

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Mannheimer Koch-Buch**

**Mannheim, [ca. 1890]**

XI. Milch-, Eier- und Pfannenspeisen

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

immer über den Zwetschgen steht, worauf man beim Bemessen des Wassers Rücksicht nehmen muß. — Die Brühe wird dann abgegossen, aufs Feuer gebracht und mit Zucker und Zimmt ein Weilchen gekocht. Dazu mischt man je nach der Menge soviel Rum oder Arak durch, daß die Brühe einen angenehmen kräftigen Geschmack erhält und giebt sie halb erkaltet über die Zwetschgen, die man fest zudeckt und so einige Tage, wenigstens aber über Nacht stehen läßt. Werden sie von der Brühe nicht ganz bedeckt, so muß man das Geschirr öfter schwenken, daß sie gut untereinander kommen. Nach vollständigem Erkalten muß nachgesehen werden, ob sich etwa Fett abgefondert hat und wenn dies der Fall ist, es abnehmen. — Der Zimmt wird erst vor dem Anrichten herausgenommen.

Dieses Kompott kann zu allen Fleischgerichten ohne Saft, zu Braten &c. gegeben werden, selbst wenn Gäste anwesend sind.

**6. Pflaumenmus.** Man kocht die Zwetschgen mit Zimmt, aber ohne Zucker, weich und preßt sie dann durch ein Sieb. Das Mus wird mit klarem Zucker verrührt und nochmals durchgekocht.

Oder man röstet geriebenes Schwarzbrot in Butter, schwellt Sultanosinen in Wasser und rührt dies nebst klarem Zucker und guter Milch durch die durchgedrückten Zwetschgen.

In letzterer Art bereitetes Mus ist besonders angenehm, doch kann man auch unter das erstere etwas Milch rühren, wodurch es sehr geschmeidig und mild wird.

**7. Kompott von getrockneten Prünellen.** Man spüle sie in kaltem Wasser und setze sie mit Wasser, Zucker und ganz wenig Zimmt, den man auch weglassen kann, an's Feuer. Sie müssen langsam und nicht zu weich gekocht werden.

**Zur Beachtung!** Kompotts von getrocknetem Obste sind für Gesellschaftessen im Allgemeinen nicht verwendbar, doch kann man eines der feineren schon geben, wenn es sich nur um eine kleine freundschaftliche Mahlzeit handelt, bei welcher man keine Umstände zu machen braucht. — Zu gewöhnlichen Kompotts kann man Farinzucker nehmen, nur muß man sich überzeugen, daß er unverfälscht ist.

## XI. Milch-, Eier- und Pfannenspeisen.

### A. Kurze Anleitung zur Bereitung von Milch-, Eier- und Pfannenspeisen.

Es soll hier nochmals in Erinnerung gebracht werden, daß eiserne Geschirre zur Bereitung von Milchspeisen un verwendbar sind, sich hingegen aber sehr eignen zum Baden von Pfannentuchen, sofern kein Obst mit der Pfanne in Berührung kommt. Jedensfalls aber muß Eisengeschirr peinlich sauber gehalten werden, was übrigens bei anderem nicht minder Noth thut. — Zu Milchbrei — jeder Art — kann auch ein anderes Fett verwendet werden als echte Butter, zu Eierspeisen ist auch Kokosnußbutter sehr gut, und zu Eier- und Pfannentuchen, Plinzen &c. können auch Schweine-

fett, Speck und, wenn sie sehr einfach bereitet sind, selbst ausgeglühtes Rübböl angewendet werden, obgleich das letzte von allen Kuchenfetten das minderwerthigste ist.

Wenn man Teig zu Eier-, Pfannkuchen u. c. bereitet, so schlägt man zunächst die Eier in einem hohen schmalen Topf gut untereinander, verrührt sie dann gut mit dem Mehl und fügt endlich nebst den sonst noch angegebenen Bestandtheilen die erforderliche Milch schwach lauwarm dazu; kalt aber dann, wenn das Eiweiß zu Schaum geschlagen wird. Mit Schaum bereitete Kuchen werden höher, zarter und endlich erhält man von der gleichen Teigmasse auch mehr Kuchen als sonst.

