

Sechstes Capitel.

Pudding und combinirte Mehlspeisen.

Mehlpudding. — Tutti-Fruttipudding. — Dreifarbiger Pudding. — Mehlpudding mit Macaronen. — Mehlpudding mit Macaroni. — Macaronipudding (zweites Verfahren). — Mehlpudding mit gebrannten Mandeln. — Mehlpudding mit geschnittenen Mandeln. — Kartoffelpudding. — Cabinetspudding. — Cabinetspudding mit Mandelmasse. — Dreifarbiger Cabinetspudding. — Dreifarbiger Cabinetspudding (zweites Verfahren). — Cabinetspudding mit Wein. — Mürber Cabinetspudding. — Cabinetspudding mit Gansleber und Trüffeln. — Kastanienpudding. — Crémepudding mit Macaroni. — Griespudding. — Reispudding. — Tapioca- und Sagopudding. — Pudding von Hirse. — Englischer Pudding. — Plompudding. — Bisquitpudding. — Mandelpudding (schwere Masse). — Mandelpudding (leichte Masse). — Brodpudding. — Brodpudding (zweites Verfahren). — Brodpudding (schwere Masse). — Schwerer Mandelpudding. — Chocoladepudding. — Schwerer Chocoladepudding. — Schwerer Chocoladepudding (zweites Verf.) — Schmankerlpudding. — Mandel-Schmankerlpudding. — Chocolade-Schmankerlpudding. — Brod-Schmankerlpudding. — Die Saucen zu Puddings. — Milchsauc mit Vanille. — Weiße Vanillesauce. — Weiße Vanillesauce (zweites Verfahren). — Früchtensauce zu Pudding. — Früchtensauce mit Sago

— Weinsauce. — Schaumweinsauce (Chauveau). — Citronenweinsauce (Chauveau), zweites Verfahren. — Weiße Schaum-
sauce. — Sultaninen- oder Eibensauce. — Tutti-Fruttsauce.
— Drangenweinsauce. — Maltheser-Reis. — Reis-Croquet. —
Gefüllte Reis-Croquettes. — Reis-Charlotte. — Karthäuser Reis.
— Karthäuser Klöße. — Karthäuser Klöße mit Backteig. —
Milchbackteig. — Weinbackteig. — Bierbackteig. — Gefüllte
Karthäuser Klöße mit Backteig. — Füllung zu Karthäuser Klößen.
— Hagebuttenfüllung. — Karthäuser Klöße mit Äpfeln. — Back-
teig, Schnecken-, Schwämme- und Hohlhippen. — Vanille-
waffeln. — Hohlhippen. — Carlsbader Oblaten. — Blätter-
torte aus Carlsbader Oblaten. — Vanillewaffelbäckerei. —
Chocolade-, Haselnuß- oder Grillagewaffeln. — Holländische
Waffeln. — Strudel und Kolladen. — Der Strudelteig. —
Rahmstrudelfüllung. — Mandelstrudelfüllung. — Nußfüllung.
— Mohnstrudelfüllung. — Rosinen- oder Streußel-Kollade. —
Rahmstrudel mit Topfen. — Griesrahmstrudel. — Reisrahm-
strudel. — Apfelstrudel. — Krautstrudelfüllung. — Baierische
Dampfnudeln. — Das Backen der Dampfnudeln. — Rohr-
nudeln. — Der Fladen.

Der Pudding*)

unterscheidet sich vom Auflauf durch die demselben gegebene Form. Während Aufläufe in flachen Formen gebacken werden und dadurch das Aussehen einer Torte erlangen, wird Pudding in hohen Formen dargestellt, die einem abgestutzten Kegeln gleichen. Ferner wird Auflauf in freier Ofenwärme gebacken, während Pudding im Wasser gebacken wird. Schließlich findet zwischen Pudding und Auflauf derjenige Unterschied statt, daß die Masse zu ersterem compacter bereitet wird als zu Auflauf, d. h. es wird bei gleichem Mischungs- und Gewichtsverhältniß und bei der gleichen Anzahl Eier weniger Schnee der Masse zugesetzt. Es kann demnach jede der für Auflauf bereits besprochenen Massen bei geringer Aenderung auch für Pudding verwendet werden.

Mehlpudding (à la Bechamel).

(Brandmasse.)

$\frac{1}{3}$ Liter Milch und 3 Deka Butter werden zum Kochen gebracht, hierauf 15 Deka gesiebtes Mehl unter beständigem Umrühren behutsam eingeschüttet und so lange das Rühren fortgesetzt, bis die Masse glatt geworden ist und in einem Knollen sich vom Geschirre losgelöst hat, wobei selbstverständlich alle Mehltheilchen sorgfältig vermengt worden sind; die so bereitete Masse wird flach auf eine Schüssel gegeben und, damit beim Abkühlen sich keine Kruste bilde, öfters umgewendet.

12 Deka Butter werden mittlerweile mit 12—15 Deka Zucker schaumig gerührt, wobei 6 Dotter und 2 ganze Eier

$\frac{1}{2}$ Str. Milch,
3 Deka Butter,
15 Deka Mehl.
12 Deka Butter,
12-15 Dk. Zucker.
6 Dotter,
2 Ganze,
Vanille,
Citronenschale,
6 Schnee.

*) Pudding, ursprünglich ein englisches Backwerk, erhielt nach Herausgabe der ersten Auflage dieses Buches eine allgemeinere Verbreitung. So auch das vortheilhafte Backen im Wasser bekannt.

nach und nach bei fortwährendem Schaumigrühren zugegeben werden. Als Würze wird Vanille und Citronenschale gegeben.

Die abgekühlte Brandmasse wird mit der gerührten Buttermasse in einem Steinmörser vermengt. Erstere wird in demselben gestoßen und dabei die gerührte Buttermasse löffelweise zugesetzt, vermengt und glattgearbeitet, so daß keine unver-

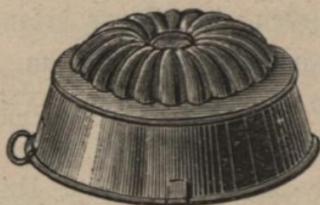


Fig. 61.

mengten Knollen geblieben sind. Hierauf aus dem Steinmörser genommen, wird die Masse in eine Schüssel gegeben und der Schnee von 6 Eiweiß eingemengt, indem der festgeschlagene Schnee in kleinen Partien zugesetzt und eingerührt wird.

Zum Unterschiede von dem südländischen Auflauf wird diese Masse anstatt in flache, in hohe Puddingformen 2 Drittheile des Raumes eingefüllt. Die Formen werden in üblicher Weise mit Butter bestrichen und mit Streumehl, d. i. Zucker, Mehl, Semmel- oder Bisquitbröseln bestaubt und dann im Wasser gebacken.

Das Backen im Wasser. Es wird ein 4—5 Finger hohes Becken in den Ofen gegeben, und sobald dasselbe heiß geworden ist, wird kochendes Wasser bis zur Hälfte des Raumes in das Becken gegossen und im Becken wieder bis zum Sieden erhitzt. Die bereits mit der Puddingmasse angefüllten Formen werden im Ofen in das Wasser gestellt und der Ofen geschlossen. Auf diese Art ist die Masse der gleichmäßigen Wirkung des siedenden Wassers ausgesetzt, ohne daß dabei eine solche Verdunstung stattfindet, wie beim Backen bei freier Ofenwärme. *) Demgemäß bleibt die Puddingmasse, nachdem diese fertig gebacken,

*) Bei welcher ebenfalls die Sietehitze angewendet erscheint.

d. i. nachdem die Mehlbestandtheile die Umwandlung in Dextrin oder Stärkægummi durch die Einwirkung der Siedehitze erfahren hat, und auch die Eibestandtheile der Masse dadurch erhärtet sind, dennoch eine weiche „saftige“ Masse. Pudding von ungefähr $\frac{2}{3}$ Liter Inhalt benöthigt zur Procebur des Backens im Wasser etwa eine Stunde. Ist das Wasser im Becken während dieser Zeit im Ofen verdunstet, so wird kochendes nachgegossen.

Dieses wird aber so eingerichtet, daß, nachdem die Puddings ungefähr eine Stunde der Hitze des siedenden Wassers im Ofen ausgesetzt waren, die Ofenwärme einigermaßen herabgemindert wird und die gefüllten Formen noch eine kurze Zeit bei freier Ofenwärme „nachgebacken“ werden. Es bildet sich von unten eine Kruste an der Masse, wobei aber ein „Aufgehen“ noch einmal stattfindet. — Während des Backens hat sich aber an der Oberfläche der Masse eine braune Kruste gebildet, die, sobald sie eine Färbung erlangt hat, mehrfach mit Papier zugedeckt wird, um das Schwarzwerden oder das Verkohlen zu verhindern. Das Untersuchen, ob das Backen vollständig geworden, d. i. ob ein Stück ausgebacken ist, geschieht auf gleiche Art, wie bei anderen Backwerken, indem man einen Strohhalm oder ein Holzstäbchen von derselben Dicke in die Masse einschiebt und nach dem Herausziehen untersucht, ob an demselben klebrige Masse haften geblieben ist. So lange dies der Fall, ist die Masse nicht ausgebacken.

Das Backen im Wasser bietet denjenigen Vortheil gegenüber dem Backen in freier Ofenwärme, daß die Stücke nicht sofort aus der Form genommen, d. i. herausgestürzt werden müssen, sondern in der Form im heißen Wasser bis zum Serviren verbleiben können, ohne daß ein Vertrocknen wie bei freier Ofenwärme stattfindet. Die Stücke werden mit Zucker bestäubt und mit einer Fruchtsauce, von welcher später die Rede sein soll, oder mit gedünstetem Obst servirt.

Tutti=Fruttipudding von Brandmasse.

(Pouding à la Bechamel aux tutti frutti).

In die fertige bereits beschriebene Mehl=Puddingmasse werden Rosinen, Korinthen, klein geschnittene Cedrat- und Drangenschalen, auch klein geschnittene, eingesottene Mairillen, Pfirsiche, Reineclaude, Birnen u. s. w. sorgfältig eingemengt und in die gut mit Butter bestrichenen Formen, die auch mit Streumehl eingestaubt wurden, gefüllt und im Wasser gebacken.

Dreifärbiger Pudding (Brandmasse).

Dieselbe fertige Masse wird in drei Theile getheilt. Von diesen wird ein Theil roth gefärbt, der andere Theil wird mit erwärmter und mit Zuckerlösung verdünnter Chocolade oder Cacaomasse braun, der dritte Theil bleibt ungefärbt. Von diesen drei verschiedenfärbigen Massen werden fingerhohe Schichten in die Form gestrichen, oder die Masse wird mit dem Löffel stückweise eingefüllt und durch Verschiebung mit einem in die Masse eingeführten Messer marmorirt.

Mehlpudding mit Macaronen.

Es werden entweder kleine Macaronen in der Größe einer Haselnuß oder Macaronen von gewöhnlicher Größe in kleine Stücke geschnitten und in die fertige Masse gemengt. Diese Art kann auch Macaronen=Pudding von Brandmasse genannt werden. Es können aber auch ebenso kleine Haselnuß- oder Chocolade=Macaronen in die Masse eingemengt werden.

Mehl- oder Brandmasse=Pudding mit Macaroni.

Macaroni der dicksten Sorte werden zuerst in wenig gesalzenem Wasser weich gekocht, hierauf auf ein Sieb geschüttet,

das Wasser gut abtropfen, auseinandergelegt und erkalten gelassen.

Nachdem die Macaroni erkaltet sind, werden sie zer kleinert, mit der fertigen „Mehlpudding-Masse“ vermengt und sofort in die Form gefüllt.

Macaronipudding. (Zweites Verfahren.)

Die Macaroni werden in Milch weich gekocht und hierauf auf ein Sieb geschüttet, die Milch gut abtropfen und erkalten gelassen. Auf 12 Deka Macaroni werden 10 Deka Butter mit 8—10 Deka Zucker schaumig gerührt und 6 Dotter, 2 ganze Eier bei fortgesetztem Schaumigrühren zugegeben.

12 Deka Macaroni,
10 Deka Butter,
8-10 Deka Zucker,
6 Dotter,
2 Ganze,
4 Schnee,
1-2 Deka Puder.

Die Macaroni werden in fingerlange Stücke geschnitten, mit der gerührten Masse vermengt und schließlich noch der Schnee von 4 Eiweiß und 1 Deka Haarpuder eingemengt. Vanille und Zitronenschale wird als Würze zugegeben.

Mehlpudding mit gebrannten Mandeln.

In die Brandmasse zu Pudding, wie dieselbe bereits besprochen worden ist, werden gestiftelte Mandeln eingemengt. Diese werden auf Bleche oder Blechteller so lange im Ofen gelassen, bis sie hellbraun geworden sind; oder es werden die gewöhnlichen mit Zucker überzogenen „gebrannten Mandeln“ zerstoßen, grob abgeseibt, d. h. durch ein Drahtsieb mit weiten Oeffnungen gesiebt und in die fertige Masse eingemengt.

Brand- oder Mehlpudding-Masse mit gebranntem Zucker braun gefärbt und gestiftelte Mandeln eingemengt wird „Braline-Pudding“ genannt.

Kartoffelpudding.

Kartoffel werden gebraten oder in Dampf gekocht; hierauf geschält und im warmen Zustande durch ein nicht zu feines Sieb passirt.

15 Defa Butter,
15 Defa Zucker,
8 Dotter,
1 Ganzes,
Vanille,
Citron,
20 Defa Kar-
toffeln,
6-8 Schnee,
2 Defa Puder.

15 Defa Butter werden mit 12—15 Defa Zucker schaumig gerührt, 8 Dotter und 1 ganzes Ei bei fortwährendem Rühren zugegeben. 20 Defa passirte Kartoffeln werden sodann mit der bereits schaumig gerührten Masse vermengt, und zwar wird die gerührte Masse in sehr kleinen Partien (Löffelweise) in die Kartoffeln gegeben und vom Anfange an gleich zu einer glatten Masse verrührt, worauf dann, sobald alle Bestandtheile genau und glatt, d. i. ohne daß Knollen sich bilden konnten, verrührt ist, ein fester Schnee von 6 Eiweiß darunter gemengt wird. Sind die Kartoffeln wässerig, so können 1—2 Defa Stärkemehl zugesetzt werden. Auch Rosinen und Korinthen kann man der Masse beimengen.

