

nur von außen, sondern auch von innen den Pudding gar machen kann. Form und Deckel müssen mit kaltem Fett gut ausgestrichen und mit Bröseln bestreut werden, ehe die Puddingmasse hineinkommt. Weil die Speise beim Kochen aufgeht, fülle man die Form nicht ganz. Inzwischen bringt man in einem Fünflitertopf 1 l Wasser zum Sieden, stellt dann die Form hinein, schließt den Topf mit einem gut passenden Deckel, wie man sie bei Töpfen für die Kochkiste benützt, kocht das Ganze bei geschlossenem Deckel 15 Minuten auf gutem Feuer vor und stellt den Topf hernach in die Kiste. Die Hauptsache dabei ist, daß das Wasser, wenn der Pudding eingestellt wird, auch wirklich siedet, ferner, daß dieses gleich wieder zum Sieden komme und während der Vorkochzeit bei geschlossenem Deckel dampfe. Das Garkochen beruht ausschließlich auf der Einwirkung des Dampfes. Diese Vorschriften müssen deshalb streng eingehalten werden. Kurz vor dem Anrichten wird der Topf der Kiste entnommen und die Puddingform aus dem Wasser entfernt. Nach Abheben des Deckels legt man eine erwärmte Schüssel darüber und stürzt die Speise darauf. Wenn die Form richtig eingefettet und eingebröseln wurde, geht das Stürzen bei in der Kiste gekochten Puddings ohne Schwierigkeiten vor sich.

327. Gefochte Eier.*

12 Eier	K 0.72
Zubehör	—
	K 0.72

Die gewaschenen Eier werden mit $1\frac{1}{2}$ l Wasser zugefetzt. Für weiche Eier rechnet man 2 bis 3 Minuten, für kernweiche 4 bis 6 und für hart gesottene Eier 7 bis 10 Minuten Siedezeit. Um von harten Eiern die Schale gut und schnell zu entfernen, legt man sie bis zum Erkalten in frisches Wasser.

328. Rühreier (Eierspeise).*

12 Eier	K 0.72
5 dkg Butter	" 0.15
Zubehör	" 0.02
	K 0.89

Man gibt die mit etwas Salz versprudelten Eier in heiße Butter oder Schweinesfett. Mit einem Löffel werden die Eier, die sich am Boden der Pfanne angefetzt haben, vorsichtig abgelöst und auf einer heißen Platte ange richtet. Man fährt damit fort, bis alle Eier gerommen, aber nicht

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

fest geworden sind. Den Eiern können beim Versprudeln auch einige Löffel Milch beigelegt werden. Als Würze für Rühreier eignet sich Schnittlauch oder etwas geriebene Zwiebel.

329. Rühreier mit Schinken.*

13 dkg Schinken . . .	K	0.34
10 Eier	"	0.60
5 dkg Butter	"	0.15
Zubehör		0.05
		<hr/>
		1.14

Die Speise wird wie Nr. 328 bereitet oder man schüttet die unversprudelten Eier in Butter oder Schweinesfett und rührt mit der Gabel in der Masse, bis die Eier Speise geronnen, aber noch nicht fest ist. Dann

fügt man den fein gewiegten Schinken und Schnittlauch bei und gibt die Speise sofort zu Tisch.

330. Spiegeleier.*

12 Eier	K	0.72
5 dkg Butter	"	0.15
Zubehör		0.02
		<hr/>
	K	0.89

Wenn man dazu nicht eine besondere Pfanne mit Vertiefungen hat, so nimmt man eine flache Eisenpfanne, läßt Butter darin heiß werden und schlägt die

Eier vorsichtig, eins neben das andere, in die Pfanne. Dann werden sie gesalzen und auf mäßigem Feuer gelassen, bis das Eiweiß etwas gestockt ist. Um auch den Dotter ein wenig steif zu machen, stellt man darauf die Pfanne ganz kurze Zeit ins heiße Rohr.

331. Französische Eierspeise.*

12 Eier	K	0.72
5 dkg Butter	"	0.15
1 Zitrone	"	0.06
Zubehör		0.03
		<hr/>
	K	0.96

Die Eier werden in siedendes Salzwasser geschlagen, dem 2 Löffel Essig beigemischt sind, und zugedeckt solange gekocht, bis das Eiweiß etwas fest geworden ist. Inzwischen legt man Butterstückchen

in eine heiße Schüssel, gibt etwas Salz und Zitronensaft dazu und legt die Eier vorsichtig mit einem Schaumlöffel hinein. Man kann sie auch auf gerösteten Weiß- oder Schwarzbrotstücken zu Tisch geben.