Zum Backen giebt man verhältnismäßig reichlich Fett in die Pfanne; wenn es anfängt heiß zu werden — rauchen darf es noch nicht — gießt man, einen runden, sich erweiternden Kreis beschreibend, den Teig hinein, worauf man die Pfanne schüttelt, damit er sich gleichmäßig vertheilt. Wenn die Masse etwas fest geworden ist, lockert man sie mit dem Pfannkuchmesser auf; sitzt sie an einer Stelle an, so giebt man ein Körnchen Fett dorthin. Ein dicker Kuchen muß an vielen Stellen mit dem Messer angestochen werden, damit er durchbakt.

## B. Milchspeisen.

**1. Reisbri.** 2 Liter Milch oder  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch und  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, oder halb und halb macht man mit 50 Gr. Butter kochend, giebt eine Prise Salz, Zucker nach Geschmack und  $\frac{1}{2}$  Pfund gebrühten Reis hinein. Für einen gewöhnlichen Tisch kann der billige Bruchreis genommen werden. Man lasse den Reis langsam und nicht zu dick quellen und sei beim Durchrühren vorsichtig, damit er nicht zerrührt werde. Wird er kalt gegeben, so muß beim Kochen darauf gerechnet werden, daß er stark nachdickt; namentlich im Sommer ist er sehr angenehm. — Auf der Schüssel bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt oder mit geriebener Schokolade. Giebt man ihn kalt, so wird er vor dem Anrichten durchgerührt, bis das Häutchen vergangen ist, glatt gestrichen und dann bestreut.

**2. Reisbri mit Zwetschgen.** Wenn der Bri, den man womöglich ohne Wasser und nur mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch bereiten sollte, schon beinahe weich geworden ist, giebt man  $\frac{1}{2}$  Pfund weichgekochte Zwetschgen mit ihrer Brühe dazu. Dieser Reis darf nicht zu weich gekocht werden, indem er sonst beim Durchrühren zu einem unansehnlichen Mus werden würde; damit er keinen Rauchgeschmack von den Zwetschgen annehmen kann, ist es gut, dieselben mit kaltem Wasser ans Feuer zu bringen, darin einmal stark aufkochen zu lassen und diese Brühe dann abzugießen und durch kochendes Wasser zu ersetzen.

**3. Reisbri mit Äpfeln.** Kurz vor dem Anrichten mischt man etwa 8 mit Zucker und Zimmt gekochte, in passende Stückchen geschnittene Äpfel nebst ihrem Saft oder im Verhältnis Apfelmus und den Reisbri, rührt ihn gut durch und läßt ihn noch einige Minuten nebenher am Herde stehen. Ist er dick genug, so kann man ihn mit Zucker be-

streuen und in den Ofen setzen, damit er oben eine gelbe Kruste bekommt. Es können auch noch 60 Gr. Rosinen darunter gemischt werden.

**4. Griesbrei.** Wie Reisbrei. Kann ebenfalls mit Zwetschgen oder Äpfeln bereitet werden.

**5. Brei von Buchweizengrütze.** Man richte sich in der Bereitung nach dem kalten Brei von Buchweizengrütze (siehe: Kalte, süße Speisen). Auf der Schüssel wird Zucker, Zimmt und braune Butter darüber gegeben. Dieser Brei ist namentlich seiner Leichtverdaulichkeit wegen für Kinder und Kranke sehr passend.

**6. Perlgraupen in Milch.**  $\frac{1}{2}$  Pfund Perlgraupen wird in wenig Wasser eingekocht, bis die Brühe ziemlich eingegangen ist, dann gießt man langsam nach und nach kochendes Wasser nach Bedarf zu und läßt die Graupen weich werden, worauf man ein Stück Butter, Milch und Zucker dazu giebt und sie darin die kochen läßt. Noch angenehmer sind die Graupen, wenn man, sobald das erste Wasser vergangen ist, nur mehr Milch nachfüllt. Auf der Schüssel wird die Masse mit Zimmt und Zucker bestreut, nach Geschmack noch heiße Butter darüber gegeben und gekochtes Obst dazu gereicht; am erwünschtesten ist ein Kompott von frischen oder getrockneten Zwetschgen. Außer dem Kompott kann man auch Rauchfleisch oder Pökelfleisch dazu geben; dann würde es aber rathsam sein, Zucker und Zimmt, oder wenigstens letzteren, wegzulassen.

