

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Süße Mehlspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

297. Verlorne Eier.

$\frac{1}{2}$ Maß Wasser, 1 Trinkglas Essig, eine Handvoll Salz werden in einem Casserol kochend gemacht, schlage ein Ei auf und thue es schnell in's kochende Wasser mit Essig und so 3 nacheinander, lasse sie 4 bis 6 Mal aufkochen, nimm sie langsam heraus und lege sie in frisches Wasser; hat man auf solche Art 12 bis 16 Eier so gemacht, dann wird das Herumhängende weggenommen, daß sie schön rund bleiben; sie werden bis zum Gebrauche in ein Gefäß mit frischem Wasser gelegt.

298. Gefüllte Eier.

Es werden 8 hartgefottene Eier geschält, der Länge nach zerschnitten, die Dotter heraus genommen, aber das Weiße darf nicht zerreißen; das Gelbe wird gestoßen, ein Milchbrod abgerieben, mit Milch eingeweicht, dann ein Stück Butter 2 Ei groß, fein gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß unter die Eierdotter und das ausgedrückte Milchbrod vermengt, rühre 2 rohe Eiergelb nebst 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm darunter, fülle die halben Eier damit, das Uebrige streiche fingerdick auf die Platte, setze die gefüllten Eier darauf, gib einem jeden noch ein wenig Butter, stelle es in einen gelind heißen Ofen und lasse sie stehen, bis sie eine schöne gelbe Farbe haben.

Süße Mehlspeisen.

299. Eierschnee oder Schneeballen.

Schlage von 8 Eiern das Weiße zu Schnee und rühre 2 Handvoll fein gesiebten Zucker darunter, in

einem tiefen Geschir; setze 1 Maß Milch auf's Feuer mit etwas Citronenschale oder Vanille und einem Stück Zucker; wenn die Milch kocht, lege mit einem Eßlöffel den Schnee in die Milch und lasse ihn einige Mal aufkochen, nimm die Ballen heraus, setze sie auf ein Sieb, damit die Milch abtropft, fahre mit dem Schnee so fort, bis er aufgeht, laß die übrige Milch bis zur Hälfte einkochen, rühre alsdann die 8 Eiergelb darunter und rühre sie so lange auf dem Feuer, bis die Sauce dick ist, dann seibe sie durch ein Sieb, lege die Schneeballen in eine Salatiere und schütte die kalte Sauce darüber, stelle sie hierauf in den Keller und gib sie als kalte Schaale auf.

300. Reis-Brei.

Leße und wasche $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, brühe ihn 3 Mal mit kochendem Wasser ab, damit er ganz aufquillt, schütte $\frac{1}{2}$ Maß Milch daran, koche es langsam auf Kohlen, schütte immer ein wenig kochende Milch daran, doch rühre so wenig wie möglich darin, denn je langsamer der Brei kocht, desto besser wird er; wenn der Brei weich gekocht ist, thue Zucker, Zimmt und ein wenig Salz daran, dann gib ihn auf die Platte.

301. Sago-Brei.

Wird auf dieselbe Art gekocht, nur beim Anrichten rühre 3 Eiergelb daran.

302. Gries-Brei.

Lasse $\frac{1}{2}$ Maß Milch siedend werden, rühre 2 bis 3 Handvoll Gries hinein, lasse ein Stückchen Butter nebst Zucker und etwas Salz mitkochen; wenn er eine halbe Stunde gekocht, richte ihn an.

303. Mandel-Brei.

Nimm 2 Kochlöffelvoll weißes Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte gestoßene Mandeln, rühre dies mit ein wenig Mehl glatt, und thue das Gelbe von 6 Eiern und eine Handvoll gestoßenen Zucker daran, verdünne es mit $\frac{1}{2}$ Maß Milch, laß es auf dem Feuer unter beständigem Rühren kochend werden, thue ein Stückchen Butter in ein Casserol, schütte den Brei darauf und laß ihn eine Viertelstunde so kochen.

304. Citronen-Brei.

Wird wie Mandel-Brei gekocht, nur statt Mandeln wird an Zucker abgeriebene Citronenschale genommen.

305. Rinds-Brei.

Lasse $\frac{1}{2}$ Maß Milch kochend werden, rühre von 2 Kochlöffelvoll Mehl ein dünnes Teigchen an, rühre es hinein und laß es langsam kochen, bis es eine gute Scharre hat. Man kann auch zu dem Teigchen 2 bis 3 Eier rühren und mitkochen lassen nebst einem Stückchen Zucker und etwas Salz.

306. Apfel-Brei.

Schäle und schneide 8 Äpfel, thue sie in ein Geschirr mit etwas Wasser und Zucker auf's Feuer, decke sie zu und lasse sie weich dämpfen, verrühre sie alsdann, rühre von einem Kochlöffelvoll Mehl und etwas Milch ein Teigchen hinein und lasse es mitkochen.

307. Zwetschgen-Brei.

Wird auf dieselbe Art gekocht.

308. Zibeben-Mus.

Nimm geschälte und gestoßene Mandeln, geschnittene Zibeben und Rosinen, von einem so viel wie vom andern, röste 1 Löffelvoll weißes Mehl schön gelb, thue das oben Geschnittene dazu, lösche es mit gutem Wein ab, thue Zucker, abgeriebene Citrone dazu und laß es kochen, bis es dick ist.

