abgerieben worden, und der nun fein gestoßen ist, zehn Loth Butter und zwölf Loth Marillen-Marmelade, überm schwachen Windofen, unter mehrmals wiederholtem Schwingen, weich gedämpft: es muß so geschehen, damit die Spalten möglichst ganz bleiben. Sie werden dann auf eine Schüssel geschüttet, und die schönsten Spalten in eine Kuppel von sechs Zoll im Durchmesser und vier Zoll Höhe, die mit Butter bestrichen ist, gereihet, die übrigen Aepfel werden nur so darein geschüttet, die Kuppel wird mit der gehörigen Schüssel bedeckt, und durch ein geschicktes Wenden umgestürzt; wenn man sie nun behutsam aufhebt, so müssen die Aepfel ihre Lage behalten; sie werden dann mit fein geschnittenen Pistazien, die mit grobem Zucker vermengt sind, bestreuet. Die Schüssel wird mit kleinen Butterkräpfchen am inwendigen Rande belegt, und so warm aufgetischt. Das Aufdressiren muß schnell vor sich gehen, damit dieß Gericht nicht Zeit habe, kalt zu werden.

Butteräpfel mit Weichseln. (Pommes au Beurre garni de Cèrises.)

Butteräpfel mit Maccaronen. (Pommes au Beurre et aux Macarons.)

Sie werden den vorhergehenden gleich bereitet.

Fünzehnter Abschnitt.

Von englischen Puddings.

Der Pudding ist bekanntlich ein Nationalgericht der Engländer, so wie bei uns die Knödeln; ihre Bereitungsweise vervielfältigt sich in's Unendliche. Wir goutiren mit Vergnügen diese schmackhafte Speise; sie werden aber bei uns nie so allgemein und herrschend werden, darum beschränken wir die große Anzahl, und setzen nur folgende hierher.

Pudding auf englische Art. (Pouding à l'Anglaise.)

Vier und zwanzig Loth des reinsten und trockensten Kernfetts, das sich unterm Finger leicht zerreiben läßt, werden aus feinem Häutchen gelöst und sehr fein geschnitten; es wird von Zeit zu Zeit zwölf Loth gesiebten Mehles beigemischt, um das Ganze recht fein und mehlig zu bekommen. Dieses fein geschnittene Fett wird nun in einer Porzellanschale mit zwölf Loth feinem Zucker, vier bis fünf ganzen Eiern, einem halben Seitel Obers, zwei bis drei Eßlöffel voll Rhum, einer halben zerriebenen Muskatnuß, etwas Salz, vier Loth konfitirtem Cedrate, auf Fäden geschnitten, zwölf Loth sorgsam geklaubter und gewaschener schöner Rosinen, zwölf Loth Weinbeeren ohne Kerne, zwölf Loth Marillen-Marmelade, und drei bis vier feinblätterig geschnittene Reinettäpfel, genau durcheinander zu einem Teig abgerührt, und in die Form (S. die Kuppel bildenden Model der folgenden Obstpuddings), die mit einem feinen Stück Leinen, das stark mit Butter bestrichen und mit Mehl bestäubt worden ist, gegossen. Die Form wird genau vermacht, in eine Serviette gebunden, und in einen Topf oder Kessel mit acht Maß kochendem Wassers gethan, und ungefähr vier Stunden kochen gelassen. Wenn keine Form vorhanden ist, so kann der Pudding bloß in die Serviette gebunden werden; allein dies müßte sehr sorgsam geschehen, um daß derselbe eine runde Form bekomme; dann muß die Serviette da, wo der Teig zu liegen kömmt, stark mit Butter bestrichen werden, um bei dem Ablösen den Pudding nicht zu zerreißen. Die Form wird so hinein gestellt, oder vielmehr hinein gehängt, daß sie gerade stehen bleiben muß; es ist auch nicht rathsam, daß sie am Boden stehe, indem sich der Pudding leicht anbrennt. Das Wasser muß stets langsam kochen, der Abgang durchs Verdampfen wird von einer Stunde zur andern mit kochendem Wasser wieder nachgefüllt. Bei dem Anrichten wird die Form aus der Serviette gebunden, aufgemacht, die Oberfläche des Puddings mit einem dünnen scharfen Messer