332. Verlorene Eier.*

Ein Liter schwach gesalzenes Wasser, in das einige Löffel Essig gegeben werden, wird zum Sieden gebracht. Darauf werden

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Milligramm (mg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

12 Eier	K 0.72
5 dkg Speck	" 0.10
4 dkg Mehl	" 0.02
Zubehör	" 0.08
	<hr/> K 0.92

die Eier nacheinander vorsichtig hinein-
geschlagen und solange gekocht, bis das
Eiweiß sich gefestigt hat. Inzwischen läßt man
den würfelig geschnittenen Speck gelb anlau-
fen und bereitet mit dem Mehl eine lichte

Einbrenne, die mit dem Wasser, worin die Eier gefotten wurden, ver-
gossen und zu einer schmackhaften, dicklichen Soße verkocht wird.
Mit dieser werden die Eier angerichtet und Kartoffelbrei und grüner
Salat dazu gereicht.

333. Pfannkuchen (Omeletten).*

25 dkg Mehl	K 0.10
6 dkg Zucker	" 0.05
4 dkg Pflanzenfett	" 0.06
2 Eier	" 0.12
1/2 l Magermilch	" 0.04
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.39

Mehl und Milch werden erst mit
etwas Salz glatt abgeschlagen, dann mit
dem Zucker, den Dottern und dem steifen
Eierschnee vermengt. Nun läßt man in
der Pfanne 1 Eßlöffel Fett heiß werden,
gießt es wieder zurück und schüttet
1 Schöpflöffel Teig hinein. Sobald der

Teig an der oberen Seite des Ruchens fest geworden ist, wendet
man ihn auf die andere Seite und bäckt ihn auch hier lichtbraun. Je
rascher das Ausbacken vor sich geht, desto lockerer wird der Pfann-
kuchen. Man reicht ihn mit gedünstetem Obst. Man kann den Pfann-
kuchen auch ein wenig anbacken, fein geschnittene Äpfel darauf geben
und ihn mit diesen fertig backen. Manchem Geschmack sagt auch das
Überstreuen mit Zucker und Zimt zu. Ungezuckert, mit einer Beimischung
von 10 dkg geriebenem Käse, schmecken die Kuchen vorzüglich zu Salat.
Bei Verwendung von mehr Eiern werden die Kuchen nahrhafter und
feiner. Aus der Masse werden 12 Kuchen; nach dem Ausbacken gibt
man jeden einzeln schnell auf den Dunst.

334. Buttermilchpfannkuchen (Omeletten).*

30 dkg Mehl	K 0.12
6 dkg Pflanzenfett	" 0.08
6 dl Buttermilch	" 0.05
1 Ei	" 0.06
Zubehör	" 0.01
	<hr/> K 0.32

Zubereitung wie Nr. 333, nur läßt
man den Zucker weg, verwendet statt der
Magermilch Buttermilch und gibt zum
Teig zum Schlusse eine Messerspitze Na-
tron. Die Pfannkuchen werden mit Salat

gereicht.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

335. Französischer Pfannkuchen (Omelette).*

6 dkg Butter	K 0.18
4 dkg Mehl	" 0.02
4 dkg Zucker	" 0.03
6 Eier	" 0.36
Zubehör	" 0.06
	<hr/> K 0.65

Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen, Mehl, Dotter, Zucker, Salz und etwas fein gestoßene Vanille werden leicht daruntergemischt und die Masse in 3 mit Butter ausgestrichenen Pfannen bei guter Hitze im Ofenrohr gebacken, ohne sie zu

wenden. Die Oberseite der fertigen Pfannkuchen bestreicht man mit eingefottenem, klappt sie in der Mitte zusammen und gibt sie, mit Zucker bestreut, sofort zu Tisch.

336. Schaumpfannkuchen (Omelette).*

20 dkg Zucker	K 0.16
3 dkg Butter	" 0.09
1 dkg Kartoffelmehl	" 0.01
8 Eier	" 0.48
Zubehör	" 0.03
	<hr/> K 0.77

Das Eiweiß wird recht steif geschlagen und Dotter, Zucker, Kartoffelmehl, Salz und etwas Zitronenschale werden schnell und leicht daruntergemengt. Die Masse wird sofort in eine mit Butter ausgestrichene, mit lichten Bröseln ausgestreute,

feuerfeste Schüssel gegeben, bei guter Hitze gebacken und, mit Zucker bestreut, schnell zu Tisch gebracht.