309. Apfelmus.

Schäle die Aepfel, schneide sie in 4 Theile, dämpfe sie in heißer Butter, gieße 1 Glas Wein und 1 Glas Wasser darüber, thue Zibeben, Rosinen, nebst Zucker und Citronenschale daran; wenn die Aepfel weich sind, wird es zu einem Mus verrührt und angerichtet.

310. Zwiebackmus.

Röste 2 Stück gestoßenen Zwieback schön gelb, wasche eine Handvoll Rosinen, thue sie dazu, nebst Zucker und Zimmt, lösche es ab mit 1 Glas Wein, $\frac{1}{2}$ Glas Wasser, und laß es dick kochen.

311. Schwarzbrodmus.

Wird auf dieselbe Art gemacht wie das von Zwieback.

312. Apfel-Dmelettes.

Mache einen Dmelett-Teig, schäle einige Backäpfel und schnitze sie recht fein, thue sie in den Teig und backe Dmelette davon, aber recht langsam, damit die Aepfel weich werden, bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

313. Kirschen-Omelettes.

Werden wie die Apfel-Omelettes bereitet, nur daß die Kirschen ganz hineinkommen.

314. Omelettes-Soufflée.

Zerschlage 6 Eier, rühre unter das Selbe 4 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker nebst abgeriebener Zitrone; im Augenblicke, wo man servirt, wird das Weiße zu Schnee geschlagen, menge es unter die Dotter, bestreiche eine Form mit Butter, fülle die Masse hinein, thue einen Deckel mit Kohlen darauf, stelle es auf Kohlen und laß es schnell gelb werden; bestreue es mit Zucker und bringe es in der Form zur Tafel.

315. Nudeln in der Milch.

Es werden Nudeln gewällt und geschnitten, kochte sie in Wasser ab, mache alsdann Milch siedend mit Zucker und Zimmt; wenn die Nudeln aus dem Wasser kommen, werden sie in die Milch gelegt, einige Eiergelb daran gerührt und angerichtet.

316. Flädlein in der Milch.

Es werden dünne Flädlein gebacken und fingerbreit geschnitten, alsdann in kochende Milch mit Zucker und Zimmt gelegt, darin aufgekocht, mit Eiergelb angerichtet.

317. Gefüllte Flädlein.

Man backt von 3 bis 4 Eiern Flädlein und füllt sie mit folgendem Guß: Nimm 3 Kochlöffelvoll Mehl,

1 $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch und rühre es glatt, dann lasse $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Rosinen in Wasser aufkochen, thue sie nebst 3 Eiern, 1 Eißgroß Butter, $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Zucker, ein wenig Salz hinein, thue es auf's Feuer und rühre darin, bis es dick ist, bestreiche die Flädlein damit, rolle sie zusammen und ziehe sie in Milch, Butter und Zucker auf, decke einen Kohlendekel darauf und laß sie schön gelb werden, bestreue sie mit Zucker.

318. Gefüllte Flädlein mit Aepfel.

Die Aepfel werden wie zu einem Aepfelbrei gekocht, die Flädlein damit bestrichen, eine Platte mit Butter bestrichen, die gerollten Flädlein darauf gelegt, dann etliche Eier mit etwas süßem Rahm verkleppert, nebst Zucker und Zimmt, über die Flädlein gegossen und damit aufgezogen.

319. Rahmstrudeln.

Schaffe von 2 ganzen und 3 gelben Eiern, 1 Eißgroß Butter, etwas süßem Rahm nebst Salz und Mehl, einen Nudelteig, bis er ohne Mehl losgeht, hierauf werden in der Größe eines Tellers dünne Kuchen ausgewallt, verrühre 1 Schoppen sauren Rahm, 3 bis 4 Eiergelb mit Zucker und Rosinen, bestreiche die Kuchen damit, rolle sie zusammen, setze sie in eine Pfanne mit zerlassener Butter, oben darauf wieder ein Stückchen Butter, und stelle sie in den Ofen oder thue einen Deckel mit Kohlen darauf und ziehe sie halb auf, mache 1 Schoppen Milch siedend nebst Zucker und schütte sie daran, laß sie vollends fertig werden und richte sie an.

320. Krebsstrudeln.

Man macht eine Krebsbutter, schneidet die Schwänze

der Krefe in kleine Stücke, weicht 1 Milchbrod in Milch ein, rührt die Krefsbutter mit 4 Eidottern ab, gibt das Milchbrod ausgedrückt dazu, wie auch $\frac{1}{2}$ Schoppen süßen Rahm, etwas Salz, sehr wenig Pfeffer, Zucker, und rührt es schäumig; hierauf wird ein Nudelteig, wie oben gesagt, geschafft; sie werden wie die Obigen vollendet.

321. Gebackene Eier-Gerfte.

Von 4 Eiergelb und Mehl wird ein fester Teig gemacht und auf dem Reibeisen gerieben, wenn sie getrocknet, lasse sie in kochender Milch laufen und recht dick kochen, stecke $\frac{1}{4}$ Pfund Butter hinein, thue es vom Feuer, laß es erkalten, rühre es mit 6 bis 7 Eiergelb ab, thue Zucker und Zimmt daran, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge es darunter, bestreiche ein Kuchenblech mit Butter, bestreue es mit geriebenem Brod, fülle die Masse hinein und backe sie schön gelb, stich sie alsdann aus mit kleinen Ringen und bestreue es mit Zucker und Zimmt.

