

der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, dem Saft von $1\frac{1}{2}$ Citrone und einer halben Flasche weißem Wein, schlägt die Mischung mit einer Drahtruthe auf dem Feuer bis zum Aufkochen, mischt unter die heiße Crème $2\frac{1}{2}$ bis 3 Loth (4 bis 5 Mth.) aufgelöste Gelatine und den steifen Schnee von 10 Eiweißen, und läßt sie unter öfterem Umrühren sich abkühlen. Dann schneidet man großen Biscuit in passende Scheiben, feuchtet ihn mit einer Mischung von Wein, Zucker, einem Löffel Rum oder Marasquin an, ordnet ihn schichtweise mit der Crème und gutgereinigten Sultanrostnen und Corinthen in eine Form, läßt die Speise auf Eis erstarren, stürzt sie auf eine Schüssel um und garnirt sie reich mit eingemachten Früchten und kleinem Biscuit.

1073. Schnee-Nodeln-Speise. Man schlägt das Weiße von 8 Eiern zu steifem, glattem Schnee, vermischt ihn mit 8 Loth (rechl. 13 Mth.) feingestossenem Zucker und bereitet davon wie in Nr. 1062 in kochender gesüßter Milch mit Vanille-Geschmack Schneeflöße, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und erkalten. Die Milch, in welcher die Klöße gargemacht sind, läßt man bis zu $\frac{3}{4}$ Quart (knapp 1 Liter) einkochen, legirt sie mit 8—10 Eidottern, rührt sie auf dem Feuer, bis sie sich gut verdickt hat, vermischt sie mit 2 Loth (rechl. 3 Mth.) aufgelöster Gelatine, dem noch nöthigen Zucker und ein paar Körnern Salz, gießt sie durch ein Sieb und läßt sie verkühlen. Dann setzt man eine Form auf Eis, gießt ein wenig von der Crème hinein, legt Schneeflöße darauf, läßt es erstarren, giebt wieder Crème und Schneeflöße darüber, und füllt so nach und nach die Form, läßt die Speise vollständig erstarren, hält die Form einige Augenblicke in ziemlich heißes Wasser, stülpt die Speise auf eine Schüssel und garnirt sie mit kleinen Biscuits und eingemachten Früchten.

XVI. Abschnitt.

Von den in geklärter Butter oder Schmalz gebackenen Mehlspeisen und Kuchen.

1074. Englische Schnitte. Ein halbes Pfund feines Mehl, 4 ganze Eier, 4 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Milch, 3 Loth (5 Mth.) Zucker und ein wenig Salz rührt man zusammen recht klar, gießt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie im Bain-marie im mäßig warmen Ofen sich verdichten und steif werden, aber nicht backen. Nach dem Erkalten stülpt man die Masse aus, schneidet sie in fingerdicke viereckige

Stücke, sicht die Mitte eines jeden Stückes mit einem kleinen runden Ausstecher aus, kerbt die Ecken und die Seiten der Stücke durch leichte Schnitte ein, legt sie in heiße Backbutter oder Schmalz, und bäckt sie unter fortwährendem Rütteln der Casserole zu schöner gelber Farbe, legt sie aus der Butter auf Backpapier, und bestreut sie mit Zucker und Zimmet. Der Teig läuft beim Backen sehr auf, weshalb man nicht zu viel Stücke auf einmal ausbacken darf.