**7. Dampfnudeln.** 30 Gr. gute Preßhese werden in einigen Löffeln lauwarmer, leicht gezuckerter Milch aufgelöst und gehen lassen. Wenn die Hese so aufgegangen ist, daß das ursprünglich nur halb volle Töpfchen bis beinahe an den Rand gefüllt erscheint, gießt man sie in ein Pfund Mehl, in dessen Mitte man ein Grübchen gemacht hat, stäubt Mehl darüber, legt ein leichtes Tuch über die Schüssel und läßt den Teig aufgehen. 2 ganze Eier und 1 Eidotter, 1 Deciliter lauwarmer Milch, 130 Gr. geschmolzene Butter, 1 Prise Salz und geriebenen Zucker schlägt man untereinander, mischt es an den aufgegangenen Teig, den man solange rührt, bis sich feine Blasen bilden. Dann deckt man wieder das Tuch darüber und stellt ihn bei Seite an einen warmen Ort. Wenn der Teig gegangen ist, stürzt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Backbrett, schneidet davon nicht zu große Stücke, die man rundet und nebeneinander in eine mit Butter ausge schmirt Kasserolle legt. Man deckt wieder das Tuch darüber und wenn sie noch einmal so groß geworden sind, werden sie oben mit geschmolzener Butter bestrichen und im Ofen 20—25 Minuten gebacken. Dann giebt man eine große Tasse stark kochende, gut gesüßte Milch darüber und läßt die Nudeln noch solange im Ofen stehen, bis alle Flüssigkeit in sie hineingezogen ist. Man schüttet sie dann aus, löst sie vorsichtig voneinander und bestreut sie auf der Schüssel stark mit Zucker und giebt einen Vanillen-, Milch- oder Obstguß dazu; man kann aber auch braune Butter und ein gekochtes Obst reichen.

**8. Bayerische Nudeln (vorzüglich).** In  $\frac{1}{2}$  Liter guter Milch läßt man  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker und 85 Gr. Butter vergehen, macht diese Mischung kochend und rührt 250 Gr. Weizenmehl hinein. Man rührt diese Masse solange, bis sie sich vom Topfe schält und füllt sie hierauf

in eine Porzellanschüssel. Nach dem Erkalten rührt man 4 ganze und 6 gelbe Eier durch. Nun macht man gesüßte Milch kochend, in der man eine Viertelstange aufgeschlitzte Vanille hat mehrere Stunden ausziehen lassen, taucht einen silbernen Eßlöffel hinein, sticht damit nicht zu große, längliche Klöße vom Teig und legt sie in die Milch, in der man sie gut aufkochen läßt. Eine Kasserolle wird gut mit Butter ausgeschmiert, mit gestoßenem und gesiebttem Zwieback, unter welchen man Zucker mischt, ausgestreut; die Nudeln nimmt man nun mit dem Schaumlöffel heraus, läßt die Milch ablaufen und legt sie nebeneinander in das Geschirr. Vorher schon hat man von knapp  $\frac{1}{4}$  Liter eine dicke Creme von Vanille bereitet, welche über die Nudeln gestrichen wird, worauf man sie in den Ofen setzt und darin baden läßt, bis alle Flüssigkeit vergangen ist und die Oberfläche sich schön gelbbraun gefärbt hat. Vor dem Anrichten bestreut man sie mit Zucker. Wegen Bereitung der Creme sehe man: süße, kalte Speisen.

### C. Eierspeisen.

**1. Das Eierkochen.** Man lasse das nöthige Wasser brausend werden und lege die Eier dann mit einem Fülllöffel vorsichtig hinein. Die Eier werden je nachdem man sie mehr oder minder flüssig oder dicklich haben will 2—4 Minuten im bedeckten Topfe gekocht. Zum Halbhartkochen brauchen sie 5 Minuten, das Innere ist dann noch weich; zum richtigen Hartkochen 10 Minuten. Kriebigeier werden höchst selten anders als halb hart oder hart verspeist; man kocht sie wie gewöhnliche Eier und bringe nur solche auf den Tisch, deren Eiweiß eine bläuliche Färbung zeigt; andere sind verdorben. Harte und halbharte Eier werden aus dem kochenden gleich in kaltes Wasser gelegt und wenn sie nur mehr schwach lauwarm sind, vorsichtig abgeschält.

