

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Mannheimer Koch-Buch

Mannheim, [ca. 1890]

XII. Puddings, Aufläufe und andere süße Speisen

[urn:nbn:de:bsz:31-300395](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-300395)

11. Kartoffelpuffer auf andere Art. Necht mehlig, rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält und dann in frisches Wasser gelegt, welches so oft erneuert wird, bis es klar bleibt und von keiner milchigen Auscheidung mehr getrübt wird. Dann werden die Kartoffeln abgetrocknet, gerieben, das Geriebene nochmals in Wasser gegeben, welches man nach $\frac{1}{4}$ Stunde abgießt, auf ein Sieb gegeben, worin man sie mehrmals mit kaltem Wasser bespült und darin stehen läßt, bis alles Flüssige abgetropft ist. Die Mischung des Teiges wie das Backen der Puffer geschieht wie oben.

12. Feiner Mehlpfannkuchen. 5 Eidotter — man kann auch die ganzen Eier nehmen, dann aber bleibt der unten angeführte Eierschaum fort — werden mit 3 Eßlöffel feinem Mehl verrührt, worauf man soviel süße Sahne oder Milch daran gießt als zu einem dickfließenden Teige erforderlich ist, der nur mit Salz und vielleicht mit Muskat gewürzt wird. Nachdem man den Eierschaum im letzten Augenblick durchgezogen hat, läßt man in der Pfanne gutes Backfett heiß werden und gießt den Kuchen hinein, den man auf beiden Seiten schön gelb werden läßt; man muß öfter mit dem Messer hineinstechen, damit er innen gar wird. — Man kann übrigens auch 2—3 kleinere Kuchen davon backen.

13. Einfacher Pfannkuchen. 125 Gr. Mehl, 3 Eier, Salz und soviel Milch, daß es einen dicklich fließenden Teig giebt. Man backt entweder die ganze Masse zu einem großen Kuchen auf beiden Seiten schön hochgelb und froß, wobei öfter mit dem Messer hineingestoßen werden muß, damit er innen nicht teigig wird, oder man backe mehrere dünnere Kuchen davon.

14. Pfannkuchen mit Beeren. Man gieße den Kuchenteig, zu dem man 1 Ei mehr nehmen kann, in das heiße Fett und streue, sobald er anfängt fest zu werden, oben aber doch noch weich ist, frische Beeren beliebiger Art dicht darüber, die man anbacken läßt, ohne den Kuchen zu wenden, den man auf der Schüssel mit Zucker und Zimmt bestreut.

15. Gefüllte Pfannkuchen. Wenn die Oberseite des in die Pfanne eingegossenen Kuchens anfängt trocken zu werden, bestreicht man sie mit Zwetschgen- oder Apfelmus oder mit eingemachten Preiselbeeren, streut Zucker darüber und läßt sie noch ein Weilchen im Ofen stehen und vollends gar backen.

XII. Puddings, Aufläufe und andere süße Speisen.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Puddings, Aufläusen usw.

Die zur Bereitung eines Puddings oder Auflaufs bestimmte Form resp. Schüssel wird inwendig mit geschmolzener Butter gut ausgestrichen und hierauf dicht mit geriebener Semmel oder Zwieback oder gestoßenem Zucker ausgestreut. Wenn eine Stelle leer bliebe, würde der Pudding daselbst anhängen.

Von der Güte der einzelnen Bestandtheile, aus denen ein solches Gericht besteht, hängt zum großen Theil das Gelingen desselben ab, ebenso auch vom genügenden Rühren der Masse. Man mische die einzelnen Bestandtheile nur in der angegebenen Reihenfolge. Der Eiweißschaum muß so steif sein, daß er aufrecht stehen bleibt; fremde Körper dürfen nicht an das Eiweiß gelangen. Man schlägt den Teig erst unmittelbar ehe man ihn gebraucht und mischt ihn sofort leicht ein; stehen darf er nicht. Man füllt dann die Form ohne Verzug zu Dreiviertheilen, verschließt sie fest und setzt sie in kochend heißes Wasser, welches sich in einem genügend großen und verschließbaren Topfe befindet. Gut ist es, auf den Boden desselben einen alten Teller zu setzen, damit die Puddingform fest darauf steht. Das Wasser darf nicht höher im Topfe sein, als daß es etwa kleinfingerbreit bis unter den Verschuß der Form reicht, damit ein Eindringen in dieselbe nicht stattfinden kann. Der Wasserkessel wird dann ebenfalls bedeckt und darf, solange der Pudding darinnen ist, nicht von der Stelle gerückt werden. Geht das Wasser zu sehr ein, so wird von der Seite kochendes vorsichtig nachgefüllt. Auch ist jede Erschütterung des Behälters wie der Form zu vermeiden; letztere darf nach beendetem Kochen erst wenige Augenblicke vor dem Anrichten abgenommen werden. Hat man einen genügenden Dampfkocher, so richte man das heiße Bad in diesem.

Kocht man den Pudding im Tuche, so wird eine alte, doch nicht durchlöcherete Serviette ausgewaschen, ausgewrungen, mit geschmolzener Butter bestrichen, darüber gleichmäßig dicht mit Mehl bestäubt und der Pudding hineingefüllt. Man knüpft die Serviette darüber zusammen, doch muß soviel freier Raum bleiben, als der Pudding zum Aufgehen braucht, wobei man darauf rechnen muß, daß nicht jede Masse gleich stark quillt. In der Form gekochte Puddings gelingen leichter und werden auch schöner. Die Masse zu Serviettenpudding muß fester sein als zu andern, sich aber doch noch rühren lassen. — Man schiebt dann ein dünnes langes Holz durch den Knoten und hängt den Pudding in das kochende Wasser, welches gleichmäßig, aber stark fortkochen muß.

Ein Auflauf wird nicht gekocht, sondern im Ofen gebacken und geräth am schönsten bei kräftiger Mittelhitze; ist die Hitze zu stark, so steigt und krümmt er sich, ehe er innen noch gar ist. Gut ist es, die Form im Ofen auf einen niedrigen Rost zu setzen und diesen nach Bedarf zu drehen, ohne sie selbst zu berühren; wenn aber die Unterhitze mangelhaft ist, muß davon Abstand genommen werden. Bräunt sich der Auflauf zu rasch, so belegt man seine Oberseite mit einem ganz dünnen mit Butter beschmierten Schreibpapier. — Sobald er 2-fingerhoch über den Rand gestiegen ist, muß er aus dem Ofen genommen und aber auch sofort zu Tische gegeben werden, da er sonst zusammenfällt und unansehnlich wird. — Da er in der Form zu Tische kommt, so umhüllt man diese, sofern sie nicht von Porzellan ist, mit einer gefalteten Serviette.

B. Die Puddings.

1. **Pudding von Bratenresten.** Beliebige Bratenreste werden von allen harten und braunen Theilen befreit und nebst dem vierten

Theil geräucherten Speck oder Schinensfett und etwas Zwiebel klein gehackt. In 65 Gr. Butter, die schaumig gerieben wird, verrührt man 3 Eidotter und 250 Gr. Gries oder geriebenes und mit Milch befeuchtetes Weißbrot zu einem fastigen Brei, der mit der Fleischmasse, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer oder Muskat vermischt wird. Ist der Teig zu derb, so giebt man ein wenig Milch daran und zuletzt in jedem Fall den steif geschlagenen Eiweißschaum, worauf man wie gewöhnlich in einer mit Butter und geriebenem Brote vorgerichteten Form 1 Stunde im heißen Bade kocht. — Man kann zur Vermehrung der Masse und wenn man den Geschmack liebt, auch 1 gut gewässerten Hering mit unter die Fleischmasse haken.