1075. Spritzkuchen. Man kocht ein halbes Quart (reichtl. halbes Liter) Wasser mit 8 bis 10 Loth (13 bis 17 Mth.) Butter, ein wenig Salz und 4 Loth (knapp 7 Mth.) Zucker auf, schüttet 20 Loth (knapp 34 Mth.) feines Weizenmehl, welches mit 12 Loth (20 Mth.) Stärkemehl vermischt ist, oder 1 Pfund feines Weizenmehl dazu und brennt es unter fortwährendem tüchtigen Rühren zu einem festen Teige ab, vermischt diesen, sobald er vom Feuer kommt, mit 3 ganzen Eiern, läßt ihn ein wenig verkühlen und rührt nach und nach 12 ganze Eier oder 9 ganze Eier und 8—10 Eidotter darunter. Der Teig muß geschmeidig, darf aber nicht dünn sein. Dann läßt man Backbutter in einer breiten Casserole heiß werden, schneidet einen Bogen Papier genau nach der Größe der Casserole rund zu, zieht das Papier durch die heiße Butter, legt es auf ein Blech, spritzt etwas von der Masse durch eine Spritze, welche an Stelle der Dille mit einem Stern versehen ist, in Form runder Kränze oder eines lateinischen S auf das gefettete Papier, legt dies mit den Kuchen so in die heiße Backbutter, daß die Kuchen unten kommen, nimmt das Papier, von welchem die Kuchen augenblicklich loslassen, aus der Butter, bäckt die Kuchen unter fortwährendem Schütteln der Casserole gar und zu schöner Farbe, und wendet sie dabei einige Mal um, damit sie auf beiden Seiten gleiche Farbe erhalten. Da die Spritzkuchen stark auflaufen, so darf man nur soviel davon auf einmal backen, daß sie auch nach dem Auflaufen noch frei nebeneinander in der Butter schwimmen können. Man bestreut die Spritzkuchen mit Zucker und Zimmet, oder bestreicht sie mit einer Glasur, welche man von sehr feingeseibtem Zucker mit ein wenig Wasser und Citronensaft nicht zu flüssig angerührt hat, und läßt sie in einem warmen Ofen einige Minuten leicht übertrocknen. Eine andere, sehr gute Masse zu den Spritzkuchen wird von $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Wasser oder Milch, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter, 1 Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz, 12 Loth (20 Mth.) Mehl und 6 bis 7 ganzen Eiern auf die oben angegebene Weise bereitet.

1076. Schneebälle. Man läßt $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Milch mit 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter, 1 Eßlöffel Zucker und einer Prise Salz kochen, mischt schnell $\frac{1}{2}$ Pfund feines Mehl darunter; brennt hiervon einen steifen Teig ab, vermischt diesen nach dem Erkalten mit 6 bis

8 ganzen Eiern, schlägt ihn tüchtig, formt davon mit einem Eßlöffel sehr kleine runde Bälle, legt diese in die nicht zu heiße Backbutter und bäckt sie unter sanftem Schütteln der Casserole zu schöner Farbe und gar, legt sie zum Abtropfen auf Pöschpapier, bestreut sie mit feinem Zucker und tischt sie warm auf. Man kann diese in der Mitte hohlen Bälle auch behutsam aufschneiden und mit einer Citronen- oder Vanille-Crème nach Nr. 1146 oder 1147 oder mit Himbeer-Gelee füllen.

1077. Schlüsselfuchen. Derselbe Teig wie zu den Schneebällen in voriger Nummer wird fingerdick auf einen flachen Deckel gestrichen, mit einem reinen, öfters in die heiße Backbutter getauchten Schlüsselring in haselnußgroßen Häufchen in die Backbutter gestochen, unter immerwährender Bewegung der Casserole zu schöner Farbe gebacken, zum Abtropfen auf Pöschpapier gelegt, und mit Zucker und Zimmt bestreut warm auf die Tafel gegeben.

1078. Krausgebäckenes. Von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter, 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Zucker und ein wenig Wein, oder: von $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Zucker, 3 Loth (5 Mth.) Butter, 3 ganzen Eiern und ein wenig Sahne wird ein Teig bereitet, welchen man mit Mehl messerrücken-dick ausrollt und mit dem Backrade in 2 Finger breite und gut fingerlange Streifen schneidet. Man schlägt diese Streifen in der Mitte mit dem Rade ein wenig auf, schürze sie durch die Oeffnung, lege sie in heiße Backbutter, bade sie unter fortwährendem sanftem Schütteln der Casserole zu schöner Farbe, lege sie zum Abtropfen auf Pöschpapier und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

1079. Beignets von Reis. Ein halbes Pfund nach Nr. 25 gereinigter Reis wird mit einem reichlichen Quart ($1\frac{1}{4}$ Liter) Milch auf gelindem Feuer langsam weichgedämpft. Dann thut man 4 bis 6 Loth (7 bis 10 Mth.) Butter, eine Prise Salz und einige Löffel Zucker dazu und läßt ihn damit noch eine Viertelstunde dämpfen, nimmt ihn vom Feuer, rührt heiß 2 ganze Eier oder 4 Eidotter und etwas auf Zucker abgeriebene Citronenschale darunter, streicht den Reis auf eine Schüssel und läßt ihn erkalten. Darauf formt man ihn mit Hülfe von weißgeriebener Semmel zu kleinen Birnen, Würsten oder Kugeln (in die Birnen steckt man ein Stückchen Zimmt als Stiel), panirt diese mit Ei und Semmel, bäckt sie in heißer Backbutter zu schöner Farbe und bestreut sie mit Zucker. Man kann diese Beignets sowohl mit, als auch ohne Sauce aufstischen. Eine Milch- oder Weinschaum-Sauce ist dazu passend. Noch schmackhafter wird der Reis, wenn man 4 Loth (knapp 7 Mth.) süße und einige bittere feingestößene Mandeln mit demselben kocht, oder nach dem Kochen feingehackte