337. Brennsturz.*

50 dkg Mehl	K 0.20
20 dkg Pflanzenfett	" 0.28
Zubehör	" 0.01
	<hr/> K 0.49

Man salzt das Mehl, brüht es mit $\frac{1}{2}$ l siedendem Wasser ab, rührt schnell durch und gibt den Teig ins heiße Fett. Unter fortwährendem Stoßen mit der

Schmarrenschaufel wird nun das Gericht in $\frac{1}{2}$ Stunde langsam geröstet, bis es bröselig geworden ist. Man kann statt Wasser auch Magermilch dazu verwenden, was den Nährwert erhöht und Geschmack sowie Farbe verbessert.

338. Einfacher Schmarren.*

60 dkg Mehl	K 0.24
10 dkg Pflanzenfett	" 0.14
6 dkg Rosinen	" 0.12
3 dkg Zucker	" 0.02
2 Eier	" 0.12
1 l Magermilch	" 0.08
Zubehör	" 0.01
	<hr/> K 0.73

Nachdem Milch und Mehl fein verrührt worden sind, werden die Eidotter, das Salz und zuletzt der Eierschnee daruntergemischt. Der Teig wird in eine flache Eisenpfanne, in der man das Fett heiß werden ließ, gefüllt und ins heiße Rohr gegeben.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Gros (G) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

© Suppli- & Interer, Grabnerhof-Rosbuch.

Wenn er oben lichtbraun ist, stellt man die Pfanne auf den Herd, gibt die Rosinen hinein, zerreißt den Schmarren mit der Gabel und richtet ihn an. An Stelle der Feigen können auch Weinbeeren verwendet werden. Man kann aber auch beides weglassen.

339. Kaiserschmarren.*

6 dkg Mehl	K 0.02
6 dkg Pflanzenfett	0.08
6 dkg Zucker	0.05
6 dkg Rosinen	0.12
3 dkg Butter	0.09
6 Eier	0.36
Zubehör	0.06
	<u>K 0.78</u>

Aus 3 dl Wasser, Mehl, 3 dkg Zucker und Salz wird ein Teig gemacht, dem die Eidotter und zuletzt der Eierschnee beige-mischt werden. Inzwischen läßt man das Fett in einer flachen Eisenpfanne heiß werden, gießt den Teig hinein, stellt ihn in die heiße Röhre und bäckt ihn, bis er

Farbe hat. Die Butter wird nun daruntergeschoben, der Schmarren, sobald sie zergangen ist, mit Rosinen bestreut und mit der Gabel in große Stcke zerrissen. Schnell angerichtet und mit dem Rest des Zuckers, in dem ein Stckchen Vanille gestoßen wurde, bestreut, bringt man ihn zu Tisch.

340. Semmelschmarren.*

40 dkg Semmeln	K 0.40
10 dkg Pflanzenfett	0.14
5 dkg Rosinen	0.10
3 dkg Zucker	0.02
3 Eier	0.18
3/4 l Magermilch	0.06
Zubehör	0.02
	<u>K 0.92</u>

Die wrflig geschnittenen Semmeln werden mit der Milch angeweicht, die Dotter und der Zucker damit vermengt und zuletzt der Schnee der 3 Eiklar leicht daruntergemischt. Nun gibt man die Masse ins heiße Fett, läßt den Schmarren auf langsamem Feuer Farbe annehmen, streut

die Rosinen darüber und zerstt ihn mit der Schmarrenschaufel. Mit Zucker und wenig Zimt bestreut, wird der Schmarren zu Tisch gegeben.

341. Grießschmarren.*

57 dkg Grieß	K 0.23
15 dkg Pflanzenfett	0.21
4 dkg Zucker	0.03
3/4 l Magermilch	0.06
Zubehör	0.02
	<u>K 0.55</u>

Das Fett wird heiß gemacht und der Grieß hineingegeben. Nachdem er eine Weile angezogen hat, wird er mit der kalten Milch vergossen, gesalzen und ins Rohr gestellt. Hat sich an der Unterseite eine braune Kruste gebildet, so nimmt

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

man den Schmarren aus dem Rohr, zerstößt ihn mit der Schaufel ganz fein und gibt ihn, mit Zucker und etwas Zimt bestreut, zu Tisch.