Wenn man will, kann man einen Kapern-, Zwiebel- oder Sardellen- guß dazu geben, letzteren jedoch nur dann, wenn sich kein Hering im Pudding befindet.

2. Pudding von Fisch. Derselbe kann sowohl von rohen wie auch von gekochten Fischen bereitet werden.

500 Gr. Fischfleisch befreit man von Haut und Gräten. 125 Gr. Butter reibt man zu Sahne und verrührt diese mit 1 ganzen Ei und 3 Eidottern. 3 alte Semmeln werden fein gerieben, mit Milch befeuchtet und nebst dem Fisch an die Butter gemischt. Dazu kommt noch 1 große geriebene Zwiebel, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, Muskat, nach Belieben Zitronensaft oder Schale, Salz und ein kleines Obertäßchen gute Milch (oder saure Sahne). Zuletzt den Schaum von 3 Eiweiß. — Man füllt die Masse wie gewöhnlich in eine vorgerichtete Form und kocht ihn eine starke Stunde.

Man giebt einen Sardellen- oder Petersilienguß dazu.

3. Pudding von Schwarzbrot. Altes Schwarzbrot wird von der Kruste befreit, dann gerieben und in 50 Gr. Butter — für 250 Gr. Brot — geröstet. Gut ist es, das Brot vorher durch ein Sieb laufen zu lassen, damit keine großen Stücke in die Masse gelangen. — 125 Gr. Butter rührt man schaumig, giebt nach und nach 7 Eigelb, 125 Gr. Zucker und 125 Gr. mit der Schale gestoßene Mandeln, Zimmt, geriebene Zitronenschale (reichlich), wenig Kardamom, das Brot und zuletzt ein Glas Wein oder halb Rothwein, halb Rum dazu. Der Schaum der Eier wird nur leicht durchgezogen. Man kann das Brot auch mit 60 Gr. geschnittenen Sultan-Rosinen mengen. — Zum Kochen braucht dieser Pudding gute 2 Stunden.

4. Blumpudding (empfehlenswerth). Recht gut gewässertes, weißes, festes Mierenfett wird recht fein geschabt. Zu 375 Gr. nimmt man gleichviel Mehl, 1 Pfund Rosinen, 1 Pfund ausgesteinte Korintheu, beides fein geschnitten, 60 Gr. Zitronat feingeschnitten, 60 Gr. abgezogene geriebene Mandeln, 100 Gr. Zucker, 1 Kaffeelöffel Zimmt, 1 Prise gestoßene Nelken, 2 Messerspitzen Muskatnuß, 1 Weinglas Rum und 6 ganze Eier. Diese Masse wird recht gut gemengt und giebt man dann noch soviel Milch oder Sahne dazu, daß die Masse wie ein festerer Hefenteig wird, sich aber doch noch rühren läßt; der Kochlöffel soll darin aufrecht stehen bleiben. — Ein derbes Tuch wird in der Mitte dick mit Butter bestrichen, mit Mehl bestreut und die Puddingmasse eingefüllt. Die vier Enden des Tuches werden darüber mit einem Bindfaden recht

fest gebunden, doch muß ein etwa 3-fingerbreiter Raum frei bleiben, damit der Pudding schwellen kann. Man läßt ihn, im kochenden Wasser schwimmend, $3\frac{1}{2}$ —4 Stunden stark kochen, lieber etwas länger als kürzer, da er sich schwer durchkocht. — Wenn man ihn aufbindet, schlägt man die Tuchzipfel zurück, stürzt den Pudding auf die Schüssel, hebt das Tuch vorsichtig ab, drückt ein ziemlich tiefes Grübchen oben hinein, füllt es mit Rum oder Arak, mit welchem auch der Pudding selbst so übergossen wird, daß sich auch auf der Schüssel davon befindet und zündet dies an vor der Thüre des Speisezimmers. Oder man bringt den Pudding so auf den Tisch und zündet ihn erst da mit einem Fidibus an. Man giebt einen Schaumguß und Rum dazu. Diese Menge reicht für 18—24 Personen, doch kann man sie auch für eine geringere Zahl beibehalten, da das, was übrig bleibt, sich kalt wie Kuchen essen läßt.

5. Englischer Apfelpudding. 250 Gr. geschabtes Nierenfett mischt man mit 1 Pfund feinem Mehl, giebt $1\frac{1}{2}$ Theelöffel Zimmt, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Ei und etwas Salz dazu, gießt soviel kaltes Wasser daran, als man zu einem festen Teig gebraucht, der sich wie Nudelteig verarbeiten läßt. Sobald er nicht mehr an den Händen klebt, rollt man ihn rund wie ein Tortenblatt aus, in der Dicke eines starken Messerrückens, legt ihn auf ein mit Mehl bestäubtes, derbes Tuch und füllt die Apfelsfülle hinein, die man folgender Art bereitet: Säuerliche Äpfel werden geschält, das Kernhaus entfernt, in nicht zu dünne Scheiben oder Würfel geschnitten, dann mischt man für jedes Pfund Äpfel 80 Gr. Korinthen oder kleine Rosinen, 60 Gr. Zucker und etwas Zimmt darunter und mengt es recht gut. Der Teig wird von allen Seiten über die Äpfel geschlagen, an den Rändern mit Eidotter bestrichen, fest zusammengedrückt und das Tuch darüber nicht zu fest zusammengebunden. Man hängt es in kochendes Wasser und läßt gegen 2 Stunden stark kochen. — Man giebt einen einfachen Beiguß von Obst und klarem Zucker dazu.

Zu einem Gesellschaftessen ist dieser Pudding nicht geeignet.

6. Gewöhnlicher Hefepudding. 40 Gr. gute Preßhese fehe man mit einigen Löffeln von der zum Pudding bestimmten lauwarmen Milch und 1 Theelöffel Zucker zum Gehen auf. — 500 Gr. Mehl werden in eine Schüssel geschüttet, in die Mitte desselben macht man ein Grübchen. — Die übrige Milch — man rechnet im Ganzen $4\frac{1}{2}$ Deciliter — wird mit 2 ganzen Eiern und 70 Gr. geschmolzener, lauwarmen Butter gut verrührt. Zuerst giebt man die aufgegangene Hese an das Mehl, dann die Eiermilch, 60 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und $\frac{1}{2}$ Pfund kleine Rosinen oder geschnittene Korinthen; wenn man will noch 70 Gr. feingeschnittene, abgezogene Mandeln, die einen sehr angenehmen Geschmack geben. Man füllt diese Masse, nachdem sie gut gemischt ist, in eine mit Butter und Weißbrot vorgerichtete Form, die aber nur knapp zur Hälfte voll werden darf, läßt dieselbe in der Wärme stehen, bis der Pudding gegangen ist und setzt sie dann in kochendes Wasser, in welchem man 1 Stunde kochen läßt. Die Bereitung dieses Puddings ist nicht leicht. Ehe man ihn zu Tische giebt, wird er mit Zucker und Zimmt bestreut; man giebt ein einfaches Kompott mit vieler Brühe oder einen billigen Delguß dazu.