bittere Matronen darunterlührt; auch kann man die Beignets mit eingemachten Kirschen füllen, welche man beim Formen der Beignets in die Mitte derselben hineinsteckt und den Reis darüber recht fest zusammendrückt, damit die Kirschen beim Ausbaden nicht herausbringen können.

1080. Beignets von Gries. 12 Loth (20 Mth.) Gries wird in 1 Quart (1 reichl. Liter) Milch oder Sahne mit 4 Loth (knapp 7 Mth.) Butter, einer Prise Salz und Zucker dick ausgequollen, heiß mit einigen Eidottern und Citronenzucker vermischt, auf eine Schüssel gestrichen und wie der Reis in voriger Nummer geformt, paniert, ausgebaden und mit Zucker bestreut.

1081. Beignets von Reis-Mehlspeise. Eine nach Nr. 940 gebackene Reis-Mehlspeise schneidet man in länglich-viereckige Stücke oder sticht sie mit einem Ausstecher in fingerdicke runde Scheiben, paniert sie mit Ei und geriebener Semmel, welche man nach Belieben mit feingehackten Matronen vermischt haben kann, bäckt die Beignets in heißer Backbutter aus, bestreut sie mit feinem Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel. Diese Beignets sind leichter und feiner als die in Nr. 1079. Man kann sie sowohl mit Sauce, als auch ohne eine solche auf den Tisch geben. Eine Weinschaum-, Punsch- oder Frucht-Sauce paßt dazu.

1082. Beignets von sächsischer Mehlspeise. Diese werden von einer nach Nr. 945 bereiteten und gebackenen sächsischen Mehlspeise wie die Beignets von Reis-Mehlspeise in voriger Nummer zubereitet.

1083. Beignets von Nudeln. Man mache von 2 ganzen Eiern und dem nöthigen Mehl Nudeln nach Nr. 7, koche sie in etwa $\frac{3}{4}$ Quart (knapp 1 Liter) Milch mit ein wenig Butter, Zucker und Salz zu einem dicken Brei, vermische denselben heiß mit einigen Eidottern, etwas Citronenzucker und einigen feingestoßenen bitteren Mandeln oder feingehackten bitteren Matronen, forme davon nach dem Erkalten runde oder ovale Beignets, und behandle sie weiter wie die Beignets in Nr. 1081.

1084. Beignets von Kartoffeln, süße. Abgekochte erkaltete Kartoffeln werden auf einem Reibeisen feingerieben; 1 Pfund dieser Kartoffeln vermischt man mit 6 bis 8 Loth (10 bis 13 Mth.) zu Sahne geriebener Butter, einem ganzen Ei, 2 Eidottern, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Zucker, Citronenzucker und einer Prise Salz, formt den Teig zu runden oder länglich-viereckigen Beignets, paniert diese mit Ei und Semmel, und behandelt sie weiter nach Angabe der Nr. 1081.

1085. Beignets von Kartoffeln mit Käse. Siehe Nr. 609.

1086. Beignets von Äpfeln. Man schneidet große Äpfel in nicht zu dünne Scheiben, sticht die Kerngehäuse mit einem Ausstecher heraus, schält die Äpfelscheiben und marinirt sie einige Stunden mit Zucker, Zimmt und ein wenig Rum. Dann läßt man Backbutter in einer breiten Cas-

ferole heiß werden, taucht die Apfelscheiben in einen nach Nr. 30 bereiteten Ausbackteig, legt soviel davon in die heiße Butter, daß sie bequem nebeneinander schwimmen können, bäckt sie unter sanftem Schütteln der Casserole zu schöner gelbbrauner Farbe, legt sie zum Abtropfen auf Bäckpapier, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel. Einen andern Ausbackteig mit Hefen bereitet man auf folgende Weise: 12 Böffel Mehl rührt man mit einem ganzen Ei, einem Böffel dicken Bierhefen (oder etwa einem halben Loth oder einem knappen Mth. trockenen, mit ein wenig Bier aufgelösten Hefen) und Weißbier zu einem glatten, nicht zu flüssigen Teige an, mischt ein wenig Salz und 1 Böffel Provencerböl darunter, und läßt den Teig an einem warmen Orte langsam aufgehen, ehe man die auszubackenden Sachen darin umwendet.