Cabinetspudding von Bisquit.

Biscotin von mittelfeiner Art werden in Stücke geschnitten und mit einer Mischung von Ei mit gleicher Menge Milch gut untereinandergemengt, übergossen und derart angefeuchtet, daß die Stückchen so feucht wie eine ungebäckene Masse werden. Die angefeuchteten Stücke werden dann in bereitgehaltene, gestrichene und ausgestäubte Formen mittelst Löffel eingelegt, dazwischen Korinthen, Rosinen und fein geschnittene eingesottene Drangenschalen oder Cedri gestreut, und wenn die Form vollgefüllt ist, wird die Masse mit dem Löffel einigermassen zusammengedrückt, damit die eingelegten Stücke beisammenhalten. Cabinetspudding wird ebenfalls im Wasser gebacken; man läßt ihn aber zum Schluß, nachdem das Wasser verdunstet ist, eine Zeit ohne Wasser „nachbacken“, damit sich eine Kruste bilden könne, wodurch der Pudding nach dem Herausstürzen zusammengehalten wird.

Cabinetspudding aus Mandelmasse

wird auf dieselbe Art bereitet, nur werden, was auch bei Bisquit geschehen kann, die dazu geschnittenen Stückchen zuvor im Ofen gebäht, auch gebräunt. Dies geschieht bei frisch

bereiteter Masse, nachdem dieselbe erkaltet ist. Wird aber Cabinetspudding aus altgebackener Masse bereitet, so ist das „Bähen“ der Theile wohl nicht nothwendig, kann aber darum angewendet werden, um einerseits ein marmorirtes Aussehen zu erzielen, und auch um der Masse einen eigenthümlichen Geschmack zu geben.

So können auch von verschiedenen anderen Massen, von Chocolate, Linzer oder Sandmasse Cabinetspuddings bereitet werden, und es wird am meisten aus Oekonomie aus den Abschnitten bei der Zubereitung verschiedener kleiner Bäckerei oder derartiger Backwerke früherer Tage Cabinetspudding bereitet und sollte eigentlich Oekonomiepudding heißen. Aber auch dann, wenn Cabinetspudding aus eigens hiezu bereiteter Masse erzeugt werden soll, ist es gut, ein oder zwei Tage zuvor die Bisquit-, Chocolate-, Mandel-, Linzer oder Sandmasse vorzubereiten.

Dreifärbiger Cabinetspudding.

Hiezu wird eine Mandelmasse bereitet und in drei Theile getheilt. Ein Theil wird roth gefärbt, der andere Theil mit Zuckerlösung, verdünnter Chocolate oder Cacaomasse braun und ein Theil bleibt ungefärbt. Diese dreierlei Massen werden in fingerhohen Papier- oder Blechkapseln gebacken, am nächsten Tage oder später in Stücke von einer Nußgröße geschnitten, im Ofen übertrocknet und sodann mit der erwähnten Mischung von Milch und Ei zu gleichen Theilen gut gemengt, angefeuchtet und in die Form gefüllt. Zwischen den Stückchen werden beim Einfüllen Rosinen, Korinthen und gestiftelte Mandeln oder Pignoli eingestreut und schließlich niedergedrückt.

Die hiezu geeignete Mandelmasse ist folgende: 10 Deka geschälte Mandeln werden mit Ei fein gerieben, mit 15 Deka Zucker, 10 Dottern schaumig gerührt und hierauf der Schnee von 8 Eiweiß und 15 Deka Mehl eingemengt. Als Würze wird Citronenschale zugegeben.

10 Deka	Mandeln,
1 Ganzes	zum
	Reiben,
15 Deka	Zucker
10	Dotter,
8	Schnee,
15 Deka	Mehl,
	Citron.

Dreifärbiger Pudding. (Zweites Verfahren.)

Die in drei Theile getheilte und bereits gefärbte Masse (auch kann ein Theil grün gefärbt werden) wird in die Puddingform gefüllt, und zwar von jeder Farbe eine der Größe entsprechende Lage von gleicher Höhe, so daß beim Anschnitte jede Farbenlage in gleicher Breite erscheint.

Auf gleiche Art kann drei- oder zweifärbiger Pudding bereitet werden. Der soeben erwähnte wurde schwarz, roth und gelb*); oder er wird zweifärbig: schwarz und gelb; ferner roth und grün und gelb und grün. Um denselben weiß und schwarz darzustellen, wird die weiße Linzermasse angewendet, von welcher die Hälfte mit Chocolate oder Cacaomasse dunkelbraun gemacht wird. Von der weißen Linzermasse kann auch Weiß und Roth hergestellt werden; ferner Weiß, Roth und Grün und Weißgelb.

(Diese Art Puddings mit Nationalfarben kann bei Festlichkeiten, wo zum Heile und Ruhme der Nation gespeist wird, praktische Verwendung finden. —)

Cabinetspudding mit Wein.

2 ganze Eier werden mit 5 Deka Zucker auf gelindem Feuer zu einer steifen Bisquitmasse geschlagen, und nachdem diese durch fortgesetztes Schlagen im kühlen Raume kalt geworden ist, werden 10 Deka aus Biscotin geschnittene Würfel mit Wein und Arak oder Rum schwach angefeuchtet und dann mit Rosinen, Korinthen mit der Bisquitmasse vermengt und in die Form gefüllt. Beim Vermengen beobachte man diejenige Vorsicht, daß die erweichten Biscotinthteile nicht zu sehr zerdrückt werden.

*) Mandelmasse.

Mürber Cabinetspudding.

5 Dekka geschälte Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben, mit diesen 5 Dekka geschmolzene Butter vermengt und mit 5 Dekka Zucker schaumig gerührt; hiezu wird 1 Dotter und 1 ganzes Ei zugegeben. Ferner werden Rosinen, Korinthen, feingeschnittene eingesottene Orangenschalen, Vanille, Zimmt und Citronenschale als Würze gegeben. — In diese schaumig gerührte Masse werden von 3 Eiweiß fester Schnee und so viel angefeuchtete, aus Bisquit- oder Mandelmasse geschnittene Würfel eingemengt, als zu einem Pudding nöthig ist. Beim Einmischen muß man jedoch darauf sehen, daß die Bisquitwürfel nicht zerdrückt werden.

5 Dekka Mandeln,
1 Ganzes,
5 Dekka Butter,
5 Dekka Zucker,
1 Dotter,
1 Ganzes,
Rosinen,
Korinthen,
Vanille,
Zimmt,
Orangenschalen,
3 Schnee,
Bisquitwürfel.

Kipfel- oder Semmelpudding (à la Cabinet).

6 Weißbrode oder Semmeln werden abgeschält oder auch mit der Rinde entweder in kleine Scheiben oder Würfel geschnitten. Diese werden mit einer Mischung von $\frac{1}{5}$ Liter kalter Milch, 2 ganzen Eiern, 1 Eßlöffel voll Zuckermehl, genau vermengt, übergossen. 8—9 Dekka weiche Butter werden mit 9 Dekka Zucker, 5 Dottern, 1 ganzen Ei schaumig gerührt, Rosinen, Korinthen, fein geschnittene eingesottene Orangenschalen, gestiftelte Mandeln, Zimmt und Citronenschale als Würze zugegeben. Diese schaumig gerührte Masse wird mit den früher erweichten Weißbroden, Würfeln oder Kipfelschnitten gleichzeitig mit einem festen Schnee von 3 Eiweiß vermengt.

Cabinetspudding mit Gansleber und Trüffeln.

Gansleber wird mit einigen Nelken besteckt und am Roste gebacken. Trüffeln werden geschält, in kleine Scheiben geschnitten

6 Semmeln, und mit Wein, Fett, ein wenig Zwiebeln gedünstet. Geschälte
 $\frac{1}{8}$ Ltr. Wein, Semmeln werden in dünne Scheiben geschnitten und mit der
 2 Ganze, Mischung von Wein und Eiern übergossen. Es wird so viel
 6 Dekk Butter, Wein gegeben, als die Eier Raum ausmachen und zusammen-
 4 Dotter, gemengt. Die Semmeln werden derart angefeuchtet, daß sie
 1—2 Ganze, einer neugebackenen Masse gleichen. Zu je 1 Weißbrod oder
 Salz, Semmel werden 2 Dekk Fett oder Butter, und zu je 2 Dekk
 Cardamomen, Fett 1 Dotter und 1 ganzes Ei gerechnet; demnach werden
 Pfeffer, 6 Semmeln mit der Mischung von $\frac{1}{8}$ Liter Wein, 2 große
 Ingwer, ganze Eier angefeuchtet, 6 Dekk Butter (Fett) mit 4 Dottern,
 Majoran, 1—2 ganzen Eiern schaumig gerührt, Muscatblüthe, Salz, Car-
 Trüffeln, damomen, Pfeffer, Nelken und Ingwer als Würze zugegeben.
 4 Schnee. Die schaumige Masse wird mit den erweichten Semmeln und
 der in Würfel geschnittenen Leber, sowie mit den Trüffeln
 und von 3—4 Eiweiß festem Schnee vermengt. Die Form
 wird mit Fett bestrichen, mit Mehl und Bröseln gemengt
 bestreut. Nachdem die Masse in die Form gefüllt ist, kann
 dieselbe sowohl im Wasser als bei freier Ofenwärme gebacken
 werden.

In gleicher Weise kann „Cabinetspudding“ ohne
 Gansleber und Trüffeln, im Uebrigen mit gleichem Mischungs-
 verhältnisse mit einem Zusatze von Rum, Cognac, Kirsch-
 wasser oder Maraschino zur Würze in die Masse zugegeben
 werden und führt dann den Namen „Semmel-Cabinet-
 pudding mit Rum“ u. s. w.

Kastanienpudding.

Gebratene oder im Wasser gekochte Kastanien werden ge-
 schält und durch ein Drahtsieb passirt. Nachdem dieselben
 beim Kochen im Wasser weich geworden, gießt man das
 Wasser ab und läßt sie noch eine Zeit lang warm stehen,
 damit sie verdampfen und nicht wässerig werden.

15 Deka passirte Kastanien werden mit 15 Deka Zucker vermengt, 15 Deka geschmolzene Butter zugegeben und mit 6 Dottern und 1 ganzen Ei schaumig gerührt. Vanille, Zimmt wird als Würze zugesetzt. Ist die Masse schaumig genug, so werden von 6 Eiweiß der Schnee und 1—2 Deka Stärkemehl eingemengt. Auch werden Rosinen und Korinthen in die Masse gegeben.

15 Deka Kastanien,
15 Deka Zucker,
12-15 Dtl Butter,
6-8 Dotter,
1 Ganzes,
Vanille,
Zimmt,
6 Schnee,
2 Deka Puder,
Rosinen,
Korinthen,

Nach einem zweiten Verfahren wird die Butter, der Zucker mit Dotter und 1 ganzen Ei schaumig gerührt, Würze und Rosinen mit Korinthen zugesetzt und der Schnee mit den passirten Kastanien und dem Haarpuder zum Schluß eingemengt.

Rahmpudding mit Nockerl.

12 Deka Butter werden mit 4 ganzen Eiern schaumig gerührt und dabei 6 Löffel voll Mehl nach und nach eingemengt, sowie eine Messerspitze Salz und Zucker zugegeben. Aus dieser Masse werden mittelst eines Eßlöffels sogenannte „Nockerln“ dressirt. Es wird mit der einen Hand ein gehäufter Eßlöffel voll Masse aus dem Gefäße herausgenommen und am Rande abgestreift; mit der anderen Hand wird wiederum das auf dem Löffel Aufgehäuften mittelst eines in Mehl getauchten Messers der Länge nach abgestreift und in heiße Milch fallen gelassen. Ist die Masse auf diese Art ausdressirt, so wird das Gefäß auf's Feuer gebracht und die Nockerln in der Milch weich gekocht. Daß die Klößchen oder Nockerln weich gekocht oder „gar“ *) sind, ist daran zu erkennen, wenn eine in dieselben eingestochene Nadel leicht ein- und ausgeht, ohne daß an derselben teigige Masse haften oder kleben bleibt. In die zum Weichkochen bestimmte Milch wird auch ein Stückchen Zucker gegeben. Nachdem die Nockerln weich

*) Allgemeine norddeutsche Bezeichnung für fertig gekocht, gebacken oder fertig gebraten.

geworden sind, werden sie mittelst eines „Löffelsiebes“ *) aus der Milch genommen und auf Siebe zum Abtropfen und Auskühlen gebracht.

Eine drei Finger hohe Puddingform wird mit mürber Masse dünn ausgelegt, d. i. von innen überzogen. Das Mischungsverhältniß der mürben Masse ist folgendes: 15 bis 16 Deka Mehl, 7—8 Deka Butter, 4 Deka Zucker, ein halbes Ei oder 1 Dotter angewirkt, geknetet und abgearbeitet.

In die mit solcher Masse dünn ausgelegte Form wird folgender Eier-Crème gefüllt: $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 3 Deka Zucker, 2 ganze Eier werden mit der Schneeruthe auf einem gelinden Feuer unter fortwährendem Umrühren bis zur Siedehitze erwärmt. Sobald dies erreicht ist, wird unter fortgesetztem Rühren dieser Crème abgekühlt. Von diesem abgekühlten Crème werden einige Löffel voll in die ausgelegte Form gegeben, worauf die mittlerweile abgekühlten „Rockerln“ eingelegt werden, diese mit Crème übergossen und gedeckt, dann wieder eine Reihe „Rockerln“ und Crème darüber, bis die Form vollgefüllt ist.