7. Kartoffelpudding. Gute Kartoffeln von mehligter Art werden am Tage zuvor im Bratofen gar gebraten. Vor dem Schälen reibt man sie einzeln mit einem reinen Luche gründlich ab und reibt sie dann auf dem Reibeisen. Nur das was hinter dasselbe fällt und recht klar ist, wird auf einem Teller gesammelt, bis man ein Pfund davon hat. — 125 Gr. Butter reibt man zu Sahne, giebt nach und nach 8 Eidotter dazu, dann 125 Gr. Zucker (und 60 Gr. abgezogene und geriebene Mandeln, unter denen 2—3 bittere sein dürfen), die abgeriebene Schale einer kleinen Zitrone, die Kartoffeln und 125 Gr. Rosinen. Man muß diese Masse ziemlich lange rühren, zieht hierauf den sehr steif geschlagenen Eiweißschaum nur leicht darunter, füllt dieselbe in eine mit Butter und Brot vorgerichtete Form und läßt sie 1½ Stunde im heißen Bade kochen. Man giebt einen beliebigen süßen Guß dazu.

Dieser Pudding reicht für 10—12 Personen.

8. Pudding von Semmel (einfach). 600 Gr. Semmel- oder Milchbrot, welches 2 Tage alt sein muß, wird von der Rinde befreit und gerieben, während man erstere in Mörser stößt und dann beides mengt. Ueber das Brot gießt man 1 Obertasse Milch und giebt 45 Gr. Butter dazu und kocht es am Feuer zu einem glatten, dicken Brei, der sich vom Topfe löst. — Dann rührt man noch 45—50 Gr. Butter zu Sahne, mischt 5 Eidotter nach und nach dazu, 100 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 1 Theelöffel Zimmt, 4 gestoßene Nellen und 100 Gr. zerschnittene Korinthen. Dazu kommt der Semmelbrei, der etwas abgekühlt sein muß, und der steife Schaum der 5 Eiweiß. Dieser Pudding wird 1¼ Stunde gekocht und mit reichlichem Weiguß von Obst, Wein oder Rum angerichtet, da er etwas trocken ist.

9. Griespudding. In ½ Liter Milch giebt man 100 Gr. Butter, gleichviel Zucker und, wenn dies kocht, läßt man 200 Gr. feinen Gries langsam einlaufen und kocht es zu einem glatten, dicklichen Brei, der aber nicht zu steif sein darf. Wenn er erkaltet ist, rührt man nach und nach 8 Eidotter darunter, ½ Theelöffel Vanille oder Zimmt oder die abgeriebene Schale ½ Zitrone und, wenn man will, 60—80 Gr. Rosinen. Man kocht den Pudding 1 starke Stunde und giebt einen beliebigen süßen Guß dazu. Diese Masse reicht für 8 Personen.

10. Feiner Reispudding. 8 Deciliter Milch, in welche man ein Stückchen Vanille gegeben hat, bringe man zum Kochen, thue dann 250 Gr. gutgebrühten Reis hinein und koche davon einen steifen Brei. — 100 Gr. Butter werden zu Schaum gerührt, nach und nach mit 8 großen Eidottern und mit 65 Gr. abgezogenen und geriebenen Mandeln vermischt, zuletzt giebt man 125 Gr. Zucker hinein und wenn der Reiszbrei etwas abgekühlt ist auch diesen, worauf der sehr steife Eiweißschaum leicht durchgezogen wird. Man kocht den Pudding 1 starke Stunde und giebt einen feinen, süßen Guß dazu. Für 10 Personen.

11. Pudding von Reismehl. 250 Gr. Reismehl rühre man mit 2 Deciliter kalter Milch recht glatt. — 6 Deciliter Milch, 75 Gr. Butter und 125 Gr. Zucker mische man zusammen, thue ein Stückchen Vanille hinein und bringe es zum Kochen, worauf man dann das angerührte Mehl langsam und bei beständigem Rühren einlaufen läßt und

solange fortrührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. — 75 Gr. Butter werden zu Sahne gerührt, mit 9 Eidottern vermischt, der abgekühlte Mehlbrei dazu gegeben und zuletzt der Eiweißschaum durchgezogen. Die Form dazu wird mit Butter ausge schmirt und mit gestoßenem Bisquit oder Zucker ausge streut. Man kocht 1—1¼ Stunde und gebe einen feinen Guß dazu. Für 10—12 Personen.

C. Die Aufläufe.

1. Auflauf von Mehl oder Kartoffelmehl oder Reismehl. 200 Gr. feingesiebtes Weizenmehl wird mit ½ Deciliter kalter Milch ganz fein abgerührt und darnach dünn in ¾ Liter kochende Milch einlaufen gelassen. Man rührt fort und fort, bis diese Mischung von Neuem zu kochen beginnt; wenn aller Mehlgeschmack vergangen ist, giebt man eigroß Butter dazu und rührt nun, bis sich der Brei vom Topfe löst. — Dann giebt man ihn in eine Schüssel, thut 200 Gr. gesiebten Zucker und Vanille nach Belieben daran und rührt dies ½ Stunde. Wenn diese Masse völlig erkaltet ist, giebt man nach und nach 10 Eidotter dazu und verrührt sie sehr gut, ehe man den steifen Eiweißschaum durchzieht. Man richtet die Form mit geriebenem und gesiebtem Bisquit vor und backt bei nur mäßiger Hitze. — Die Herstellung dieses sehr feinen Auflaues, der für 8—10 Personen reicht, kommt Mark 1,20—1,50 und ist besonders empfehlenswerth, wenn die Eier billig sind.

2. Auflauf von Gries. Knapp 1 Liter Milch kocht man mit 125 Gr. Butter, etwaß Zimmt und 200 Gr. Zucker. Wenn die Milch stark kocht, läßt man 250 Gr. feinen Weizengries unter fortwährendem Rühren einlaufen und, während man fortrührt, zu einem mäßig steifen Teig kochen, der sich von der Pfanne löst. — Wenn der Brei ziemlich abgekühlt ist, giebt man nach und nach 8 Eidotter darunter und zuletzt den steifen Eiweißschaum. Die Form wird wie gewöhnlich vorgerichtet. Diese Masse reicht für 12 Personen.

3. Auflauf von Reis (einfach). ½ Pfund guten gebrühten Reis setzt man in kochender Milch, etwa 1 Liter, ans Feuer und giebt, wenn er eine Weile gekocht hat, 100 Gr. Butter und 100 Gr. Zucker dazu; man kann ein Stück Zimmt oder Vanille mit der Milch ans Feuer bringen. Wenn der Brei steif geworden ist, läßt man ihn abkühlen, rührt 6 Eidotter darunter und zuletzt den steifen Eierschaum und backt wie gewöhnlich ¾—1 Stunde. Zu diesem als Hauptgericht nach der Suppe für 6 bis 8 Personen reichenden Auflauf giebt man Zucker und Zimmt auf den Tisch und nach Belieben auch eine Milchsauc. Dieser Auflauf kann auch von übriggebliebenem Milchreis bereitet werden; ist letzterer ohne Butter gekocht, so rührt man die erforderliche Menge derselben mit den Eiern schaumig und giebt den kalten, aber gut verrührten Reis darunter.

4. Reisauflauf mit Rosinen. 1 Liter Milch, reichlich gemessen, 250 Gr. guten Reis, 125 Gr. Butter, 100 Gr. Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 125 Gr. Sultan-Rosinen oder entkernte Korinthen und 7 Eier. — Gemischt und gebacken wird dieser Auflauf nach obigen Angaben. Man kann ihn auch von übrigem Milchreis bereiten.