322. Gries-Klöße.

Roche 1 Pfund Kunst-Gries in einer Maß Milch recht dick nebst 1 Eigröß Butter, wenn er recht dick ist, laß ihn erkalten, rühre 10 bis 12 Eier hinein, doch darf er nicht zu dünn werden, setze alsdann Milch mit Zucker und Butter auf's Feuer; wenn sie kocht, setze mit einem Löffel längliche Klöße hinein, einen Deckel mit Kohlen darauf und laß sie $\frac{3}{4}$ Stunden kochen; Sorge dafür, daß sie von oben eine schöne gelbe Kruste bekommen.

323. Käse-Klöße.

Man rührt 6 Loth Butter weiß, rührt 4 ganze und

2 gelbe Eier darunter, alsdann rühre 2 Käschen, von aller Buttermilch befreit, darunter, bis man nichts mehr von den Käsen sieht, reibe 1 altbackenes Milchbrod darunter, abgeriebene Citronenschale, Zucker, Salz, rühre dies Alles wohl unter einander, setze mit einem Eßlöffel Klöße in's kochende Wasser, laß sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, richte sie an und mache eine Milch-Sauce dazu. (Siehe Sauce n.)

324. Dampfnudeln.

Nimm 1 Meßlein Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, etwas Salz, für 3 Kreuzer Gistghefe, lasse die Butter vergehen, schütte die warme Milch dazu, rühre dies Alles unter einander, alsdann in das Mehl und schaffe ihn so lange, bis er von der Schüssel losgeht, setze mit einem Löffel runde Knöpfchen auf ein mit Mehl bestreutes Blech und lasse sie langsam 3 Stunden gehn, setze sie alsdann in kochende Milch, Butter und Zucker, thue einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse sie langsam backen, bis sie eine schöne Farbe haben.

325. Humbles.

$\frac{1}{2}$ Schoppen Milch und $\frac{1}{2}$ Viertelpfund Butter laß kochen, rühre alsdann 6 Kochlöffelvoll Mehl nebst ein wenig Salz hinein, laß es kochen, bis der Teig glänzend wird, laß ihn verkühlen, verdünne ihn mit 8 ganzen Eiern und etwas Milch, daß der Teig wird wie ein Omelett-Teig. Stelle 1 Schoppen Milch auf's Feuer nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und etwas Zucker; wenn dies kocht, schütte den Teig hinein, stelle einen Deckel mit Kohlen darauf, daß es Farbe bekommt, in $\frac{1}{2}$ Stunde ist's fertig; man kann eine gelbe Milch-Sauce dazu geben.

326. Wein-Schnitte.

Zerschneide ein Milchbrod in 4 Theile, weiche es in Wein und Zucker weich, drehe sie in verrührtem Ei herum, mache Schmalz heiß und backe sie auf beiden Seiten schön gelb, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, oder mache eine Wein-Sauce darüber.

327. Wein-Mocken.

Werden wie die Schnitte gemacht, nur mit dem Unterschied, daß sie in's Kreuz zerschnitten werden, statt der Länge nach.

328. Milch-Mocken.

Reibe 2 Milchbrod auf dem Reibeisen ab, schneide sie in 4 Theile, weiche sie in der Milch weich, drücke sie aus, drehe sie im Ei, dann in geriebenem Brod um und backe sie in schwimmendem heißen Schmalz, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, oder mache eine Hegen-Sauce dazu.

329. Milch-Schnitte.

Schneide 2 Milchbrod der Länge nach in 4 Theile und weiche sie in Milch, drehe sie alsdann in verrührtem Ei um und backe sie in Schmalz schön gelb; sie können zu Gemüse gegeben, oder mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

330. Kaffee-Brödlein.

Wiege 12 Loth Butter, 12 Loth Wasser und 6 Loth Zucker, laß es auf dem Feuer kochen, rühre $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl hinein, laß es kochen, bis der Teig glänzt, laß ihn erkalten, rühre 7 bis 8 Eier hinein, etwas abgeriebene Citrone, setze mit einem Löffel den Teig nußgroß auf

ein mit Mehl bestreutes Blech und lasse sie langsam backen.

331. Reis-Auflauf.

Brühe $\frac{1}{2}$ Pfund Reis 3 Mal ab, schütte Milch daran und lasse ihn langsam kochen, schütte nie zu viel Milch daran, auch darf man nicht zu viel darin rühren, damit der Reis ganz bleibt, laß ihn so lange kochen, bis er weich und dick ist, laß ihn erkalten, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, rühre den Reis hinein, nach und nach auch 10 Eiergelb, mache $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat und Pomeranzenschale fein, das Abgeriebene einer Citrone, Salz, Zimmt und Zucker, bis es süß genug ist, schlage das Weiße von 6 bis 7 Eiern zu Schnee und rühre es darunter, bestreiche ein Auflaufblech mit Butter, bestreue es gut mit geriebenem Milchbrod, fülle die Masse hinein und backe sie langsam im Ofen; mache eine Wein- oder Himbeer-Sauce darüber.