gleich geschnitten, die gehörige Schüssel darüber gethan, und vermöge des geschickten Umwendens über die Schüssel gestürzt. Die Form wird behuthsam aufgehoben, und das Stück Leinen abgenommen. Der Pudding muß körnig, zart, über der Schüssel schwebend, Eßlust erregen. Man tischt ihn mit einer Puddingtunke begossen auf; die Tunke wird besonders begesetzt, oder derselbe wird in einer Schale, mit Chaud'eau übergossen, aufgetischt.

Die Tunke wird mit einem Eßlöffel voll des feinsten Mehles, mit zwölf Loth Butter, acht Loth feinem Zucker, sechs Eierdottern und einem Stäubchen Salz, mit einer halben Bouteille Madera-Sec über dem Feuer, unter immerwährendem Rühren, verdickt, eine kleine Weile vom Feuer, mit einem Anrichtlöffel gezogen, und so beigesetzt. Sie soll, der Buttertunke ähnlich, nicht kochen, sondern nur kochend heiß werden und verdicken. (S. Abschn. v. Buttertunken, erster Th.)

Der Chaud'eau kömmt in dem Abschnitte der gesprudelten Milch vor, und darf zu diesem Gebrauche in dem halben Quantum bereitet werden.

Brennender Pudding. (Pouding à l'Enfer.)

Der vorhergehende Pudding wird, nach dessen Garkochen, blätterig zerschnitten, und in eine Schale oder Silbercasserole rundlaufend angerichtet, so zwar, daß in der Mitte eine Oeffnung bleibe; in diese wird dann eine Viertelbouteille starker Rhum gegossen, durch das heiße Gericht wird derselbe auch erhitzt, man zündet ihn dann mit einem Stückchen brennendem Papier an, und nun lodert aus der Mitte des Gerichts eine blaue Flamme, die dem Ganzen ein magisches Ansehen gibt, das nicht ohne Effekt ist. Bei dem Servieren desselben greift man mit dem Löffel immer zum Boden, um etwas von dem Spiritus zu bekommen, und so kann ein jeder Gast ein brennend Stück auf seinen Teller bekommen, und so brennend bis zum Munde führen. Eine Pudding-Tunke oder Chaud'eau wird besonders beigesetzt. Derselbe Pudding kann auch recht gut un-

aufgeschnitten in seiner runden Form über eine etwas tiefe Schüssel angerichtet, mit Rhum und etwas Spiritus begossen, dann angezündet und aufgetischt werden. Man sticht bei dem Vorlegen mit einem Löffel beliebige Stücke herab. Der Rhum brennt rund herum fort.

Pudding auf französische Art. (Pouding à la Parisienne.)

In vier und zwanzig Loth Kalbsnieren-Fett, zwölf Loth Mark und zwölf Loth Reißmehl, das alles sehr fein geschnitten worden ist, kommen ein Stängchen Vanille mit acht Loth Zucker, fein gestoßen, der vierte Theil einer fein zerriebenen Muskatnuß, ein Stäubchen Salz, vier Loth abgeschälter Pistazien, acht Loth gebrochener Macaronen, dreißig schöne confitirte Weichseln, eine jede auf die Hälfte getheilt, sechs Apiäpfel, fein geschnitten, sieben Dotter und zwei ganze Eyer, ein halbes Seitel Obers, und ein halbes Seitel Marasquin; wenn diese Masse genau vermengt und abgeschlagen ist, so wird sie der vorhergehenden gleich in die Form gethan, in die Serviette eingebunden, und zwei Stunden lang gekocht.

Bei dem Anrichten, wenn der Pudding gestürzt, und die etwas schleimige Oberfläche abgeschnitten ist, so wird derselbe mit feinfädig geschnittenen Pistazien bestreuet, und sogleich aufgetischt.