Diese Art Pudding kann ebenso in Wasser wie bei freier Ofenwärme gebacken werden.

Crémepudding mit Macaroni

wird unter gleichen Umständen und bei gleichem Verfahren bereitet und dasselbe Mischungsverhältniß beibehalten.

Griespudding.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Deka Butter, 15 Deka Gries, 12 Deka Butter, 12 Deka Zucker, 6—8 Dotter, 6—8 Schnee, Citron, Vanille.

$\frac{1}{3}$ Liter Milch wird mit 3 Deka Butter zum Kochen gebracht. Unter beständigem Umrühren mit einem Holzspatel werden 15 Deka Gries langsam, d. i. entweder mittelst eines Löffels oder es wird der Gries auf Papier gegeben und von

*) Ein mit Löchern versehener Löffel.

da in die kochende Milch rinnen gelassen. Nachdem der Gries eingerührt ist, wird das Gefäß vom Feuer abgenommen und an einer Stelle auf der Herdplatte bei der Temperatur der Siedehitze erhalten, wobei die Masse öfters vom Boden „aufgerührt“ wird, um das Anbrennen zu verhüten; oder es wird die Masse über gelindem Feuer nachgerührt (geröstet), bis sie wie eine „Brandmasse“ sich vom Kessel beim Rühren ablöst, worauf die Masse auf eine Schüssel zum Auskühlen gegeben wird.

12 Deka Butter und 12 Deka Zucker werden mit 8 Dottern schaumig gerührt; Citronenschale und Vanille wird als Würze zugegeben. Die schaumig gerührte Masse wird in kleinen Partien, d. i. löffelweise, in die abgekühlte Griesmasse gegeben, damit sorgfältig vermengt und gut verrührt, schließlich der Schnee von 8 Eiweiß eingemengt. (Die ganzen Eier können auch in die noch warme Griesmasse eingemengt werden, wodurch dieselbe erweicht und besser mit der gerührten Masse vermengt werden kann. „Griesmasse“ kann auch mit aufgelöster Cacaomasse zu Chocobade-Griespudding bereitet werden.)

Reispudding.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Deka Butter werden kochend gemacht und hierauf 15 Deka Reis hineingegeben. (Um der Masse eine Würze zu geben, wird ein Stückchen Zimmt und ein Stück Citronenschale mitgekocht und später herausgenommen, nachdem der Reis erkaltet ist.) Man läßt den Reis mit der Milch bei stetem Umrühren aufkochen; nun wird das Gefäß (man bedient sich dazu einer Casserolle mit flachem Boden) auf die Herdplatte gestellt, wo die Temperatur der Siedehitze erhalten bleibt, ohne daß die Reismasse kocht. Von Zeit zu Zeit wird die Masse aufgerührt, um das „Anlegen“ oder „Anbrennen“ zu verhindern; und hat der Reis die Milch vollständig aufgesaugt und ist dabei vollständig erweicht, so daß er sich zwischen den Fingern zerdrücken läßt, so wird derselbe

auf eine Schüssel zum Abkühlen gegeben. Anfangs wird das Gefäß, worin der Reis auf der Herdplatte „dünstet“ oder „nachkocht“, zugedeckt; ist der Reis dem Erweichen nahe, so wird der Deckel abgenommen, damit auch gleichzeitig eine Verdunstung stattfinden kann, die Reismasse die Festigkeit einer Brandmasse erreicht und nicht zu weich bleibt.

Während des Erkaltens der Reismasse werden 12 Deka Butter und 12 Deka Zucker mit 8 Dottern, die nach und nach zugegeben werden, schaumig gerührt. Auch können 8 Dotter zugesetzt werden; in diesem Falle bleibt das Eiweiß zum Schnee und es werden sodann entweder in dem einen Falle 6, im andern Falle 8 Eiweiß zum festen Schnee geschlagen. Die gerührte Masse wird mit vollständig erkalteter Reismasse vermengt, indem zu derselben die gerührte Buttermasse löffelweise zugesetzt wird. Sind beide Massen sorgfältig vermengt, so wird der Schnee eingerührt, in welchen 3 Deka Zucker mit eingeschlagen worden sind.

Tapioca- und Sagopudding

wird in derselben Art und Weise wie Reis behandelt und die Puddingmasse unter gleichen Umständen bei gleichem Mischungsverhältnisse bereitet. Es zeigt sich nur derjenige Unterschied in der Behandlung dieser beiden Gattungen Sago im Vergleiche mit Reis, daß Sago nicht so lange Zeit zum Weichkochen nöthig hat, wie letzterer. Im Uebrigen findet dasselbe Gewichtsverhältniß und dieselbe Behandlung wie beim Reispudding statt. In gleicher Weise wird

Pudding von Hirse

bereitet. Es wird nämlich $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 3 Deka Butter zum Kochen gebracht. In die kochende Milch werden 15 Deka Hirse langsam unter fortwährendem Rühren eingeschüttet, wieder „aufkochen“ gelassen und bei Siedehitze an einem dazu geeigneten

Platze am Herde erhalten, bis die Hirse vollständig erweicht ist. Die Masse wird während dieser Proceedur öfters vom Boden des Gefäßes aufgerührt, um das „Anlegen“ und Anbrennen zu verhüten. Ist die Hirse weich, so wird der Deckel des Gefäßes, in welchem dieselbe gekocht wird, abgenommen, um ein Verdunsten zu erleichtern und die Masse noch so lange in der Hitze erhalten, bis sie wie eine Brandmasse sich in einem Knollen vom Geschirre loslöst und nicht mehr klebrig erscheint. Hierauf wird die Masse vom Feuer abgenommen und auf einer Schüssel erkalten gelassen.

Mittlerweile werden 12 Deka Butter mit 12 Deka Zucker $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Deka Butter, 15 Deka Hirse, 12 Deka Butter, 12-15 Deka Zucker, 6-8 Dotter, 6-8 Schnee, schaumig gerührt und 6 Dotter bei fortwährendem Rühren zugefetzt. Die schaumig gerührte Masse wird nun mit der vollständig erkalteten Hirsemasse vermengt, indem in dieselbe die erstere löffelweise zugefetzt und damit verrührt wird, bis beide sorgfältig gemengt erscheinen, worauf dann der feste Schnee von 6 Eiweiß eingemengt wird. In den Schnee werden 3 Deka Zucker mit eingeschlagen, Citrone und Vanille giebt man als Würze zu.

Englischer Pudding (Plompudding).

$\frac{1}{2}$ Kilo Nierenfett wird abgehäutet und in kleine Stücke $\frac{1}{2}$ Kl. Nierenfett, geschnitten, 3-4 geschälte Semmeln werden in kalte Fleisch- 3 Semmeln, brühe (Suppe) eingeweicht, wieder ausgedrückt und mit dem Fett Suppe, fein „gewiegt“; dabei werden 4 Eier und 4 Löffel voll Mehl, 4 Ganze, 4 Löffel Mehl, ferner 5 Deka Zucker, Salz und Pfeffer nach und nach darunter- 5 Deka Zucker, gearbeitet. Diese Masse bleibt an einem kühlen Orte bis zum Salz, Pfeffer, folgenden Tage. Dann wird dieser Masse ein Gläschen Cognac, Cognac, oder Rum, 10 Deka Rosinen, 10 Deka Korinthen, 10 Deka 10 Deka Rosinen, 10 Df. Korinthen, 10 Df. Orangen- schalen, fein geschnittene Orangenschalen und Cedri, ferner an Gewürze Cedri, Nelken, Ingwer, Cardamomen, Neugewürz, Fenchel und Citronen- Gewürze. schale zugefetzt. Ist Alles gut gemengt, so wird die Masse in die Mitte einer mit Mehl bestaubten Serviette gegeben, kugelförmig geformt und die Serviette zugebunden. Um diesem Körper die

Gestalt eines Puddings zu geben, wird die Serviette über eine leere Puddingform gelegt und oberhalb derselben die Masse auf die Serviette gebracht und in die Form gedrückt, hierauf die Serviette gebunden und aus der Form gezogen. Der so geformte Pudding wird mit kaltem Wasser auf's Feuer gesetzt, zum Kochen gebracht und das Kochen 3—4 Stunden fortgesetzt. Nach Verlauf dieser Zeit ist der Pudding fertig gekocht, wird aus dem Wasser herausgenommen, von der Umhüllung befreit und servirt. (Das herausgekochte Fett wird nach dem Erkalten des Wassers von demselben abgenommen.)

Beim Serviren wird Cognac über den Pudding gegossen, angezündet und mit Zucker bestäubt. Es wird nämlich der Pudding brennend auf den Tisch gegeben, „eingesetzt“. Um aber Unzukömmlichkeit mit dem brennenden Pudding zu verhüten, wird mit einer Glocke (Sturz) die Flamme vor dem Serviren gelöscht.

Auf dieselbe Art kann jede Gattung Pudding brennend auf den Tisch gegeben werden. Um aber nur in der Mitte des Puddings eine Flamme anbringen zu können, wird eine mit Fett bestrichene halbe Eierschale vor dem Einfüllen der Masse in die Mitte der Puddingform auf dem Boden derselben eingelegt, darüber die Masse gefüllt und gebacken. Nach dem Backen wird beim Herausstürzen des Puddings die Eierschale entfernt und in die entstandene Vertiefung Rum oder Cognac gegossen und angezündet, zuvor aber mit Zucker eingestaubt.

Bisquitpudding.

15 Deka Zucker,
8 Dotter,
8 Schnee,
8 Deka Mehl,
8 Deka Puder,
Rosinen,
Korinthen,
Vanille,
Citron.

15 Deka Zucker werden mit 8 Dottern schaumig gerührt, Rosinen, Korinthen, Citronenschale und Vanille als Würze zugesetzt; ferner wird der festgeschlagene Schnee von 8 Eiweiß, 8 Deka Mehl und 8 Deka Haarpuder (Weizenstärkemehl) eingemengt.

Mandelpudding. (Schwere Masse.)

15 Defa geschälte Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern im Steinmörser fein gerieben, dann mit 15 Defa Zucker vermengt und mit 10 Dottern, die nach und nach zugesetzt werden, schaumig gerührt. In die schaumig gewordene Masse wird der Schnee von 6 Eiweiß daruntergemengt und 10 Defa gesiebtes Mehl (oder auch 6 Defa Mehl und 6 Defa Haarpuder) eingemengt. Als Würze giebt man Citronenschale zu.

15 Defa Mandeln,
2 Ganze zum
Reiben,
15 Defa Zucker,
10 Dotter,
6 Schnee,
10 Defa Mehl,
Citron,
6 Defa Puder.

Mandelpudding. (Leichte Masse.)

8 Defa geschälte Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben und mit 12 Defa Zucker und 8 Dottern schaumig gerührt, hierauf der Schnee von 6 Eiweiß und 6 Defa Mehl mit Haarpuder gemengt, daruntergearbeitet und eingerührt.

8 Defa Mandeln,
Ei zum Reiben,
12 Defa Zucker,
8 Dotter,
6 Schnee,
6 Defa Mehl,
Citron.

Brodpudding.

Schwarzbrod in dünne Scheiben geschnitten wird im Ofen bei mäßiger Wärme so lange gebäht, bis dasselbe durch und durch braun geworden ist, sodann nach dem Erkalten gestoßen und gesiebt.

10 Defa Mandeln werden fein gerieben, hierauf mit 6 Dottern, 1 ganzen Ei und 12 Defa Zucker schaumig gerührt. 6 Defa von dem gestoßenen gebähten Brode werden mit Wein angefeuchtet, 2 Eßlöffel voll Rum oder Cognac daruntergegeben, Zimmt und Nelkengewürz (gepulvert) hinein- gemengt, bis die Bröseln keine Feuchtigkeit mehr aufnehmen; ferner werden noch feingeschnittene, eingesottene Orangen- oder Cedrischalen zugegeben, worauf der Schnee von 6 Eiweiß eingemengt wird. (Nebstdem können, um das Backen zu beschleunigen und einen schweren Brodpudding zu erzielen, 2 Defa Mehl oder 2—3 Defa Stärkemehl zugesetzt werden.)

10 Def. Mandeln,
Ei zum Reiben,
12 Defa Zucker,
6 Dotter,
1 Ganzes,
6 Defa Brod,
Wein, Rum,
Gewürz,
6 Schnee,
2 Defa Mehl.

Brodpudding. (Zweites Verfahren.)

10 Pf. Mandeln, 10 Defa Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben und
 Ei zum Reiben, mit 15 Defa Zucker, 1 Löffel Honig, 8 Dottern und 2 ganzen
 15 Defa Zucker, Eiern schaumig gerührt. Zur Würze werden Citronenschale,
 8 Dotter, Zimmt und Nelken zugegeben, sowie Korinthen und Orangen-
 2 Ganze, Gewürz, schale daruntergerührt. Ist die Masse schaumig, so werden
 15 Defa Bisquitbröseln, 15 Defa Bisquitbröseln und der Schnee von 8 Eiweiß und
 2 Defa Puder, 1 Eßlöffel voll (2 Defa) Mehl oder Haarpuder eingemengt.
 Honig,
 8 Schnee.

Schwerer Brodpudding. (Zweites Verfahren.)

15 Pf. Mandeln, 15 Defa Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern fein ge-
 2 Ganze zum rieben und mit 15 Defa Zucker schaumig gerührt, dazu 15 Defa
 Reiben, geschmolzene Butter eingemengt und das Schaumigrühren fort-
 15 Defa Zucker, gesetzt, indem man noch 8 Dotter und 1 ganzes Ei nach und
 15 Defa Butter, nach zugiebt. Ferner werden Korinthen und Rosinen, Zimmt,
 8 Dotter, wenig Nelken, Cardamomen und Citronenschale als Würze
 1 Ganzes, zugesetzt, mitgerührt und schließlich der Schnee von 6 Eiweiß
 Rosinen und Ge- und 16—18 Defa Bisquitbröseln eingemengt.
 würze,
 6—8 Schnee,
 16-18 Pf. Bröseln.