332. Apfel-Auflauf.

6 Äpfel werden geschält und in feine Blättlein geschnitten, nimm dann 4 schwache Kochlöffelvoll Mehl, rühre es mit Milch glatt, daß es wie ein dicker Omelette-Teig wird; dann thue Zucker, Zimmt, Citrone und von 6 Eiern das Gelbe daran, schlage das Weiße davon zu Schnee, menge es nebst den Äpfeln darunter, mache 12 Loth Butter recht heiß, schütte sie nach dem Schnee darüber, bestreiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit Brod, fülle sie und backe es langsam im Ofen gelb.

333. Apfel-Auflauf anderer Art.

Schäle und schneide 6 bis 8 Äpfel, dämpfe sie in einem Glas Wein und verrühre sie, koche von einer starken Handvoll weißem Mehl mit Milch einen dicken Brei, laß ihn verkühlen, menge die Äpfel nebst 1 Ei-

groß zerlassene Butter dazu, rühre es mit 6 Eiergelb recht schäumig, thue $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker nebst dem Schnee der 6 Eierweiß und etwas abgeriebener Citrone dazu; mit dem Uebrigen verfare wie oben.

334. Apricosen-Auflauf.

Drücke das Mark von 16 bis 18 Apricosen durch ein Sieb, stoße die Kerne davon recht fein und menge sie darunter; im Uebrigen verfare wie beim Vorhergehenden.

335. Gries-Auflauf mit Obst.

Koche in $\frac{1}{2}$ Maß Milch $\frac{1}{2}$ Pfund Kunstgries recht weich und dick, laß ihn erkalten, rühre 8 Loth Butter, 8 Loth Zucker und 8 bis 9 Eiergelb hinein, nebst einer abgeriebenen Citrone; das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen und darunter gemengt, bestreue und bestreue alsdann ein Auflaufblech, fülle den Boden damit, lege eine Lage gedämpfte Aepfel, Kirschen oder Apricosen, dann wieder eine Lage Guß; so fahre fort, bis das Blech gefüllt ist.

336. Sago-Auflauf.

Wasche $\frac{1}{2}$ Pfund Sago 3 Mal aus kochendem Wasser, laß ihn alsdann in Milch recht dick und weich kochen, laß ihn erkalten, rühre alsdann 10 Eiergelb nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßenen Zucker hinein nebst einer abgeriebenen Citrone, schlage 7 bis 8 Eierweiß zu Schnee, menge ihn darunter; im Uebrigen verfare wie bei dem andern Auflauf.

337. Chocolate-Auflauf.

Nimm 6 Stück abgeriebene Milchbrode, weiche sie in

Milch, koch' alsdann $\frac{1}{4}$ Pfund Chocolate in $\frac{1}{2}$ Maß süßem Rahm oder Milch, thue die geweichten Milchbrode dazu und laß sie recht verkochen, treibe dies durch ein Sieb, laß sie erkalten, rühre 8 Loth Butter weiß, nimm das Durchgetriebene und $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker nebst 10 Eiergelb dazu, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn darunter, fülle ihn in ein Blech und backe ihn $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen.

338. Kartoffel-Auflauf.

$\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird weiß gerührt, menge 12 geschälte, gekochte und geriebene Kartoffeln darunter, rühre 6 Eiergelb hinein, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund feinem Zucker, 3 Löffelvoll saurem Rahm und den Geschmack einer Citrone, menge Alles wohl untereinander, schlage das Weiße der Eier zu Schnee und menge ihn darunter, fülle ihn in ein Blech und backe ihn $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen.

339. Mandel-Auflauf.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, 12 Loth geschälte und zart gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker, den Geschmack einer Citrone, nebst 2 eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbröden mit 9 Eiergelb; wenn die Masse leicht gerührt ist, schlage das Weiße von 5 Eiern zu einem steifen Schnee, menge ihn darunter und backe ihn $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen.

340. Citronat-Auflauf.

Lasse $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch nebst 1 Eigröß Butter kochend werden, rühre eine Handvoll weißes Mehl hinein, laß es kochen, bis der Teig glänzt, und dann erkalten, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, thue die Mehlmasse dazu, rühre dies mit 8 bis 9 Eiergelb ab, menge das Abge-

riebene einer Citrone, 4 Loth klein geschnittene Citronat, 6 Loth Zucker darunter und rühre es leicht, schlage hierauf das Weiße von 6 Eiern zu Schnee, menge es darunter und backe es wie die andern.

341. Schwarzbrod-Auflauf.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, reibe 12 Loth Schwarzbrod und thue es dazu, nimm $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker, das Abgeriebene einer Citrone, Zimmt und Nelken, rühre dies mit 9 Eiergelb recht leicht, schlage die 9 Eier weiß zu Schnee, menge ihn leicht darunter, fülle es in ein Blech und backe ihn schön gelb; man kann eine Kirschchen-Sauce darüber machen.

342. Süßer Pomeranzen-Auflauf.

Lasse 1 Schoppen Milch und $\frac{1}{4}$ Pfund Butter kochend werden, rühre 6 Kochlöffelvoll weißes Mehl hinein, laß es kochen, bis es ganz dick ist, laß es erkalten und rühre das Gelbe von 6 Eiern hinein, reibe alsdann von 3 Drangen das Gelbe an einem Eigröß Butter ab, zerstoße dies und menge es darunter nebst dem Saft der 3 Drangen, verrühre dies Alles recht leicht, schlage hierauf das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee, menge ihn darunter und backe ihn gar wie die andern.

