

896. **Compote von schwarzen Maulbeeren.** Man löst Zucker mit ein wenig Wasser oder Wein und Citronensaft auf, läßt die verlesenen und gewaschenen Maulbeeren darin ein Mal überkochen, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft kurz ein und schwenkt die Maulbeeren darin um.

897. **Compote von Quitten.** Die Quitten werden geschält, in Viertel geschnitten, von den Kerngehäusen befreit und in Wasser blanchirt. Die Kerngehäuse kocht man mit etwas Wasser aus, gießt den Saft durch ein Sieb auf die Quitten, thut Zucker daran und kocht sie wie die Birnen recht roth und kurz ein.

XII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Puddings.

Um Wiederholungen zu vermeiden, mögen folgende Bemerkungen diesem Abschnitte vorangehen und als Regel bei allen Arten von Puddings ihre Anwendung finden.

Zu einem jeden Pudding, der in einer Serviette gekocht werden soll, muß letztere, um die vielleicht noch darin enthaltene Seife herauszubringen, zuvor längere Zeit in kochendem Wasser eingeweicht und demnächst so trocken als möglich ausgerungen werden. Bei dem Zusammenbinden der Serviette ist darauf zu sehen, daß zwischen Band und Masse weder zu viel noch zu wenig Raum bleibt; in ersterem Falle würde der Pudding platt und unansehnlich werden, und in letzterem viel dadurch an Lockerheit und Schönheit einbüßen, daß er sich nicht gehörig ausdehnen könnte, was auch wohl ein Plagen der Serviette verursachen würde. Das Geschirr, in welchem der Servietten-Pudding gekocht werden soll, sei ein seiner Größe angemessener kupferner Kessel, eine hohe Casserole oder ein großer Topf und muß mit einem Deckel verschlossen werden können. Das Wasser muß in vollem Sieden sein, wenn der Pudding hineingelegt wird, und ebenso darf man auch nur siedendes Wasser zugießen, wenn es durch Einkochen erforderlich würde. Man decke das Geschirr nicht fest zu, damit der Wasserdampf frei ausströmen kann, weil sonst der Pudding durch die Einwirkung des Dampfes zu stark ausgedehnt wird und die Serviette zerreißt. — Ein wenig Salz darf in der Puddingmasse nicht fehlen, auch salze man das Wasser ein wenig.

Will man den Pudding in einer Form kochen, so fülle man diese, welche zuvor mit Butter gut ausgestrichen und mit feiner geriebener Semmel oder Zwieback ausgestreut sein muß, nur zu drei Viertheilen mit der Masse, damit letztere Raum zur Ausdehnung behält. Es darf nicht zu viel Wasser in dem Geschirr sein, in welches man die Form setzt, damit diese nicht beim Kochen durch die Bewegung des siedenden Wassers umgeworfen wird. Um dies noch sicherer zu verhüten, beschwere man den Deckel der Puddingform, welcher inwendig mit Butter ausgestrichen sein muß, damit der steigende Pudding sich nicht fest daranhängt, mit ein paar eisenen Plättbolzen und lasse das Wasser nur langsam kochen. Um das Entweichen der Wasserdämpfe möglichst zu verhindern, durch deren Einwirkung das Garwerden des Puddings befördert wird, bedecke man das Geschirr, in dem der Pudding kocht, mit dem passenden Deckel.

Obgleich in der Einleitung schon etwas darüber gesagt ist, so sei hier dennoch wiederholt, daß man bei der Bereitung der Puddings und Mehlspeisen etwa $1\frac{1}{2}$ Ei auf jede Person rechnet, so daß eine Mehlspeise oder ein Pudding von 12 Eiern für 8 Personen ausreichend ist, vorausgesetzt, daß außerdem noch mehrere Gerichte auf den Tisch kommen. Beschränkt sich die Mahlzeit aber nur auf ein paar Gerichte, als z. B. Suppe, Braten und Pudding, so rechne man wenigstens 2 Eier auf eine Person, wonach man bei den gegebenen Recepten leicht berechnen kann, wieviel Zuthaten man für eine bestimmte Personenzahl nehmen muß.

