Pfirsich-Pudding. (Pouding aux Pêches.)

Marillen-Pudding. (Pouding aux Abricots.)

Reineclauden-Pudding. (Pouding aux Reineclaudes.)

Alle diese und so viel andere Obst-Puddings werden auf dieselbe Weise bereitet, nur die Berücksichtigung des feineren Obstes macht dann einigen Unterschied.

Sechzehnter Abschnitt.

Von verschiedenen Kuchen.

Es gibt eine große Anzahl Kuchen, deren Bereitung allgemein bekannt, viele Menschenhände beschäftiget, und dieß aus dem sehr natürlichen Grunde, weil sie in den Zusammensetzungen mannigfaltig und in der Bereitung leicht sind. Eine wahre Fundgrube, in die ein jeder gern einschlägt; daher mag es auch kommen, daß sie durch diese große Allgemeinheit selbst etwas gemein, und aus der Reihe der feinen Gerichte ausgestrichen worden sind; ob sie gleich aus der Reihe der schmackhaften nie ausgestrichen werden können. Es gibt übrigens einige Seitengänge, die, noch unbetreten, eine eben so liebliche als neue Ausbeute geben, so z. B. die Bleikuchen und Obstkuchen. (S. weiterhin.)

Kirschenkuchen. (Gateau de Cérises.)

Es werden sechzehn Loth Butter nebst eben so viel fein gestoßenem Zucker, und so viel abgeschälten und ebenfalls fein gestoßenen Mandeln mittelst eines Kochlöffels in einer irdenen, tiefen, glasirten Schüssel flaumigweiß abgetrieben, welches eine halbe Stunde lang dauern kann; dann werden von zwei zu zwei Minuten ein Eyerdotter hinein verrührt, bis auf die Zahl acht, sonach kömmt die Würze, aus einem Kaffeelöffel voll fein gestoßenem Zimmt, vier Gewürznelken und einem Gliedchen Ingwer hinzu, welches zusammen pulverisirt wird, endlich kommen vier und zwanzig Loth fein zerriebene und durchgesiebte weiße Sem-

melbröseln, und die zu festem Schnee geschlagene Eyerklar (S. Abschnitt vom Zucker, bei dem gefaumten Eise, die Art Schnee zu schlagen) hinzu, und das Ganze wird zu einem Kuchen abgerührt.

Während dieser Arbeit sind zwei Pfund schöner, schwarzer Herzkirschen, von den Stängeln gezupft und von den Kernen gelöst, welches am schicklichsten geschieht, wenn man mit einem dünnen spitzen Hölzchen in die Kirsche sticht, und den Kern bei der kleinen Oeffnung des Stängels schön gemach heraus schiebt, ob sie dadurch schon etwas gespalten werden und von ihrem Saft verlieren, so werden sie dennoch als ganz betrachtet.

Jetzt wird ein glatter, Casserol ähnlicher Model stark mit Schmalz bestrichen, und eben so stark mit Semmelbröseln ausgestäubt, zu welchem Endzweck eben so gut eine schickliche Casserole gebraucht werden kann; von der oben bereiteten Masse wird nur ein halber Finger hoch hinein gegossen, und diese dünne Schichte eben so hoch mit den ausgelösten Kirschen besäet, jedoch so, daß keine Kirsche an die Wand des Models kömmt. Ueber die Kirschen kömmt wieder ein halber Finger hoch von der Masse, und wieder Kirschen, bis endlich beide Theile aufgehend, den Model ganz füllen; der Kuchen wird dann im abgekühlten Ofen anderthalb Stunden langsam gebacken, sonach über die gehörige Schüssel gestürzt und warm aufgetischt.

Marillenkuchen. (Gateau d'Abricots.)
Aepfelkuchen. (Gateau des Pommes.)
Pfirsichkuchen. (Gateau des Pêches.)
Himbeerkuchen. (Gateau des Framboises.)
Erdbeerkuchen. (Gateau des Fraises.)

Alle diese und noch andere Kuchen werden den vorhergehenden gleich bereitet, mit Beseitigung der Würze, denn die Marillen, Pfirsiche, Erdbeeren ꝛc. haben eigene Würze genug, um eine jede entbehren zu können.

Reißkuchen mit Mandelmilch. (Gateau de Riz au lait d'Amandes.)

Es wird ein halbes Pfund Reiß im heißen Wasser mehrmahl gewaschen, dann genau abgeseiht, und nun mit einer Maß aus drei Viertelpfund Mandeln bereiteter Mandelmilch (S. Abschn. von Mandelsulz, zu welchem Endzwecke die Mandeln mit Obers abgerührt werden) langsam weich gedämpft, welches langsam und unter oftmaligem Umrühren geschehen muß, um das Anbrennen zu verhüten. Ist der Reiß nun einmal so weich, daß man ihn zwischen zwei Finger leicht zermalmen kann, so wird er mit zwölf Loth Butter, eben so viel feinem Zucker und etwas Salz gewürzt. Wäre das Koch zu dick, so müßte man etwas Obers nachgießen, damit es ein ziemlich weiches Köchel bilde; dann kommen acht Eyerdotter hinein. Nach dem genauen Verrühren wird die zu festem Schnee geschlagene Eyerklar (S. Abschn. von Zucker gesaumtes Eis) in das Ganze amalgamirt, die Masse in einen stark mit Schmalz bestrichenen und mit Semmelbröseln bestäubten Model gegossen, und eine Stunde lang im abgekühlten Ofen langsam gebacken.

