

geräucherte Zunge, geschnittene Trüffel und ein wenig grüne Petersilie gemischt, alles das in die Haut der Gans eingefüllt, diese zugenäht, in einen feuchten, reinen Fegen eingehüllt und in eine mit guter Suppe halb gefüllte Kaffe-rolle auf der Platte zum Dünsten gestellt, dann nehme man sie heraus, lasse sie auskühlen, schneide sie in dünne Scheiben und verpuße sie mit Aspik.

XIV. Pudding (Auflaufe).

775. Äpfelpudding.

100 g (10 *dlg*) Zucker und 6 Eidotter werden zu einer dicken Masse gerührt, 6 kleine oder 3 große geriebene Äpfel dazu gegeben, Schnee von 6 Eiweiß darunter gerührt, Semmelbrösel, Zitronenschale, Zimt, Vanille dazu gegeben, langsam gebacken und mit Zucker bestreut.

776. Auflauf von Erdäpfelmehl.

Man nehme 8 Eier, 80 g (8 *dlg*) Erdäpfelmehl, 160 g (16 *dlg*) Zucker, von eine Limone Saft und Schale. Der Eidotter, Zucker und das Mehl werden eine halbe Stunde gerührt, dann nimmt man die Schale und den Saft von der Limone, treibt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Jetzt wird Biskuit (etwa für 10 h [4 Pf.]) fein gestoßen, von den 8 Eiweiß ein fester Schnee gemacht, in die gerührte Masse hineingegeben, das Zusammengemengte wird auf den Schnee gegeben und durchgerührt. Die Form wird gut geschmiert, mit Mehl bestäubt, die Masse wird dann hineingegeben und bei mäßigem Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Dazu wird Himbeersaft in einer Sauciere gegeben.

777. Biskuitpudding.

(Für 6 Personen.)

280 Gramm (28 *dlg*) feiner durchgeseibter Zucker, von 1 Zitrone die fein gehackte Schale, 8 ganze Eier

werden in einer reinen Schüssel eine halbe Stunde unaufhörlich getrieben, 180 g (18 *dkg*) feines durchgeseibtes Mehl wird dazu gegeben und wieder $\frac{1}{4}$ Stunde gut abgerührt. Das Ganze läßt man in einer gut ausgeölmten Form langsam eine halbe Stunde backen und gebe es mit Obstguß zur Tafel.

778. Biskuitpudding (andere Art).

200 g (20 *dkg*) Puder werden mit 150 g (15 *dkg*) Zucker vermengt. Dazu werden 12 Dotter, 70 g (7 *dkg*) von gemahlener Königsnüssen, Schale und Saft von einer Limone genommen. Alles das wird eine halbe Stunde gut getrieben. Sollte die Zitrone wenig Saft geben, kann man etwas Pomeranzensaft dazu nehmen. Nachdem die Form nun gut ausgeölmert und bestreut ist, macht man einen festen Schnee, gibt obenauf von 6 gestoßenen Biskuits mit einem Löffel Zucker vermengt, rührt es langsam unter die Masse und läßt es goldgelb backen. Dieser Auslauf soll mit Ribis sehr gut sein.

779. Braunkoch.

6 ganze Eier, 2 Dotter, 140 g (14 *dkg*) Zucker werden in einem Topf gut getrieben, 140 g (14 *dkg*) ungebrühte Mandeln, gerieben Zitronenschale, Neugewürz, Zimt, Nelken werden mit einer Schneerute lange geschlagen und langsam gebacken.

780. Brotpudding.

(Für 6 Personen.)

8 rohe Eidotter werden mit 120 g (12 *dkg*) feinem durchgeseibtem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gut getrieben, Zimt halb so viel, als auf einen kleinen Kaffeelöffel geht, 3 gestoßene Nelken, von einer halben Zitrone die Schale, 60 g (6 *dkg*) geriebenes, durchgeseibtes Hausbrot, 1 Liqueurglas feiner Rum; alles dies wird gut zusammengerührt; zuletzt kommt der Schnee von den 8 Eiweiß dazu. Alles dieses läßt

man in einer ausgeschmierten Form zirka eine halbe Stunde backen.

781. Brotpudding (andere Art).

Dazu: 140 g (14 dkg) flaumig abgetriebene Butter, 140 g (14 dkg) gestoßene Mandeln mit Schale 140 g (14 dkg) schwarzes Brot in rothen Wein geweicht, Limoneschale, Zimt, Nelken, Zucker, 7 Dotter gut gerührt, nachher Schnee vom Eiweiß hinzugegeben und gebacken.