898. Pudding von Kartoffel- oder Kraftmehl. Man lasse $\frac{1}{4}$ Quart (rechl. $\frac{1}{4}$ Liter) Milch mit 12 Loth (20 Mth.) Butter und 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Zucker kochen, schütte 12 Loth (20 Mth.) mit ein wenig Milch klar- und dickflüssiggequirltes Kartoffel- oder Kraftmehl dazu, und rühre es auf nicht zu starkem Feuer zu einem steifen Teige, den man auf dem Feuer so lange rühren muß, bis er sich von der Casserole löset. Dies nennt man „abbrennen“. Hat sich der Teig unter öfterem Umrühren abgekühlt, so rühre man ihn in einem Reibenapfe recht weiß und geschmeidig, rühre nach und nach 2 ganze Eier und 10 Eidotter nebst einer Prise Salz und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone darunter und mische zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß der 10 Eier (Nr. 22) nach und nach darunter. Dann bestreiche man die Mitte der zum Pudding bestimmten Serviette mit Butter, lege sie über einen Durchschlag, fülle die Masse hinein, binde die Serviette fest, doch nicht zu dicht über der Masse zu, damit sich der Pudding ausdehnen kann, und koche ihn $1\frac{1}{4}$ Stunde nach Anweisung der Vorbemerkung dieses Abschnittes. Soll der Pudding angerichtet werden, so lege man ihn abermals in einen Durchschlag, schneide das Band auf, löse die Serviette, so weit es möglich ist, von dem Pudding ab, lege eine Schüssel darüber,

kehre diese um, nehme den Durchschlag und die Serviette behutsam ab, überziehe den Pudding mit einer Weinschaum-Sauce nach Nr. 127, oder einer Sago-Sauce nach Nr. 130, und richte die übrige Sauce in einer Sauce an.

Anmerkung. Man kann das Abbrennen des Mehles mit Milch, Butter und Zucker zu Buddings und Mehlspeisen auf mehrere Arten bewerkstelligen. Die eine Art, wo man das Mehl flüssig einrührt und zu der kochenden Milch schüttet, ist vorsehend angegeben. Auf eine andere Art vermischt man das Mehl nach und nach recht glatt mit der kalten, zur Mehlspeise bestimmten Milch, fügt Butter und Zucker hinzu und rührt dies auf nicht zu starkem Feuer so lange, bis sich die Masse von der Casserole löst. Endlich schüttet man auch das Mehl, so wie es ist, auf einmal in die mit Butter und Zucker aufgelockte Milch und rührt es schnell und geschickt mit derselben zu einer glatten, steifen Masse zusammen. Es ist übrigens gleich, auf welche Art man die Masse abbrennt, wenn sie nur nicht klumpig wird, was man bei den ersten beiden Arten sehr leicht vermeiden kann, wenn man, sobald man bemerkt, daß die Masse auf dem Boden der Casserole steif werden will, die Casserole vom Feuer nimmt und die noch dünne Masse mit der schon dick gewordenen rasch klarrührt.

899. Pudding von Weizenmehl. 18 Loth (30 Mth.) sehr feines Weizenmehl wird mit einem reichl. halben Quart (reichl. halben Liter) Milch und 18 Loth (30 Mth.) Butter nach Anweisung der vorigen Nummer zu einer steifen Masse abgebrannt. Nach dem Verkühlen werden nach und nach 18 Eidotter, 18 Loth (30 Mth.) Zucker, 6 Stück feingestoßene bittere Mandeln und die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone daruntergerührt; der sehr festgeschlagene Schnee von den 18 Eiweißen wird leicht daruntergemischt und der Pudding in einer Serviette oder in einer Form gekocht. Dazu eine Himbeer-Sauce nach Nr. 134 oder eine Kirsch-Sauce nach Nr. 132.