5. Reisauflauf mit Äpfeln. Etwa 10 säuerliche Äpfel von mittlerer Größe werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und in nicht zu kleine Würfel geschnitten, die man mit Wasser, dem Saft einer Zitrone, einem Stück Zimmt und reichlich Zucker weichkochen läßt; zerfallen dürfen sie jedoch nicht. Dann nimmt man die Äpfel mit dem Schaumlöffel heraus, gießt ein halbes Weinglas Rum oder Arak an ihren Saft und läßt diesen dicklich einkochen, daß er in schweren Tropfen vom Löffel fällt. — Eine vorgerichtete Form wird mit Reisauflaufmasse etwa 2-fingerhoch gefüllt, darüber giebt man eine Schicht Äpfel und bestreut sie ziemlich dicht mit geriebenem Zwieback. Dann kommt wieder Auflaufmasse, dann Äpfel u. s. w., bis die Form genügend voll ist. Man backt diesen Auflauf bei mittlerer Hitze, bis er oben schön gelb geworden ist, was ungefähr $\frac{3}{4}$ —1 Stunde dauert; er steigt weniger als andere Aufläufe. Der Apfelsaft wird besonders dazu gegeben. — Dieser Auflauf ist eine angenehme Schüssel für ein bescheidenes Gesellschaftszessen.

6. Einfacher Reisauflauf mit Äpfeln (billig). Man kocht 250 Gr. Reis in 1 Liter Milch mit einem Stückchen Zimmt, 65 Gr. Butter und 100 Gr. Zucker weich und steif. Wenn er etwas abgekühlt ist, rührt man 4 Eidotter hinein und zieht zuletzt den Eiweißschaum durch. Davon giebt man eine ziemlich dicke Schicht in eine vorgerichtete Form, streicht daumendick gewöhnliches Apfelmus darüber, bestreut es dicht mit Zwieback und giebt den übrigen Reis darüber, worauf man backt. Diese Masse steigt fast gar nicht; wenngleich dieses Gericht kein richtiger Auflauf ist, so ist es doch recht angenehm für einen gewöhnlichen Tisch und namentlich bei Kindern beliebt.

7. Einfacher Apfelauflauf mit Kruste. (Sehr angenehm, leicht zu bereiten.) 2 gehäufte Teller voll Apfelmus, mit Zucker und Zimmt gekocht, mischt man mit 1 kleinen Glas Rum oder Arak und 40 Gr. Butter. Dies wird am Feuer gerührt, bis es sich vom Topfe löst; nach dem Abkühlen rührt man 4—5 Eidotter durch und die Hälfte des stark geschlagenen Eiweißschaumes. Diese Masse wird nun in eine mit Butter ausgeschmierte, vertiefte Porzellschüssel gefüllt, glatt gestrichen und mit dem noch übrigen Eierschaum bezogen, den man mit Zucker vermischt hat; auch die Kruste wird jetzt dick und mit Zucker bestreut, worauf man die Schüssel in den Ofen setzt und bei jäher Hitze ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde backt. Die Kruste muß schön gelb und spröde werden.

8. Obstauflauf. 250 Gr. gestoßener und gesiebter Zwieback und 2 Eßlöffel voll Mehl, mit kalter Milch glatt gerührt, ferner 50 Gr. Butter giebt man in 4 Deciliter kochende Milch und rührt dies zu einem Teig, der sich glatt von der Pfanne löst. — 50 Gr. schaumig gerührte Butter, 5 Eidotter, 1 Theelöffel Zimmt, 100 Gr. Zucker werden zusammengemischt, dann kommt der abgekühlte Zwieback und der steife Eierschaum — dieser zuletzt — dazu. Man füllt die Hälfte davon in eine vorgerichtete Form, überstreut mit gestoßenem Zwieback und giebt darüber eine Lage Kompott von frischen Früchten (über die Bereitung derselben siehe: Kompotts). Die Früchte müssen jedoch erkaltet sein und ihr Saft gut abgetropft haben. Darüber giebt man den Rest der Masse, nachdem man Zwieback untergestreut hat, und backt 1 Stunde ungefähr. Weniger schön sieht der Auflauf aus, gerathet aber leichter, wenn man

den Boden der Form dicht mit Zwieback bestreut, das Obst darauf giebt und die ganze Auflaufmasse darüber füllt. — Man kann den Auflauf auch mit Himbeeren oder Erdbeeren bereiten; diese werden roh verwendet, aber mit Zucker durchstreut.

9. Kartoffelauflauf. 100 Gr. Butter rührt man zu Schaum, mischt 5 Eidotter, 187 Gr. Zucker, 1 Theelöffel Zimmt und 300 Gr. kalt geriebene Kartoffeln darunter, die man im Ofen gebraten oder im Dampf gekocht hat, womöglich schon am Tage vorher. Zugleich mit den Kartoffeln kann man 1 Untertasse voll abgezogene und geriebene Mandeln darunter mischen; zuletzt folgt der steife Eierschaum. Man backt ungefähr $\frac{3}{4}$ —1 Stunde. Für 6 Personen.

9. Auflauf von Milchbrot. (Einfach). 1 Tag alte Milchbrote werden von der braunen Rinde befreit, ganz klein gebröckelt und $\frac{1}{2}$ Pfund davon abgewogen. Man kocht sie mit 3 Deciliter Milch zu einem glatten, steifen Brei, der sich von der Pfanne löst; genügt die Milch dazu nicht, so wird jeweils ein wenig zugegossen. — 100 Gr. Butter reibt man zu Sahne, giebt 6 Eidotter, 125 Gr. Zucker, Zimmt oder Vanille dazu und dann den abgekühlten Brei, durchrührt die Masse und zieht den steifen Eiweißschaum leicht durch. Der Boden einer dick mit Zwieback ausgestreuten Form wird mit frischem, gekochten Obste belegt (siehe: Obst-Auf-
lauf), der Teig darüber gefüllt und der Auflauf ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken. — Man kann auch das Obst fortlassen und dafür 125 Gr. enternte Rosinen an die Masse mischen, doch ist der Auflauf in diesem Falle weniger saftig. Für 6—8 Personen.

11. Auflauf von Schwarzbrot. 250 Gr. alte Schwarzbrotkrume wird gestoßen und gesiebt, mit 1 Theelöffel Zimmt, 10 gestoßenen Nelken, der geriebenen Schale einer Zitrone gemengt und mit 1 Gläschen Rothwein übergossen; das Brot darf davon gerade nur befeuchtet werden. Dann rührt man 150 Gr. Butter schaumig, giebt 9 Eidotter, 100 Gr. geriebene Mandeln, unter denen 4—5 Stück bittere sein sollen, und das Schwarzbrot dazu, rührt $\frac{1}{2}$ Stunde, zieht den Eierschaum durch und backt in der vorgerichteten Form 1 Stunde ungefähr.

12. Omelettenauflauf (leicht zu bereiten und gut). 6 Eidotter werden mit 3 Eßlöffel Zucker, Vanille oder Zitronengeruch, und 3 Eßlöffel feinem Mehl glatt gerührt, dann giebt man soviel Milch hinzu, als zu einem dickflüssigen Teig erforderlich ist, etwas Salz, den sehr festen Eierschaum und backt davon in Backbutter ganz dünne Omeletten. Dieselben dürfen nicht gewendet werden, da die Oberseite weich bleiben muß, und nach beendetem Backen mit einem beliebigen Obstmus oder einer Warmelade bestrichen wird. Dann rollt man die Omeletten fest zusammen, schneidet jede in 2—3 Stücke und richtet diese Röllchen in eine mit Butter ansgeschmierte, tiefe Porzellanschüssel. Von 2 Eiweißen wird ein fester Schaum geschlagen, den man mit Zucker durchzieht und über den Auflauf streicht, worauf man nochmals mit Zucker bestreut und in 20—25 Minuten backt.

