13. Schlehen-Likör.

Die Schlehenkerne reinigt man von dem Fleisch, indem man sie ungefähr 6—8 Tage in lauwarmem Wasser, welches man einige Male erneuert, erweichen läßt; dadurch löst sich das Fleisch ganz leicht ab. Zuletzt werden die Kerne mit einem sauberen Tuch trocken gerieben, dürfen aber nicht zerstoßen werden.

Zu $\frac{1}{8}$ l ganz reinen, trockenen Schlehenkernen giebt man $\frac{1}{2}$ l Weingeist und läßt sie in einer gut verkorkten Flasche 14 Tage in der Sonne (oder auch 3 Wochen hinter einem warmen Ofen) ausziehen, nach welcher Zeit sich das Aroma entwickelt haben wird, wovon man sich durch Riechen an der Flasche überzeugen kann.

Dann läutert man 400 g Zucker in $\frac{5}{8}$ l Wasser, läßt es bis zu $\frac{3}{4}$ l eindampfen und giebt es zu dem von den Kernen abgeseihten Weingeist. Ist der Likör zu stark, kann man mit Wasser nachhelfen.

XIII. Abtheilung.

Puddings.

Kochen und Backen des Puddings.

Für warme Puddings wird die Form mit Butter bestrichen und mit feinem Zwieback bestreut, ebenso für Aufläufe. Man füllt den Pudding in die Form so, daß drei Finger breit Platz oben bleibt zum Aufgehen des Puddings, setzt den Deckel darauf und bindet ihn an beiden Seiten mit Bindfaden zu, damit er beim Kochen nicht abspringen kann. Man setzt die Form in einen Kessel mit kochendem Wasser, so daß sie drei Finger breit höher steht als das Wasser, damit nichts hinein kochen kann. Der Pudding muß bei gelindem Feuer die bestimmte Zeit kochen; man kann also den Kessel auf den kleinsten Brenner setzen und die Stellung „klein“ geben. Wenn das Wasser anfängt zu verkochen, gießt man kochendes Wasser nach,

gebe aber Acht, daß der Pudding dabei nicht aus dem Kochen kommt, sonst muß man den Brenner einige Minuten voll brennen lassen, worauf er langsam wieder auf „halb“ gestellt wird. Wünscht man einen Auflauf in einer Spring- oder anderen Form zu backen, so heizt man den Ofen 5—7 Minuten vorher an, d. h. der Brenner brennt „voll“. Beim Hineinstellen der Form stelle man sogleich auf „halb“; bei dieser Flamme wird in allen besseren Gas-Backöfen die Wärme vollständig genügen.

Um kalte Puddings zu stürzen, stellt man die Form $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten in kaltes Wasser.

1. Prinz-Regent-Pudding.

5 oder 6 Semmeln werden in Scheiben geschnitten, in Milch, in welche einige Eier geschlagen, etwas geweicht und in der Pfanne in Butter hellbraun gebacken. $\frac{1}{2}$ ℔ gereinigte Rosinen, $\frac{1}{2}$ ℔ gereinigte Korinthen, $\frac{1}{2}$ ℔ abgezogene und geriebene süße Mandeln, die auf $\frac{1}{2}$ ℔ Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, etwas Zimmt und 70 g feingeschnittene Succade mengt man gut durcheinander und legt sie schichtweise mit den erkalteten Semmelscheiben in die gut vorbereitete Form. 10 Eigelb, 10 zu Schnee geschlagene Eiweiß und $\frac{1}{2}$ l Milch schlägt man und gießt die Flüssigkeit über die Masse in der Form. Kochzeit 2— $2\frac{1}{8}$ Stunde. Man giebt eine Schaum- oder Kirschensauce dazu.

2. Reis-Pudding.

250 g Reis, $\frac{3}{4}$ l Milch, etwas Zimmt und Citronenschale, 125 g Butter, 125 g Zucker, 10 Eier, 200 g Makronen. Der Reis wird abgebrüht, und in der Milch mit Zimmt und Citronenschale gar und trocken, nicht breiig, gekocht. Nachdem er abgekühlt, rührt man die Butter zu Sahne, giebt Zucker, Eigelb und den Reis hinzu und zuletzt den Schnee der 10 Eier. Diese Masse giebt man schichtweise mit den Makronen in die Form und kocht den Pudding $2\frac{1}{2}$ Stunden. — Man giebt eine Schaum-Sauce dazu.