900. Reis-Pudding. Man koche ein Pfund nach Nr. 23 gereinigten Reis in etwa 1 Quart (1 reichl. Liter) Milch rasch an, setze ihn auf gelindes Feuer und lasse ihn langsam ganz steif ausquellen. Bevor er ganz weich ist, thue man $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter und $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker dazu und lasse ihn damit vollends weich werden. Nach dem Erkalten rühre man 16 Eidotter, abgeriebene Citronenschale und eine Prise Salz, nach Belieben auch kleingebröckelte bittere Makronen, $\frac{1}{2}$ Pfund gutgereinigte Rosinen und Corinthen und 4 Loth (knapp 7 Mth.) würfeliggewürfelte Citronat und zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiße von 16 Eiern darunter, und koche den Pudding nach Belieben in einer Serviette oder Form 2 Stunden. Dazu paßt eine Milch- oder Hagebutten-, Himbeer- oder Kirsch-Sauce, auch eine Weinschaum- und Punsch-Sauce.

901. Pudding zu gekochtem Obst. $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl wird mit $\frac{1}{2}$ Quart (reichl. $\frac{1}{2}$ Liter) Milch und 8 Loth (reichl. 13 Mth.) Butter abgebrannt (siehe Nr. 898). Nach einigem Verkühlen rühre man 8 Eßlöffel weiße geriebene Semmel, 4 Eßlöffel Zucker, eine Prise Salz, abgeriebene Citronenschale und 10 Eidotter darunter und vermische zuletzt die Masse mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Eiweiß. — Man läßt den Pudding 1 $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Anmerkung. Sollte die Masse vor der Vermischung mit dem Schnee ein wenig zu steif sein, so verbinde man sie mit ein wenig Milch. — Der Schnee muß außerordentlich steif geschlagen sein; von der Festigkeit desselben hängt zumeist das Gelingen des Puddings ab.

902. Semmel-Pudding mit Kirschen. Man schneide 2 Pfund abgeschälte Semmel oder Milchbrod in dünne Scheiben und gieße etwa $\frac{3}{4}$ Quart (1 knappes Liter) Milch darüber. Wenn die Semmel aufgeweicht ist, rühre man sie mit 10 Loth (knapp 17 Mth.) Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, der nicht klümperig sein darf, lasse ihn verkühlen, vermische ihn mit 12 Loth (20 Mth.) Zucker, 12 Eidottern, einer Prise Salz, abgeriebener Citronenschale und Zimmet, rühre zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß nebst einem guten Theil ausgesteinter, leicht ausgepresster Kirschen darunter, und koche den Pudding $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden in einer Form. Man giebt eine Kirsch-Sauce dazu; auch speist man diesen Pudding mit darübergestreutem Zucker.

903. Pudding mit Aepfeln. Hierzu bereitet man die Masse nach Angabe der vorigen Nummer; anstatt der Kirschen mischt man großwürfelig-geschnittene, mit Zucker gemengte Aepfel darunter. Der Pudding muß $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden kochen und wird mit einer Weinschaum-Sauce servirt.

904. Gries-Pudding. 1 Quart (1 reichl. Liter) Milch läßt man kochen, fügt 12 Loth (20 Mth.) frische Butter, eine gute Prise Salz und 10 Loth (knapp 17 Mth.) Zucker hinzu, schüttet nach und nach unter stetem Umrühren etwa $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) Gries hinein, läßt diesen dick ausquellen, mischt 2 ganze Eier heiß darunter und läßt die Masse erkalten. Dann rührt man nach und nach 10 Eidotter, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, nach Belieben auch 6—8 Stück bittere, mit ein paar Tropfen Wasser feingestößene Mandeln darunter, vermischt die Masse mit dem steifgeschlagenen Schnee von 10 Eiweißen, füllt den Pudding in eine Form und kocht ihn $1\frac{1}{2}$ Stunden. Dazu giebt man eine beliebige Obst-, Milch- oder Weinsauce.

905. Pudding von saurer Sahne. Man rührt 12 Eßfel dicke saure Sahne mit 12 Eidottern, 6 Eßfeln Zucker, Zimmet, Citronenschale und einer Prise Salz recht klar, mischt etwa 1 Pfund weiße geriebene Semmel unter die Masse und zieht den sehr steifgeschlagenen Schnee von 12 Eiweißen leicht darunter. Nach Belieben kann man auch $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) gutgereinigte Corinthen darunter mischen. Der Pudding wird $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und mit einer beliebigen Wein- oder Obst-Sauce aufgetischt.