343. Flädlein-Auflauf.

Backe von 3 bis 4 Eiern dünne Flädlein, schneide sie in fingerbreite Riemen, bestreiche eine Auflaufform mit Butter, lege eine Lage Flädlein und streue Rosinen, Zucker und Zimmt darauf, dann wieder eine Lage Flädlein, so fahre fort, bis das Blech gefüllt ist, verrühre alsdann 6 Eier, 2 Löffelvoll sauern Rahm, 1 Schoppen Milch und schütte es darauf herum, und backe es eine halbe Stunde im Ofen.

344. Flädlein mit einer Zimmitkruste.

Bake dünne Flädlein in der Größe eines Tellers und mache folgende Fülle: $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßene Mandeln, 6 Loth gestoßenen Zucker, 3 ganze Eier, 3 Eiergelb; weiche das Innere eines Kreuzer-Wecks in Milch, drücke ihn wieder aus, rühre ihn zu Obigem, schneide 2 Loth Citronat und eine halbe Citronenschale, menge es darunter, bestreiche ein Blech mit Butter, lege ein Flädlein darauf, streiche einen Löffelvoll Fülle darauf, wieder ein Flädlein und fahre so fort, bis Alles vertheilt ist; mache folgende Zimmitkruste darauf: Schlage 2 Eierweiß zu Schnee, rühre $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Zucker hinein, rühre es, bis es dick ist, $\frac{1}{2}$ viertel Pfund gehackte Mandeln, $\frac{1}{2}$ Loth gestoßenen Zimmit, rühre Alles untereinander, bestreiche die Flädlein oben und zur Seite einen Fingerdick und bache ihn im Dfen schön gelb. Man kann eine Hegen- oder Himbeer-Sauce darüber machen. (Siehe Saucen.)

345. Kartoffel-Törtlein.

Kartoffeln werden roh geschält und nicht ganz weich gekocht, auf eine Platte gelegt, wenn sie erkaltet sind, auf dem Reibeisen gerieben; rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß und 6 Eiergelb hinein, 4 Loth geschälte und gestoßene Mandeln, 6 Loth gestoßenen Zucker nebst $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Kartoffeln, etwas Citronenschale und Zimmit, schlage das Weiße von 5 Eiern zu Schnee, menge ihn darunter, bestreiche kleine Förmchen mit Butter, bestreue sie dick mit gestoßenen Mandeln, fülle und bache sie.

346. Weck-Auflauf.

Nimm 2 Wecke, schneide die untere Kruste davon, brühe es mit siedender Milch an, stoße $\frac{1}{4}$ Pfund ge-

schälte Mandeln zart, drücke die Wecke aus, nimm sie und die Mandeln in eine Schüssel, thue $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Butter, Zucker, Zimmt, Citrone und Citronat nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Rosinen, rühre dies Alles mit 6 Eiergelb recht schäumig, schlage 6 Eierweiß zu Schnee, thue es vor dem Einfüllen hinein und bade ihn.

347. Apfel-Charlotten.

Schäle und schneide 12 Aepfel ganz fein, thue $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker, etwas Zimmt, die Schale einer Citrone recht fein geschnitten, nebst dem Saft einer Citrone, 2 Eßlöffelvoll Kirschwasser recht wohl gemengt unter die Aepfel, lasse dies eine halbe Stunde stehen, bestreiche eine Form mit Butter, schneide Schnitten von Weck oder Weißbrod in der Dicke, wie man sie zum Bâhen schneidet, wende sie in zerlassener Butter um, lege das Geschirr damit so aus, daß der Boden und die Seiten ganz bedeckt sind, man darf nichts mehr von der Form sehen; lege die Aepfel hinein, schütte den Saft darüber, drücke es fest zusammen, decke es wieder mit in Butter umgedrehten Schnitten zu, stelle es eine Stunde in einen heißen Ofen, nimm alsdann die Form aus dem Ofen, laß sie einige Minuten stehen, mache die Charlotten mit einem Messer am Rande los, stürze sie auf eine Platte und gib es zur Tafel.

348. Nudeln à la Demidoff.

Es werden Nudeln von einem Ei gemacht, in schwimmendem Schmalz gebacken, alsdann von Milch und 2 Kochlöffelvoll Mehl ein Brei gekocht, mit 4 Eiergelb abgerührt; nimm eine Salatière, mache eine Lage Brei, streue Zucker und Zimmt darauf, eine Lage Nudeln, wieder Zucker und Zimmt, fahre so fort, bis die Salatière gefüllt ist, lege kleine Stückchen Butter darauf und stelle es auf Salz in einen gelinden Ofen, bis es eine

schöne gelbe Farbe hat, bestreue es mit Zucker und Zimmt und gib es zur Tafel.

349. Schnitte mit rothem Wein.

Schneide 2 Milchbröde der Länge nach in mehrere Theile, lasse ein Stück Zucker in einem Schoppen rothen Wein vergehen, schütte ihn darüber, wenn sie geweicht sind, drehe sie in Mehl um, und backe sie in heißem Schmalz schön gelb, lege sie auf eine Platte, bestreue sie mit Zucker und Zimmt, stelle sie in einen gelinden Backofen, bis sie glasirt sind; man kann eine Kirschens-Sauce dazu geben.