1087. Beignets von Aprikosen. Die Aprikosen werden in Hälften geschnitten, geschält, wie die Äpfel in voriger Nummer marinirt, in Ausbackteig getaucht und ausgebacken. — Man kann auch eingemachte Aprikosen dazu gebrauchen, doch muß man diese zuvor gut abtropfen lassen.

1088. Beignets von Pfirsichen werden bereitet wie die Beignets von Aprikosen.

1089. Beignets von Pflaumen. Hierzu nimmt man recht reife blaue Pflaumen, schält sie, nimmt die Steine heraus, ohne die Pflaumen zu zerreißen, marinirt und bäckt sie wie die Apfelscheiben in Nr. 1086. — Will man diese Beignets von gebackenen Pflaumen machen, so kocht man die Pflaumen wie zum Compote in Nr. 877, nimmt die Steine heraus und trocknet die Pflaumen gut ab, ehe man sie in den Ausbackteig taucht.

1090. Beignets von Kirschen. Die Kirschen werden ausgesteint, wie zum Compote eingekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet; nach dem Erkalten werden sie zu je 4 Stück in angefeuchtete Oblate gewickelt, mit Ei und Semmel panirt oder in Ausbackteig getaucht, in Backbutter ausgebacken, mit Zucker bestreut und mit einer glühenden Schaufel glacirt.

1091. Beignets von Erdbeeren. Die Erdbeeren werden mit Zucker vermischt und wie die Kirschen in voriger Nummer weiter behandelt.

1092. Beignets von Apfelsinen. Man nimmt die gelbe Schale der Apfelsinen mit der Hand ab, ohne die weiße Haut der Früchte zu verletzen, weil sonst der Saft herausfließen würde, theilt sie in 4 oder 6 Theile und behandelt sie weiter wie die Apfelscheiben in Nr. 1086.

1093. Beignets à l'Anglaise. Man läßt $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Milch mit einer halben Stange Vanille aufkochen und verdeckt erkalten, quirlt sie mit 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, 4 Loth (knapp 7 Mth.) Zucker

und einer kleinen Prise Salz recht klar, gießt sie durch ein Sieb, füllt die Masse in kleine, mit Butter ausgestrichene Becherformen, setzt diese in ein Geschirr mit kochend heißem Wasser, deckt einen Deckel darüber und läßt die Masse auf einer heißen Stelle oder im mäßig warmen Ofen, ohne daß das Wasser kocht, sich verdichten, kühlt sie aus den Formen, läßt sie erkalten, schneidet sie in fingerdicke Scheiben, taucht sie in Ausbackteig nach Nr. 30, bäckt sie in heißer Backbutter zu schöner Farbe, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

1094. Vulcains. Man reibt die braune Rinde frischgebackener, ganz kleiner Milchbrode leicht ab, durchsticht die Bröddchen mit der Spitze eines kleinen Messers, übergießt sie zu wiederholten Malen mit kalter, gesüßter Milch, daß sie bis zur Mitte hin aufweichen, drückt sie leicht aus, panirt sie in Ei und Semmel, bäckt sie in Backbutter aus, bestreut sie mit Zucker und tischt sie mit einer Kirsch-, Himbeer- oder Weinschaum-Sauce auf.