Schwerer Mandelpudding.*) (Zweites Verfahren.)

15 Pf. Mandeln, 15 Defa geschälte Mandeln werden mit ungefähr 1 ganzen
 Ei zum Reiben, Ei und 1 Dotter fein gerieben, diese mit 15 Defa Zucker und
 15 Defa Butter, 15 Defa geschmolzener Butter schaumig gerührt. (Oder es wird
 15 Defa Zucker, der Zucker mit der Butter schaumig gerührt, die geriebenen
 8 Dotter, Mandeln dazugegeben und das Schaumigrühren fortgesetzt,
 1 Ganzes, indem man noch 8 Dotter und 1 ganzes Ei zugiebt. Ist die
 6—8 Schnee, Masse vollständig schaumig gerührt, so wird der Schnee von
 12-15 Defa Mehl, 6 Eiweiß und 14 Defa Mehl eingerührt. Als Würze werden
 Citron. Citronenschale und Korinthen zugegeben und eingemengt.)

*) Bei Haselnüssen oder Nüssen werden 5 Defa Nüsse und 5 Defa Mandeln gegeben.

Chocoladepudding.

12 Deka Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben und mit 15 Deka Zucker und 10 Dottern schaumig gerührt. 6 Deka Cacaomasse werden erwärmt und dadurch flüssig gemacht. In diesem Zustande wird die Cacaomasse mit 2—3 Eßlöffel voll „Zuckerlösung“ zu einem dickflüssigen Brei angerührt. (Die Zuckerlösung, wie dieselbe im Allgemeinen verwendet wird, ist von $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker bereitet, welcher mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser aufgekocht und erkalten gelassen wird.) Die flüssige Cacaomasse wird in die gerührte Masse eingemengt, hierauf der Schnee von 6 Eiweiß und entweder 10 Deka Bisquitbröseln oder 6 Deka Mehl untereinander vermengt und sofort in die Form gefüllt.

12 Df. Mandeln,
Ei zum Reiben,
15 Deka Zucker,
10 Dotter,
6 Deka Cacao,
6 Schnee,
10 Deka Bröseln,
Vanille.

Schwere Chocoladepudding.*)

15 Deka weiche Butter werden mit 15 Deka Zucker schaumig gerührt und 10 Dotter bei fortgesetztem Rühren nach und nach zugegeben. 8 Deka Cacaomasse werden auf einem Teller erwärmt; dadurch erweicht, wird dieselbe mit 3—4 Eßlöffel voll Zuckerlösung verdünnt, sorgfältig vermengt und in die schaumig gerührte Masse eingerührt und schließlich von 6 Eiweiß der Schnee und 6 Deka Mehl oder Haarpuder eingemengt. Als Würze wird pulverisirte Vanille zugesetzt.

15 Deka Butter,
15 Deka Zucker,
10 Dotter,
8 Deka Cacao,
Zuckerlösung,
6 Schnee,
6 Deka Mehl,
Vanille.

Schwere Chocoladepudding. (Zweites Verfahren.)

14 Deka Mandeln werden mit 2 ganzen Eiern oder 1 Ei und 2 Dottern fein gerieben; diese werden mit 14 Deka Zucker vermengt und mit 10 Dottern, die nach und nach zugesetzt werden, schaumig gerührt. Bevor alle Dotter eingerührt sind,

14 Df. Mandeln,
Ei zum Reiben,
14 Deka Zucker,
10 Dotter,
14 Deka Butter,
8 Deka Cacao,
Zuckerlösung,
Honig,
6 Schnee,
10—12 Deka Bisquitbröseln.

*) In Ermangelung der Cacaomasse wird das Doppelte an Gewicht von Chocolate verwendet.

werden 14 Deka Butter geschmolzen, lauwarm in die Masse gegeben und das Schaumigrühren fortgesetzt, bis alle Dotter eingemengt sind. Hierauf werden 8 Deka Cacaomasse erwärmt, mit 3—4 Eßlöffel voll Zuckerlösung, 1 Löffel Honig sorgfältig vermengt und in die schaumig gerührte Masse eingerührt. Ferner wird der Schnee von 6 Eiweiß und 10 Deka Bisquitbröseln eingemengt und die Masse sofort in die zum Backen bestimmte, mit Butter bestrichene und mit Streumehl bestäubte Form gefüllt und gebacken. *)

Schmanferlpudding

werden diejenigen genannt, welche nach Art der Cabinetspuddings aus bereits fertigem Backwerke oder gebackener Masse bereitet werden. Der Unterschied besteht darin, daß die geschnittenen Stücke nicht mit dem Bindemittel Ei, Milch und Zucker angefeuchtet, sondern in eine neue Masse eingemengt werden. So wird z. B.

Mandel=Schmanferlpudding

auf folgende Art bereitet: Die Mandelmasse wird in einer fingerhohen Papierkapsel gebacken. Aus dieser werden dann der Dicke entsprechende Würfel geschnitten, in eine Mehlspuddingmasse gemengt und sofort in die Formen gefüllt und gebacken.

Chocolade=Schmanferlpudding

wird bereitet, indem eine Chocolademasse fingerhoch in einer „Papierkapsel“ gebacken wird, nach dem Erkalten in Würfel geschnitten und entweder in eine Mehlspuddingmasse oder in eine Mandelspuddingmasse sorgfältig eingemengt, so daß die Würfel in der Form erhalten bleiben.

In gleicher Weise wird

*) Es ist am zweckmäßigsten, wenn jede Masse nach der fertigen Bereitung sofort gebacken wird.

Brod=Schmankerlpudding

aus Brodmasse, aus schwerer oder leichter, die ebenfalls in Papierkapsel früher gebacken wird, in Würfel oder fingerlange Streifen geschnitten und mit einer Mandelmasse vermengt in die Formen gefüllt. (Um die Würfel oder die geschnittenen Streifen besser in ihrer Form zu erhalten, wird die dazu verwendete lichte Masse einen schwachen Finger dick in die Form gegeben, worauf die Würfel oder die Streifen eingelegt und geschlichtet, darauf wiederum die lichte Masse einen Finger hoch aufgetragen und so fort, bis die Form gefüllt ist.

In ähnlicher Weise werden diese Arten von Puddings auch aus anderen Massen bereitet und häufig auch aus Dekonomie, um Borräthiges zu verwenden.

Im Anfange dieses Abschnittes war schon die Rede davon, daß Pudding im Wasser gebacken wird und ist auch das Verfahren besprochen worden. Nebst dem im Wasser „gebackenen“ giebt es auch

Gekochten Pudding,

welcher auf folgende Art behandelt wird: Die Puddingmasse wird anstatt in „offene Formen“ in solche gefüllt, die mit einem gut verschließbaren Deckel versehen sind. Die Form wird ebenso wie jede andere mit Butter gestrichen und mit Streumehl „ausgestaubt“, und nachdem 3 Biertheile mit der Puddingmasse vollgefüllt sind, wird die Form mit dem Deckel geschlossen, in eine Casserolle gegeben, in diese so viel warmes Wasser aufgegossen, daß mindestens die Hälfte der Form im Wasser steht, auf's Feuer gestellt, die Casserolle mit dem Deckel geschlossen, so rasch als möglich zum Kochen gebracht und das Kochen mindestens eine Stunde ununterbrochen fortgesetzt. Nach Verlauf dieser Zeit kann die Casserolle geöffnet werden, um mit einer Nadel von Eisen oder Holz, die man

in die Masse einsticht und wieder herauszieht, zu untersuchen, ob die Masse fertig gekocht, „gar“, sei. Aber selbst in letzterem Falle bleibt der Pudding in der Form und im kochenden Wasser bis zum Serviren.

Damit die im Innern der Form sich entwickelnden Dämpfe entweichen können, ohne daß beim Kochen das Wasser oder Wasserdampf in die Form eindringen kann, wird in der Mitte des genau schließenden Deckels eine kleine Oeffnung mit einem Röhrchen versehen angebracht. Die Oeffnung dieses Röhrchens wird mit einem leicht schließenden Stöpsel zugedeckt oder es ist an der Form selbst eine Klappe für diesen Zweck angebracht. Diese Oeffnung dient auch dazu, um die Untersuchung mit der „Probirnadel“, ohne den Deckel der Form öffnen zu müssen, bewerkstelligen zu können.

Die Saucen zu Puddings

sind entweder von Milch oder Wein bereitet und es giebt „weiße“ und „gelbe“ Sauce. Erstere wird mit Eiweiß, letztere mit Dotter erzeugt. Auch ganzes Ei kann zur Milchsaucе verwendet werden, und je mehr oder weniger Dotter oder Eier zu einer Milchsaucе gegeben werden, wird selbstverständlich die Qualität und Güte darnach ausfallen.

Milchsaucе mit Vanille.

3 Dotter und 5 Deka Zucker werden mit der Schneeruthe vermengt und mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch verrührt, hierauf auf ein gelindes Feuer gebracht und bei beständigem Rühren mit der Schneeruthe bis zur Siedehitze erwärmt, jedoch nicht kochen gelassen. Man erkennt daran, daß die Flüssigkeit dick genug geworden ist, wenn ein in dieselbe eingetauchter Löffel beim Herausziehen von der Masse „gedeckt“ oder überzogen erscheint. Nachdem die Milchsaucе vom Feuer abgenommen, wird das Rühren mit der Ruthe noch eine kurze Zeit fortgesetzt und

3 Dotter,
5 Deka Zucker,
 $\frac{1}{4}$ Liter Milch,
Vanille.

eine entsprechende Menge Vanillezucker eingemengt. (Die Methode, ein Stückchen Vanille mitzukochen, um der Sauce Aroma zu geben, ist keine rationelle, die Vanille mit Zucker zu pulverisiren und als Pulver zu verwenden, ist ausgiebiger und ökonomischer.)

Weißer Vanillesauce.

5 Deka Zucker, 3 Eiweiß, 2 Deka Kartoffelstärke werden mit der Schneeruthe verrührt, $\frac{1}{4}$ Liter Milch zugegossen und vermengt, hierauf auf's Feuer gebracht und bei beständigem Umrühren mit der Schneeruthe bis zur Siedehitze erwärmt. Schließlich wird Vanillepulver zugesetzt, gut vermengt und warm servirt.

³ Schnee,
⁵ Deka Zucker,
² Deka Kartoffel-
stärke,
^{1/4} Liter Milch,
Vanille

(Bekanntlich verhärtet Eiweiß, sowie auch der Dotter in der Hitze; wird eine solche Eiersauce übermäßig erwärmt, so bilden sich Flocken von geronnenem Ei, welche obige Eigenschaft constatiren.)

Weißer Vanille- oder Milch-Sauce.*) (Zweites Verfahren.)

3 Deka Kartoffelstärke, 6 Deka Zucker werden mit einigen Eßlöffel voll Milch angerührt und $\frac{1}{4}$ Liter Milch noch zugegossen und vermengt, sodann auf gelindes Feuer gebracht und bei beständigem Umrühren bis zur Siedehitze erwärmt. Als Würze wird Vanille zugegeben.

³ Deka Kartoffel-
stärke,
⁶⁻⁸ Deka Zucker,
^{1/4} Str. Milch,
Vanille.

Früchtensauce zu Pudding

werden entweder aus dem passirten Marke der Obstsorten, wie sie die Jahreszeit bringt, oder vom „conservirten Fruchtsafte“, oder aus Marmelade, oder aber auch von klarem Safte verschiedener Früchte bereitet, und zwar auf folgende Art:

*) Diese Sauce ist Personen mit schwacher Verdauung dienlich.

$\frac{1}{4}$ Etr. Obstmark,
 $\frac{1}{8}$ Etr. Wasser,
 $\frac{1}{4}$ Eiter Wein,
 3—4 Defa Kar-
 toffelmehl,
 12-15 Df. Zucker,
 2 Dotter.

$\frac{1}{4}$ Eiter passirtes Mark von reifen Erdbeeren, Himbeeren, Ribisel (Johannisbeeren), Brombeeren, Maulbeeren, Weichseln*), Marillen (Aprikosen), Pfirsiche, Mirabellen, Mispeln, Atlasbeeren, Heckenbeeren (Hetscherln oder Hagebutten), Dirndeln (Korneliuskirschen**), $\frac{1}{8}$ Eiter Wasser, $\frac{1}{4}$ Eiter Wein (weiß oder roth), 3—4 Defa Kartoffelstärke werden zusammengemengt und so viel Zucker zugegeben, damit diese Mischung süß genug geworden ist und wozu ungefähr 12—15 Defa Zucker erforderlich sind. Diese Flüssigkeit wird auf gelindes Feuer gebracht, bis zur Siedehitze bei stetem Umrühren erwärmt und dann passirt (in manchen Fällen nachgefärbt).

Wird „Früchtensauce“ aus Marmelade bereitet, so wird diese mit ebensoviele Wasser vorerst auf's Feuer gebracht und aufgelöst, dann ebensoviele Wein als Wasser zugegossen und auf je $\frac{1}{4}$ Eiter solcher Lösung 1—2 Defa Kartoffelstärke, mit Wasser oder Wein angerührt, zugesetzt, das Ganze bis zur Siedehitze erwärmt und passirt. Während des Erwärmens wird ein Stückchen Zimmt und ein Stückchen Citronenschale in die Flüssigkeit gegeben, um einen Duft mitzutheilen; beim Passiren bleiben dann diese würzenden Stücke zurück.

Früchtensauce mit Sago

wird bereitet, indem man auf je $\frac{1}{4}$ Eiter Sauce einen Eßlöffel voll Sago in dem zur Sauce bestimmten Wasser aufkochen läßt, abschäumt und dann mit der Sauce nach obigem Mischungsverhältnisse vermenget.

Weinsauce.