342. Gebackener Grießschmarren.*

60 dkg Grieß	K 0.24
20 dkg Pflanzenfett	„ 0.28
4 dkg Zucker	„ 0.03
2 Eier	„ 0.12
3/4 l Magermilch	„ 0.06
Zubehör	„ 0.03
	<u>K 0.76</u>

Grieß und Milch werden miteinander vermischt und 2 bis 4 Stunden stehen gelassen. Dieser Masse gibt man 2 dkg Zucker, die Eidotter und zuletzt den Eierschnee bei, salzt, schüttet sie in heißes Fett und stellt den Schmarren zum Backen in die Ofenröhre, bis er eine schöne braune Farbe

angenommen hat. Dann wird der Schmarren auf den Herd gestellt, mit der Schaufel fein zerstoßen und, mit Zucker und Zimt bestreut, auf den Tisch gegeben. Man kann dem Schmarren auch 6 dkg Weinbeeren beimengen.

343. Reischmarren.

50 dkg Reis	K 0.25
12 dkg Pflanzenfett	„ 0.17
7 dkg Zucker	„ 0.06
5 dkg Rosinen	„ 0.10
3 Eier	„ 0.18
1 1/4 l Magermilch	„ 0.10
Zubehör	„ 0.06
	<u>K 0.92</u>

Aus Reis und Milch mit etwas Salz wird in der Kiste ein Brei gekocht; wenn dieser ausgekühlt ist, rührt man 1 Ei, 2 Dotter, 4 dkg Zucker und zuletzt den Schnee der 2 Eiklar dazu und gibt ihn ins heiße Fett. Weiter behandelt wird der Reischmarren wie Semmelschmarren

Nr. 340; nur streut man Vanillezucker darüber.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

344. Maissterz oder Polenta.

50 dkg Maismehl	K 0.15
10 dkg Speck	„ 0.20
Zubehör	„ 0.02
	<u>K 0.37</u>

1 l Wasser wird siedend gemacht, gesalzen, das Maismehl unter fleißigem Rühren 1 Minute darin vorgekocht und 1 bis 4 Stunden in die Kiste gestellt.

Den Speck schneidet man in kleine Würfel und röstet ihn auf dem Herd in einer Eisenpfanne lichtbraun. Darauf entfernt man die Grammeln (Grieben) und bröseln den Mais mit einer Gabel aus dem Topf ins Fett. Sobald der Sterz gut verrührt ist, richtet man ihn an und gibt die Speckgrammeln darüber.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

40 dkg Mais	K 0.12
20 dkg Pflanzenfett	" 0.28
7 dkg Zucker	" 0.06
4 dkg Rosinen	" 0.08
2 Eier	" 0.12
1 l Magermilch	" 0.08
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.76

345. Maischmarren.*

Diese Speise wird wie gebackener Grießschmarren Nr. 342 bereitet.

346. Reisauflauf.

25 dkg Reis	K 0.13
8 dkg Pflanzenfett	" 0.11
6 dkg Zucker	" 0.05
3 Eier	" 0.18
1 l Magermilch	" 0.08
Zubehör	" 0.03
	<hr/> K 0.58

Aus Reis und Milch, einer Prise Salz, einigen fein geschnittenen bitteren Mandeln und Zitronenschalen kocht man in der Riste einen Brei. Dann treibt man 7 dkg Fett, Zucker und Eidotter flaumig ab, mischt den Reiskreis langsam dem Abtrieb bei und zieht zuletzt den

Schnee der 3 Eiklar unter die Masse. In der mit 1 dkg Fett ausgestrichenen Form bäckt man den Reisauflauf bei guter Hitze und gibt ihn sogleich zu Tisch. Man kann der Masse auch eine Handvoll Rosinen beimengen. Der Auflauf kann mit Obstsaft oder gekochtem Obst gereicht werden.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

25 dkg Grieß	K 0.10
8 dkg Pflanzenfett	" 0.11
6 dkg Zucker	" 0.05
3 Eier	" 0.18
1 1/4 l Magermilch	" 0.10
Zubehör	" 0.05
	<hr/> K 0.59

347. Grießauflauf.

Man bereitet ihn wie den Reisauf-
lauf Nr. 346.