Oder man backt die Omeletten auf beiden Seiten, läßt sie ungefüllt und übergießt sie in der Schüssel mit 3 Deciliter Milch, in der man Zucker und einige Eidotter verrührt hat. Dann müssen sie aber $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$

Stunde backen, da gar keine Flüssigkeit zurückbleiben darf. — Dieser Auflauf hat auch den Vorzug, nicht so schnell zusammenzufallen.

D. Verschiedene süße Speisen.

1. Charlotte von Äpfeln (einfach und gut). Länglichen, 2 Tage alten Milchbrotten schlägt man die Rinde ab und schneidet sie in dünne Scheiben, die man erst in geschmolzene Butter, dann in Zucker und Zimmt taucht. Eine runde, glatte Form wird recht dick mit Butter ausgeföhrt und dann mit den vorgerichteten Brotscheiben ausgelegt, die ein wenig übereinander liegen müssen, damit weder am Boden noch an den Seiten ein unbedecktes Plätzchen bleibt. Säuerliche Äpfel werden geschält, vom Kernhause befreit, in dünne Scheiben geschnitten und in Wasser, Zucker und Zimmt weich gekocht und mit einem Schaumlöffel herausgenommen. Wenn sie abgekühlt sind, giebt man sie in die mit Brot ausgelegte Form, streut Sultan-Rosinen dazwischen und deckt mit den wie oben vorgerichteten Milchbrotscheiben. Man bade in einem nicht zu heißen Ofen 1 Stunde, stürze die Charlotte vorsichtig aus, bestreue sie mit Zucker und Zimmt und, wenn man will, brenne man Zucker mit einem glühenden Schöpfelchen, welches man über die Charlotte lege.

2. Brösel-Charlotte mit beliebigem Obst (sehr zu empfehlen). Altes Schwarzbrot wird von der braunen Rinde befreit und gerieben. Dann röstet man es in einem nach Verhältniß guten Stuch Butter und Zucker gelb und wenn es abgekühlt ist, mischt man Zucker und Zimmt nach Belieben darunter; will man den Geschmack erhöhen auch die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ —2 Zitronen, je nach der Brotmenge. Das Brot befeuchtet man mit dem Saft des gekochten Obstes, welches man an die Charlotte geben will, wohl auch mit etwas Rum oder Arak, bis es einen dicken Teig giebt, der jedoch nicht zu naß sein darf. Die Form wird mit Butter und geriebenem Zwieback oder Brot wie zu einem Pudding vorgerichtet; dann drückt man die Brotmasse centimeterdick auf den Boden derselben, legt das gekochte und gut abgetropfte Obst darauf, streut Zucker und Zimmt darüber, giebt wieder in gleicher Höhe Brot darüber, und besprengt es reichlich mit geschmolzener Butter. Man backt diese Charlotte 1 Stunde und bestreut sie vor dem Anrichten mit Zucker und Zimmt. — Wird sie mit Äpfeln bereitet, so streut man erst in Wasser geschwellte Rosinen oder Korinthen über das Brot und legt die Äpfel darüber. Zwetschgen werden entkernt. Will man die Charlotte recht fein bereiten, so nimmt man ein Drittel oder Viertel vom Gewicht des Brotes mit der Schale geriebene Mandeln unter dasselbe und bestreicht die gebakene Charlotte, nachdem die erste Hitze verdampft hat, mit steifem Eiweißschaum, streut dick Zucker darüber und setzt die Charlotte nochmals in den Ofen, wo man sie läßt, bis die Kruste spröde und gelb geworden ist.

3. Schaumspeise mit Obst (für ein Gesellschaftessen). Das Weiße von 10 Eiern wird zu einem sehr steifen Schaum geschlagen und mit 375 Gr. gestiebtem Zucker vermischt, der Vanille- oder Zitronengeruch haben soll. Eine flache Porzellanschüssel, womöglich mit aufgebogenem Rande, wird mit recht reifen, doch weder weichen noch sonst beschädigten

Früchten belegt, die man schält, entsteint und in Zucker taucht. Darüber wird der Schaum gehäuft, den man möglichst hoch und bergartig aufstreicht und dicht mit Zucker bestreut. Die beliebtesten Früchte sind Aprikosen, Zwetschgen, Erdbeeren und Himbeeren; man kann sie auf der Schüssel mit kleinen Bisquits oder mit Scheiben von Bisquitbrot unterlegen, die man vorher in Rum oder Wein taucht; bei Beeren ist eine solche Unterlage sehr nöthig, ihres reichlichen Saftes halber. Man backt wie Chokoladenauflauf. Auch von eingemachten Früchten.

4. Schaumspeise anderer Art. Unter wie oben geschlagenen Schaum mische man Beeren oder Aprikosen zc., die man geschält und durch ein feines Sieb gestrichen hat, sowie ferner noch 200—300 Gr. Zucker. Gebacken wird wie oben. Zu 10 Eiern gehören 10—12 Eßlöffel Obstmark oder verdünnte Marmelade, die einen geringeren Zuckerzusatz erfordert, etwa die Hälfte. Man kann das Fruchtmus auch vorher mit 2 Eiweiß gut verrühren, ehe man es an den Schaum mischt, mit dem es sich gut binden muß.

5. Schaumspeise von Zwieback. $\frac{1}{2}$ Liter gute Milch schlägt man mit 6 Eidottern und 150 Gr. Zucker mit beliebigem Geruch zu Schaum. In eine tiefe mit Butter ausgestrichene Porzellschüssel legt man kleine oder in die Hälfte gebrochene Zwiebacke, im Ganzen 250 Gr., übereinander, streut aber zwischen jede Lage Rosinen oder man bestreicht die Zwiebacke auf einer Seite mit Marmelade oder Zwetschgenmus, gießt die Eiermilch und dann 100 Gr. geschmolzene Butter darüber und läßt die Speise im Ofen backen, bis alle Flüssigkeit vergangen und sie schön braun geworden ist. — Etwas abgekühlt, streicht man den festen Schaum des Eiweißes darüber, bestreut ihn dick mit Zucker und backt nochmals solange, bis diese Kruste spröde und gelb geworden ist.

6. Schaumspeise von Bisquit (sehr gut und schnell zu bereiten). Bisquitbrot wird zu halbkleinfingerdicken Scheiben geschnitten — man kann übrigens auch kleine Stangenbisquits dazu verwenden — auf einer Seite mit Marmelade bestrichen oder mit Fruchtgelee belegt. Eine flache Porzellschüssel wird mit Butter ausgeschmiert, die Bisquits werden gitterartig in 4 oder mehr Reihen darüber gelegt und mit $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein übergossen — für 200—250 Gr. Bisquits —, in welchem man Zucker mit Vanillengeruch oder Zitronengeruch und 6 Eigelb zu Schaum geschlagen hat. Dann wird der recht feste Schaum des Eiweißes gleichmäßig darüber vertheilt, mit Zucker bestreut und die Speise im mäßig heißen Ofen $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde gebacken.

XIII. Kalte süße Speisen, Cremes und Gelees.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung kalter süßer Speisen, Cremes und Gelees.

Zu vielen kalten süßen Speisen und stets zu Gelees bedarf es eines Bindemittels, mit dessen Hilfe sie sulzen und fest werden. Die gebräuchlichsten sind: Gelatine, Agar-Agar, Hausenblase, letztere jedoch nur für weiße klare Gelees, denn sie ist sehr theuer und schwer verdaulich.