3-4 Df. Kartoffel-
 stärke,
 $\frac{1}{8}$ Eiter Wasser,
 $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{8}$ Etr. Wein,
 Zucker,

3—4 Defa Kartoffelstärke werden mit $\frac{1}{8}$ Eiter Wasser vermenget, $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{8}$ Eiter weißen oder rothen Weines und genügend

*) Weichseln und Marillen werden sammt den Kernen zerstoßen, damit auch diese den Geschmack beim Erwärmen abgeben. Beim Passiren bleiben die Kerne zurück.

**) In Baiern Dirksigen genannt.

Zucker, ferner ein Stückchen Citronenschale, ein Stückchen Zimmt, 1 Kaffeelöffel voll Orangenblüthen oder Rosenwasser, 2—3 Gewürznelken und einige Körnchen Cardamomen zugegeben. Diese Mischung wird bis zur Siedehitze erwärmt und dann passirt.

Schaumweinsauce (Chaudeau).

6 Dotter werden mittelst Schneeruthe mit 12 Deka Zucker verrührt und $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, der Saft einer Citrone und etwas auf Zucker abgeriebene und abgeschabte Citronenschale. Diese Mischung wird mittelst Schneeruthe auf gelindem Feuer so lange geschlagen, bis die Siedehitze erreicht ist. Der so gebildete „Weinschaum“ wird entweder über den Pudding gegeben oder wie Sauce im Geschirre servirt; in diesem Falle wird, um die Masse flüssiger zu gestalten, etwas mehr Wein und in Folge dessen auch etwas mehr Zucker gegeben.

6 Dotter,
12 Deka Zucker,
 $\frac{1}{4}$ Liter Wein,
Citron.

Um aber einen steifen Weinschaum zu erzielen, mit welchem auf dem Pudding mittelst der Düte eine Verzierung angebracht werden kann, wird weniger Wein, bei obigem Mischungsverhältnisse bis zu $\frac{1}{8}$ Liter herab, zugegeben.

Citronenweinsauce (Chaudeau). (Zweites Verfahren.)

8—10 Dotter werden mit 16 Deka Zucker mittelst Schneeruthe verrührt, auf Zucker abgeriebene Citronenschale, der Saft einer Citrone und 2 Deka Kartoffelstärke miteingerührt und $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein langsam eingegossen, sorgfältig vermengt und auf gelindem Feuer so lange mit der Schneeruthe geschlagen, bis diese Flüssigkeit die Siedehitze erlangt hat.

8—10 Dotter,
2—3 Deka Kartoffelstärke,
 $\frac{1}{2}$ Liter Wein.

Weißer Schaumsauce (weißer Chaudeau).

4 Eiweiß werden mit 15 Deka Zucker vermengt, auf Zucker abgeriebene Citronenschale und der Saft einer Citrone zugegeben, hierauf über gelindem Kohlenfeuer schaumig ge-

4 Eiweiß,
15 Deka Zucker,
 $\frac{1}{8}$ — $\frac{2}{10}$ Str. Wein,
Cognac,
Rum.

schlagen. In die schaumige Masse wird $\frac{1}{8}$ oder $\frac{2}{10}$ Liter Wein, 1 Gläschen Cognac oder Rum zugegeben und bis zur vollständigen Erwärmung das Schlagen fortgesetzt.

Orangenweinsauce

wird auf dieselbe Art und mit demselben Mischungsverhältnisse bereitet; es wird jedoch anstatt einer Citrone eine Orange verwendet, und zwar sowohl der Saft derselben als auch etwas von der Schale, auf Zucker abgerieben, des Geschmacks wegen hiezugegeben.

Sultaninen- oder Cibebensauce.

Sorgfältig von Stingeln befreite Sultaninen werden gewaschen und mit Wasser, Wein und Zucker zu gleichen Theilen bei gelindem Feuer gedünstet. Bei diesem Vorgange wird ein Stückchen Zimmt und ein Stückchen Citronenschale in die Flüssigkeit gegeben. Ein Eßlöffel voll Kartoffelstärke wird mit Weißwein verrührt, genügend Zucker zugesetzt und die gedünsteten Rosinen sammt dem Saft in die angerührte Stärke in kleinen Partien eingemengt und aufkochen gelassen.

Sauce à la tutti frutti

1 Eßlöffel Kartoffelstärke, 3-4 Eßl. Wasser, $\frac{1}{8}$ - $\frac{2}{10}$ Ltr. Wein, Cognac, Orangenblüthenwasser, 8-10 Dtl. Zucker, Citronensaft. wird auf ähnliche Weise wie „Rosinensauce“ bereitet. Ein Eßlöffel voll Kartoffelstärke wird mit 3-4 Eßlöffel voll Wasser angerührt, $\frac{1}{8}$ oder $\frac{2}{10}$ Liter Weißwein, 1 Kaffeelöffel voll Cognac, einige Tropfen Orangenblüthenwasser, 8-10 Dekka Zucker werden vermengt auf's Feuer gebracht und aufkochen gelassen. Eingekochene oder gedünstete Früchte werden in kleine Stückchen geschnitten, in die fertige Sauce gegeben und so servirt.

Combinirte Mehlspeisen. Malthäser Reis.

(Riz à la Malta.)

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 Deka Butter werden kochend gemacht, 15 Deka Reis langsam eingeschüttet, verrührt und aufkochen gelassen. Um die Siedehitze zu erhalten, wird das Gefäß an einen diesem Zwecke entsprechenden Ort auf der „Herdplatte“ gestellt. Der Reis wird bis zum vollständigen Erweichen öfters umgerührt, um das Anbrennen zu verhüten. Ein Stückchen Zimmt und ein Stückchen Citronenschale wird in den Reis gegeben und nachdem derselbe weich gekocht, wieder herausgenommen. Der weich gekochte Reis wird mit „Wein-Crème“ folgenderart vermengt: 8 Dotter, 1 ganzes Ei, eine Messerspitze oder 1 Deka Haarpuder oder Reisstärkefmehl und 15 Deka Zucker werden mittelst Schneeruthe verrührt. Dazu wird der Saft einer Orange, auch von der Schale auf Zucker abgerieben, nebst $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein gegeben und vermengt. Hierauf bringt man diese Mischung auf's Feuer und bei fortwährendem Rühren und Schlagen mit der Schneeruthe bis zur Siedehitze erwärmt. Diese Wein-Crème oder Chaudeau wird mit dem bereits weich gekochten Reis vermengt, und zwar der Weinschaum in kleinen Partien, d. i. löffelweise dem Reis zugesetzt und verrührt. Der Reis soll ebenfalls noch warm sein; ist so viel Crème eingerührt und sorgfältig vermengt, daß die Masse dem Geschmacke entspricht, so wird dieselbe in eine mit Fett gestrichene Form gefüllt, „kalt gestellt“; durch die Abkühlung gewinnt die Masse eine gewisse Sulzigkeit und ist diese erreicht, so wird der Reis aus der Form herausgestürzt und servirt, nachdem das Stück mit Vanillezucker bestäubt worden ist.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch,
4 Deka Butter,
15 Deka Reis,
Citronenschale,
Zimmt,
8 Dotter,
1 Ganzes,
15 Deka Zucker,
Orangensaft u.
Schale,
 $\frac{1}{2}$ Liter Wein,
Haarpuder.

Reis=Croquets*) in Schmalz gebacken.

In Milch gekochter Reis, der wie zu Pudding behandelt, daß nämlich 15 Deka Reis in $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch ge-

15 Deka Reis,
 $\frac{1}{2}$ Liter Milch,
8 Deka Butter,
5 Deka Zucker,
8 Ganze oder
6 Dotter,
Zimmt,
Citron.

*) Reisknodel.

schüttet werden, in welche auch 5 Deka Butter gegeben, dann weich gekocht worden sind, wird einigermaßen fester werden gelassen, als wie solcher zu Pudding verwendet wird. In diese Reismasse werden in heißem Zustande noch 3 Deka Butter, 5 Deka Zucker, 3 ganze Eier eingemengt und die Masse erkalten gelassen. Aus der erkalteten Reismasse werden dann entweder Kugeln, oval geformte oder längliche, an beiden Enden zugespitzte Stücke, geformt, diese in „Ei“ getaucht, mit Semmelbröseln bestreut oder eingewälzt (panirt), hierauf in Schmalz gebacken und mit einer Fruchtjauce servirt.

Gefüllte Reis=Croquets

erhalten in die Mitte derselben entweder eine kleine ganze eingesottene Frucht, wie Weichsel, Kirschchen, Mirabellen u. s. w., oder ein der Größe entsprechendes Stückchen einer größeren eingesottene Frucht, oder es wird ein Stückchen einer fest eingekochten Marmelade als Füllung gegeben, die geformten Croquets gut geschlossen, panirt und dann in Schmalz gebacken.

Reis=Charlotte.

15 Deka Reis,
 1/2 Liter Milch,
 5 Deka Butter,
 15 Deka Zucker,
 4 Ganze,
 4 Dotter,
 Citron.

15 Deka Reis werden in 1/2 Liter Milch mit 5 Deka Butter wie zu Pudding weich gekocht und erkalten gelassen. Die erkaltete Reismasse wird mit einer „warm geschlagenen Bisquitmasse“ auf folgende Art vermengt: 15 Deka Zucker, 4 ganze Eier, 4 Dotter werden auf gelindem Kohlenfeuer so lange mit der Schneeruthe geschlagen, bis die Masse das Aussehen einer Bisquitmasse, aus Schnee bereitet, erlangt hat, d. i. steif ausgeschlagen ist. Hierauf wird die Masse im kühlen Raume bis zur vollständigen Abkühlung fertig geschlagen. Als Würze wird abgeriebene Citronenschale, auch Vanille zugegeben. Die mittlerweile erkaltete Reismasse wird, wie schon erwähnt, mit dieser Bisquitmasse vermengt, und zwar die Letztere in kleinen

Partien dem Reis zugesetzt und nach und nach verrührt, bis Beide sorgfältig vermengt sind, sodann eine mit Fett (Butter) gestrichene Form gefüllt und anfangs im Wasser gebacken; nachdem aber dieses verdunstet ist, trocken gebacken, so daß von unten sich eine Kruste bilden kann. In die Masse werden Rosinen gegeben. Diese Charlotte kann mit Vanillesauce servirt werden.

Karthäuser Reis.

(Riz à la Chartreuse.)

Reis wird im Wasser und Weißwein weich gekocht, jedoch so, daß derselbe, wenn er fertig und weich genug ist, eine feste Masse bildet, und nachdem zum Kochen ein einfacher Wein verwendet wurde, so wird nun ein Glas schweren Weines, ein Gläschen Cognac und ein Gläschen Vanille-Liqueur in den Reis eingemengt. Beim Kochen wird früher schon ein Stückchen Zimmt gegeben, welchen man später wieder herausnimmt. Auch wird genügend Zucker, dem Geschmacke entsprechend, der Masse zugesetzt; ferner werden einige Dotter, Rosinen, Korinthen und kleingeschnittene eingesottene Cedri eingemengt und noch einige Zeit heiß stehen gelassen. Eine runde glatte Form wird mit Biscotin ausgelegt, der Reis hineingefüllt und dann herausgestürzt.

Karthäuser Klöße in Schmalz gebacken.

Von kleinen Semmeln wird die Rinde abgeschält, rund geformt und in eine Mischung von Milch, Dotter und Zucker (anstatt Dotter auch ganzes Ei) gemengt, eingeweicht, bis diese „Klößchen“ so viel Feuchtigkeit aufgesaugt haben, daß sie so weich wie eine ungebäckene Masse werden, hierauf im abgequirkten Ei eingetaucht, mit Semmelbröseln überzogen und in Schmalz gebacken.

Karthäuser Klöße mit Backteig überzogen.

Die oben beschriebenen, schon erweichten, geschälten Semmeln werden in Backteig gelegt, darin untergetaucht, mittelst einer zweispitzigen Gabel langsam herausgehoben und sofort in's kochende Schmalz gelegt.

Milchbackteig.

Feines gesiebtes Mehl wird mit Milch zu einer glatten Masse angerührt, wenig Zucker, d. i. auf circa 10 Deka Mehl 1 Deka Zucker, gegeben. Die glatte Masse, welcher ein wenig Salz zugesetzt wurde, wird weiters mit Milch verdünnt, bis sie eine solche Consistenz erreicht hat, daß, wenn ein Gegenstand darin eingetaucht wird, die Masse denselben vollständig deckt.

Es giebt dreierlei „Backteig“. Ersterer mit Milch ist der am meisten gebräuchliche. Ferner

Weinbackteig.

(Pâte à frire.)

¹/₄ Kilo Mehl, 25 Deka gesiebtes Mehl werden mit circa ³/₁₀ Liter ¹/₃ Liter Wein, (1 Seitel) lauwarmem Wein, 2 Eßlöffel voll feinem Olivenöl, 2 Eßffel Del, Salz, Zucker. Salz, 2 Deka Zucker zu glattem Teige angerührt und so viel Wein zugegeben, bis die Masse dickflüssig geworden ist, so daß die darin eingetauchten Stücke „gedeckt“ werden. Um diese Masse zu einer „glatten“, ohne Knollen, zu gestalten, wird dieselbe zuerst „fest“ angerührt, der Wein in kleinen Partien zugegeben und verrührt.

Backteig mit Bier (Bierteig)

wird in gleicher Weise wie der Weinteig bereitet, jedoch ohne Zucker und gut gesalzen, wozu auch Pfeffer, Neugewürz und Ingwer zugesetzt wird.

Gefüllte Karthäuser Klöße mit Backteig überzogen.

Die geschälten Semmeln werden in fingerdicke Scheiben geschnitten, in der Größe eines Thalerstückes ausgestochen, je zwei mit Marmelade zusammengesetzt und dann in die früher besprochene Mischung von Eier, Milch und etwas Zucker gelegt und auffaugen gelassen, hierauf in Backteig getaucht und in Schmalz gebacken.

Füllung zu Karthäuser Klöße.