1095. Aprikosen-Bröddchen mit Wein-Crème (vorzüglich.) Man thut $1\frac{1}{4}$ Pfund (1 \mathcal{L} . $12\frac{1}{2}$ Mth.) feines Mehl in einen Napf, macht eine Grube in die Mitte des Mehles, gießt 3 Loth (5 Mth.) mit etwas lauwarmem Wasser aufgelöste Pfundhesen oder 4 Eßlöffel voll dicke, mit etwas Wasser oder Milch verdünnte Bierhesen hinein, rührt die Hesen mit etwas von dem Mehle zu einem weichen Teige an und läßt diesen an einem warmen Orte gut aufgehen. Dann fügt man die abgeriebene Schale einer Citrone, ein wenig Salz, 5 Loth (rechl. 8 Mth.) Zucker, 1 ganzes Ei, 2 Eidotter, 8 Loth (rechl. 13 Mth.) erweichte Butter und so viel schwach erwärmte Milch hinzu, daß, wenn man Alles gut untereinander gemischt hat, ein ziemlich fester Teig gebildet ist, den man mit der Holzgabel so lange tüchtig schlägt, bis er feinblasig und locker geworden ist. Man formt von dem Teige sehr kleine runde Bröddchen, läßt sie aufgehen und bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe; nach dem Erkalten reibt man die Rinde der Bröddchen leicht ab, schneidet ein Loch in den Boden derselben, nimmt die Krume heraus, füllt die Bröddchen mit Aprikosen-Marmelade oder ganzen eingemachten Aprikosen, verklebt die Oeffnung vermittelst Ei mit dem ausgeschnittenen Stücke, panirt die Bröddchen mit Ei und Semmel, bäckt sie in Backbutter zu schöner Farbe aus, bestreut sie mit Zucker und giebt dazu einen Chaudeau nach Nr. 127, welchen man auch mit Champagner-Wein bereiten kann.

1096. Ausgebackene Plinzen mit Confitures. Man bäckt Plinzen nach Nr. 992, schneidet aus jeder Plinse 4 viereckige Stücke, bestreicht diese mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade, rollt sie zu Würstchen auf, taucht sie in Ausbackteig nach Nr. 30, oder panirt sie mit Ei und Semmel, bäckt sie in heißer Backbutter aus, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

1097. Ausgebäckene Plinsen mit Crème werden auf dieselbe Weise bereitet wie die Plinsen in voriger Nummer, doch bestreicht man sie an Stelle der Frucht-Marmelade mit einer dicken Crème, welche man von 4 Pöffeln Mehl, 2 Pöffeln Zucker, 4 Eidottern, ein paar Körnern Salz, 2 Loth (reicl. 3 Mth.) bitteren Makronen und etwa $\frac{1}{4}$ Quart ($\frac{1}{4}$ Liter) Sahne auf dem Feuer glatt abgerührt hat.

1098. Käsekäulchen. 1 Pfund feines Mehl wird mit 3 Loth (5 Mth.) trockenen, in Milch aufgelösten, oder 4 Pöffeln voll dicken Bierhesen und lauwarmen Milch zu einem Hefenstück angerührt und zum Aufgehen an einen warmen Ort gesetzt. Dann reibt man 8 Loth (reicl. 13 Mth.) Butter zu Sahne, rührt nach und nach 6 Loth (10 Mth.) Zucker, 8 Eidotter, 1 Pfund weißen Käse, die abgeriebene Schale einer Citrone, das aufgegangene Hefenstück und zuletzt $\frac{1}{4}$ Pfund (12 $\frac{1}{2}$ Mth.) kleine Rosinen darunter, formt von dem Teige mit Mehl fingerdicke Würstchen oder kleine runde Klöße, oder rollt den Teig halbfingerdick aus, sticht mit einem Ausstecher runde Platten und diese mit einem kleinen Ausstecher noch einmal aus, so daß runde Kränze entstehen, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech, läßt sie aufgehen, bäckt sie in nicht zu heißer Backbutter zu schöner Farbe und gar, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, und giebt sie warm auf die Tafel.

1099. Gebäckene Hollunderblüthen. Man taucht die gereinigten, nöthigenfalls auch gewaschenen und gut abgetrockneten Hollunderblüthen in Ausbackteig nach Nr. 30, bäckt sie in Backbutter aus, bestreut sie mit Zucker und Zimmet und giebt sie warm auf den Tisch.

XVII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der verschiedenen Gelees.

Bemerkungen über die Gallertstoffe.

Zur Bereitung der Gelees und Crèmes wendet man verschiedene Gallertstoffe an. Die beste, zugleich aber die theuerste Art dieser Stoffe ist in der Hausenblase enthalten. Diese liefert einen klaren und reinen Stand. Zum Gebrauch wird sie auf folgende Weise aufgelöst. Man zupfe sie in kleine Stücke, wasche sie in lauwarmem Wasser, setze sie in einer kleinen Casserole mit kaltem Wasser auf (auf 3 bis 4 Loth [5 bis 7 Mth.] Hausenblase nimmt man $\frac{1}{4}$ Quart [$\frac{1}{4}$ Liter] Wasser), lasse sie austochen und dann eine Stunde sehr langsam von der Seite kochen,