Man nehme stets Gelatine erster Güte und sehe darauf, daß ihre Farbe schön und durchsichtig ist. — Man schneidet sie in Stückchen, gießt sie in ein Töpfchen, gießt für je 30 Gr. 1 Obertasse Wasser darüber und läßt sie am Herde stehen, bis sie sich gänzlich aufgelöst hat, was 20 bis 30 Minuten beansprucht. Dann gießt man noch etwas Wasser dazu, rührt gut durch und läßt einmal aufkochen, worauf man die Gelatine durch ein Leinenläppchen gießt und weiter verwendet. Gehört sie zu klaren Gelees, so ist es gut, 2—3 Eiweiße an das zweite Wasser zu geben und die Masse zu schlagen, bis sie kocht, worauf man solange durch ein Tuch laufen läßt, bis die Gelatine ganz hell ist. — Zu 1 Liter Flüssigkeit nimmt man im Winter gewöhnlich 20, im Sommer etwa 26, bei großer Hitze 28 bis 30 Gr.; Gelees und Cremes, die man ausstürzt, verlangen stets einen stärkeren Zusatz an Bindemitteln.

Agar-Agar ist leichtverdaulich und billig; er eignet sich für alle Gelees, die nicht klar zu sein brauchen, Cremes u. s. w. — Man legt ihn in viel Wasser, bis er weich und porös geworden ist, drückt ihn gut aus und zerpflückt ihn in recht kleine Stückchen. Diese gießt man in ein glasirtres irdenes Töpfchen, thut reichlich 3 Deciliter Wasser daran, für 1 Stange, deckt zu und läßt langsam kochen, bis sie sich vollständig aufgelöst haben, wozu 30—40 Minuten nöthig sind. Dann feiht man ihn durch ein feines Tuch und mischt alles dazu, was zu dem Gelee oder der Creme gehört, worauf das Ganze nochmals bis zum Kochen geschlagen, wieder gefeiht und dann in die Form gefüllt wird, die man trocken nehmen kann. — Zu 2 Liter Flüssigkeit, das zum Auflösen des Agar-Agar benötigte Wasser mitgerechnet, genügen 2 Stangen.

Hausenblase wird ebenfalls in Stückchen geschnitten, mit soviel Wasser übergossen, daß es etwa fingerhoch darüber steht und dann ungefähr 1½ Stunde recht langsam gekocht. Man gießt sie ebenfalls durch ein feines Tuch. Diejenige, die einen perlmuttartigen Schimmer zeigt, wenn man sie gegen das Licht hält, ist die beste.

Sowie ein Gelee, eine Creme u. s. w. gekocht ist, gießt man sofort in die mit Mandelöl dünn, doch dicht ausgepinselte Form — bei Agar-Agar ist das Auspinseln nicht nöthig — und bringt diese auf Eis oder in sehr kaltes Wasser, welches an einem kühlen, geruchfreien Orte stehen muß, besonders leßteres, wenn sich Milch daran befindet. Im Sommer müssen Gelees über Nacht stehen, wenn man kein Eis hat.

Wenn das zu Sulzende fest geworden ist, legt man die Schüssel genau über die Oeffnung der Form, hält mit beiden Händen und wendet rasch um, worauf die Form rasch und gerade in die Höhe gehoben wird. Geht sie nicht ab, so wird ein Tuch in heißes Wasser getaucht, ausgedrungen und über und um die umgestülpte Form gelegt, doch darf es höchstens zwei Minuten liegen bleiben.

Wenn man Creme bereitet, sind die Bestandtheile sehr gut zu mischen und das Mehl, wenn welches dazu kommt, gut zu verrühren, damit es sich auflöst, ehe es ans Feuer kommt. Solange die Creme am Feuer steht, muß sie ununterbrochen geschlagen werden, bis sie in die Höhe steigt, worauf man zurückzieht, in eine Schüssel gießt und langsam

fortrührt, bis sie erkaltet ist, damit sich kein Häutchen bildet. Darnach setzt man sie in kaltes Wasser oder auf Eis, bis sie gebraucht wird. Solche Cremes, an die ein Bindemittel kommt, können in eine Form gefüllt und gestürzt werden.

B. Gelees, Cremes und Puddings etc.

1. Zitronen-Gelee. 375 Gr. Zucker werden mit 2 reichlich gemessenen Deciliter leichtem Weißwein übergossen und aufgekocht. Dann giebt man ein wenig kaltes Wasser mit dem Saft einer Zitrone vermischt dazu und kocht, bis der Zucker kristallklar geworden ist, wobei man ihn gut ausschäumen muß. Wenn dies geschehen ist, giebt man die dünn heruntergeschnittene gelbe Schale von 2 Zitronen hinein und läßt die Flüssigkeit nach ihrem Erkalten durch eine reine, in kaltes Wasser getauchte und wieder ausgewrungene Serviette laufen. Dann läßt man 35 Gr. dickeingekochte, rothe Gelatine ebenfalls durch die Serviette laufen, mischt sie an den Wein und gießt von letzterem noch soviel dazu, daß es gerade einen knappen Liter Gelee giebt. Die Form wird in Eis oder sehr kaltes Wasser gesetzt, worin sie während des Eingießens sehr fest und gerade stehen muß. — Die eine Hälfte kann mit eingekochtem Johannisbeer-saft roth gefärbt werden. Oder man füllt das Gelee schichtenweise mit Früchten abwechselnd ein, die nur dünn mit Gelee übergossen werden dürfen, damit sie nicht schwimmen. Gut ist es, die Früchte erst in Gelee zu tauchen, ehe man sie einlegt, weil sie dann fester anfulzen.

2. Zitronen-Gelee mit Milch (Creme). Man kocht $\frac{1}{2}$ Liter gute Milch, noch besser süße Sahne, und 480 Gr. Zucker. Abgekühlt gebe man 30 Gr. aufgelöste, weiße Gelatine oder 1 Stange aufgelösten Agar-Agar, $3\frac{1}{2}$ Deciliter Weißwein und den Saft wie die Schale von 3 großen Zitronen dazu, lasse die gewonnene Masse einmal aufkochen und gieße sie durch ein Stück groben, ausgewaschenen und ausgedrückten Mull. Die Gelatine oder der Agar-Agar müssen aber vor der Mischung allein durch ein Tuch geseiht werden.

3. Wein-Gelee. Man richte den Zucker wie zu gewöhnlichem Zitronen-Gelee, koch ihn aber etwas länger als für dieses und thue keine Zitronenschale hinein. Nach dem Erkalten vermische man ihn mit 40 Gr. gekochter und geseihter Gelatine oder Hausenblase und soviel leichtem Mosel- oder Rheinwein, daß es zusammen 1 Liter giebt. Im Uebrigen sehe man Zitronen-Gelee. — Dieses Gelee kann mit eingemachten Früchten, oder mit Garten- oder Walderdbeeren, oder mit Himbeeren, oder mit Orangenscheibchen eingelegt werden.

4. Wein-Gelee in Gläsern. Man kocht den Zucker wie für Zitronen-Gelee, giebt aber weder Zitronensaft noch Schale daran. In $6\frac{1}{2}$ Deciliter mildem Weißwein läßt man $\frac{1}{4}$ Stange angeschlitzte Vanille 2 Stunden ausziehen und mischt ihn dann mit dem erkalteten und geseihten Zucker, wie auch mit 30—35 Gr. weißer Gelatine, die ebenfalls geseiht werden muß. Wenn man gemischt hat, füllt man das Gelee in Kelchgläser, auf deren Boden man 1 Löffel frische Erd- oder Himbeeren geben kann. Man giebt dieses Gelee recht kalt.