**2. Soleier künstlich zu bereiten.** Hartgekochte Eier werden mit der Hand am Tische solange gerollt, bis die Schale dicht mit kleinen Sprüngen bedeckt und weich geworden ist. So legt man sie in Salzwasser, welches soviel Salz enthalten muß, daß die Eier auf der Oberfläche schwimmen bleiben. Man läßt sie 12—24 Stunden darin liegen.

**3. Gerührte Eier.** Man nimmt nur frischgelegte Eier, schlägt sie in einem Topfe recht gut untereinander, mischt etwas Salz, nach Belieben auch Pfeffer oder Muskatblüthe oder feingehackten Schnittlauch dazu und gießt dies in frische, heißgemachte Butter. Man rührt sie bis sie dick geworden sind, doch müssen sie ganz weich bleiben und richtet sie sogleich in einer erwärmten Schüssel an. Sollen die Eier nicht zerrührt werden, so hört man mit Röhren auf, sobald alle Flüssigkeit vergangen ist und läßt sie noch einen Augenblick am Feuer stehen.

Will man gerührte Eier sparsamer bereiten, so mischt man zu jedem Ei einen Eßlöffel Milch. Man kann diese Eier mit feingehacktem mageren Schinken bestreuen oder mit gehackten Sardellen oder auch dieses mit durchrühren, was viele noch vorziehen. Ohne diese Zusätze bereitete Eier giebt man gewöhnlich zu Bücklingen, Hering, Rauchfleisch, zu spinatartigen Gemüsen, Spargel u. s. f.

**4. Verlorene Eier.** Ein breites Geschirr füllt man 10—15 Centimeter hoch mit gesalzenem Wasser und wenn es kocht, wird die gewünschte Anzahl Eier, die ganz frisch gelegt sein müssen, schnell hineingeschlagen; doch dürfen auf einmal nicht mehr gekocht werden, als nebeneinander bequem Platz haben. Sobald das Eiweiß genügend dicht geworden ist, daß man die Eier herausnehmen kann, ohne daß sie zerfließen, hebt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und giebt sie mit grünem Gemüse oder in einem Guß. Sardellen-, Zwiebel-, Senf-, säuerlicher Speck-, Sahnen- oder Rosinenguß sind am passendsten, manche lieben Kräuter- und Kapernguß. — Es ist vielfach gebräuchlich, 1—2 Eßlöffel Wein- oder Dragonessig an das Kochwasser zu mischen.

**5. Spiegeleier.** Man lasse in flacher Pfanne einen entsprechenden Stuch Butter heiß werden und schlage dann die Eier, die mit feinem Salz, und wenn man will, auch mit feingeschnittenem Schnittlauch, bestreut werden, eins neben das andere hinein; es muß jedoch zwischen jedem einiger Raum bleiben, damit sie weder ineinander fließen noch anbaken können. Wenn das Weiße vollständig gestockt hat und milchweiß geworden ist, hebt man die Eier mit dem Pfannkuchenmesser heraus und belegt damit ein Gemüse oder Beessteak, oder man giebt sie als besonderes Gericht, letzteres namentlich zum Abendbrot oder zum zweiten Frühstück.

Werden die Eier in einer Spiegeleierform bereitet, worin sie eine bessere Form erhalten, so giebt man in jede Vertiefung ein Körnchen Butter und, wenn sie heiß geworden ist, 1 Ei.

## D. Pfannenspeisen.

**1. Feiner Eierkuchen.** 5 frische Eier werden gut untereinander geschlagen, mit 3 Eßlöffel feinem Mehl und etwas Salz glatt verrührt, worauf man ungefähr  $3\frac{1}{2}$  Deciliter leicht erwärmte Milch daran gießt und recht schaumig schlägt. Zucker mit oder ohne beliebigem Geruch, giebt man nach Geschmack. — Man macht hierauf ein entsprechendes Stück frische oder Kokosnußbutter heiß, läßt es aber nicht zum Rauchen kommen, und gießt entweder den ganzen Teig, oder wenn man den Kuchen nicht so dick haben will, nur die Hälfte davon hinein. Während des Backens muß die Pfanne öfter geschüttelt werden; wenn der Kuchen unten schön hochgelb und innen gar geworden ist, schiebt man ihn, ohne zu wenden, auf eine Schüssel, wo er in der Hälfte zusammengebogen und mit Zucker und Zimmt oder mit Chokolade bestreut wird.