906. Pudding von geriebener Semmel. Man rühre 12 Loth (20 Mth.) Butter zu Sahne, füge nach und nach unter fortgesetztem Mühren 2 ganze Eier, 8 Eidotter, 12 Loth (20 Mth.) Zucker, etwas abgeriebene Citronenschale, eine Prise Salz und 6 Stück feingestößene bittere Mandeln hinzu, mische $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) weiße geriebene Semmel, ein halbes Weinglas voll Rum und $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) gereinigte

Corinthen unter die Masse, und rühre das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiße von 8—10 Eiern leicht darunter. Der Pudding muß etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen und wird mit einer Punsch- oder Weinschaum-Sauce aufgetischt.

907. Noch ein Semmel-Pudding. 16 Loth (rechl. $26\frac{1}{2}$ Mth.) abgeschältes Milchbrod, welches nicht ganz frisch sein darf, wird in Milch geweicht und so trocken als möglich ausgedrückt. Dann rühre man 12 Loth (20 Mth.) Butter zu Sahne, rühre nach und nach 2 ganze Eier, 7 Eidotter, Citronenschale, 6 Stück feingestoßene bittere Mandeln, 8 Loth (rechl. 13 Mth.) Zucker, das geweichte Milchbrod und ein paar Pössel geriebene Semmel darunter, vermische die Masse mit $\frac{1}{4}$ Pfd. ($12\frac{1}{2}$ Mth.) gutgereinigten Rosinen und eben so viel Corinthen, ziehe den sehr steifgeschlagenen Schnee von den 7 Eiweißen darunter, und koche den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde. Eine Weinschaum-Sauce ist dazu passend.

908. Pudding von Krebsen. Man mache von $\frac{1}{2}$ Schock lebendigen Krebsen nach Nr. 815 Krebsmatte und von einer Mandel abgekochter Krebse mit $\frac{1}{2}$ Pfund Butter Krebsbutter (Nr. 9). Die Schwänze der Krebse, von welchen man Matte bereitet hat, mache man mit ein wenig Butter und Salz gar, und habe sie nebst den abgekochten Krebschwänzen sehr fein. Dann koche man von einem halben Pfunde weißer geriebener Semmel mit wenig, höchstens einem Viertelquart ($\frac{1}{4}$ Liter) Milch einen steifen Brei, reibe diesen nach dem Verkühlen mit der Krebsmatte in einem Reibenapfe recht fein, rühre die gute Hälfte der Krebsbutter, 8 bis 10 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker, Citronenzucker, Muscatnuß und die gehackten Krebschwänze darunter, vermische die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Weißen von 10 Eiern und koche sie $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden. Dieser Pudding muß in einer Form gekocht werden, weil er beim Kochen in einer Serviette seine rothe Farbe verliert. Man giebt dazu nachstehende Sauce: Man kocht ein Stück Vanille oder Zimmt und Citronenschale in Sahne aus, thut ein paar Körner Salz und hinreichend Zucker daran, macht die Sahne mit ein wenig Kartoffelmehl feimig, thut etwas Krebsbutter daran und zieht die Sauce beim Anrichten mit ein paar Eidottern ab.

Anmerkung. Citronenzucker, welchen man zu vielen Speisen gebraucht, wird bereitet, indem man die Schale recht gelber, glatter Citronen auf Zucker abreibt, demnächst mit einem Messer davon abschabt, an einem warmen Orte trocknet und in einem verschlossenen Glase zum Gebrauche verwahrt. Man darf beim Abreiben nicht bis auf die weiße Schale der Citrone kommen. Zu lange verwahrter Citronenzucker verliert durch die Verflüchtigung des in der Citronenschale enthaltenen ätherischen Oeles seinen Werth.

909. Pudding von Mohn. $\frac{1}{2}$ Pfund weißer Mohn wird 12 Stunden in kaltem Wasser geweicht, dann gewaschen, mehrere Male abgeschwemmt, trocken abgegossen und in einem Reibenapfe zu einem dicken Brei feingerieben, wobei man ihn anfangs trocken reibt und dann erst nach und

nach ein wenig Rosenwasser und Milch dazugießt. Hierauf rühre man $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Butter zu Sahne, thue $\frac{1}{4}$ Pfd. ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker, 8 Eidotter, ein paar gestoßene bittere Mandeln, Zimmet, Citronenschale, 6 Loth (10 Mth.) geriebene Semmel und den Mohn dazu, ziehe den sehr steifgeschlagenen Eiweißschnee darunter und koche den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde. Man giebt eine Milch- oder Wein-Sauce (Nr. 124 und 125) dazu.