782. Diplomatenpudding.

(Für 8 Personen.)

170 g (17 dkg) Zucker, 8 Eidotter werden gut getrieben, sodann wird ein fester Schnee aus 8 Eiweiß gemacht und in das Ganze 150 g (15 dkg) Mehl hineingemischt. Der Teig wird sodann in drei Formen gegeben; 1 Teil hievon wird mit Schokolade und 1 Teil mit Alkermesssaft gefärbt und alles langsam gebacken. Nachdem es gut ausgekühlt ist, wird jeder Teil der Breite nach in einige Teile geschnitten. Inzwischen wird nachstehende Fülle vorbereitet: Man mischt auf einem Teller 140 g (14 dkg) geklaubte Sultanen, 70 g (7 dkg) gestoßene süße Mandeln, 70 g (7 dkg) Zucker, die klein geschnittene Schale von 1 Zitrone und ein bißchen Zimt. Sodann wird eine Form mit Fetten ausgeschmiert, mit Papier belegt und daselbe ebenfalls mit Fetten ausgeschmiert. Am Boden der Form wird aus Früchten eine beliebige Figur (Stern u.) gemacht. Darauf wird ein Teil des Puddings nach dem andern gegeben, indem man in jede Schichte die zuvor bereitete Fülle ordnet. Nachdem alles früher vorbereitete — Teig und Fülle — in der Form sich befindet, schlägt man in einen Topf 6 ganze Eier, gibt 1 Seidel weißen Wein, 1 Seidel Maraschino dazu, quirlt alles recht gut ab und gießt es über den Pudding, den man sodann eine halbe Stunde in Dunst backen läßt.

783. Englischer Pudding.

Man reibe 140 g (14 *dkg*) Fetten mit 2 Eiern und 4 Dottern, Limoneschale, 70 g (7 *dkg*) kleine, 70 g (7 *dkg*) großen Rosinen, 70 g (7 *dkg*) geschnittenen Mandeln, $\frac{1}{4}$ Zitronat und Zucker so viel als nötig ist. Man gebe 4 Semmel gerieben dazu und lasse alles in Dampf kochen. Zu diesem Pudding gehört Chaudeau.

784. Englischer Plumpudding.

(Für 10 Personen.)

140 g (14 *dkg*) Rindmark treibt man saumig ab, 12 rohe Eidotter, 140 g (14 *dkg*) Zucker, 1 Eßlöffel Rum, nochmals 140 g (14 *dkg*) aber bloß klein gewürfeltes Rindsmark, 6 Mundsemeln, die, nachdem die Rinde abgerieben, eingeweicht und sodann gut ausgedrückt wurden, 70 g (7 *dkg*) Sultanen, 70 g (7 *dkg*) Weinbeeren. Dies alles wird $\frac{1}{2}$ Stunde gut verrührt, zuletzt wird der Schnee von 8 Eiweiß lose hineingerührt. Das Ganze gibt man in eine ausgeschmierte Form und läßt es eine Stunde in Dunst backen. Mit Chaudeau- oder Obstverguß kommt es sodann zur Tafel.

785. Erdäpfel-(Kartoffel-)Pudding (milchig).

(Für 10 Personen.)

210 g (21 *dkg*) geriebene, gekochte, kalte Kartoffeln, 110 g (11 *dkg*) Butter, 5 gekochte Eidotter, 70 g (7 *dkg*) Sultanen, 120 g (12 *dkg*) Zucker, 40 g (4 *dkg*) geriebenes Zitronat, eine Prise Salz, 12 rohe Eidotter, Saft und Schale von einer Zitrone, 4 gestoßene Nellen, 70 g (7 *dkg*) gebrühte und geriebene süße Mandeln werden folgendermaßen zubereitet: Die Butter und der Zucker werden $\frac{1}{4}$ Stunde gut verrührt, dann kommen die rohen Eidotter dazu, dann die geriebenen Kartoffeln und schließlich die übrigen Zutaten, doch werden die gekochten Eidotter zuvor durch ein Sieb passiert; zuletzt kommt der feste Schnee von den 12 Eiweiß dazu. Eine Form wird gut ausgeschmiert

mit Semmelbröfeln bestreut und das Ganze in Dunst eine Stunde gebacken.

