete Himbeeren, weil die frischen den Zucker im steigen hindern; deswegen nimmt man die noch nicht ganz reif sind, dörret sie entweder im Sitzkasten oder im Backofen und stößt sie in einem Mörser; ist der Zucker gut verschäumt und im Grad au Cassé (siehe Cassé), so thut man die Himbeeren dazu, rührt von dem Zucker, mit Eyerweiß vermengt, darein, verrührt es so geschwind als möglich, und gießt es in die Formen.

21. Kuchen von Schokolade.

Man nimmt ein halbes Pfund feingeriebene Schokolade und 2 Pfund Zucker, den man au Cassé kocht (siehe Cassé), thut eben so viel geklopftes Eyerweiß mit Zucker dazu, und gießt es in die Formen.

Auf diese Art hat man weiße Kuchen von Pomeranzenblüthe, gelbe von Safran, rothe von Himbeeren und braune von Schokolade.

COMPOTE.

22. Compote von grünen Abrikosen.

Man nimmt ganz grüne Abrikosen, die in der Größe von kleinen Nüssen sind; wären sie größer, so schält man sie leicht; thut sie in einer Pfanne aufs Feuer, läßt sie fast weich kochen, nimmt sie vom Feuer, gießt ein wenig Wasser darein und läßt sie erkalten; wenn sie fast ganz kalt sind, so setzt man sie auf ein gelindes Feuer und läßt sie kochen bis man mit einem Stechnadelkopf ohne Mühe durch und durch stechen kann: legt sie hernach in frisches Wasser, läßt sie mit geläutertem Zucker etwa 20 Mal aufsieden, und 2 Stunden im Zucker liegen, dann noch etwa 12 Mal aufsieden und wieder kalt werden, nimmt sie heraus, und thut sie in ein Gefäß; preßt den Saft einer Pomeranze in den Zucker, läßt ihn noch einmal aufsieden und gießt ihn über die Abrikosen.

23. Compote von grünen Mandeln.

Sie werden auf die nemliche Art, wie die grünen Abrikosen, zubereitet.