3. Reis-Auflauf.

140 g gewaschener, abgebrühter Reis werden in $\frac{3}{4}$ l Milch mit Zimmt, 70 g Zucker und wenig Salz halb weich gekocht; abgekühlt giebt man einige geriebene Mandeln, 35 g Butter, 6 Eigelb, die Schale einer Citrone und zuletzt den Schnee der 6 Eier dazu. Die Masse giebt man sogleich in die vorgerichtete Springform und backt den Auflauf langsam $\frac{3}{4}$ Stunden.

4. Schwamm-Budding.

60 g Butter und $\frac{1}{4}$ l Milch werden ins Kochen gebracht, 200 g feines Mehl hinein gerührt und gekocht, bis es sich vom Topfe löst. Man rührt 65 g Butter zu Sahne, giebt unter Rühren 12 Eigelb, 125 g feinen Zucker, die abgeriebene Schale einer Citrone und den abgekühlten Brei hinzu und zuletzt den Schnee der 12 Eier. Diese Masse muß sofort in die Form gegeben und in das kochende Wasser gesetzt werden und $2\frac{1}{2}$ Stunden ohne Unterbrechung kochen. — Man giebt eine Rotwein- oder Frucht-Schaum-Sauce dazu.

5. Zwieback-Budding.

450 g Zwieback werden gestoßen und mit $\frac{1}{2}$ l Rahm eingeweicht. Man giebt $\frac{1}{2}$ l Milch und 125 g geschmolzene Butter hinzu, sowie nach gehöriger Abkühlung 10 Eigelb, Rosinen, Gewürz, Zucker und etwas Salz. Nach tüchtigem Rühren folgt zuletzt der Schnee der 10 Eier. $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden Kochzeit. — Man giebt eine Fruchtsauce dazu.

6. Apfel-Budding.

12 große Äpfel werden zerschnitten und mit 100 g Butter, 125 g Zucker und 70 g fein geriebenen Mandeln geschmort. Abgekühlt giebt man 8 Eigelb und zuletzt den Schnee der Eier langsam hinzu.

Dieser Budding wird wie ein Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken, kann aber beim Anrichten aus der Form genommen werden.

7. Citronen-Pudding.

16 Eigelb werden mit 250 g Zucker tüchtig geschlagen und 200 g geschmolzene Butter zu Sahne gerührt dazu gethan nebst dem Saft und der Schale von 2 Citronen. Die ganze Masse wird auf dem Feuer abgerührt, bis sie anfängt zu kochen, dann läßt man sie abkühlen und giebt den Schnee der 16 Eier dazu. Dieser Pudding backt eine Stunde. Er kann auch kalt gegeben werden.

8. Rum-Auflauf.

6 Eier, 150 g feinen Zucker, 1 Glas Rum. Eigelb und Zucker werden tüchtig gerührt, mit Rum und zuletzt mit dem festen Schnee der 6 Eier vermischt und der Auflauf sofort 20 Minuten bei Mittelhitze gebacken.

9. Chokoladen-Auflauf.

200 g geriebene Chokolade wird mit 100 g Butter in 2 $\frac{1}{2}$ l Milch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht; dann schlägt man 12 Eigelb mit 200 g Zucker, giebt die kochende Chokolade nach und nach darauf und läßt den Teich abkühlen, worauf noch 2 Löffel voll Mehl und beliebig Zimmt oder Vanille hinzu kommt und zuletzt der Schnee von den 12 Eiern. Der Auflauf wird $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

10. Chokoladen-Auflauf auf andere Art.

70 g Butter werden zu Sahne gerührt, dann giebt man unter Rühren 6 Eigelb, 100 g Zucker, 70 g geriebene Chokolade, etwas Vanille und 200 g in Milch geweichtes, gut ausgedrücktes Weißbrot hinzu, zieht zuletzt den Schnee der 6 Eier durch und backt den Auflauf $\frac{3}{4}$ Stunden.

11. Stärke-Pudding.

1 l Milch, 75 g geriebene süße Mandeln, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille und Zucker nach Geschmack läßt man eine Weile kochen, rührt dann 80 g Weizenstärke oder Kartoffelmehl mit 5 ganzen

Eiern und ein wenig Milch klein und thut es zu der kochenden Milch. Nach nochmaligem Aufkochen wird die Masse in die bereitete Form gethan. Dieser Pudding wird kalt mit einer Fruchtsauce serviert.