5. Punsch-Gelee. Man bereitet von 8 Deciliter Wein Zitronen- oder Apfelsinen-Gelee und mischt 2 Deciliter Rum oder Arak dazu.

6. Gelee von eingemachten Fruchtsäften. Man löse 35 Gr. rothe Gelatine oder $1\frac{1}{4}$ Stange Agar-Agar mit Wasser auf und feihe dann durch eine vorgerichtete Serviette. — Leichter milder Weißwein wird nach Geschmack mit eingemachtem rothen Fruchtsaft beliebiger Art gemischt, sodaß man gerade 1 Liter Flüssigkeit erhält; daran giebt man 200—250 Gr. Zucker und schlägt diese Mischung am Feuer bis vor's Kochen. Wenn sie wieder erkaltet ist, giebt man das Bindemittel daran, gießt nochmals durch die Serviette und läßt das Gelee nun fest werden. — Es muß in jedem Falle soviel Fruchtsaft genommen werden, daß der Wein angenehm darnach schmeckt und gefärbt erscheint. — Viele, die übermäßige Süße nicht lieben, bereiten dieses Gelee ohne Zucker, da der Saft ohnehin schon stark süßt, wenn er reichlicher genommen wird.

7. Erdbeer- oder Himbeer-Gelee. 1 Liter ausgelesene, reife Beeren werden durch ein Haarsieb gestrichen und dann in einen Zuckersirup gegeben, den man mit Wein (und Zitronensaft, keinesfalls aber Schale) breitet hat, wie für Zitronengelee, worauf man es 12 Stunden zugedeckt stehen läßt. Am folgenden Tag wird die Flüssigkeit vom Bodensatz ab- und durch eine Serviette gegossen, mit 40—45 Gr. rother Gelatine oder mit $1\frac{1}{2}$ Stange Agar-Agar vermischt und noch soviel Weißwein zugegossen als zu $1\frac{1}{4}$ Liter Saft fehlt. Man nimmt 500 Gr. Zucker.

8. Vanille-Creme. In 1 Liter Milch oder süßer Sahne — letztere wenn die Creme zu einem feinen Gesellschaftsessen gehört — läßt man $\frac{1}{4}$ Stange geschnittene Vanille 2 Stunden ausziehen, nimmt sie dann wieder heraus und giebt 6—8 große Eidotter daran, die man vorher mit etwas kalter Milch schaumig geschlagen hat. Die Milch muß ganz langsam an die Eier gerührt werden. Ferner giebt man 125 Gr. Zucker, wenn man die Creme sehr süß will, mehr dazu und, wenn sie von Milch und nur 6 Eiern bereitet ist, auch noch einen Eßlöffel Mehl, welches aber ebenfalls mit kalter Milch glatt gerührt werden muß. Wenn die Creme gemischt ist, wird sie nach Vericht (siehe: Das Kochen der Cremes) gekocht und in einer tiefen Schüssel angerichtet. Man giebt Bisquits und ähnliches dazu. — Soll die Creme kalt verspeist werden, so setzt man sie auf Eis oder in kaltes Wasser.

9. Mandel-Creme. 1 Liter Milch oder süße Sahne, 125 Gr. abgezogene und auf der Mühle geriebene nur süße Mandeln, 125 Gr. Zucker mit beliebigem Geruch, 6 Eier. Die Bereitung ist der obigen gleich, doch wird diese Creme dicker.

10. Feine Chokoladen-Creme. 200 Gr. Chokolade läßt man im Ofen erweichen, rührt sie mit 1 Tasse Wasser glatt, giebt Zucker nach Geschmack und 30 Gr. rothe Gelatine hinzu, rührt bis zum vollständigen Erkalten und mischt hierauf $\frac{3}{10}$ Liter steifgeschlagenen Sahnen Schaum darunter, worauf man sie in die mit Mandelöl vorgerichtete Form füllt und kalt setzt.

11. Billige Chokoladen-Creme. 187 Gr. geriebene Chokolade rührt man mit 1 Tasse Wasser am Feuer an, giebt dann gleichviel Zucker und $\frac{3}{4}$ Liter Milch dazu, in welcher man Vanille hat ausziehen

lassen; sobald die Flüssigkeit steigt, zieht man zurück. 3 Eidotter und 1 Eßlöffel feines Mehl schlägt man mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, die aber kalt sein muß, ganz glatt, gießt die heiße Schokolade bei fortgesetztem starken Schlagen langsam daran und läßt sie, immerfort schlagend, nochmals gut aufkochen. Man verfähre im übrigen wie mit Vanille-Creme und kann sie auch wie diese warm oder kalt geben.

12. Creme von frischen Beeren. $\frac{1}{4}$ — $\frac{3}{4}$ Liter schöne Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren — die letzteren eignen sich jedoch weniger gut — werden durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker gemischt und unter erkaltete Vanille-, Mandel- oder Haselnuß-Creme geschlagen, die man dann in die Form füllt und recht kalt stellt. Uebrigens kann man auch ganze, gezuckerte Beeren vorsichtig einmischen.

13. Creme von Beeren. Wie obengenannte Beeren, 1 Liter, werden durch ein Haarsieb gestrichen, mit 1 Weinglas mildem Wein vermischt, den man vorher mit 300 Gr. — für Johannisbeeren 500 Gr. — Zucker bis zum Klarwerden gekocht hat. 1 Kochlöffel echte Weizenstärke oder Kartoffelmehl wird mit kaltem Wasser angerührt, zu den Beeren gemischt und dies bei fortgesetztem Schlagen zum Kochen gebracht; 5 Eidotter werden mit etwas kaltem Wasser schaumig gerührt und das noch heiße Mus bei starkem Schlagen dazu gemischt; es ist große Vorsicht und Schnelligkeit im Schlagen nöthig, damit die Eier nicht gerinnen. Hierauf wird der steife Schaum der Eiweiße rasch und leicht durchgezogen. — Diese Creme ist sehr angenehm, doch nicht leicht zu bereiten.

14. Apfel-Creme. 12 große Äpfel von säuerlichem Geschmack werden geschält, in Wein vollständig weich gekocht und rasch durch ein Haarsieb gestrichen. Erkalte vermischt man sie mit 250 Gr. Zucker mit starkem Zitronengeruch und dem steifen Schaum von 4 Eiweißen. Nachdem man dies 20 Minuten geschlagen hat, giebt man den erkalteten Wein, es muß eine kleine Obertasse voll sein, dazu und schlägt, bis die Masse ganz dick und steif geworden ist, worauf man sie in die Form füllt und kalt stellt.

15. Wein-Creme. 12 große, frische Eier werden mit einigen Löffeln Wasser schaumig geschlagen, mit 375 Gr. Zucker und der abgeriebenen Schale von 2 großen Apfelsinen, 1 Eßlöffel feinstem Mehl und reichlich $\frac{3}{4}$ Liter mildem Weißwein verrührt und bis zum Kochen geschlagen. Dann kommt sie in eine Schüssel und wird nach Bericht beendet. Man giebt diese sehr feine Creme meist in Retschgläsern.