910. Pudding von Hirse. $\frac{1}{2}$ Pfund Hirse brühe man mehrere Male mit kochendem Wasser ab, koche sie mit etwa $\frac{3}{4}$ Quart (knapp 1 Liter) Milch zu einem steifen Brei, streiche sie durch ein Sieb und lasse sie erkalten. Dann rühre man $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Butter zu Sahne, setze $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Zucker, Citronenschale, Zimmet, 6 Stück gestoßene bittere Mandeln, 8 Eidotter, ein paar Löffel weiße geriebene Semmel und die Hirse dazu, vermische die Masse mit dem steifen Eiweißschnee und koche sie in $1\frac{1}{2}$ Stunde. Man kann sowohl eine Milch-, als auch eine Wein-Sauce (Nr. 124 und 125) dazugeben.

911. Pudding von Kartoffeln. Die Kartoffeln dazu kocht man am Tag zuvor mit der Schale ab. 12 Loth (20 Mth.) Butter rührt man zu Sahne, fügt nach und nach 12 Eidotter, 12 Loth (20 Mth.) Zucker, Citronenschale, 6 Stück feingestoßene bittere Mandeln, 4 Loth (knapp 7 Mth.) geriebene Semmel und $1\frac{1}{4}$ Pfund (1 $\mathcal{L}$. $12\frac{1}{2}$ Mth.) feingeriebene Kartoffeln hinzu, mischt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, läßt den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen und giebt eine Milch- oder Obst-Sauce dazu.

912. Pudding von Sago. $\frac{1}{2}$ Pfund nach Nr. 24 gereinigter Sago wird mit etwa $\frac{1}{2}$ Quart (reichl. $\frac{1}{2}$ Liter) Milch recht dick ausgequollen; wenn er erkaltet ist, reibt man 10 Loth (knapp 17 Mth.) Butter zu Sahne, rührt 2 ganze Eier, 6 Eidotter, abgeriebene Citronenschale, Zimmet, 8 Loth (reichl. 13 Mth.) Zucker, ein paar Löffel weiße geriebene Semmel und den Sago darunter, vermischt die Masse mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen, kocht sie in einer Form $1\frac{1}{2}$ Stunde, und giebt eine Rothwein-Sauce nach Nr. 129 dazu.

913. Chokoladen-Pudding (vorzüglich). 12 Loth (20 Mth.) Butter rührt man zu Sahne, fügt nach und nach unter fortwährendem Rühren 12 Eidotter, 8 Loth (reichl. 13 Mth.) Zucker, 6 Loth (10 Mth.) geriebene Chokolade, 10 Loth (knapp 17 Mth.) geriebenen Pumpernickel oder recht schwarzes Brod, ein wenig Zimmet, ein Stückchen Vanille und einige Gewürznägel (das Gewürz zusammen feingestoßen und durchgeseibt) hinzu, vermischt die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 12 Eiweißen, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit geriebener

Semmel ausgestreute Pudding-Form und kocht sie $1\frac{1}{2}$ Stunde. Eine Punsch- oder Weinschaum-Sauce ist zu diesem Pudding passend.