Uebrigens kann das Eiweiß zu Schaum geschlagen und ganz zuletzt an den Teig gemischt werden. — Man kann einen Milch- oder Obstguß, Apfel-, Zwetschgenmus oder Preiselbeeren dazu reichen.

**2. Omelette mit Eingemachtem.** 5 Eidotter, 2 Eßlöffel feines Mehl, 65—87 Gr. Zucker mit Vanille- oder anderem Geruch, 3 Deciliter Milch, der steife Eierschaum. — Man bade von dieser Masse recht dünne Omeletten auf nur einer Seite, schiebe sie, wenn die untere Seite bräunlich, die obere fest und trocken geworden ist, vorsichtig auf die Schüssel, bestreiche die weiche Seite mit einem guten Obstmus oder mit einer be-

liebigen mit Wasser oder Wein verdünnten Marinade, rolle zusammen und bestreue mit Zucker. So oft eine frische Omelette eingegossen wird, kommt ein Stückchen Fett in die Pfanne.

**3. Eierkuchen mit Fleisch.** Man bereite den Teig wie zu feinem Eierkuchen, aber ohne Zucker, und nehme dafür etwas weißen Pfeffer und feingeschnittenen Schnittlauch wie auch mehr Salz an den Teig. Man backt davon messerrückendicke Kuchen nach Bericht und fülle ihre weiche Seite mit einem beliebigen Fleisch-Gehäcksel, welches mäßig heiß sein soll, worauf man die Kuchen in der Hälfte zusammenbiegt. Man kann auch kleingehackten gekochten Schinken dazu verwenden, den man mit gelbgeschwizter Zwiebel in heißer Butter einen Augenblick am Feuer stehen läßt und dann mit 1 Löffel saurer Sahne, wenn man sie gerade hat, durchrührt. — Man kann den Schinken auch ohne weiteres kalt darüber streuen.

**4. Gebadener Eierkuchen mit Fleisch.** Man bereite die Kuchen wie in der vorstehenden Nummer, gebe von der Fleischfülle jedoch nur 1 Löffel in die Mitte hinein und schlage dann den Teig von allen Seiten darüber zusammen, dessen Ränder man mit Eidotter bestreicht und leicht aneinanderdrückt. Dann wird der ganze Klotz reichlich mit Ei bestrichen, dicht mit geriebener Semmel bestreut und in gutem Backfett schön gelbbraun gebacken. Es ist dies eine sehr angenehme Beilage für ein saftiges Gemüse, welches zu einem feineren Essen gereicht wird.

**5. Omelette mit Kruste.** 6 Eidotter, 1 Eßlöffel Stärke- oder Kartoffelmehl, Zucker mit Geruch nach Geschmack, 2 $\frac{1}{2}$  Deciliter Milch. Man backt die ganze Masse zu einem Kuchen, der unten nur gelb werden darf. — Vom Eiweiß bereitet man einen sehr steifen Schaum, zieht 65 Gr. Zucker mit oder ohne Geruch durch, streicht ihn gleichmäßig über die weiche, doch trockene Seite der Omelette und setzt diese in einen nicht zu heißen Ofen, in welchem sie bleibt, bis die Schaukruste hochgelb und fest geworden ist. Das Schwierigste ist, den Kuchen unten nicht zu braun werden, ihn aber auch nicht zu kurz baden zu lassen, damit er inwendig nicht ungar bleibt.

**6. Plinzen zu baden.** Der Teig wird ebenso bereitet wie für Eierkuchen, nur ist die Zusammensetzung des Teiges etwas verschieden. Man backt auch so, doch sehr dünn, doch auf beiden Seiten schön gelbbraun.

4 Eier, 125 Gr. feines Mehl, 3 Deciliter Milch, unter welche man  $\frac{1}{2}$ —1 Deciliter warmes Wasser mischen mag, 40—50 Gr. geschmolzene Butter, Salz und je nachdem auch Zucker mit Zitronengeruch.