786. Französischer Pudding (milchig).

Man nehme 40 g (4 *dlg*) feines Mehl, 100 g (10 *dlg*) Zucker, rühre dies in guter Milch auf der Ofenplatte zu einer dicken Masse, nehme 120 g (12 *dlg*) gute Butter dazu, 70 g (7 *dlg*) gestoßenen Biskuit, 70 g (7 *dlg*) Sultanen, 40 g (4 *dlg*) geriebenen Zitronat, ebensoviel klein gehackte Pomeranzenzettel, 10 rohe Eidotter, von 8 Eiweiß den festen Schnee, treibe alles $\frac{1}{4}$ Stunde gut ab, zuletzt kommt der Schnee, gebe das in eine ausgeföhmerte Auflaufform und lasse es eine Stunde langsam backen. Man kann Chaudeau oder Obstguß dazu geben.

787. Griespudding.

1 Seidel ($\frac{1}{2}$ l) Gries wird in Milch gekocht, in diesen heißen Brei 280 g (28 *dlg*) Butter, 140 g (14 *dlg*) Mandeln mit ein wenig kaltem Wasser gestoßen, 140 g (14 *dlg*) Zucker, Zitronenschale, Salz, 6 Dotter und 8 Eier gut hineingerührt, ebenso Schnee vom Eiweiß. Alles das lasse man backen.

788. Griespudding mit Schokolade (milchig).

(Für 10 Personen.)

$\frac{1}{2}$ l Gries wird mit 70 g (7 *dlg*) Butter in Milch recht fest eingekocht, dann nimmt man den Gries von der Platte und gibt ein Stückchen Vanille, 140 g (14 *dlg*) Zucker, 140 g (14 *dlg*) Schokolade, 3 bittere Mandeln und 12 Eidotter hinein, und rührt das Ganze gehörig durch, bis derselbe ziemlich dick ist. Aus den 12 Eiweiß wird ein fester Schnee gemacht, der mit einem Gemisch von 1 Löffel Mehl und 1 Löffel durchgesiebte weiße Semmelbröfel bestreut wird und langsam unter die Griesmasse verrührt wird. Eine Form wird mit fester Butter aus-

geschmiert, mit Mehl bestäubt und wird sodann die Griesmasse in dieselbe gegeben und 1 Stunde langsam backen gelassen. Zu dieser Speise kann man Chaudeau geben, extra in Sauciere.

789. Himbeerauflauf.

Man nehme 140 g (14 *dkg*) eingesottene Himbeer, ebensoviel Zucker, Zitronenschale, rührt es sehr lange, von 8 Eiweiß Schnee wird langsam eingerührt, die Form ausgeschmiert, gut bestreut und die Masse hübsch frisch gebacken.

790. Kartoffelpudding (milchig).

(Für 10 Personen.)

200 g (20 *dkg*) Butter wird mit 14 rohe Dotter gut abgetrieben, 210 g (21 *dkg*) feiner Zucker, von einer halben Limone die feingehackte Schale, eine Prise Salz, 40 g (4 *dkg*) gebrühte geriebene süße Mandeln, 600 g (60 *dkg*) gekochte, geriebene kalte Kartoffeln, zuletzt der feste Schnee von 10 Eiweiß, die Form wird mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Masse hineingegeben, eine Stunde im Dunst in der Röhre backen gelassen. Folgendermaßen werden die Speisen im Dunst gebacken. Man nimmt eine Kasserolle, etwas größer als die Form, wo die Masse darin ist, gibt $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser hinein, stellt die Form mit der Masse in das Wasser hinein, deckt es mit einer Stürze zu und stellt es in die Röhre, man muß darauf bedacht sein, daß das Wasser nicht hinauf zur Form reicht.

791. Kartoffelpudding (andere Art).

Man koche einige schöne (Erdäpfel) Kartoffel, beiläufig 8 Stück, lasse sie abkühlen und reibe sie mit 140 g (14 *dkg*) Butter oder Fetten, gebe dazu etwas in Milch oder, wo Fetten hinzu kommt, bloß ein Wasser geweichte Semmel, 5 Dotter, ein wenig Salz, Limonenschale, etwas Vanille, Zucker und Semmelbröseln. Alles das wird

eine Stunde gerührt, dazu Schnee von 5 Eiweiß und gebacken.

792. Kastanien-Auflauf.

120 g (12 *dkg*) weich gekochte Kastanien werden von den Schalen befreit und passiert mit 2 Dottern und 2 Eßlöffel voll aufgelöstem Zucker zu einer Masse angerührt. Hierauf wird von 160 g (16 *dkg*) Zucker, 4 ganzen Eiern und 4 Dottern eine Biskuitmasse angeschlagen, zum Abkühlen gestellt, sodann nach und nach, also löffelweise, den angerührten Kastanien zugesetzt, damit gehörig vermengt und Vanille mit eingerührt.