914. Plumpudding. Es giebt zu diesem Pudding eine große Anzahl verschiedener Recepte. Ein paar der bewährtesten sind folgende: 1 Pfund von den feinen Häuten befreiter Rindernierentalg wird feingehackt (wobei man nach und nach 1 Pfund geriebene Semmel und 4 Loth [knapp 7 Mth.] Mehl über den Talg streut, damit er trocken bleibt) und in einen Napf gethan. Dann fügt man ein wenig Salz, 12 Loth (20 Mth.) Zucker, etwas geriebene Muscatnuß, gestoßenen Zimmt und Nelken, 8 Stück feingestoßene bittere Mandeln, 1 Pfund gutgereinigte Sultanrosinen oder von den Kernen befreite und geschnittene große Rosinen, 1 Pfund Corinthen, 8 Loth (reichtl. 13 Mth.) würfeliggeschnittenen Citronat, gehackte Zitronenschale, 10 ganze Eier, $\frac{1}{8}$ Quart ($\frac{1}{8}$ Liter) Rum und etwas mehr Milch oder Sahne hinzu, rührt Alles gut untereinander, füllt die Masse in eine Serviette oder Form und kocht sie 4 bis 5 Stunden. Man braucht weder in der Serviette noch in der Form viel Raum zu lassen, weil sich dieser Pudding nicht so stark ausdehnt als die andern Arten Puddings, und kann die Masse auch schon am Tage zuvor einrühren. Dazu wird eine Punsch- oder Rum-Sauce nach Nr. 126 gegeben. — Wenn man den Pudding auf die Tafel giebt, übergießt man ihn mit feinem Rum, oder füllt eine kleine, auf die Höhe desselben gemachte Höhlung mit Rum und zündet ihn an. Bisweilen wird auch zugleich mit dem Pudding Licht auf die Tafel gesetzt und neben der Sauce Rum und Zucker präsentirt, wo sich dann die Gäste nach Belieben ihren Pudding anzünden können.

915. Ein anderer Plumpudding. 1 Pfund feingehackten Nierentalg vermischt man mit 20 Loth (reichtl. 33 Mth.) Mehl, 6 Loth (10 Mth.) geriebener Semmel, 6 ganzen Eiern, 12 Loth (20 Mth.) Zucker, $\frac{1}{8}$ Quart ($\frac{1}{8}$ Liter) Sahne, $\frac{1}{8}$ Quart ($\frac{1}{8}$ Liter) Rum, einer Prise Salz, 8 Stück geschälten und in Würfel geschnittenen Borsdorfer Aepfeln, $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) gereinigten Sultanrosinen, $\frac{3}{4}$ Pfund ($37\frac{1}{2}$ Mth.) Corinthen, gehackter Zitronenschale, 2 Loth (reichtl. 3 Mth.) würfeliggeschnittener Drangenschale, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Citronat und geriebener Muscatnuß, füllt die Masse in eine Serviette oder Form und kocht sie 4 bis 5 Stunden. Man kann außer den in voriger Nummer angegebenen Saucen auch eine Himbeer-Sauce zu diesem Pudding geben.

916. Brod-Pudding. $1\frac{1}{2}$ Pfund geriebenes Schwarzbrod röstet man mit 12 Loth (20 Mth.) Butter in einer eisernen Pfanne gelbbraun, schüttet es in einen Napf und läßt es verkühlen. $\frac{1}{2}$ Pfund gestoßenen Zucker rührt oder schlägt man mit 6 ganzen Eiern und 6 Eidottern dickschäumig, vermischt die Masse mit abgeriebener Zitronenschale, gestoßenem

Zimmet und Nelken, einer Prise Salz, dem gerösteten Brod, $\frac{1}{2}$ Pfund gereinigten Corinthen und etwa $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Sahne, zieht den recht steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweißen leicht darunter, füllt die Masse in eine Form, kocht sie 2 Stunden, und giebt eine Rothwein-, Weinschaum- oder Punsch-Sauce dazu. — In Gegenden, wo man Pumpernickel hat, kann man auch diesen statt des Schwarzbrottes anwenden.

917. Pumpernickel-Pudding wird wie der Brod-Pudding in voriger Nummer bereitet, doch darf der Pumpernickel hierzu nicht zu alt und hart sein, damit er noch sich leicht reiben lassen kann.

918. Cabinets-Pudding. $\frac{1}{4}$ Pfund ($12\frac{1}{2}$ Mth.) Kartoffelmehl wird mit $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Milch und 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter auf dem Feuer zu einem steifen, glatten Brei abgerührt. Dann rühre man 8 Loth (reichl. 13 Mth.) Butter zu Sahne, füge nach und nach 12 Eidotter, 12 Loth (20 Mth.) Zucker, den verkühlten Brei, 6 Loth (10 Mth.) zerbröckelte bittere Makronen, abgeriebene Citronenschale dazu, mische 8 Loth (reichl. 13 Mth.) gereinigte Sultanrosinen, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Corinthen, 4 Loth (knapp 7 Mth.) würfeliggeschnittenen Citronat und zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 12 Eiweiße darunter, und koche den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde in einer Form. Man giebt eine Weinschaum-Sauce dazu.