Eine andere Mischung ist: 4—5 Eidotter, 125 Gr. Mehl, 3 Deciliter halb Milch, halb süße Sahne oder 2 Deciliter saure Sahne und 1 Deciliter warmes Wasser, 50 Gr. geschmolzene Butter, Salz, Zucker und Geruch nach Bedarf und Geschmack; der steife Eierschaum.

Eine dritte Mischung: 4—5 Eier, 125 Gr. Mehl, 3 Deciliter mildes braunes Bier, 65 Gr. geschmolzene Butter, Salz und Muskatblüthe. — Die davon gebackenen Plinzen sind auch sehr gut, wenn sie kalt verspeist werden.

Plinsen müssen ganz dünn eingegossen werden und ist beim Wenden große Vorsicht zu beobachten, damit sie nicht brechen. Man rollt sie zusammen, streut, sofern es sich mit der Verwendung verträgt, Zucker und Zimmt darüber und giebt ebenfalls gekochtes Obst, eingemachte Preiselbeeren oder einen Fruchtguß dazu.

**7. Gefüllte Plinsen.** Man kann sie wie Eierkuchen mit Fleisch oder mit einem Hirn wie es für Pastetchen angegeben ist; man sehe deshalb den Abschnitt: Pasteten und Pastetchen nach. — Gefüllte Plinsen werden ebenso wie ungefüllte auf beiden Seiten gebacken.

**8. Mehlpuffer.** Da zu Puffertuchen Hefe genommen wird, müssen das Mehl leicht erwärmt, die Milch und Butter vor dem Mischen lauwarm gemacht werden.

$\frac{1}{4}$  Pfund feines Weizenmehl rührt man mit 30 Gr. in lauwarmer, schwach gesüßter Milch aufgegangener Hefe an, gießt nach und nach, je nachdem man den Teig derb haben will,  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Liter Milch dazu und verrührt das Mehl damit, bis es glatt geworden ist. Dann giebt man 80 Gr. Butter und 3 Eier dazu, etwas Salz, und Zucker nach Geschmack; abgeriebene Zitronenschale giebt dem Kuchen einen angenehmen Geschmack. Er kann aber auch ohne Zucker mit etwas Muskatblüthe gemacht werden. Man schlägt den Teig, bis er Blasen wirft und läßt ihn dann aufgehen. Wenn sich die Masse etwa verdoppelt hat, macht man in einer Pfanne Butter heiß, oder halb Schmelzbutter, halb Nierenfett oder Schweinefett, gießt die Hälfte des Teiges nicht zu dick hinein, bakt schön bräunlich, wendet und bakt die andere Seite ebenso. Man sorge dafür, daß sich der Kuchen nicht zu schnell bräune, damit er inwendig gar backen kann; nöthigenfalls bedecke man das Feuerloch mit feinen Ringen. — Man kann den Kuchen mit gekochtem Obste oder einem Guß geben. Zum Thee ist er auch kalt mit frischer Butter recht angenehm.

**9. Ofenpuffer.** Unter obige Masse mische man noch 80—100 Gr. Corinthen oder Sultan-Rasinen und fülle sie, wenn sie aufgegangen ist, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech von länglicher Form und mit hohem Rande und bade im heißen Ofen ohne zu wenden; gut ist es, den Kuchen vorher oben mit Butter zu bestreichen; er ist kalt sehr gut zu Thee. Viele bestreuen ihn mit Zucker und Zimmt, wenn er aus dem Ofen kommt.

**10. Sächsische Kartoffelpuffer.** 1 Pfund kalt und feingeriebene Kartoffeln mischt man mit 125 Gr. Mehl, Salz, nach Belieben auch Muskat, 3—5 Eidottern und soviel Milch oder saurer Sahne als der Teig erfordert. Zuletzt wird der sehr steife Eierschaum durchgezogen, worauf man sofort mit Backen beginnen muß. Man mache in einer Pfanne Schmelzbutter heiß, fülle den Teig löffelweise, dünn, doch zusammenhängend, hinein und bade die Puffer auf beiden Seiten schön goldbraun und froß; daß Wenden muß vorsichtig geschehen. Eingemachte Preiselbeeren sind eine erwünschte Zugabe.

Kommt kein Obst zu den Puffern, so sind sie noch angenehmer, wenn man sie in Speck bratet.

**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.