Solche Gerichte nehmen sich am vortheilhaftesten in runden Kuppelformen aus; ob man sie gleich in einen jeden andern platten Model geben kann.

Reißkuchen mit Kaffeegeschmack. (Gateau de Riz au Caffé Moka.)

Reißkuchen mit Weinbeeren. (Gateau de Raisin de Muscat.)

Reißkuchen mit Kastanien. (Gateau ou Timbale de Riz aux Marrons.)

Diese Kuchen werden dem vorhergehenden gleich bereitet; der Kaffeegeschmack findet sich unter dem Abschnitte von Auflaufen, die Weinbeeren oder Kastanien werden, nachdem sie rein geputzt oder abgebraten und aus den Schalen gelöst, wie die Kastanien, bloß in das Koch vermengt.

Habernudelkuchen. (Timbale de Vermicelles.)

Kartoffelkuchen. (Timbale de Pommes de Terre.)

Himmmelthaukuchen. (Timbale à la Semoule)

Alle diese und so viel andere Kuchen werden jenem Reißkuchen gleich gemacht; sie sind übrigens eines jeden Geschmacks und Geruchs der verschiedenen Auflaufe empfänglich. (S. Abschnitt von Auflauf.)

Englischer Hochzeitkuchen. (A bride Cake.) Nach Collingwood J. Wolams.

Vier Pfund Auszugmehl, vier Pfund Butter, zwei Pfund fein gestoßener Zucker, zwei Quentchen Muskatblüh und zwei Quentchen Muskatnuß; endlich vier Pfund gereinigte Weinbeeren, ein Pfund geschälte und fein stücklich geschnittene Mandeln, ein Pfund candirte Citronen, und eben so viel Orangen nebst einem Glas voll (feinem) Branntwein oder Rhum, und zwei und dreißig Eyer, geben die etwas combinirte Masse. Die Butter wird flaumig abgerührt, und mit dem feinem Zucker eine Weile gerührt, dann wird die Eyerklar zu festem Schnee geschlagen, und hinein verrührt; die Dotter werden insbesondere eine halbe Stunde lang geschlagen, und in die Mischung gethan; nun wird das Mehl hinein verrührt, endlich kommen die Mandeln, Citronen, Orangen, Weinbeeren, Muskatblüh und Muskatnuß, Salz und der Rhum genau amalgamirt, und sehr langsam gebacken. Man macht nämlich eine hinlänglich große Kruste von Papier, um den Kuchen gehörig zu fassen, oder man klebt Papierstreifen über ein großes Blech, die von inwendiger Seite mit Butter, die an's Blech zu klebende aber, mit abgeschlagenen Eyern bestrichen sind. Diese Streifen werden vier bis fünf Finger hoch gehalten, und wenigstens fünf Blätter dick über einander geklebt, in diese Kruste wird der dritte Theil der Masse gethan, und die Oberfläche mit einer Confitur belegt, dann kommt der zweite Drittheil, wird wieder mit Confitur belegt, endlich der letzte Theil übergestrichen, und in etwas abgekühltem Ofen

wenigstens drei Stunden lang gebacken. Nach einigem Abkühlen wird das Papier abgelöst, und der Kuchen unter vorangehenden angemessenen Ceremonien den Gästen präsentirt.

Siebenzehnter Abschnitt.

Von feinen Köcheln.

Die feinen Köchel sind uns unter drei Gestalten sehr interessant, nämlich als selbstständige Gerichte in einer feinen Kruste, ihre Oberfläche stark mit Zucker bestäubt, und mit heißem Stahl in verschiedene Figuren gebrannt; dann als Fülle so vieler Gebäcke, die durch dieselbe ihren meisten Werth erhalten; endlich als Auflauf; denn ein jedes feine Köchel kann, mit dem zu festen Schnee geschlagenen Eierklar vermengt, einen sehr feinen Auflauf geben. (S. Abschn. v. Auflaufen.)

Feines Köchel mit Vanille-Geruch. (Crême patissière à la Vanille)

In eine halbe Maß kochendes Obers wird ein möglichst frisches Stängchen Vanille geworfen, und das Gefäß, genau bedeckt, an einem warmen Orte stehen gelassen, während welcher Zeit das Obers mit dem Geruch der Vanille gesättigt wird, dieser Prozeß heißt Infusion. Es werden sonach zwei starke Eßlöffel voll des feinsten Mehls mit sechs Eierdottern, und das durch eine Serviette geseihte Obers nach und nach zu einem dünnflüßigen Teig abgerührt, und nun über einem Windofen unter immerwährendem Abschlagen, welches mit einer Schneeruthe am besten gelingt, bis zum Verdicken gelassen, welches ein Köchel gibt, das etwas dicker als das gewöhnliche Kindskoch ist; dann werden, nach dem Umleeren in eine andere Casserole, in dasselbe acht Loth feiner Zucker, eben so viel feingeriebene und durch ein Seidensieb gesiebte Macaronen (Mandelpusseln), und acht Loth zerlassene, abgeschaumte, und bis zum lichten Rothwerden erhitzte