Apfel-Marmelade wird mit etwas Rum oder Cognac gemengt, gestiftelte Mandeln, Korinthen und fein geschnittene Orangenschalen oder Cedri zugesetzt. Ferner werden Äpfel geschält, klein geschnitten oder auch gehackt, mit Wein und etwas Zucker nebst einem Stückchen Zimmt gedünstet. Nach dem Erkalten wird etwas Rum oder Cognac, ein Gläschen Vanille-Liqueur, Korinthen, gestiftelte Mandeln und wenn diese Füllmasse zu saftig ausfällt, etwas Bisquitbröseln daruntergemengt.

Hagebuttenfüllung für Karthäuser Klöße.

Hagebutten-Marmelade (Heckenbeeren oder Hetscherln*) wird mit Rothwein verdünnt oder weich gemacht, etwas Bisquitbröseln, gestoßene Mandeln daruntergegeben, genügend versüßt und Zimmt und Zitronenschale zugesetzt.

Karthäuser Klöße mit Apfel gefüllt.

Äpfel, die eine feste Structur haben, wie Reinetten, Borsdorfer (Maschansker), werden geschält, in halbfingerdicke

*) Frucht der wilden Rosen.

Scheiben geschnitten und, nachdem die Samengehäuse mittelst eines Rohres aus Blech herausgestochen sind, im Wasser, Wein und Zucker mit einem Stückchen Zimmt und Citronenschale gedünstet. Nach dem Erkalten wird eine solche „gedünstete Aepfelscheibe“ zwischen bereits in Milch, Ei und Zucker geweichte Semmelscheiben gelegt; der durch das Ausstechen des Samengehäuses gewonnene Raum in der Mitte der Aepfelscheibe wird entweder mit fester Ribisel- oder Himbeer-Marmelade oder mit einer in Zucker eingesottenen Weichsel ausgefüllt. Die so zusammengesetzten Klöße werden in Backteig getaucht, damit überzogen, sofort in Schmalz gebacken und vor dem Serviren mit Vanillezucker bestäubt.

Aepfel, Birnen, Marillen, Pfirsiche und Pflaumen in Schmalz gebacken

werden in ähnlicher Weise behandelt. Sollen Aepfel oder Birnen im rohen Zustande verwendet werden, so wählt man solche, die bei der angewendeten Wärme genügend erweichen. Aepfel und Birnen werden geschält, in Spalten getheilt, mit Zucker eingestaubt und sofort mit Backteig überzogen. Die im reifen Zustande an und für sich schon weichen Früchte werden in einem solchen Reifegrade gewählt, daß sie durch die Erwärmung beim Backen genügend erweichen. Dieselben werden aber auch vor dem Eintauchen in den Backteig mit Zucker bestreut, d. i. in gestoßenen Zucker gelegt, damit überschüttet, so daß die Früchte von allen Seiten mit demselben überzogen werden.

Diese Behandlung wird bei Früchten angewendet, wie sie jeweilig die Jahreszeit bringt. Es werden aber auch für diesen Zweck conservirte Obstgattungen aller Art (Dunstobst) verwendet. In diesem Falle läßt man den Saft von den Früchten gut abtropfen, indem man dieselben längere Zeit früher auf einen Seiher legt und auf diese Art zum Backen vorbereitet. „Weinbackteig“ ist für diese Art Mehlspeise der geeignetste.

Spargel, Spargelfisolen, Blumenkohl, Artischocken, Schwarzwurzel u. Zuckerrüben in Schmalz gebacken.

Die genannten Gemüseforten werden vorerst zugerichtet, d. i. geschält, geschnitten, im gesalzenen Wasser weich gekocht und in kaltes Wasser gegeben, nach der Abkühlung auf Siebe oder Seiher gelegt, abtropfen gelassen, in Backteig getaucht und gebacken sofort servirt.

Backteig=Schnecken, =Schwämme und =Hohlhippen.

Zu dieser Art Backwerk werden eigenthümlich geformte Eisenmodelle verwendet, welche zuerst in das kochende Schmalz gelegt werden, damit sie diese Hitze annehmen. In diesem heißen Zustande werden sie in eine dünne Backteigmasse getaucht, welche an dem Eisen haften bleibt. Nach dem Herausziehen aus dem Teige, indem die Masse bereits abgetropft ist, wird dasselbe wieder in's kochende Schmalz gelegt und so lange darin gelassen, bis die Masse, die bei dieser Proceedur sich vom Eisen



Fig. 62.



Fig. 63.

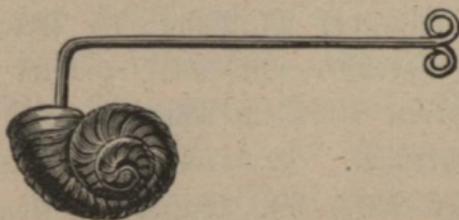


Fig. 64.

loslöst und im kochenden Schmalze schwimmt, eine hellbraune Farbe angenommen hat. Sobald das steif gewordene Stück sich losgelöst hat, wird das Eisen von Neuem im heißen Zu-

stande in die Masse getaucht und so fortgefahren. Die braun gewordenen Stücke werden mit einem durchlöcherten Löffel (Schaumlöffel) aus dem kochenden Schmalze herausgenommen, mit Zucker bestreut und servirt. Die Höhlungen dieser in Schmalz gebackenen „Hohlhippen“ oder „Körbchen“ wie der Schnecken oder anderer Thierformen werden entweder mit Crème, Marmelade, mit gedünsteten oder in Zucker eingesottenen Früchten gefüllt, oder aber auch mit einer Früchtensauce servirt.

Zu den aus Backteig bereiteten Backwerken gehören ferner auch die sogenannten „Waffeln“, welche als dünne Blätter mit Marmelade zusammengesetzt und mit Vanillezucker bestäubt,

Vanillewaffeln

genannt werden. Die dünnen Blätter werden aber auch mit einer Bindmasse, in welche man verschiedenen Geschmacksstoff, so auch geriebene Mandeln oder Haselnüsse eingemengt, bestrichen und zusammengesetzt und darnach benannt. So giebt es Haselnuß-, Erdbeer-, Himbeer-, Citronen- und Vanillewaffeln. Das Mischungsverhältniß ist von den früher besprochenen dadurch verschieden, daß zu demselben Zucker als Bestandtheil gehört, daher zum Unterschiede

Süßer Backteig

genannt ist, mit folgender Mischung: 15 Defa Zucker werden mit 3 Dottern angerührt und mit $\frac{1}{3}$ Liter Milch gut vermengt. Hierzu werden 30 Defa Mehl gegeben und ein glatter Teig damit angerührt. Nachdem dies geschehen ist, wird wiederum so viel Milch und Wasser in kleinen Partien zugesetzt, bis die Masse dünnflüssig geworden ist. Von dieser Masse wird eine Probe gebacken und erscheint diese zu dickflüssig, mit Wasser verdünnt. Das Backen geschieht über'm Kohlenfeuer, das in einer dazu geeigneten Vertiefung ange-

15 Defa Zucker,
5 Dotter,
 $\frac{1}{3}$ Liter Milch,
30 Defa Mehl,
Wasser.

12 Defa Zucker,
3 Dotter,
 $\frac{1}{3}$ Liter Milch,
30 Defa Mehl,
Wasser.

bracht ist, oder über den zu diesem Zwecke construirten Gasflammen und mittelst „Waffeleisen“ (Fig. 65) gebacken.

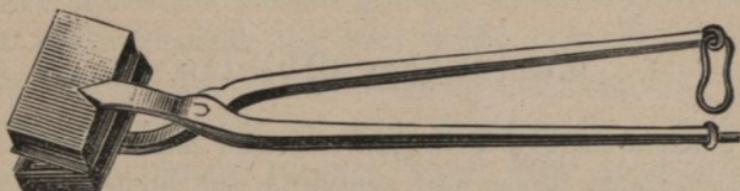


Fig. 65.

Die Eisen werden über dem Kohlen- oder Gasfeuer bis zur Siedehitze erwärmt, d. i. wenn Wasser darauf gespritzt wird, dasselbe kochend zischt, und nachdem es mittelst eines Bürstchens fett gemacht ist, so viel Masse aufgegossen, als für die ganze Fläche des Eisens hinreicht. Sobald die Masse auf der einen Seite hellbraun geworden ist, wird das Eisen über dem Feuer auf die andere Seite „gewendet“, um auch die zweite Seite braun werden zu lassen. Sodann werden die Eisenplatten geöffnet, das gebackene Blatt herausgenommen, auf Papier gelegt und mit einer Holzplatte flach gedrückt. Solche Blätter werden dann, wie bereits oben besprochen, je zwei zusammengesetzt.

In ähnlicher Weise werden

Hohlhippen

erzeugt. Zu diesen wird dieselbe Masse wie zu „Vanillewaffeln“ verwendet, nur wird sie flüssiger gemacht und anstatt viereckigen, mit Rippen versehenen, werden glatte Eisenplatten verwendet. Beim Backen der Hohlhippen wird auf gleiche Weise vorgegangen, wie bei Vanillewaffeln; es wird das Eisen über'm Kohlenfeuer erhitzt, bis darauf gespritztes Wasser kochend zischt, die Platten werden von Innen mit Butter ein wenig fett gemacht und so viel von der Masse aufgegossen, als für die Fläche gerade nöthig ist. Sobald die aufgegossene Masse auf einer Seite gebacken, wird das Eisen gewendet, und ist diese auch auf der andern Seite hellbraun geworden, wird das Blatt auf dem Eisen, nachdem es geöffnet, über einen Holzstab gerollt,

wodurch die Form eines Rohres gebildet, wird und deshalb obigen Namen führt.

Carlsbader Oblaten.

2 Dotter, 6 Dekk Zucker, 20 Dekk Mehl, Milch u. Wasser. 2 Dotter und 6 Dekk Zucker werden mit 1 Eßlöffel voll Milch angerührt, sodann wird von Milch und Wasser zu gleichen Theilen so viel zugegossen, daß 20 Dekk Mehl, zu dem obigen zugegeben, zu einer glatten Masse angerührt werden können. Nachdem dies geschehen ist, wird von Milch und Wasser zu gleichen Theilen noch so viel zugegossen, bis die Masse dünnflüssig geworden ist. Von dieser werden mit glatten, runden Eisen Blätter gebacken, die beim Herausnehmen auf's Papier gelegt mit einer Holzplatte gerade und flach gedrückt werden. Diese Blätter werden je zwei zusammengesetzt. Es wird eines der Blätter mit der Masse bestrichen, ein Blatt darauf gelegt und abermals zwischen die Eisenplatten gebracht, wo sie aber bei gelinder Wärme „zusammengebacken“ werden.

Die Füllung zu Carlsbader Oblaten.

ist folgende: Geschälte Mandeln werden mit Eiweiß fein gerieben, mit dem Dreifachen des Gewichtes derselben feiner Zucker eingemengt, schaumig gerührt und beim Schaumig-rühren so viel Eiweiß zugeetzt, daß die Masse zum Bestreichen der Blätter sich eignet. Als Würze wird Zimmt und Vanille gegeben. Auch können die feingeriebenen Mandeln mit einer schweren Bindmasse vermengt, und mit der nöthigen Würze dann zur Füllung der Blätter verwendet werden.

Nachdem die gefüllten Blätter zusammengebacken sind, werden sie beim Herausnehmen vom „Eisen“ mit einer Holzplatte flach und gerade gedrückt und nach einer Scheibe in gleiche Größen geschnitten. Sie werden im warmen Zustande mit Vanillezucker bestreut, übereinandergelegt und, um die Verwitterung zu verhüten, mit einer Glocke zugedeckt.

Blättertorte aus Carlsbader Oblaten.

Es werden die fertigen gefüllten Blätter mit Marmeladeglasur zusammengesetzt, und zwar weiche Marmelade wird mit so viel fein gesiebttem Zucker vermengt und angerührt, bis die Masse zum Bestreichen fest genug geworden ist. Die Füllung soll aus dem Grunde fest sein, damit beim Zerschneiden der Torte die Marmelade durch Druck nicht aus den Lagen herausträte. Um die Füllung vielfärbig zu machen, wird „weiße“ Citronen-, Drangen-, Ananasglasur; „rothe“ Himbeer-, Erdbeerglasur; „gelbe“ Marillen-, Pfirsichglasur; „braune“ Kaffee- oder „dunkelbraune“ Chocladeglasur angewendet. Die obere Fläche wird mit Marmelade bestrichen und mit dünner Glasur überzogen.

Auf gleiche Weise wird aus Vanille-Waffelblättern, die mit Marmeladeglasur bestrichen und zusammengesetzt werden

Vanillewaffelbäckerei

bereitet. Es wird nämlich ein fingerdickes Blatt von Sand-, Chocladeglasur, Haselnuß-, Mandel-, Grillage- oder Brodmasse mit Marmelade bestrichen und auf beiden Seiten mit Waffelblättern belegt, die obere Fläche mit Glasur überzogen und geschnitten. Damit das Schneiden erleichtert wird und die „reschen“ Waffelblätter nicht brechen, wird das zusammengesetzte Blatt im Ofen ein wenig erwärmt. Diese Art Bäckerei wird nach den Bestandtheilen auch benannt und heißt Chocladeglasur, Haselnuß- oder Grillagewaffeln u. s. w.

Vanille-Waffelblätter werden auch zu Umhüllungen bei Crème und Gefrorenem, wie auch als Einlagen bei denselben vielfach verwendet.