Die im vorhergehenden Artikel beschriebene Tunke wird extra beigesetzt.

Pudding mit Kastanien und Rhum. (Pouding aux Marons et au Rum.)

Es werden vierzig schöne große Kastanien in einer Pfanne, unter immerwährendem Schwingen, überm leichten Feuer so lange gebraten, bis die äußere Schale, die vorher etwas aufgeschlitzt worden, aufspringt, und sich leicht abnehmen läßt; fünf und zwanzig der schönsten Hälften werden ausgesucht, von den übrigen werden acht Loth gewogen, und mit eben so viel Butter fein gestoßen, und durch ein Sieb geschlagen; dieser Teig wird mit sechs Loth Reißmehl, sechs Eyerdottern und

zwei ganzen Eyern abgerührt, hierzu kommen acht und zwanzig Loth feingeschnittenes Kalbsnieren-Fett, acht Loth feiner Zucker, acht Loth schöne Muskatbeeren ohne Kerne, die aufbewahrte Hälfte der Kastanien, deren jede auf vier Theile geschnitten wird, etwas Salz, der vierte Theil einer geriebenen Muskatnuß, ein halbes Seitel Obers, und ungefähr so viel Rhum, je nachdem dieser stark ist; diese Masse genau zusammen abgeschlagen, wird in die Form gegossen, und dem englischen Pudding in allem übrigen gleich beendet (S. den vorhergehenden englischen Pudding). Eine Buttertrunke wird mit einem Glas Rhum genäßt, eben so viel Wasser muß dann wegbleiben. Sie wird sehr schwach im Salz gehalten, dagegen kommen acht Loth Zucker zu ihrer Bereitung (S. Abschn. von Buttertunken erster Th.) Oder nimmt man einen Chaud'eau, zu welchem ein Glas Rhum beigesetzt wird. (S. Abschn. von gesprudelter Milch.)

Pudding aus Reiß mit Orangengeruch. (Pouding de Riz à l'Orange.)

Ein halbes Pfund Reiß wird, nach wiederholtem Waschen, mit kaltem Wasser auf einen Windofen gesetzt, und sobald derselbe kocht, abgeseiht, dann mit einer Maß Obers langsam weich gekocht. Eine kurze Zeit, bevor derselbe weich ist, kommen zwölf Loth Butter, acht Loth feiner Zucker, über welchem zwei Orangen abgerieben worden sind. Nach dem endlichen vollkommenen Weichwerden kommen noch zwölf Loth sehr fein geschnittenes Mark, acht Loth sorgsam geklaubte und gewaschene Rosinen, vier Loth bittere Maccaronen (Mandelpusseln, die bei einem jeden Zuckerbäcker zu haben sind), grob gebröckelt, vier Loth in Zucker gelegte Orangenschalen, auf kleine Würfel geschnitten, sechs Eyerdotter, drei ganze Eyer ein halbes Glas Rack und ein Stäubchen Salz; das Ganze genau durch einander gemengt, wird in die Form gethan, und in allem übrigen dem englischen Pudding gleich gehalten, mit der Bemerkung zwar, daß dieser Pudding nur zwei Stunden Zeit zu seinem Garkochen braucht. (S. den vorhergehenden englischen Pudding.)

Dieser Pudding wird auf die Schüssel umgestürzt, mit klein gebröckelten Maccaronen besäet, und ohne Tunke aufgetischt.

So kann man auch statt der Rosinen Weinbeeren ohne Kerne nehmen, und Muskatnuß hinzu reiben.

Pudding mit Trüffeln. (Pouding aux Truffes.)