Vorkochzeit 1 Minute.
Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

348. Maisauflauf.

20 dkg Maisgrieß	K 0.06
8 dkg Zucker	" 0.06
6 dkg Pflanzenfett	" 0.08
3 Eier	" 0.18
1 l Magermilch	" 0.08
Zubehör	" 0.03
	<hr/> K 0.49

Man läßt die etwas gesalzene Milch aufkochen, streut den Mais langsam ein, würzt mit einigen fein geschnittenen bitteren Mandeln und stellt die Speise siedend in die Riste. Die weitere Behandlung ist wie bei Auflauf Nr. 346.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mart.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

349. Hirseauflauf.

20 dkg Hirse	K 0.06
8 dkg Zucker	" 0.06
7 dkg Pflanzenfett	" 0.10
3 Eier	" 0.18
1 l Magermilch	" 0.08
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.50

Die Hirse wird mit Milch, 5 fein geschnittenen bitteren Mandeln und etwas Salz in der Kiste gesotten. Aus 6 dkg Fett, den Dottern und dem Zucker macht man einen flaumigen Abtrieb, dem man zuletzt die Hirse und den Schnee der Eier leicht beimengt. Die Form wird mit Fett aus-

gestrichen, die Hirse hineingefüllt und der Auflauf im Rohr gebacken.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

350. Mehlaufauf.*

15 dkg Zucker	K 0.12
9 dkg Mehl	" 0.04
9 dkg Pflanzenfett	" 0.13
6 Eier	" 0.36
$\frac{3}{4}$ l Magermilch	" 0.06
Zubehör	" 0.06
	<hr/> K 0.77

8 dkg Fett werden zerlassen und das Mehl darin gedämpft, bis es Blasen wirft, ohne aber dunkel zu werden; dann verrührt man es fein mit der Milch, würzt mit etwas Vanille und läßt den Brei 20 Minuten sieden. Ausgekühlt mischt man die Masse mit Zucker und Eidotter und zieht zuletzt schnell

den steifen Schnee darunter. Der Auflauf muß sofort in einer ausgefetteten Form bei mäßiger Hitze gebacken und gleich zu Tisch gegeben werden. Man kann Obstsaft dazu reichen.

351. Nudel- oder Makkaroniaufauf.

40 dkg Nudeln oder Makkaroni	K 0.40
10 dkg Käse	" 0.10
4 dkg Pflanzenfett	" 0.06
3 Eier	" 0.18
2 dl Magermilch	" 0.02
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.78

In der Kiste gekochte Nudeln oder Makkaroni legt man schichtenweise mit dem geriebenen Käse in eine mit 4 dkg Fett ausgestrichene Aufaufform. Dann ver-

mengt man Milch, Eidotter, Salz und den Schnee der 3 Eiklar und schüttet es über das Ganze. Das Backen im Rohr bean-

sprucht ungefähr 25 Minuten. Statt mit Käse kann der Auflauf auch mit Obst, Weinbeeren oder Zucker bereitet werden.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 2 Stunden.

352. Topfenaufauf.

Die in der Kiste gekochten Nudeln werden abwechselnd mit einem aus 2 dkg Fett, Eidotter, Topfen, saurem Rahm und Eierschnee be-

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

30 dkg Nudeln	K 0.30
30 dkg Topfen	" 0.17
4 dkg Pflanzenfett	" 0.06
3 Eier	" 0.18
1/4 l saurer Rahm	" 0.30
Zubehör	" 0.01
	<hr/> K 1.02

reiteten Abtrieb in eine mit 2 dkg Fett ausgestrichene Form geschichtet. Dann wird die Speise im heißen Rohr 20 bis 30 Minuten gebacken. Dem Auslauf kann man auch Weinbeeren und Zucker beigegeben.

Vorkochzeit 1 Min. — Kochdauer 1 bis 2 Stunden.

353. Scheiterhaufen.*

35 dkg abgerindetes Milchbrot (Nr. 371) K	0.12
75 dkg Apfel	" 0.23
8 dkg Zucker	" 0.06
4 dkg Rosinen	" 0.08
4 dkg Pflanzenfett	" 0.06
2 Eier	" 0.12
1/4 l Magermilch	" 0.02
1/8 l saurer Rahm	" 0.15
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.86

Man schneidet das Brot in lange Streifen und die geschälten Apfel feinsblättrig. In die Form, die mit 4 dkg Fett ausgestrichen ist, schichtet man nun abwechselnd das mit Milch angefeuchtete Brot, Zucker, Rosinen und Apfel; die letzte Schichte sollten Apfel sein, und stellt den Auslauf ins heiße Rohr. Wenn die Apfel weich sind, gibt man den Rahm, mit Eidotter und Eierschnee versprudelt, darüber

und stellt das Ganze noch einige Minuten ins Rohr. Noch besser wird der Scheiterhaufen, wenn an Stelle von Milchbrot altbackene Semmeln oder Rispel verwendet werden.