Holländische Waffeln

werden ebenfalls mit dem hiezu construirten sogenannten „Waffeleisen“ durch Aufgießen der flüssigen Masse auf die erhitzten, fett gemachten „Eisen“ über'm Kohlenfeuer gebacken. Die

12 Deka Zucker,
6 Dotter,
24 Deka Mehl,
Milch,
Citron.

Rippen der Eisenplatten sind aber zu dieser Art Waffeln größer und stärker ausgeprägt. Die Masse hiezu und deren Mischungsverhältniß mit geringer Abweichung von dem ersteren ist folgendes: 12 Dekka Zucker werden mit 6 Dottern angerührt, 24 Dekka Mehl hinzugegeben und mit Milch zu einem glatten Teige gerührt und weiters noch so viel Milch (circa $\frac{1}{2}$ Liter) in kleinen Partien zugesetzt und verrührt, bis die Masse flüssig genug geworden ist. (Auch kann etwas Rahm der Masse zugegeben werden.) Die Hauptsache bei der Bereitung ist die richtige Flüssigkeit der Masse, daher auch eine Backprobe nöthig; auch ist es vortheilhaft, nach dem Aufgießen der Masse und sobald das Eisen geschlossen ist, dasselbe sofort auf dem Kohlenfeuer zu wenden und nicht früher zu öffnen, bis die Masse gebacken, welcher Umstand an der zwischen den Fugen ausgetretenen Masse zu erkennen ist.

Diese Gattung Waffeln werden warm mit einer Fruchtsauce, Crème oder Compots servirt und zuvor mit Vanillezucker bestäubt.

Strudel oder Rolladen

gibt es zweierlei Gattung, und zwar gekochte und gebackene Strudel. Sie unterscheiden sich dadurch, daß Erstere aus gewöhnlichem sogenannten „Nudelsteig“, der aus Wasser, Ei und Mehl angeknetet, bereitet werden; der gebackene Strudel hingegen wird aus einer hiezu geeigneten Masse, dem sogenannten „Strudelsteige“, hergestellt. Zwischen Beiden ist ferner der Unterschied, daß die gekochten Strudel mit einer Füllung versehen werden, die nicht versüßt wird; während gebackener oder sogenannter „gezogener Strudel“ mit süßer Füllung bereitet wird. Ferner werden gekochte Strudel zumeist auch in Suppen gegeben oder geschmalzt als einfache Mehlspeise servirt, während der „ge-

zogene Strudel“ als Tafelstück gegeben werden kann und diese sind es, mit welchen wir uns befassen wollen.

Der Strudelteig.

$\frac{1}{2}$ Kilo gesiebtes Mehl wird mit $\frac{3}{10}$ Liter warmem Wasser (ungefähr 35—40 Grad), 1 Ei, welches an einem warmen Orte lauwarm geworden ist, 2—3 Deka geschmolzenes lauwarmes Fett (Butter) zu einem geschmeidigen weichen Teige angeknetet, ein Laib daraus geformt und dieser in eine gewärmte Serviette gewickelt oder zugedeckt. Ferner wird eine irdene Casserolle gewärmt und über den Teig gestürzt, um diesen warm zu erhalten. Auch können zwei Geschirre wechselweise gewärmt und darüber gestürzt werden. Nachdem der Teig ungefähr eine halbe Stunde auf diese Art gewärmt wurde, wodurch die gewünschte Zähigkeit des Teiges erzielt worden ist, wird derselbe auf einem Tischtuche, das zuvor mit Mehl eingestaubt wurde, dünn ausgerollt und behutsam mit beiden Händen zu einem dünnen Blatte ausgezogen. In dieses Blatt werden die verschiedenen Füllungen eingerollt, von welchen dann ein solcher Strudel den Namen erhält.

Rahmstrudelfüllung.

6 Deka Butter und 6 Deka Zucker werden mit 5—6 Dottern schaumig gerührt, Zitronenschale als Würze zugegeben. Hierzu werden 5—6 Deka Semmelbröseln, 6—8 Eßlöffel voll sauren Rahms, 6 Deka Korinthen, 6 Deka Rosinen gegeben und mit der früher schaumig gerührten Masse vermengt. Mit dieser „Füllmasse“ wird der bereits dünn ausgezogene „Strudelteig“ bestrichen und hierauf zusammengerollt. Es wird nämlich das Tischtuch, auf welchem die Manipulation ausgeführt wird, auf einer Seite so weit gehoben, daß der einmal überlegte Teig sich weiter rollt.

Der zusammengerollte Streifen wird in ein mit Fett bestrichenen flaches Becken spiralförmig eingelegt, mit flüssigem

6 Deka Butter,
6 Deka Zucker,
6 Dotter,
Citron,
6 Deka Brösel,
6 Eßlöffel Rahm,
6 Df. Korinthen,
6 Deka Rosinen.

Fett (Butter) überstrichen und hierauf gebacken. Ist das Stück gebacken, so wird mit Zucker versüßte Milch darüber gegossen, so daß die Oberfläche damit bedeckt erscheint, und wiederum in den Ofen gegeben und so lange darin gelassen, bis die Milch vom Teige vollständig aufgesaugt worden



Fig. 66.

ist und eine braune Kruste gebildet hat. Aus dem Becken gestürzt, wird eine Vanillesauce darübergegossen, und entweder im Ganzen oder in Theile geschnitten, servirt.

Anstatt eines flachen, glatten Beckens kann eine dem Zwecke entsprechende façonnirte gerippte Form verwendet werden, welche das Zertheilen erleichtert (Fig. 66).

Mandelstrudelfüllung.

6 Deka Mandeln, 1 Ei z. Reiben, 6 Deka Zucker, 4 Dotter, Citronenschalen Saft, Weizenpuder.

6 Deka geschälte Mandeln werden mit 1 Ei fein gerieben, mit 6 Deka Zucker, 4—5 Dottern schaumig gerührt, Zitronenschale, einige Tropfen Zitronensaft und eine Messerspiße Weizen- oder Reißstärkemehl, d. i. Weizenpuder, zugesetzt. Mit dieser Masse wird das ausgezogene dünne Blatt, von Strudelteig ungefähr zwei Messerrücken dick bestrichen und aufgetragen, zusammengerollt, mit Fett (Butter) bestrichen, gebacken und, nachdem derselbe „gar“ gebacken ist, mit versüßter Milch über- gossen und wie der vorher besprochene „Rahmstrudel“ nach- gebacken.

Nußfüllung

3 Df. Nußkerne, 3 Df. Mandeln, 1 Ei, 6 Deka Zucker, 4 Dotter, Weizenpuder, Zimmt, Vanille.

wird ebenso wie die „Mandelfüllung“ bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß die Hälfte der Gewichtsmenge Nußkerne und die andere Hälfte geschälte süße Mandeln gegeben werden. Demnach 3 Deka Nußkerne (lichte), 3 Deka süße geschälte Mandeln mit 1 Ei fein gerieben, diese mit 6 Deka Zucker, 4—5 Dottern, 1 Messerspiße Weizenpuder schaumig gerührt. Als Würze wird ein wenig Zimmt zugesetzt.

Mohnstrudelfüllung.

Mohn wird in weichem Wasser weich gekocht, dann auf's Sieb geschüttet, abtropfen und erkalten gelassen. Der erkaltete Mohn wird im Steinmörser fein gestoßen, hierauf mit Milch auf gelindem Feuer gedünstet.

Zweites Verfahren. Der Mohn wird zwischen den Walzen einer Mohnmühle im rohen Zustande zerdrückt und mit Milch bei gelindem Feuer gedünstet, mit Zucker und Honig versüßt, und um demselben eine Art Bindung zu geben, wird geriebener Lebkuchen darunter gemengt. Nach dem Erkalten wird der so zubereitete Mohn auf das ausgezogene Blatt von Strudelsteig gestrichen, hierauf zusammengerollt, mit Fett bestrichen und gebacken. Als Würze wird Citronenschale und Zimmt in den Mohn gegeben.

Rosinen- oder Sträußel-Rollade.

14—15 Defa Butter werden kochend gemacht, dann 15 Defa Butter,
7 Defa Zucker und 7 Defa Mehl darein gerührt, so wie 7 Defa Zucker,
etwas Zimmt und Citronenschale als Würze zugesetzt und 7 Defa Mehl,
erkalten gelassen. Zimmt, Citron.

Ein dünn ausgezogenes Blatt von Strudelsteig wird mit sauerem Rahm bestrichen und das bereits erkaltete „Sträußel“, so wie auch Rosinen und Korinthen darüber gestreut, zusammengerollt gebacken und wie Rahmstrudel behandelt.

Rahmstrudel mit Topfen (Quark oder Käsefüllung).

25 Defa frischer Topfen, welcher nicht kurzbrüchig ist 25 Defa Topfen,
und nicht allzusauer schmeckt, wird im Steinmörser fein ge- 6 Dotter,
rieben, dabei 5—6 Dotter nach und nach zugegeben und die 12 Defa Zucker,
Masse so lange gerieben, bis sie vollständig zart geworden ist. Citron,
Hierauf werden 10—12 Defa Zucker zugesetzt, im Steinmörser Korinthen,
verrieben und mit 12 Defa geschmolzener Butter vermengt. 12 Defa Butter,
2 Defa Weizen-
puder.

Auch werden Citronenschale als Würze und fein geschnittene eingesottene Orangenschalen und Korinthen in die Masse gegeben und vermengt. Mit dieser Käsemasse wird das bereits ausgezogene Blatt aus Strudelteig bestrichen, hierauf zusammengerollt und wie Rahmstrudel behandelt. Damit diese „Käsefüllung“ sich leicht auf den Teig streichen lasse, wird saurer Rahm zum Erweichen der Masse, wenn es nothwendig erscheint, zugesetzt.

(Bekanntlich wird „Topsen“ oder Käse aus der sauer gewordenen Milch bereitet. Es ist auch bekannt, daß sobald eine Milch sauer zu werden beginnt, sie beim Abkochen derselben gerinnt. Bei der Käse- oder Topsenbereitung läßt man die Milch vollständig sauer werden und so lange ruhig stehen, bis sie vollständig ein gestocktes, gesulztes Aussehen erlangt hat. Durch Erwärmen der saueren Milch gerinnt dieselbe und scheidet sich in Molken und Käse oder Topsen ab. Wird bei diesem Vorgange eine höhere Temperatur als ungefähr 20 Grade Rm. angewendet und diese Erwärmung zu rasch eingeleitet, so wird der Topsen kurzbrüchig und krümelig, ist „verbrüht“ und zur Bereitung von Backwerken nicht gut verwendbar. Topsen oder Käse, welcher zur Füllungsmasse bei Backwerken sich eignen soll, muß weich und langbrüchig sein und einen gewissen Zusammenhang haben, welche Eigenschaften von der richtigen Behandlung desselben herrühren. Nur ein solcher Topsen oder Käse wird durch das Reiben im Steinmörser zu einer glatten und zarten Masse.)

Griesrahmstrudel.

$\frac{1}{3}$ Liter Milch,	$\frac{1}{3}$ Liter Milch (1 Seitel),	5 Defa Butter werden zu-
5 Defa Butter,	sammen kochend gemacht und 10 Defa Gries bei beständigem	
10 Defa Gries,	Umrühren langsam darein fließen gelassen, das Rühren auf	
10 Defa Zucker,	dem Feuer so lange fortgesetzt, bis die Griesmasse einen	
5 Defa Butter,	Knollen bildet und sich vom Geschirre beim Rühren löst.	
6 Dotter,		
Citron,	6 Defa Butter, 10 Defa Zucker werden mit 6 Dottern	
Vanille,		
Rahm.		

schaumig gerührt und mit der mittlerweile erkalteten Griesmasse vermengt, Citronenschale und Vanille als Würze zugesetzt. Mit dieser Masse, in welche auch Rosinen gegeben werden, wird der dünn ausgezogene Strudelteig bestrichen. Damit diese Masse zum Bestreichen weich genug sei, wird Milch oder saurerer Rahm zur Verdünnung derselben zugesetzt und weiters wie Rahmstrudel behandelt.

Auf gleiche Weise wird

Reisstrudel

bereitet. 15 Deka Reis wird in $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 5 Deka Butter weich gekocht. Ein Stückchen Zimmt wird zugesetzt. Hat der Reis die Milch aufgesaugt, so wird etwas von derselben nachgegossen. Ist der Reis, welcher im geschlossenen Gefäß bei Siedehitze erhalten wird, ohne zu kochen, weich geworden, so läßt man denselben erkalten. 10 Deka Butter, 15 Deka Zucker werden mit 6 Dottern schaumig gerührt und mit dem erkalteten Reis vermengt. Citronenschale und Vanille wird als Würze zugesetzt. Mit der sorgfältig vermengten Reismasse wird der dünn ausgezogene Strudelteig bestrichen, mit Rosinen bestreut, zusammengerollt und wie Rahmstrudel behandelt.

Apfelstrudel

Äpfel, welche hiezu verwendet werden, müssen solche sein, die durch Erwärmung beim Backen weich werden. Am meisten dienen zu diesem Zwecke die sogenannten Kreuzäpfel. Die Äpfel werden geschält, in 8 Theile getheilt, die Samengehäuse herausgenommen, in kleine Schnitzel geschnitten und auf den bereits ausgezogenen Strudelteig dicht aufgestreut, und zwar wird das ausgezogene Blatt vorerst mit Fett bestrichen und dann entweder mit Semmelbröseln, welche zuvor mit Fett

15 Deka Reis,
 $\frac{1}{2}$ Liter Milch,
 5 Deka Butter,
 10 Deka Zucker,
 15 Deka Zucker,
 8 Dotter,
 Citron,
 Vanille,
 Zimmt.

geröstet wurden, oder mit geriebenen Lebkuchenbröseln bestreut, worauf die mit Zucker und Zimmt genügend versüßten Apfelschnitzel, Rosinen und Korinthen gestreut werden und eine förmliche Schichte davon aufgetragen wird. Diese Schichte



Fig. 67.

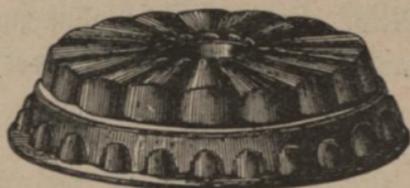


Fig. 68.

von Apfelschnitzeln wird aber nur handbreit vom Rande entfernt aufgetragen. Dieser eine handbreit*) freigebliebene Streifen wird dann über die Füllung gelegt, weiter gerollt und zwei- oder dreimal überschlagen. Der so zusammengerollte Streifen wird spiralförmig zusammengelegt, in ein mit Fett gestrichenes, ungefähr drei Finger hohes Becken gelegt, die oberen Flächen des Teiges mit Fett gestrichen und gebacken.