12. Blancmanger.

$\frac{1}{2}$ l Milch kocht man mit Vanille auf, gießt sie durch ein Mullläppchen und läßt dann 35 g süße geriebene Mandeln und 80 g Zucker einige Minuten darin kochen. Dann löst man 10 g weiße Gelatine in ein wenig heißem Wasser auf, läßt sie mit der Milch durchkochen, nimmt sie vom Feuer und quirlt 4 Eigelb hinein. Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, unter tüchtigem Rühren mit der anderen Masse verbunden und diese sogleich in eine mit Öl ausgestrichene Form gethan. Gestürzt giebt man das Blancmanger mit einer Himbeersauce zur Tafel.

13. Mandel-Pudding.

In 1 l Milch oder Rahm werden 100 g süße und 30 g bittere geriebene Mandeln mit 100 g Zucker und etwas Vanille gekocht. Dann rührt man 80 g Weizenstärke oder Kartoffelmehl in etwas von dieser Milch klar und thut es zu der übrigen Milch, und wenn diese dann wieder kocht, setzt man noch 8 Eigelb hinzu. Vom Feuer genommen wird der Schnee der 8 Eier hinzugegeben und der Pudding in die vorbereitete Form gethan. Er wird mit Fruchtsauce gegeben.

14. Mondamin-Pudding.*)

1 l Milch wird mit 50 g Zucker und etwas Vanille zum Kochen gebracht, alsdann mit 80 g Mondamin in $\frac{1}{8}$ l Milch angerührt, sowie mit 3 Eigelb vermischt und noch 10 Minuten tüchtig auf dem Feuer gerührt. Zuletzt zieht man den Schnee

*) Mondamin der weltbekanntesten Firma Brown & Bosson.

der Eier darunter und giebt den Pudding in eine angefeuchtete Form. Nachdem er gestürzt ist, reicht man ihn mit Himbeer- oder Kirschsaft zur Tafel; auch warm genossen, ist solcher Mondamin-Milch-Pudding schmackhaft und äußerst nahrhaft, sowohl für Gesunde, wie auch für Reconvalescenten.

15. Kalter Reis-Pudding.

125 g Reis werden mit Wasser abgebrannt, mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser 1 Stunde gekocht, durch ein Sieb gerührt und 1 $\mathcal{R}$ Zucker, Saft und Schale einer Citrone, 30 g in $\frac{1}{4}$ l Wasser aufgelöste Gelatine und ein Weinglas weißer Arrak dazu gegeben. Der Pudding wird mit einer Fruchtsauce serviert.

16. Kalter Schaum-Pudding.

50 g geriebene süße Mandeln und einige bittere, eine kleine Stange Vanille, Zimmt und Kardamom werden in einer Tasse Milch gekocht und diese durch ein Sieb gegossen. Dann kocht man $\frac{3}{4}$ l Milch mit 200 g Weizenstärke, 250 g Zucker und 8 Eigelb, giebt die Tasse Milch hinzu, und während die Masse noch kocht, setzt man unter beständigem Rühren den Schnee der 8 Eier zu, worauf die Masse in die bereitete Form gegeben wird.

17. Kalter ungekochter Pudding.

10 Eigelb werden mit $\frac{1}{2}$ $\mathcal{R}$ Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und der Saft von 2 Citronen dazu gegeben, ferner 35 g Gelatine, aufgelöst in einer Tasse warmen Wassers, und der Schnee der Eier. Die Masse wird schnell durchgerührt und in die Form gegeben. Fest geworden, kann der Pudding serviert werden.

18. Rote Grütze (sehr gut).

Man vermische $\frac{1}{2}$ l frisch ausgepreßten Johannisbeer- oder Himbeersaft mit 150 g Zucker und soviel frischem Wasser, daß das Ganze 1 l Flüssigkeit ausmacht, bringe diese auf's

Feuer und gebe, wenn sie kocht, eine Tasse feines Griesmehl, welches man mit kaltem Wasser angerührt hat, hinein, rühre bis die Masse gar geworden, fülle sie in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, lasse sie erkalten und serviere sie mit süßem Rahm oder einer Vanille-Sauce.

19. Leichte kalte Speise.

Es werden 5 Eigelb, 70 g Weizenstärke, $\frac{3}{4}$ l Milch und beliebig Zucker auf dem Feuer bis eben zum Kochen gerührt und zuletzt der Schnee der 5 Eier hinzugethan. Vom Feuer genommen und kalt geworden, serviert man diese Speise in einer Schale, deren Boden beliebig mit eingemachten Früchten belegt ist. Oben auf kann man die Speise mit Fruchtgelee verzieren.

20. Apfelspeise.

$1\frac{1}{2}$ A Apfelscheiben werden in 1 l Wasser recht weich gekocht und durch ein Haarsieb gerührt. Dann werden 45 g rote Gelatine, in $\frac{1}{4}$ l Weißwein aufgelöst, dazu gegeben, nebst $\frac{3}{4}$ A Zucker und dem Saft und der Schale einer Citrone. Man läßt das Ganze nochmals aufkochen und giebt es, halb abgekühlt, in eine Kristallschale.