793. Kirschenauflauf.

Von 10 Eiern gebe man die Dotter in einen Topf, dazu 140 g (14 *dkg*) geriebene Mandeln, 175 g (17½ *dkg*) Zucker, von 2 Semmeln Geriebenes, alles das wird so lange getrieben, bis es weiß ist, dann wird der Schnee gemacht und hinein verrührt. Die Hälfte der Masse wird in eine ausgeschmierte und ausgebröselte Form gegeben, mit Kirschen gefüllt und mit der übrigen Masse bedeckt und gebacken.

794. Mandelpudding.

3 Dotter, 50 g (5 *dkg*) Zucker, 50 g (5 *dkg*) geriebene Mandeln, Zitronenschale und Saft werden gerührt, dann von 3 Weißeln der Schnee mit Mehl und bißchen Semmelbrösel dazu gegeben und in einer ausgeschmierten Form gebacken.

795. Mandel-Auflauf (andere Art).

200 g (20 *dkg*) gebrühte, getrocknete Mandeln werden gemahlen, dazu 100 g (10 *dkg*) feiner Zucker, 10 rohe Eidotter, Schale von ½ Limone, wie auch der Saft von einer ganzen Pomeranze genommen. Alles das wird eine halbe Stunde gut gerührt, die Form gut ausgeschmiert und ausgebröselte. Aus dem Eiweiß wird Schnee

gemacht und von 8 Stangen gestoßener Biskuit mit einem Eßlöffel Puder vermengt auf den Schnee gegeben. So durchgerührt lasse man alles das eine gute halbe Stunde backen. Es wird sodann mit Chaudeau *) zur Tafel gegeben.

796. Markpudding.

50 g (5 *dek*) Mark wird getrieben, sodann zirka 20 g (2 *dek*) Mandeln, 100 g (10 *dek*) Zucker, 6 Dotter, 5 *dek* Zitronat, Zitronenschale und Saft, Schnee von 6 Eiweiß, mit Semmelbrösel bestreut.

797. Mehlpudding (milchig).

(Für 6 Personen.)

In $\frac{1}{2}$ l Schmetten werden 8 Eier geschlagen, 4 Eßlöffel feines Mehl, eine Prise Salz, etwas Zucker, beiläufig um 2 h (2 Pf.) gegeben; alles dies wird gut abgequirlt, die Ecke einer reinen Serviette wird in kaltes Wasser eingetaucht, das Abgequirlte hineingegeben und, lose zugebunden, läßt man es in Salzwasser zirka 1 Stunde kochen. Sodann wird es auf eine Schüssel geschüttet, mit einem starken Zwirn werden schöne runde Scheiben geschnitten, die man mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut; wenn es nötig ist, gibt man noch braun geröstete Butter dazu.

798. Mehlpudding.

12 Dotter, 100 g 10 (*dek*) Zucker, 120 g (12 *dek*) Butter werden flaumig abgetrieben, 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Mehl wird in 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Schmetten abgekocht, sobald es fest ist, zum Auskühlen gegeben, diese Mehlmasse wird mit dem Vorangehenden und mit 14 *dek* Mandeln, ein wenig Salz, Vanille und Zitronenschale abgetrieben, zuletzt

*) Zu Chaudeau wird 1 Seidel weißer Wein, 8 Dotter, $\frac{1}{8}$ Kilo (1 Pfund) Zucker genommen, alles das wird auf der Platte unter fortwährendem Quirlen gekocht.

wird Schnee von 12 Eiweiß hinzugefügt und gebacken, darauf entweder Zucker gestreut oder mit Schokoladenguß überzogen.

799. Mohnpudding.

Man nehme soviel Löffel Zucker und soviel Löffel Mohn, als man Eier dazu verwendet, ferner Limoneschale, Zimt und Nelken. Der Zucker wird mit dem Dotter gut getrieben.

800. Roccenpudding.

Dazu: 140 g (14 dkg) Butter. Aus der einen Hälfte werden mit Hilfe von 3 Eiern und Mehl Roccen gemacht, in Schmetten eingekocht, dann ausgekühlt, dann gebe man die zweite Hälfte der Butter hinein, 6 Dotter, Schnee von dem Eiweiß, ein wenig Vanillezucker und lasse sie backen.

801. Nudelpudding.

(Nach französischer Art. Milchig.)

(Für 10 Personen.)