Zwei Pfund mittelgroße, frische Trüffeln werden abgeschält, jedoch so reinlich und behutsam, daß man nicht nöthig hat, sie zu waschen; sie werden auf zwei Linien dicke Blättchen geschnitten, mit acht Loth zerlassener Butter, einem Lorberblatt, einem Gliedchen Knoblauch, gehörigem Salz, einem Kaffeelöffel voll weißen Pfeffer, einer Messerspitze voll zerriebener Muskatnuß, einem Stück Hühnerglace, und einem halben Glas voll Madera-Sec genäßt, und durch einander geschwungen; dann in die ausgefütterte Form gethan, genau vermacht, in die Servietie gebunden, und dem Aepfelpudding gleich gekocht (S. die folgenden Obstpuddings). Sehr wohlschmeckend sind die auf diese Art bereitenden Trüffeln; ihr lieblicher Geruch kann nicht verflüchtigen; nur muß man aber darauf sehen, daß der Teig keine Oeffnung bekomme, durch welche das Wasser eindringen, und das ganze köstliche Gericht verderben würde.

Ueber den Pudding wird, wenn derselbe auf die Schüssel umgestürzt ist, eine kräftige Trüffeltunke mit fein geschnittenen Trüffeln gegossen. (S. Abschn. von Tunken erster Thl.)

Pudding auf deutsche Art. (Pouding à l'Allemande.)

Zwölf Loth Butter werden mit sechs ganzen Eiern in einer tiefen irdenen Schüssel flaumigweiß abgetrieben, und mit anderthalb Maß klein würflich geschnittener sehr weißer Semmelschmollen verrührt; hierzu kommen zwölf Loth geklaubte und rein gewaschene Rosinen, sechs Loth Weinbeeren ohne Kerne, der vierte Theil einer fein zerriebenen Muskatnuß, zwölf Loth kleinwürflich zerschnittenes Mark, ein halbes Seitel Obers und eben so viel Menescher Ausbruchwein; wenn nun das alles genau durch einander gemengt ist, so wird die Masse dem Pudding auf englische Art gleich (S. die vorhergehenden Puddings) in den Mo-

del gethan, in eine Serviette eingebunden und drei Stunden lang gekocht. Nach dem Umstürzen wird dieser Pudding mit Chaud'eau begossen und sogleich aufgetischt. (S. Abschnitt von gesprudelter Milch.)

Man kann alle diese Puddings im trocknen Wege behandeln, nämlich im Ofen backen, welches denn auch häufig angetroffen wird, denn es ist leichter und bequemer in der Ausführung; allein in solchem Falle treten sie aus ihrem charakteristischen Wesen, und man könnte sie eben so gut Kuchen heißen.

Aepfel-Pudding mit Weichseln. (Pouding de Pommes aux Cérises confits.)

Um diese Gerichte mit mehr Leichtigkeit und sicherem Erfolge zu behandeln, gehört eine von Kupfer gemachte, fein durchlöcherte und genau verzinnte Kuppel von sechs Zoll im Durchmesser und vier Zoll Tiefe, wodurch die Puddings die schönste Form erhalten.

Es wird eine Charlottmasse von zwölf Reinettäpfeln bereitet (S. den vorhergehenden Abschnitt) ein halbes Pfund confitirte Weichseln hinein gemengt, und bei Seite gesetzt.

Indessen wird der Model leicht mit Butter bestrichen, und mit einer großen dünnen Platte mürbem Teig, der in der Bereitung mit sechs Eierdottern dünner gehalten worden ist (S. Abschnitt von mürbem Teig), ausgefüttert, jedoch so behutsam, daß es keine Falten gebe. Der übrige Teig wird einen Finger hoch über dem Model abgeschnitten. Nun wird der Model mit den Aepfeln angefüllt, mit einer nach der genauen Größe geschnittenen Platte bedeckt, der vorstehende Rand wird eingeschnitten, und über die Platte gebogen, welches das Ganze schließt; der Model wird sonach mit einem genau passenden Deckel verschlossen, in eine Serviette gebunden, und in einem Topf oder Kessel kochenden Wassers, anderthalb Stunden gekocht. Nach dem Kochen wird der Model aus der Serviette gebunden, aufgemacht, und über die gehörige Schüssel gestürzt, mit feinem Zucker bestäubt und sogleich aufgetischt.

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-