350. Gebackener Crème.

Verrühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Löffelvoll Mehl, 1 Schoppen Milch, 5 Eiergelb, Zucker bis es süß genug ist, thue dies Alles in ein Casserol auf's Feuer, rühre darin, bis es dick genug ist, schlage das Weiße zu Schnee, menge es darunter nebst etwas Vanille, schütte es auf eine Platte, streue Mandeln darauf, backe ihn schön gelb im Ofen.

351. Wein-Crème.

Nimm 12 Eiergelb, einen Kochlöffelvoll Mehl, das Abgeriebene von 2 Citronen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, rühre es mit Wein glatt, lasse es unter beständigem Rühren kochend werden; wenn es gekocht ist, rühre von 12 Eiern den Schnee hinein und richte es an.

352. Kaiserkuchen.

Rühre $\frac{1}{2}$ viertel Pfund Butter leicht, weiche 2 Kreuzer-Wecke in Milch ein, schneide zuerst die untere Kruste davon; wenn sie geweicht sind, drücke sie aus und

rühre sie
dein,
Handbo
Zimmt,
wenn d
mit Bu
ein und
dein un

Nimm
Löffelvol
schlage
die Maß
lasse ihn
Tafel.

Rühre
Butter
hinein,
Glas
und Zin
sind, rich
brücklein

Nimm
Rahm g
oder M
nebst Z
beständ
den un
falt ge

rühre sie mit der Butter, stoße $\frac{1}{4}$ Pfund geschälte Mandeln, menge sie darunter, rühre 6 ganze Eier nebst einer Handvoll Rosinen, einer Handvoll Zibeben, Zucker, Zimmt, abgeriebener Citrone nach Belieben daran; wenn dies Alles gut gerührt ist, bestreiche eine Form mit Butter, bestreue sie mit Brod, fülle die Masse hinein und laß ihn backen; spicke ihn alsdann mit Mandeln und mache eine Hegen-Sauce darüber.

353. Himbeer-Auflauf.

Nimm 3 Eßlöffelvoll eingemachte Himbeeren, 3 Eßlöffelvoll gestoßenen Zucker, rühre dies mit 2 Eierweiß, schlage 5 Eierweiß zu Schnee, menge ihn darunter, fülle die Masse in eine Schüssel, thue unten und oben Kohlen lasse ihn aufziehen und gib ihn in der Schüssel zur Tafel.

354. Kirschen-Mus.

Röste einen Kochlöffelvoll Mehl in einem Stückchen Butter schön gelb, thue abgezopfte schwarze Kirschen hinein, dämpfe es ein wenig, lösche es alsdann mit $\frac{1}{2}$ Glas Wasser ab, schütte ein Glas Wein nebst Zucker und Zimmt daran, laß es kochen, bis die Kirschen weich sind, richte es an und schütte in Schmalz geröstete Weckbröcklein darauf.

355. Rahm-Sulz.

Nimm einen Kochlöffelvoll Mehl, rühre es mit süßem Rahm glatt, verdünne es mit einem Schoppen Rahm oder Milch, schlage 6 Eierweiß zu Schnee, menge ihn, nebst Zucker und Rosenwasser, darunter, stelle es unter beständigem Rühren auf's Feuer, laß es kochend werden und richte es auf eine Platte; es kann warm und kalt gegeben werden.

356. Warmer Quittenschaum.

Lege 8 Quitten in heißes Wasser, bis sie Sprünge bekommen, schäle sie und laß sie erkalten, alsdann werden sie geschabt in eine Schüssel gethan, eine Viertelstunde zart gerührt; schlage 10 Eierweiß zu einem steifen Schnee, rühre immer einen Eßlöffelvoll Schnee unter die Quitten, bis er aufgeht, rühre es bis es weiß ist, menge 12 Loth feinen Zucker nebst einer fein geschnittenen Zitronenschale darunter, bestreiche eine Platte mit Butter, schütte die Masse darauf, laß es in gelindem Ofen gelb backen, bis es Risse bekommt.

357. Mandel-Schnitten.

$\frac{1}{2}$ Pfund geschälte und gestoßene Mandeln, 2 altgebackene Wecke werden gerieben, mit siedender Milch angebrüht und zugedeckt, alsdann unter die Mandeln gemengt, nebst Zucker, Zimmt, Zitronen- und Pomeranzenschale, rühre diese Masse mit 4 Eiern ab, schneide Wecke in Schnitte, bestreiche sie mit obiger Masse und backe sie in Schmalz schön gelb; mache eine Sauce darüber.

358. Pfannkuchen von Rosinen.

Weiche ein Milchbrod in Milch ein, rühre 8 Loth Butter weiß, menge das ausgedrückte Milchbrod darunter, nebst 8 Loth geschälten und gestoßenen Mandeln, rühre dies mit 8 Eigelb ab, schlage das Weiße zu Schnee, menge diesen darunter, nebst 2 Loth Rosinen und dem Abgeriebenen einer Citrone, gieße den Teig in heiße Butter, decke einen Kohlendekel darauf, wenn er schön gebacken ist, wird er mit Zucker und Zimmt bestreut zur Tafel gegeben.