Damit der Teig von Innen nicht teigig bleibe, wird das Stück gut „ausgezogen“, d. i. sobald der Teig von oben eine Färbung erlangt hat, an einen minder heißen Ort im Ofen gebracht, um „nachzubacken“, und wenn der Teig trocken erscheint, mit Fett bestrichen. Sobald das Stück fertig gebacken ist, welcher Umstand durch's Daraufklopfen am Klange zu erkennen, und aus dem Ofen genommen ist, läßt man dasselbe einigermaßen abkühlen, wodurch der Teig mehr Festigkeit erlangt, dann wird eine Schüssel darauf gelegt, umgewendet, damit die Schüssel wieder nach unten komme, worauf die Form in welcher der Strudel gebacken worden ist, abgenommen wird, mit Zucker, in welchen Vanille oder Zimmt oder beides gemengt wurden, eingestreut und warm servirt.

*) Auch andere Füllungen werden nur handbreit vom Rande entfernt aufgetragen.

Um das Ausbacken mit mehr Sicherheit zu bewerkstelligen, ist es vortheilhaft, anstatt die Form spiralförmig mit dem fertigen gerollten Streifen zu belegen und auszufüllen, nur einen Ring zu formen, diesen entweder auf einem glatten „Backbleche“ oder auch in einer façonirten Ringsform die gut mit Fett bestrichen worden ist, zu backen.

In gleicher Weise können

Strudel in Halbmondform

gebildet oder dressirt und auf gleiche Art behandelt und gebacken werden.

Krautstrudelfüllung.

Zunges Kraut (Weißkohl) wird fein geschnitten, gehackt und weich gekocht. Das Wasser wird hierauf abgegossen, das Kraut mit Fett gedünstet. Auf eine zweite Art wird dem gehackten Kraut etwas Wasser, Salz, Pfeffer, Neugewürz, Fett zugesetzt, in's Kochen gebracht und so lange gedünstet, bis das Wasser verdampft. Hierauf wird feingeschnittene Zwiebel, auch etwas Chalotten in Fett gelb geröstet, das Kraut dazugegeben und weiter gedünstet, bis das Fett vollständig aufgesaugt ist. Demgemäß wird auch nur so viel Fett gegeben, als das Kraut aufzusaugen im Stande ist.

Der dünn ausgezogene Strudelteig wird mit Fett bestrichen, mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, das bereits erkaltete gedünstete Kraut darüber und dieses mit fein geschnittenen frischen Grieben von Gänsefett eingestreut, vor dem Zusammenrollen noch mit Pfeffer bestäubt. Nachdem dies geschehen und das Stück bereits geformt ist, wird es mit Fett bestrichen und gebacken.

Der Gladen.

Unter dieser Bezeichnung versteht man einen flachen tortenartigen Kuchen aus mehreren Lagen von mürber Masse,

zwischen welchen wiederum Schichten von verschiedenartigen Füllungen angebracht sind.

Der Teig hiezu ist eine Art Strudelteig, jedoch mit einem größeren Zusatz an Fett und enthält auch eine Zugabe von Zucker und Ei; der Unterschied zwischen diesem und einem „mürben“ oder Bröselteige, in einem früheren Capitel beschrieben, besteht in dem Zusätze von Wasser, welches darin Rechtfertigung findet, damit der Teig leichter „gar“ und auch durch den Zusatz von Wasser zähe wird.

50 Deka Mehl,
1 Ganzes oder
2 Dotter,
15-25 Df. Zucker,
40 Deka Fett,
4 Löffel Wasser,
Würze.

50 Deka warmes Mehl, 1 Ei, 25 Deka Zucker, 40 Deka Fett (Schmelzbutter oder Gänsefett) wird untereinandergemengt und mit 4—5 Eßlöffel voll lauwarmem Wasser der Teig vollständig angeknetet, sodann Citronenschale, Zimmt, Pfeffer und Cardamomen als Würze zugegeben. Der Teig wird in eine Serviette eingeschlagen und darin einige Stunden ruhen gelassen. Es ist auch zweckmäßig, den Teig einen Tag zuvor anzukneten. Der so bereitete Teig wird überknetet und zart gearbeitet, dann 2 Messerrücken dick ausgerollt und ein flaches Becken damit belegt. Die Bodensfläche wird von Innen dann mit in Fett gerösteten Semmelbröseln bestreut, ferner mit einer Schichte geriebenen Lebkuchens, welcher mit einem guten Wein bespritzt wird, belegt (auch kann zu diesem Zwecke Rum, Cognac, Kirchwasser oder Maraschino gegeben werden). Ueber diese Schichte werden dann entweder gedünstete Äpfel oder im rohen Zustande solche, die durch's Backen schon weich genug werden, fein geschnitten, eine Schichte aufgetragen, Rosinen, Korinthen und gestiftelte Mandeln darübergestreut. Darauf kommt eine Schichte mit Honig versüßten gedünsteten Mohns (siehe Mohnfüllung). Diese Mohnschichte wird mit zerkleinerten Nußkernen überstreut. Schließlich giebt man geriebenen, mit Rum angefeuchteten Lebkuchen und darüber geröstete Semmelbröseln. Ueber diese Füllung wird von dem beschriebenen Teige ein Blatt gelegt, welches einen Finger breit über den Rand hinausragt. Dieser Rand wird eingeschnitten und daraus ein zackiger Rand dressirt.

Auf eine zweite Art wird dieser Fladen bereitet, indem zwischen jeder Lage der Füllung ein messerrückendickes Blatt von dem Teige gelegt wird; dann ist aber das „Ausbacken“ mit mehr Vorsicht zu behandeln.

Ein drittes Verfahren ist folgendes: Es werden aus dem Teige runde Scheiben in der Größe, welchen der innere Raum im Durchmesser einnimmt, geschnitten und auf einem Bleche gebacken. Diese gebackenen „Blätter“ werden dann zwischen den Lagen der Füllung angebracht und im warmen Zustande eingelegt. Dieses Verfahren bezweckt, daß die Zwischenlagen des Teiges nach dem Backen nicht teigig und unausgebacken bleiben.

Bayrische Dampfnudeln

werden aus „Hefenteig“ bereitet und die eigenthümliche Art des Backens ist es, daß sie diesen Namen erhalten haben; in Baiern ist dieses Backwerk eine Nationalspeise; die Bäuerin macht sie aus einfachem, die Städterin aus feinem Hefenteige und können daher so wie Vieles in verschiedener Qualität hergestellt werden. Die Hauptsache bei der Bereitung ist, daß der Hefenteig genügend weich und zart gearbeitet ist.

Das Mischungsverhältniß kann, wie erwähnt, verschieden sein, und zwar in folgender Abstufung: $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 5 Defa Butter, 1 Ei oder 2 Dotter, 1 Defa Zucker, $\frac{2}{3}$ Liter Milch; oder: 1 Kilo Mehl, 20 Defa Butter, 2 Defa Zucker, 2 Eier oder 4 Dotter, $\frac{2}{3}$ Liter Milch. Zu 1 Kilo Mehl werden 3—4 Defa gute Hefe zerbröckelt, mit einer Messerspitze Zucker überstreut und mit 2—3 Eßlöffel voll lauwarmer Milch übergossen zugedeckt und an einem warmen Orte stehen gelassen. Ist die Hefe erweicht, so wird der „Vorteig“ mit dem vierten oder dritten Theile der Milch „angemacht“. Die Milch wird gewärmt und lauwarm über die bereits erweichte Hefe gegossen und damit verrührt. Das zur Masse bestimmte Mehl wird gewärmt und so viel davon in verrührte und gut mit der Milch vermengte, lauwarm gehaltene Hefe gemengt, bis ein

sehr weicher Teig geworden ist, der mit einem Löffel gerührt werden kann. Dieser Borteig (Dampfel) wird mit Mehl bestäubt, das Gefäß zugedeckt und an einem warmen Orte ruhig stehen gelassen, bis das Doppelte seines Volumens erreicht ist. Man legt die zur Masse bestimmte Butter, wie auch die Eier zum Dampfel, damit auch diese erwärmt werden. Hat der Borteig das Doppelte seiner ursprünglichen Größe erreicht, so wird ein Theil von der lauwarmen Milch und ein Theil von dem lauwarm gehaltenen Mehle, wie auch der dazu bestimmte Zucker, die Butter, ganze Eier oder Dotter hinzugegeben und eingerührt und sofort Milch und Mehl zugegeben, bis Alles in die Masse gebracht ist und ein entsprechend weicher Teig geworden ist. Dieser wird hierauf glatt gearbeitet, „abgeschlagen“ und wieder an einem warmen Orte gähren gelassen, bis derselbe das Doppelte seiner ursprünglichen Größe erlangt hat. Es wird aber auch die Bereitung des Teiges in einem warmen Raume vorgenommen. Ist dieser Teig gegohren, so wird derselbe mit dem Holzspatel „abgetrieben“, d. i. untereinandergemengt, so daß er wieder zusammenfällt und die Gährblasen sich verkleinern, hierauf auf die Tischplatte gebracht, ausgebreitet und auseinandergedrückt, bis der Teig ungefähr eine zwei Fingerdicke erreicht hat. Aus dem zweifingerdicken Teige werden nun mittelst Ausstechers in der Größe eines Thalerstückes runde Körper ausgestochen, diese an den Seiten mit einer flüssigen Butter bestrichen und in eine ungefähr fausthohe Casserolle eingesetzt, welche zuvor mit Butter bestrichen wurde. Die Stücke werden aneinandergereiht, bis der Raum damit ausgefüllt ist, hierauf an einen warmen Ort gebracht und gähren gelassen, bis sie das Doppelte ihrer ursprünglichen Größe erlangt haben oder bis durch's Anfühlen erkannt wird, daß der Teig ausgegohren ist.

Das Backen der Dampfnudeln

ist eigentlich ein Kochen und Backen zugleich und wird auf folgende Art bewerkstelligt: Es wird in der Zeit, während die

Gährung der bereits ausgestochenen Stücke in der Casserolle vor sich geht, ein Kohlenfeuer, welches den Umfang der Casserolle hat, vorbereitet, so daß das Feuer ein gleichmäßiges wird. Sobald die Stücke in der Casserolle ausgegohren haben, werden sie mit flüssiger Butter bestrichen und mit lauwarmer Milch, die mit Zucker ein wenig versüßt ist, ungefähr einen Messerrücken dick mittelst eines Eßlöffels übergossen. Hierauf wird die Casserolle geschlossen und über einen mit kurzen Füßen versehenen Kofst über Kohlenfeuer gestellt. Auf dem Deckel, der nach innen tiefer ist als der Rand, auf welchem der Deckel aufliegt und auch gut schließt, wird ebenfalls ein Kohlenfeuer gegeben, so daß von unten sowohl, als auch von der oberen Fläche eine gleichmäßige Wärme einwirkt, um im Innern der Pfanne eine Siedehitze zu erzeugen, bei welcher die aufgegossene Milch in einen Dampf umgewandelt und die eingesetzten Stücke gebacken werden. Ist dies geschehen, d. h. ist der Teig gar gebacken, welcher Umstand am Geruche des zwischen dem Deckel austretenden Dampfes zu erkennen ist, kann nun der Deckel geöffnet werden und man kann durch Einführen eines dünnen Holzstäbchens oder einer Nadel untersuchen, ob der Teig ausgebacken ist. (Wird der Deckel zu früh geöffnet, so kann es leicht geschehen, daß der durch den Dampf stark aufgegangene Teig zusammenfällt.) Die so erzeugten „Dampfnudeln“ sollen sowohl von unten als von oben eine braune Kruste haben und sehr leicht, d. i. porös sein. — Damit die Stücke sich leichter von der Pfanne lösen lassen, werden einige Stückchen Butter am Rande der Pfanne auf die fertig gebackenen „Dampfnudeln“ aufgelegt; die Butter zerfließt, dringt bis auf den Boden der Pfanne und das Löslösen der einzelnen Stücke wird erleichtert. — Dampfnudeln werden meistens mit Vanillesauce servirt.

Eine zweite Art dieses Backwerkes sind die sogenannten

Rohrnudeln.

Der Teig zu diesen wird auf gleiche Weise und mit gleichem Mischungsverhältnisse bereitet und auch ebenso vorsichtig warm

und weich gehalten. Die aus dem Teige ausgestochenen Stücke werden aber nicht im Dampfe der aufgegossenen Milch gebacken, sondern wie andere Backwerke im Ofen, daher anstatt in eine Casserolle in ein viereckiges, ungefähr drei Finger hohes Becken eingesetzt. Das Becken wird mit Fett (Butter) bestrichen, die Seiten der ausgestochenen Stücke ebenfalls mit Butter gestrichen und dicht nebeneinandergesetzt. Das vollbesetzte Becken wird an einen warmen Ort gebracht und gähren gelassen, bis die Masse das Doppelte seines ursprünglichen Umfanges erreicht hat. Hierauf wird die obere Fläche des Teiges, resp. der gegohrenen Stücke, mit flüssiger Butter bestrichen, in den Ofen gegeben und „heiß“ gebacken, d. i. bei solcher Temperatur des Ofens, daß das auf die Ofenthüre gespritzte Wasser kochend zischt.

Zum Unterschiede von Dampfnudeln werden sie „Kohrnudeln“ genannt, weil sie auch in der Ofenröhre gebacken sind. Sie werden mit Vanillesauce oder mit Compots servirt.

Für Kohrnudeln eignet sich ein feinerer, d. i. ein mit mehr Fett zubereiteter Teig; für Dampfnudeln dagegen wird ein magerer und mit weniger Fett bereiteter Teig angewendet.