21. Herynschnee.

250 g Kronsbeeren, 250 g feiner Zucker und 3 Eiweiß werden in eine tiefe Schüssel gegeben und $\frac{1}{2}$ —1 Stunde gerührt. Je länger man rührt, desto mehr dehnt sich der Schnee aus und desto schöner wird er. Er wird zuletzt in eine Kristallschale gegeben und mit Früchten und Makronen verziert. — Statt Kronsbeeren kann man auch Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee nehmen.

22. Rumpudding.

1 l Milch wird mit $\frac{1}{2}$ A Zucker aufgekocht; halb erkaltet, giebt man 9 Blatt aufgelöste rote Gelatine, Saft und Schale

einer Citrone und 3 Löffel Rum hinzu, rührt das Ganze gut durch und giebt es in eine Kristallschale.

23. Bisquitspeise.

$\frac{1}{4}$ l Wasser, von 2 Citronen der Saft, 2 Löffel Rotwein, 1 Löffel Rum, 6 Löffel Zucker, 8 ganze Eier und 4 Tafeln rote Gelatine werden zusammen in einem irdenen Topf auf scharfem Feuer (Brenner „voll“) bis vor's Kochen gequirlt. Für 40 g Löffel-Bisquit wird in eine Schale mit Früchten gelegt, die Creme darüber gegossen und erkaltet serviert.

24. Flammery mit Milch.

1 l Milch wird mit wenig Salz, Citronenschale, Vanille oder einigen zerstoßenen bitteren Mandeln und 60 g Zucker aufgekocht und 80 g verdünntes Mondamin dazu gerührt. Nachdem die Speise 10 Minuten gekocht hat, dick geworden ist und sich vom Löffel löst, füllt man sie in eine mit Milch ausgespülte Form, stürzt den Flammery nach dem Erkalten und giebt Fruchtast oder auch geschmortes Obst dazu.

25. Flammery mit Milch und Eiern.

Bereitung wie im vorigen Rezept, jedoch quirlt man zugleich mit dem Mondamin noch 2 bis 4 ganze Eier klar und läßt die Milch damit kochen. Dieser Flammery ist auch warm eine sehr empfehlenswerte Speise für Kinder und Kranke.

26. Flammery von Fruchtsaft.

1 l beliebiger, mit Wasser zweckmäßig verdünnter Fruchtsaft wird ganz nach Geschmack mit Zucker, etwas abgeriebener Citronenschale und dem Saft einer Citrone aufgekocht und 80 g mit Wasser (von dem Liter zurückbehalten) verdünntes Mondamin dazu geschüttet. Nach 10 Minuten wird der Flammery in eine mit

Wasser ausgespülte Form gefüllt, nach dem Erkalten gestürzt und mit süßer oder geschlagener Sahne gegeben.

27. Flammery von Kaffee.

Man kocht von $\frac{1}{4}$ Pfund Kaffee und $\frac{3}{4}$ Liter Wasser Kaffee, giebt dazu 80 g Zucker, $\frac{1}{8}$ l abgekochte Sahne und quirlt mit $\frac{1}{8}$ Liter Sahne 80 g Mondamin. Sowie der Kaffee kocht, gießt man das Mondamin hinein und behandelt es wie in den vorstehenden Rezepten. Das Ganze giebt 1 l.

28. Flammery von Apfelsinen oder Citronen.

Man reibt die Schale einer Apfelsine oder Citrone auf einem Stück harten Zucker ab und schabt die gelb gewordenen Stellen mit dem Messer ab. Den abgeschabten und soviel anderen Zucker, daß man zusammen 125 g erhält, läßt man in $\frac{1}{2}$ l Wasser aufkochen, drückt den Saft der Apfelsine, sowie einer Citrone, oder bei Citronen-Flammery von 2 Citronen dazu, verdickt die Masse mit 40 g in Wasser (von dem $\frac{1}{2}$ l zurückbehalten) klar gequirktem Mondamin und beendet den Flammery wie oben.

29. Flammery von Wein (nach schwedischer Art).

4 ganze Eier werden mit 250 g Zucker, dem Saft von einer Citrone und einer halben Apfelsine sowie dem Abgeriebenen einer Citrone, $\frac{1}{4}$ l Wasser und $\frac{1}{4}$ l Weißwein (auch Apfelwein) auf gelindem Feuer so lange geschlagen, bis es noch einmal so viel geworden ist, dann gießt man 80 g in Wasser aufgelöstes Mondamin ganz langsam unter schnellem Schlagen hinein und behandelt es wie oben.