359. Gefüllte Wecke.

Von 4 Kreuzer-Wecken schneidet man die obere Rinde ab, höhlt die Wecke aus und weicht sie in Milch ein, drückt sie wieder aus, rührt daran 4 Loth geschälte und gestoßene Mandeln, eine Handvoll Zucker, 3 Eier, etwas Zimmt, 4 Loth große und kleine Rosinen, rühre dies Alles wohl untereinander, fülle die gehöhlten Wecke damit, lege die obere Rinde wieder darauf, binde sie mit einem Faden zu, verrühre 3 Eier mit etwas süßem Rahm, kehre sie darin um, bis sie weich sind, und bace sie in Schmalz, mache eine Wein-Sauce dazu und lasse sie noch einmal darin aufkochen; man kann sie auch mit Zucker und Zimmt bestreut geben.

360. Plum-Budding.

1 Pfund Nierenfett wird abgehäutet, fein gehackt, in eine Schüssel gethan, dann werden 1 Pfund Rosinen, $\frac{1}{2}$ Pfund Zibeben in $\frac{1}{2}$ Maß Wein gekocht, auf ein Sieb gestellt mit $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 8 Loth feinem Zucker, 4 ganzen und 4 gelben Eiern, 2 Glas Rosenwasser, mit dem Fett untereinander gerührt, bestreue eine doppelte Serviette mit Mehl, fülle die Masse hinein, binde sie gut zu und hänge die Serviette in einen Kessel mit kochendem Wasser, lasse ihn 5 bis 6 Stunden kochen. Mache eine Weinsauce dazu, zu dieser kann ein Glas Rum gegeben werden.

361. Englischer Budding. (Plumpudding.)

$\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett wird gehäutet und fein gehackt, 16 Loth Mehl darunter gemengt, thue dies, nebst 8 Loth Zucker, 5 Eiern, 1 Glas Rum oder Brantwein, $\frac{1}{2}$ geriebenen Muskatnuß, der abgeriebenen Schale einer Citrone, 1 Pfund Rosinen und Zibeben, etwas Salz, in eine Schüssel, rühre es gut untereinander, bestreiche

eine doppelte Serviette in der Mitte mit Butter, bestreue sie mit Mehl, schütte die Masse hinein, binde die Serviette zu und koche die Masse 6 Stunden in kochendem Wasser, wende ihn öfters um. Mache folgende Sauce dazu: 12 Loth frische Butter werden mit 1 Eßlöffelvoll Mehl gerührt, nebst 6 Eiergelb, Zucker, etwas Salz, 1 Bouteille Madeirawein, laß es auf dem Feuer unter beständigem Rühren heiß werden, aber nicht kochen. Man kann auch nur Zucker und Rum dazu thun.

362. Ein anderer Plumpudding.

Mische geriebenes Brod, Schmalz, Rosinen, von jedem 4 Loth mit 2 verrührten Eiern, 3 oder 4 Löffelvoll Milch und 1 Eßlöffelvoll Zucker, etwas Salz untereinander; koche ihn wie die Obigen, aber nur 4 Stunden. 1 Löffelvoll Brantwein, Zucker und Muskatnuß in zerlassener Butter kann als Sauce dienen.

363. National-Pudding.

Mische Rindfett, Rosinen, Korinthen, von jedem 1 Pfund, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 8 Loth Zucker, 1 Eßlöffelvoll geriebene Zitronenschale, eine halbe geriebene Muskatnuß, ein kleines Blättchen Muskatblüthe, 1 Theelöffelvoll Ingwer und 6 verrührte Eier darunter. Laß ihn wie die obigen Puddings 5 Stunden kochen.

364. Mandel-Pudding.

Koche von $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 1 Schoppen Milch einen dicken Brei, laß ihn erkalten, rühre ihn ab mit 9 Eiergelb, menge 6 Loth geschälte und gestoßene Mandeln, etwas abgeriebene Citrone, Zimmt, Zucker, bis es süß genug ist, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn darunter, bestreiche eine

Form mit Butter und geriebenem Brod, fülle die Masse hinein und koche sie $1\frac{1}{2}$ Stunden. Mache eine beliebige Sauce dazu.

365. Schwarzbrod = Pudding.

Rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, reibe 12 Loth Schwarzbrod darunter, $\frac{1}{4}$ Pfund feinen Zucker, 1 abgeriebene Citrone, Zimmt, Nelken, rühre dies mit 9 Eigelb recht lange, schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn darunter, fülle die Form und vollende ihn wie den Brei-Pudding.

366. Weck = Pudding.

Es werden 6 Weck in Milch eingeweicht und wieder ausgebrückt, rühre 9 Eigelb nebst $\frac{1}{2}$ Viertelpfund gestoßene Mandeln, Zucker, Zimmt, Nelken, das Abgeriebene einer Citrone, recht zart untereinander, schlage das Weiße der Eier zu einem steifen Schnee und menge ihn darunter. Verfahre damit wie bei den vorhergehenden; mache eine Sauce dazu.

367. Bisquit = Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker rühre mit 5 Eigelb $\frac{1}{2}$ Stunde, und den Geschmack einer Citrone nebst dem Saft einer Citrone, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn darunter nebst 2 Eßlöffelvoll feinem Mehl, fülle dies in eine Form und koche es $\frac{1}{4}$ Stunden. Mache einen Schotto darüber.