354. Brotauflauf.*

80 dkg Apfel	K 0.24
75 dkg Knödelbrot (Nr. 370)	" 0.25
20 dkg Pflanzenfett	" 0.28
4 dkg Zucker	" 0.03
1 l Magermilch	" 0.08
	<hr/> K 0.88

Kleinblättrig geschnittenes Knödel- oder Schwarzbrot wird in 18 dkg Fett geröstet und mit 3/4 l siedender Milch überschüttet. Diese Masse schichtet man nun abwechselnd mit geschnittenen Äpfeln und Zucker in die mit Fett ausgestrichene Form. Über die letzte Lage, die aus Brot bestehen soll

wird der Rest der Milch gegossen und der Auslauf ungefähr 3/4 Stunde im heißen Ofenrohr gebacken. Er kann auch mit Zwetschen, Schwarzbeeren, Kirschen u. dgl. gefüllt werden. Will man den Auslauf feiner bereiten, so gibt man zum Schluß 2 Eier und sauren Rahm darüber.

355. Käseauflauf.*

15 dkg Käse	K 0.15
9 dkg Mehl	" 0.04
9 dkg Pflanzenfett	" 0.13
6 Eier	" 0.36
3/4 l Magermilch	" 0.06
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.76

Wird wie Mehlaufauf Nr. 350 bereitet, nur nimmt man statt Zucker und Vanille Käse und Salz dazu.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

356. Pfannkuchenauflauf.*

25 dkg Mehl	K	0.10
12 dkg Weinbeeren	"	0.16
6 dkg Pflanzenfett	"	0.08
6 dkg Zucker	"	0.05
5 dkg Haselnüsse	"	0.10
3 Eier	"	0.18
1/2 l Magermilch	"	0.04
1/8 l saurer Rahm	"	0.15
Zubehör	"	0.03
	K	0.89

Aus Mehl, Milch, 4 dkg Zucker, 1 Ei und einer Prise Salz wird ein Teig bereitet, aus dem man 12 Pfannkuchen bäckt. Erkalten werden diese nudlig geschnitten und in eine mit 2 dkg Fett ausgestrichene Form gelegt und schichtenweise die Weinbeeren, die geschnittenen Haselnüsse und einige bittere Mandeln dazwischengegeben. Den Rahm versprudelt man mit 2 Eidottern, fügt fein

gewiegte Zitronenschale bei, mischt zuletzt den Schnee der 2 Eiklar darunter, gießt das Ganze über die Pfannkuchen und bäckt den Auflauf bei guter Hitze.

357. Eierauflauf.*

18 dkg Zucker	K	0.14
3 dkg Butter	"	0.09
15 g Kartoffelmehl	"	0.02
6 Eier	"	0.36
1 l Magermilch	"	0.08
Zubehör	"	0.06
	K	0.75

Das Kartoffelmehl wird mit der kalten Milch glatt angerührt und auf dem Feuer bis zum Kochen kräftig geschlagen. Unterdessen rührt man den Zucker mit den Eiern flaumig und gibt die vom Feuer gezogene Masse unter fortwährendem Schlagen darunter. Eine tiefe Auflaufform

streicht man mit Butter aus, bestreut sie mit hellen Semmelbröseln, schüttet die Masse hinein und bäckt den Auflauf 20 bis 25 Minuten im nicht zu heißen Rohr. Wenn der Eierauflauf nicht schnell zu Tisch gebracht wird, fällt er zusammen. Mit Obstsaft gereicht, gibt dieses Gericht einen feinen Nachtisch.