919. Cabinets-Pudding auf eine andere Art. Man fülle eine mit Butter ausgestrichene Form in abwechselnden Schichten mit Bissel-Biscuit oder scheibiggeschnittenem großen Biscuit, gereinigten Sultanrosinen, Corinthen, würfeliggeschnittenem Citronat, eingemachten Glaskirschen und zerbröckelten Makronen. Dann lasse man ein gutes halbes Quart (1 reichl. Liter) Sahne aufkochen, lasse eine halbe Stange Vanille darin ausziehen, vermische sie nach dem Verkühlen mit 12 Loth (20 Mth.) Zucker, einer Prise Salz, 2 ganzen Eiern und 8 Eidottern, gieße die Masse durch ein Sieb und fülle sie nach und nach auf den Biscuit. Sodann setze man die Form in ein Geschirr mit kochendem Wasser, decke einen Deckel darüber und lasse den Pudding, ohne daß er kocht, in einem mäßig heißen Ofen oder auf einer heißen Stelle so lange stehen, bis er durch und durch fest geworden ist. Es muß noch einmal wiederholt werden, daß das Wasser auf dem Punkte des Kochens bleiben muß, aber nicht kochen darf. Nach dem behutsamen Umstülpen auf eine Schüssel überziehe man den Pudding mit einer Weinschaum-Sauce.

920. Pudding von Kastanien. 2 Pfund Kastanien werden abgeschält und aus der Haut gebrüht, mit wenig Milch und einer halben Stange Vanille weichgedünstet und durch ein Sieb gestrichen. Von 4 Loth (knapp 7 Mth.) Kartoffelmehl, $\frac{1}{8}$ Quart ($\frac{1}{8}$ Liter) Sahne oder Milch und 2 Loth (reichl. 3 Mth.) Butter wird ein dicker, glatter Brei gekocht und

mit den Kastanien vermischt. Nun rühre man 10 Loth (knapp 17 Mth.) Butter zu Sahne, rühre nach und nach 10 Loth (knapp 17 Mth.) Zucker, 2 ganze Eier, 8 Eidotter, 10 Stück feingestoßene bittere Mandeln und den verflühten Kastanienbrei darunter, vermische die Masse mit dem steifgeschlagenen Eiweißschnee und koche sie $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden in einer Form. Eine Weinschaum- oder Punsch-Sauce ist dazu passend.

921. Fisch-Pudding. Einen Zander oder Hecht von etwa 3 Pfund schneidet man aus Gräten und Haut, wäscht das Fischfleisch, macht den dritten Theil davon in Butter mit Salz gar, läßt es abtropfen und hackt es mit dem rohen Fischfleisch zusammen sehr fein. Dann weicht man halb so viel geschälte Semmel, als es Fisch ist, in Milch ein und drückt sie trocken aus; kocht auch eben so viel, als die Semmel beträgt, dicke Sauce von Weizmehl und Sahne. Nun rührt man $\frac{1}{2}$ Pfund Butter zu Sahne, fügt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 2 ganze Eier, 6—8 Eidotter, den Fisch, die Semmel und die Sauce, Salz, Muscatnuß, eine feingehackte und in Butter geschwitzte Schalotte und 4—6 Loth (7 bis 10 Mth.) geriebenen Parmesankäse hinzu, vermischt die Masse mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen von 6—8 Eiern, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform, läßt den Pudding etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde nicht zu stark kochen und giebt eine weiße Sardellen-Sauce nach Nr. 82 oder ein Ragout von Champignons, Morcheln und Krebschwänzen dazu.

922. Pudding von Kalbsleber mit Rosinen. Man bereite eine Kalbsleber-Farce wie zum Lebertuchen in Nr. 413, fülle sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Form, welche in der Mitte kein Rohr haben darf, und koche den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde. — Dazu dieselben Saucen wie zum Lebertuchen.