30. Flammery von Chokolade.

In 1 l Wasser löst man 40 g ff. Cacao mit 125 g Zucker und etwas Vanille mit öfterem Rühren auf dem Feuer

auf. Wenn es kocht, gießt man 100 g in Wasser (von dem Liter zurückbehalten) aufgelöstes Mondamin dazu und behandelt es wie vorstehend.

31. Mehlspeise.

In $\frac{1}{4}$ l kochende Milch schüttet man nach und nach so viel in kalter Milch verquirktes Mehl, daß beim Rühren sich der Teig vom Topfe löst. Ist dann derselbe unter dauerndem Rühren halb erkaltet, so giebt man nach und nach 3 ganze Eier, Zucker nach Geschmack und eine Prise Salz hinzu. Diese Masse muß geschlagen werden, bis sie ganz glänzend ist, dann werden mit einem Theelöffel Klößchen davon abgestochen, in kochendem Fett gelbbraun gebacken, zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und mit Zucker und Zimmt bestreut zur Tafel gegeben. Eine Wein- oder Fruchtfaucé wird dabei serviert.

32. Dampfnudeln.

Etwa 1 $\mathcal{R}$ Mehl, 2 Eier, reichlich Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch, wenig Salz, 100 g Butter, 10 feingeriebene bittere Mandeln, die Schale einer halben Citrone und 45 g Hefe. Das lau erwärmte Mehl thut man in eine Schüssel, macht in die Mitte des Mehls eine Höhlung, gießt die in lauer Milch und etwas Zucker klar gerührte Hefe hinein und rührt sie zu einem weichen Teig. Nachdem das Hefestück aufgegangen, vermengt man den Teig mit obigen Zuthaten, schlägt ihn recht tüchtig, daß er Blasen wirft, stellt ihn dann an einen erwärmten Platz und läßt ihn aufgehen. Darauf formt man auf einem mit Mehl bestäubten Brette längliche Kuchen von der Länge und Dicke eines Daumens, stellt sie warm und läßt sie wieder etwas aufgehen, legt sie dann nebeneinander, doch nicht zu dicht, in eine Auslauf- form, gießt einen Zoll hoch heiße Milch mit einem guten Stück Butter und etwas Zucker darauf und läßt sie nun zugedeckt

auf nicht zu starkem Feuer dämpfen (hat man eine geschlossene Gaskochplatte, so lege man alle Ringe unter, bei offenem Brenner schiebe man ein Blech über die Flamme und setze auf dieses die Form), bis die Milch beinahe verkocht ist, nimmt dann den Deckel ab, schiebt die Form in den Bratofen und läßt die Nudeln schön gelbbraun backen. Sie werden in der Form serviert mit einer Weinschaum-Sauce.

XIV. Abtheilung.

Das Backen.

Vorbemerkung.

Die Kuchenform wird, ehe man mit der Bereitung des Teiges anfängt, mit Butter ausgestrichen und mit Zwiebackkrumen bestreut, oder auch mit Papier, das mit Butter bestrichen ist, ausgelegt. Mehl und Zucker siebe man vor dem Gebrauch recht gut durch. Bei kalter Jahreszeit müssen alle Zuthaten einige Stunden vor dem Gebrauch in ein warmes Zimmer gestellt werden. Um einen guten Hefeteig machen zu können, ist für gute frische Hefe zu sorgen. Um dieselbe von ihrem unangenehmen Geschmack gänzlich zu befreien, gieße man am Abend vorher kaltes Wasser auf die trockene Hefe und vor dem Gebrauch wieder davon ab. Einige Minuten später rühre man etwas lauwarne Milch und Zucker hinzu. Hefenteig stelle man an einen warmen zugfreien Ort, bedecke ihn mit einer erwärmten Serviette und lasse ihn $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden aufgehen.

Man zündet den Brat- und Backofen 10 Minuten vor dem Gebrauch an und versucht die Hitze desselben mit einem dünnen Blatt Papier, welches man in die Mitte des Ofens legt; wird es langsam hellgelb und krümmt es sich zusammen, so hat der Ofen den Grad der Hitze, bei dem die meisten Kuchen gebacken werden. Wird das Papier sogleich gelb oder braun, so ist der Ofen zu heiß. Ist dann ein Backwerk, welches steigen soll, in den Ofen gesetzt, so muß es ruhig auf derselben Stelle bis zum völligen