358. Heidenauflauf.*

7 dkg Heidenmehl	K	0.04
7 dkg Zucker	"	0.06
2 dkg Pflanzenfett	"	0.03
1 dkg Brösel	"	0.01
3 Eier	"	0.18
Zubehör	"	0.06
	K	0.38

Eidotter und Zucker rührt man schaumig, mengt das Heidenmehl, etwas Zitronensaft und fein gewiegte Schale samt dem steifen Schnee darunter, füllt die Masse schnell in die mit 2 dkg Fett ausgeschmierte, gut ausgebröselte Form und bäckt sie bei guter Hitze 20 bis 25

Minuten. Der Auflauf wird gestürzt, heißer Zitronenbeugß darübergegeben und sofort als Nachtisch gereicht.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.86 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

358 a. Zitronenbeugß zum Heidenauflauf.*

4 dkg Zucker	K 0.03
1 Zitrone	„ 0.06
	<u>K 0.09</u>

Zucker und Zitronensaft werden mit $\frac{1}{8}$ l Wasser zum Sieden gebracht und heiß über den Auflauf gegossen.

359. Rahmauflauf.*

6 dkg Mehl	K 0.02
6 dkg Zucker	„ 0.05
2 dkg Pflanzenfett	„ 0.03
6 Eier	„ 0.36
$\frac{1}{8}$ l Rahm	„ 0.15
Zubehör	„ 0.06
	<u>K 0.67</u>

Nachdem die Eidotter mit etwas Vanille und Zucker schaumig gerührt worden sind, gibt man unter fleißigem Rühren den Rahm bei und zieht dann das Mehl und den steifen Schnee darunter. Die Masse muß sofort in eine mit 2 dkg Fett ausgestrichene Form gegossen, im heißen Ofen ungefähr 15 Mi-

nuten gebacken und schnell mit Obstsaft zu Tisch gebracht werden. Am besten wird dieser Auflauf in 6 Porzellanschalen gebacken. Auch diese Speise ist als Nachtiisch zu geben.

360. Semmelpudding.

$\frac{1}{2}$ kg altes Milchbrot (Nr. 371)	K 0.18
11 dkg Pflanzenfett	„ 0.15
10 dkg Zucker	„ 0.08
10 dkg Weinbeeren	„ 0.13
4 dkg Mandeln	„ 0.13
1 dkg Brösel	„ 0.01
2 Eier	„ 0.12
$\frac{1}{2}$ l Magermilch	„ 0.04
Zubehör	„ 0.02
	<u>K 0.86</u>

Würflig geschnittenes Brot oder Semmeln werden in der Milch angeweicht. Von 8 dkg Fett, Zucker und den Dottern wird ein Abtrieb bereitet, den man samt den Weinbeeren, den geschälten, stiftlig geschnittenen Mandeln, darunter 5 bitteren, Salz, etwas Zitronenschale und dem Schnee der 2 Eier klar dem Brote beimengt. Diese Masse wird nun in eine mit 3 dkg Fett ausgestrichene und gut ausgebröselte Pudding-

form gefüllt, die nicht ganz voll sein darf, da der Pudding aufquillt. Die Form wird mit dem ebenfalls angefetteten, gut passenden Deckel verschlossen. Der Pudding wird $\frac{1}{4}$ Stunde vorgekocht und dann in die Riste gestellt. Kurz vor dem Essen stürzt man ihn vorsichtig aus der Form und gibt ihn mit Obstsaft zu Tisch.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

361. Reispudding.

Aus Milch und Reis wird ein dicker Brei gekocht. 5 dkg Fett Zucker und die Dotter treibt man schaumig ab, würzt mit 5 fein

1 Krone (K) = 1.05 Franken.
1 Stone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Desagramm (dkg) = 10 Grammm.

15 dkg Reis	K 0,08
8 dkg Pflanzenfett . . .	" 0,11
4 dkg Zucker	" 0,03
4 dkg Rosinen	" 0,08
1 dkg Brösel	" 0,01
3 Eier	" 0,18
1/2 l Magermilch	" 0,04
Zubehör	" 0,03
	<hr/> K 0,56

geschnittenen bitteren Mandeln, mischt den Brei zum Abtrieb und mengt den steifen Schnee leicht darunter. Die weitere Behandlung ist wie bei Nr. 360.

Vorkochzeit 15 Minuten.
Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

15 dkg Grieß	K 0,06
8 dkg Pflanzenfett . . .	" 0,11
4 dkg Rosinen	" 0,08
4 dkg Zucker	" 0,03
1 dkg Brösel	" 0,01
3 Eier	" 0,18
1/2 l Magermilch	" 0,04
Zubehör	" 0,03
	<hr/> K 0,54

362. Grießpudding.

Die Bereitung ist dieselbe wie beim Reispudding Nr. 361.