923. Pudding von Kalbsleber mit Parmesankäse. Dazu wird von Kalbsleber eine Farce nach Nr. 17 bereitet, welche man mit Parmesankäse, 4—6 Eidottern und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt und in einer Form ohne Rohr $1\frac{1}{2}$ Stunde kocht. Man giebt eine braune Sardellen-Sauce nach Nr. 81 oder eine braune Kräuter-Sauce nach Nr. 105 dazu.

924. Pudding von Stoddfisch. 3 Pfund Stoddfisch wird nach Nr. 800 vorbereitet, ein Mal aufgekocht, in einen Durchschlag und dann zum guten Abtropfen auf ein Tuch gelegt und nach Beseitigung aller Gräten feingehackt. — Dann rührt man ein halbes Pfund Butter zu Sahne, mischt 10 Eidotter, Salz, Muscatnuß, ein paar feingehackte, in Butter weich- und weißgeschwitzte Schalotten, eine Prise Pfeffer, 12 bis 16 Loth (20 bis 26 Mth.) geriebene Semmel, den Stoddfisch und zuletzt etwas von dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß darunter, und kocht den Pudding

in einer Form etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde. Dazu giebt man eine Sauce wie zum Stodfisch in Nr. 800 oder eine Sauce à la Béchamel nach Nr. 107.

925. Fleisch-Pudding. Hierzu kann man gebratenes Fleisch aller Art nehmen, welches von Häuten und Sehnen befreit und feingehackt wird. Ein wenig feingehacktes rohes Rind- oder Kalbfleisch, auch Schinken, verbessert den Pudding. Auf $1\frac{1}{2}$ Pfund dieses gehackten Fleisches rührt man etwa 12 Loth (20 Mth.) geriebene Semmel mit wenig Milch auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, vermischt diesen nach dem Erkalten mit 12 Loth (20 Mth.) Butter, 8 Eidottern, Salz, Pfeffer, ein paar feingehackten und in Butter geschwitzten Schalotten, Muscatnuß und dem gehackten Fleische, mischt auch nach Belieben etwas geriebenen Parmesankäse darunter, verdünnt die Masse, wenn sie zu steif sein sollte, mit ein wenig Sahne und vermischt sie mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen von den 8 Eiern. Man füllt die Masse in eine Form, kocht den Pudding etwa $1\frac{1}{2}$ Stunde und giebt eine braune Kapern-, Sardellen-, Kräuter- oder Herings-Sauce dazu.

XIII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der warmen Mehlspeisen.

Es giebt eine so große Anzahl von Mehlspeisen aller Art, daß die Mittheilung aller bekannten Recepte dazu selbst dann unmöglich sein würde, wenn derselben ein größerer Raum in diesem Buche zugetheilt werden könnte. Dieser Abschnitt wird sich daher auf die beliebtesten Mehlspeisen und die bewährtesten Recepte dazu beschränken müssen. Einige allgemeine Bemerkungen müssen jedoch hier vorangeschickt werden.

Das Gelingen der Mehlspeisen, welche mit zu Schnee geschlagenem Eiweiß zubereitet werden, ist von der Festigkeit desselben abhängig; er muß deshalb außerordentlich steif geschlagen werden. Wie er geschlagen werden muß, ist in Nr. 22 angegeben. Nachdem ist zu den eigentlichen Mehlspeisen ein ganz vorzügliches Mehl erforderlich, denn ohne dieses würde auch der beste Schnee nichts helfen. Die Ofenhitze sei nur mäßig, vorzüglich zu den Mehlspeisen, welche nicht aus der Form gestürzt, sondern in einem Teigrande auf der Schüssel, oder in einem dazu bestimmten Geschirr von Porzellan oder Blech gebacken und mit demselben und einer darum geschlagenen Serviette auf den Tisch gegeben werden. Besonders achte man darauf, daß die Mehlspeisen nicht zu scharf von unten backen; man kann dies durch ein paar untergelegte Ziegelstücke verhüten. — Solche Mehlspeisen, welche aus der Form auf die Schüssel gestürzt werden, backe man in einem Bain-marie im Ofen, streiche die Form gut mit ungesalzener