368. Reis = Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis wird in einer Maß Milch recht weich und dick gekocht, zopfe das Innere von 2 Kreuzerwecken heraus, brühe es mit 1 Trinkglasvoll süßer

Milch an, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, menge die ausgedrückten Wecke hinein nebst dem Reis, rühre 1 Handvoll geschälte und gestoßene Mandeln, 1 Handvoll Zibeben, Zucker, Zimmt, Citronenschale, 6 ganze Eier darunter, rühre die Masse recht untereinander, bestreiche die Form mit Butter, bestreue sie mit Mandeln, koche den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden, mache einen Schotto dazu.

369. Nudel-Pudding.

Mache von 2 Eiern einen Nudelteig, schneide und koche ihn in $\frac{1}{2}$ Maß Milch, schütte sie in einen Seiber, daß die Milch davon abläuft, thue sie in eine Schüssel nebst einer Handvoll geschälten und gestoßenen Mandeln, das Abgeriebene einer Citrone, Zucker, Zimmt und $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassener Butter, rühre dies Alles mit 6 ganzen Eiern, fülle die Masse in eine Form, lasse sie $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen, mache eine Mandel- oder Weinsauce dazu.

370. Gries-Pudding mit Kirschen.

Lasse 3 Schoppen süßen Rahm oder Milch kochend werden, rühre 12 Loth Kunstgries hinein, laß ihn dick und weich kochen, lege 12 Loth Butter dazu, laß es erkalten, rühre 8 Eiergelb hinein, nebst $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, etwas abgeriebene Citrone, schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn nebst 1 Pfund ausgesteinten Kirschen darunter und behandle ihn wie den vorhergehenden.

371. Brand-Pudding.

Lasse $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, 1 Schoppen Milch kochend werden, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl hinein, laß es kochen, bis der Teig glänzend und dick ist, laß ihn erkalten, rühre alsdann 10 Eiergelb darunter, den Saft von 2 Citronen, 1 Glas Arac, Zucker bis es süß genug ist,

rühre dies Alles 1 Stunde lang, bestreiche eine Form mit Butter, koche ihn wie die andern. Als Sauce wird $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker mit $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser kochend gemacht, darüber geschüttet, mit Arac angezündet und so brennend servirt.

372. Kartoffel-Pudding.

Rühre $\frac{3}{2}$ Pfund Butter weiß, menge $1\frac{1}{4}$ Pfund gekochte geriebene Kartoffeln darunter, nebst 4 Loth feinem Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund feinem Zucker, von 2 Citronen die Schale, Zimmt, rühre dies Alles mit 12 Eiergelb recht glatt, schlage das Weiße der Eier zu Schnee, menge ihn darunter und koche ihn wie die andern. Mache eine Kirsch-, Sago- oder Weinsauce dazu.

373. Kartoffel-Pudding mit Mandeln.

Nimm $\frac{3}{4}$ Pfund gekochte und geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Zucker, 4 Loth gestoßene Mandeln, 4 Löffelvoll Rahm, Zimmt, Citrone, rühre dies Alles mit 8 Eiergelb, schlage das Weiße zu Schnee, menge ihn darunter und koche ihn wie die andern; mache eine beliebige Sauce dazu.

374. Chocolate-Pudding.

Reibe 3 Tafelchen Chocolate am Reibeisen, menge einen starken Eßlöffelvoll Mehl darunter, rühre dies mit einem Schoppen süßem Rahm recht glatt, rühre es auf dem Feuer zu einem dicken Brei, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß, und nach und nach 5 bis 6 Eier hinein, menge es unter den Brei nebst Zucker und Vanille, wenn Alles recht gerührt ist, fülle es in die Form und koche den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde; mache folgende Sauce: Ein Tafelchen geriebene Chocolate lasse in einem Schoppen süßem Rahm kochen, rühre alsdann 3 Eiergelb, ein

Stückchen Zucker und Vanille hinein, laß es unter beständigem Rühren dick werden. Richte den Pudding an und schütte die Sauce darüber.

Süße Saucen.

375. Schotto.

Thue 8 Eiergelb, 2 Loth gestoßenen Zucker, 1 Schoppen guten Wein, ein wenig Citronenschale, in ein Casserol, verrühre es recht schaumig, nimm es auf's Feuer, struble darin, bis es dick ist; es darf aber nicht kochen.

376. Citronen-Sauce.

3 Eiergelb werden in ein Casserol gethan, $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, 2 Loth gestoßener Zucker und eine Citronenschale daran gerührt; nimm dies auf's Feuer, laß es dick werden, aber ja nicht kochen.

377. Hegen-Sauce.

Röste $\frac{1}{2}$ Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit 1 Schoppen Wein ab, thue 2 Eßlöffelvoll Hegen-Mark, Zucker, Citrone dazu und laß es kochen. Man kann auch frische Hegen in Wasser abkochen und durch ein Haarsieb treiben.

378. Kirschen-Sauce.

Wasche 2 bis 3 Händevoll dürre Kirschen, alsdann werden sie grob gestoßen, mit $\frac{1}{2}$ Maß Wasser gekocht, bis sie dick sind, und mit einer Bouteille Wein durch ein Haarsieb getrieben; röste 1 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, die durchgetriebenen Kirschen thue