Vorkochzeit 15 Minuten.
Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

363. Topfenpudding.

20 dkg Topfen	K 0,11
8 dkg Zucker	" 0,06
6 dkg Pflanzenfett . . .	" 0,08
5 dkg Mandeln	" 0,16
2 dkg Brösel	" 0,01
3 Eier	" 0,18
Zubehör	" 0,01
	<hr/> K 0,61

4 dkg Fett werden flaumig abgetrieben und Dotter und Zucker langsam dazugerührt. Darauf werden der durch ein Sieb gestrichene Topfen, die geschälten, stiftlig geschnittenen Mandeln (davon 5 bittere) und etwas Salz nebst dem steifen Schnee der 3 Eiweiß beigefügt, alles leicht gemischt

und die Masse in die Puddingform gefüllt. Weiteres Verfahren wie bei Pudding Nr. 360.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 5 Stunden.

364. Schokoladenpudding.

10 dkg Schokolade . . .	K 0,26
9 dkg Mandeln	" 0,29
8 dkg Pflanzenfett . . .	" 0,11
8 dkg Zucker	" 0,06
4 dkg Brösel	" 0,02
4 Eier	" 0,24
1/4 l Schlagrahm	" 0,60
Zubehör	" 0,03
	<hr/> K 1,61

6 dkg Fett, 6 dkg Zucker und die Eidotter treibt man flaumig ab. Die geriebene Schokolade, die gewiegten Mandeln (darunter einige bittere), 3 dkg Brösel, etwas Zitronensaft und -Schale, ein wenig Salz und der feste Schnee der Eiweiß werden unter den Abtrieb gemischt und die Masse in eine Puddingform gefüllt. Das weitere

Verfahren ist wie bei Nr. 360. Man verziert den Schokoladenpudding, nachdem er vorsichtig auf die Platte gestürzt worden ist, mit Schlagrahm, den man mit 2 dkg Zucker gesüßt hat.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 5 Stunden.

1 Krone (K) = 1,05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0,85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

365. Mandelpudding.

14 dkg Mandeln . . .	K 0.45
14 dkg Milchbrot . . .	" 0.05
9 dkg Zucker	" 0.07
8 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.11
1 dkg Brösel	" 0.01
4 Eier	" 0.24
Zubehör	" 0.07
	<u>K 1.—</u>

Die Mandeln (darunter 6 bis 7 bittere) werden samt der Schale gerieben und das geschnittene Brot (ohne Rinde) in Milch angeweicht. Aus 6 dkg Fett, den Dottern und Zucker bereitet man einen feinen Abtrieb, dem erst die Mandeln, dann das gut ausgedrückte, durch ein Sieb gestrichene

Milchbrot, etwas Vanille und zuletzt der steife Schnee beigemengt werden. Das weitere Verfahren ist wie in Nr. 360.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 5 Stunden.

366. Brotpudding.

14 dkg Schwarzbrot- brösel	K 0.08
14 dkg Zucker	" 0.11
4 dkg Zitronat	" 0.16
4 dkg Mandeln	" 0.13
3 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.04
1 dkg Brösel	" 0.01
5 Eier	" 0.30
	<u>K 0.83</u>

Zucker und Dotter werden schaumig gerührt, dann die Schwarzbrotbrösel, fein gewiegtes Zitronat und die Mandeln beigefügt und zuletzt der steife Eierschnee leicht daruntergemengt. Weitere Bereitung wie Nr. 360. Zum Brotpudding gibt man Vanillesoße.

Vorkochzeit 15 Min. — Kochdauer 3 bis 5 Stunden.

367. Biskuitpudding.

15 dkg Zucker	K 0.12
8 dkg Stärkemehl . . .	" 0.08
2 dkg Butter	" 0.06
1 dkg Brösel	" 0.01
6 Eier	" 0.36
Zubehör	" 0.04
	<u>K 0.67</u>

Die Dotter werden mit Zucker und etwas Salz schaumig gerührt, dann das Stärkemehl und der steife Eierschnee dazugemengt und mit Zitronenschale gewürzt. Man behandelt den Pudding weiter wie Nr. 360.

Vorkochzeit 15 Minuten. — Kochdauer 3 bis 5 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.
1 Krone (K) = 0.85 Mart.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.