16. Gewöhnlicher Reispudding (ein angenehmes Abendbrot im Sommer). Man kochte einen gewöhnlichen Milchreis weich, doch sehr flüssig, da er stark nachdickt. Wasser darf bei der Bereitung nicht benützt werden. Während er abkühlt, wird er öfter durchgerührt und dann in eine mit kaltem Wasser oder kalter Milch ausgeschwenkte tiefe Porzellanschüssel gefüllt und in kaltes Wasser gesetzt. Besonders angenehm schmeckt dieser Reis, wenn man ihn schichtenweise einfüllt und über jede Lage frischgekochtes, aber kalt gewordenes Kompott von frischen Kirschen, Zwetschgen, Aprikosen oder Äpfeln giebt. Die Früchte müssen jedoch vorher gut vom Saft ablaufen. Die Obstbrühe kann anstatt eines Gusses dazu gegeben werden. Ebenso kann man mit Zucker bestäubte Walderdbeeren oder Himbeeren einlegen.

17. Bisquitpudding mit Sahne (für ein feines Gesellschaftessen). Eine Puddingform wird mit dünn geschnittenem und auf der einen Seite mit eingemachtem Fruchtgelee belegten Scheibenbisquit ausgelegt und die Höhlung in der Mitte mit steifem Sahnenschaum, unter welchem man Zucker mit Vanillegeruch und 1 Glas Maresquino oder frische Walderdbeeren gemischt hat, ausgefüllt. Man gräbt die Form in Eis oder setzt sie in sehr kaltes Wasser zum Festwerden. Wenn der Pudding gestürzt ist, was sehr schnell und geschickt geschehen muß, überzieht man ihn gleichmäßig mit gezuckertem Sahnenschaum und giebt ihn zur Tafel. Man kann ihn außerdem noch mit eingemachten und abgetropften Früchten belegen.

18. Griespudding mit Himbeersaft (gutes Abendbrot). 2 Deciliter eingekochter Himbeersaft, 1 Deciliter leichter, doch milder Weißwein und 200 Gr. Zucker sowie 1 Stück Zimmt macht man kochend, läßt 200 Gr. Gries (feine Sorte) hineinlaufen und kocht ihn weich, doch nur schwach dickflüssig; er darf nicht steif werden. Dann füllt man die Masse heiß in eine mit Wasser ausgespülte und rasch umgestürzte Form oder Schüssel; im letzteren Falle braucht man nicht zu stürzen.

Da dieser Pudding sehr saftig ist, bedarf er keines Gusses.

19. Chokoladenpudding. 1 Liter gute Milch wird kochend gemacht, worauf man 130 Gr. Reismehl vorsichtig hineinrührt und es rührt, bis es nicht mehr ballig ist. 135 Gr. im Ofen erweichte Chokolade kocht man schon vorher mit wenig Wasser ganz glatt, mischt sie nun mit 125 Gr. Zucker an diese Milch und läßt sie bei fortwährendem Rühren dicklich, aber nicht steif kochen. Man rührt es dann recht kühl und mischt den steifen Schaum von 4 Eiweißen leicht darunter, worauf man in eine mit Del ausgestrichene Form füllt und kalt stellt. Es gehört ein Frucht- oder Rumguß dazu.

20. Flammeri von Sago. $\frac{1}{2}$ Liter geringer Weißwein, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, gemischt, bringe man zum Kochen, thue ein Gläschen Araf oder Rum dazu, die abgeriebene Schale einer Zitrone, Zucker nach Geschmack und 200 Gr. Perlsago, den man bei fortwährendem Rühren zu einem dicklichen Brei ausquellen läßt. Wenn er etwas abgekühlt ist, schlägt man den sehr steifen Schaum von 4 Eiweißen darunter und füllt in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form. Man giebt einen säuerlich oder schärfer schmeckenden Guß dazu. Diese Flammeri kann auch von Rothwein bereitet werden; dann kocht man ein Stückchen Zimmt mit.

21. Flammeri von Kartoffelmehl. Man rührt 200 Gr. Kartoffelmehl mit kaltem Wasser glatt und klar; dann macht man $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, in der man $\frac{1}{4}$ Stange Vanille hat ausziehen lassen, kochend und giebt Zucker nach Geschmack daran, läßt das Mehl langsam und bei ständigem Rühren einlaufen und verlockt es zu einem sehr feinen und dicklichen Brei. Wenn er etwas abgekühlt ist, zieht man den Schaum von 4 Eiweißen durch; sonst wie oben.

22. Flammeri von Stärke- oder Reismehl. Man giebt ihm meist einen feinen Geschmack durch einen Zusatz von Rosenwasser oder Orangenblüthen-Essenz.

23. Victoriareis. 300 Gr. bester Reis wird gebrüht und dann in Wasser halb weich gekocht, worauf man dieses abgießt und durch drei Deciliter kochenden leichten Weißwein ersetzt; gleichzeitig kommen 300 Gr. Zucker und die abgeriebene Schale einer Apfelsine hinzu. Darin wird der Reis weich gekocht, doch muß er dabei ganz bleiben. — Der Saft von 2—3 Apfelsinen wird mit Puderzucker dicklich gerührt und an den vom Feuer genommenen Reis gemischt, sobald er anfängt kalt und steif zu werden, etwas später ein Glas weißer Arak. In die Form gefüllt, setzt man den Reis in kaltes Wasser und läßt ihn über Nacht im Kalten stehen; hat man Eis, so genügen einige Stunden. Nach dem Stürzen wird er mit Zucker bestreut und mit Apfelsinenstückchen belegt. Die Früchte werden bis auf das sogenannte Silberhäutchen geschält, in dünne Scheiben geschnitten, aus denen man die Kerne entfernt, und in Arak und Puderzucker getaucht.

Die Speise kann auch mit Zitronen bereitet werden, dann gibt man aber eingemachte Früchte herum oder einen passenden Obstguß dazu.

24. Rothe Grütze. Man pflückt 2 Suppenteller voll Waldhimbeeren oder Erdbeeren und kochte dieselben mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser, bis sie sich vollständig aufgelöst haben, worauf man diese Masse durch eine in heißes Wasser getauchte und ausgewundene Serviette drückt. Dahinein giebt man $\frac{1}{2}$ Pfund mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch verrührten Reiszries, ein Stück Vanille und Zucker nach Geschmack und verkocht die Masse zu einem recht geschmeidigen Brei, den man heiß in eine mit Milch umgeschwenkte Form füllt. Man kann auch mit Wasser verdünnten eingemachten Fruchtast dazu verwenden. — Man giebt einen kalten Milchguß dazu.

25. Schwarze Grütze. 125 Gr. feingemachte Bruch-Chokolade verrührt man mit 1 Glas Wasser am Feuer recht fein, giebt Zucker, Vanille, den Reiszries und soviel Milch oder mit Arak gemischtes Wasser dazu als zu einem schlantgekochten Brei erforderlich ist. — Feiner wird die Speise, wenn man vor dem Einfüllen in die Form von etwa 4 Eiweißen den sehr steif geschlagenen Schaum durchzieht.

XIV. Schmalzgebäckenes, Torten, Kuchen, kleines Backwerk.

A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Backwerk aller Art.

Zu sogenanntem Buttergebäckem, ferner auch zu Hefenteig empfiehlt sich die Verwendung von Kokosnußbutter in hohem Grade, nur darf dieselbe zu letzterem nicht geschmolzen, sondern muß gerührt werden. Man braucht von ihr etwa den vierten Theil weniger als von echter Butter und überdies bleibt das Gebäck länger frisch, wie es überhaupt mürber wird. Besonders empfehlenswerth ist dieses Präparat auch zu Schmalzgebäckem, da das Auszubackende darin nicht leicht verbrennt, keinen Rückstand zurückläßt und das übrige Fett wieder zum Backen verwendet werden kann, da es nicht so schwarz wird. — Verwendet man zu feinem