Aus $\frac{1}{4}$ kg Mehl werden feine Nudeln gemacht, 70 g (7 dkg) Mehl wird mit $\frac{1}{2}$ l guter Milch gut abgequirlt, eine Kasserolle wird mit Butter ausgeschmiert und das Abgequirlte hineingeschüttet, die Nudeln dazu gegeben und zum Feuer gestellt, wo es ununterbrochen gerührt wird, bis es anfängt warm zu werden; auf der warmen Platte werden sodann 140 g (14 dkg) gute Butter, 140 g (14 dkg) Zucker, 70 g (7 dkg) gebrühte und geriebene süße Mandeln, die Schale von $\frac{1}{2}$ Pomeranze, und nach und nach 12 rohe Eidotter dazu gegeben; auch kommt selbstverständlich eine Prise Salz. Nachdem alles verrührt und der Teig recht glatt ist, nimmt man es vom Feuer, treibt es bis es kalt ist, schlägt dann von dem Eiweiß einen festen Schnee, und verrührt ihn langsam in der Masse. Eine Form wird gut mit Butter ausgeschmiert, die abgetriebene Masse gibt man hinein und läßt sie langsam backen. Gebacken wird es mit Vanillezucker bestreut.

802. Obstschaum oder Soufflé.

(Für 6 Personen.)

80 g (8 *dlkg*) Aprikosenmarmelade, eben soviel feingesiebter Zucker wird mit einem Eisklar eine halbe Stunde getrieben, dann wieder ein Eisklar genommen und nochmals eine halbe Stunde getrieben, jetzt wird aus 5 Eisklar ein fester Schnee geschlagen, langsam verrührt mit der abgetriebenen Marmelade. Hieranf nimmt man eine runde Anrichtschüssel, legt eine Oblate auf den Boden derselben, gibt die Masse bergartig darauf, besteckt es ringsherum mit gestiftelten Mandeln, gibt es in die Röhre, läßt es schön goldgelb backen und gibt es mit Vanillezucker bestreut zur Tafel.

803. Omelette-Auflauf.

Man rühre zu 5 Eidotter 75 g ($7\frac{1}{2}$ *dlkg*) geriebenen Zucker, 5 gestoßene bittere Mandeln, ein wenig gebranntes Drangenwasser und ein wenig Salz. Die zu Schnee geschlagenen Eiweiß werden dazu gerührt. Dann wird die Masse auf eine je nachdem man es fleischig oder milchig haben will, mit Fetten oder Butter ausgeschmierte Schüssel gegossen, in den Ofen geschoben und sobald es steigt, sofort zu Tisch gegeben.

804. Pudding (Auflauf) von Quark oder Weißkäse.

(Für 8 Personen.)

100 g (10 *dlkg*) frischer Käse wird gerieben, 80 g (8 *dlkg*) feiner Zucker, 40 g (4 *dlkg*) frische Butter, 8 rohe Eidotter, von einer Zitrone oder Pomeranze Schale und Saft, sehr wenig Salz. Alles das wird eine halbe Stunde getrieben, dann gibt man 40 g (4 *dlkg*) geklaubte Sulstanen, macht von den 8 Eiweiß einen festen Schnee, gibt ihn in die Masse hinein, und nimmt 70 g (7 *dlkg*) gestoßenen Biskuit mit 40 g (4 *dlkg*) Mehl vermischt, gibt dieses auf den Schnee, rührt es ganz langsam in die Masse ein, schmiert eine Form mit Butter, bestreut die Form

ebenfalls mit gestoßenem Biskuit und gibt die Masse hinein, läßt es eine halbe Stunde in der Röhre durchbacken, stürzt es auf eine Anrichtschüssel, bestreut es mit Vanillezucker, und gibt es als Mehlspeis zur Tafel. Extra in die Sauciere Vanillen-Crem, welcher folgendermaßen zubereitet wird: $\frac{1}{4}$ l Schmetten wird mit 4 rohe Dotter, 50 g (5 dkg) Zucker, 1 Stückchen Vanille auf der Platte gestellt und unaufhörlich wie Chaudeau gequirlt, bis es anfängt dick zu werden, gibt es in der Sauciere zu Tische. Diese Sauce darf nicht bei jähem Feuer gekocht werden, sonst gerinnt sie.

805. Pudding aus welschen Nüssen.

(Für 8 Personen.)

Man klopft die Nüsse auf und wiegt 120 g (12 dkg) Nüsse ab, stoßt sie in den Mörser fein, treibt sie mit 90 g (9 dkg) frischer Butter ab, nimmt 120 g (12 dkg) fein gestoßenen Zucker, von einer Zitrone die feingehackte Schale, eine Tafel feine Schokolade wird gerieben, dieses mit 7 Dotter gut verrührt, man macht sodann einen festen Schnee von 7 Eiweiß, gibt ihn in die abgerührte Masse hinein, gibt 70 g (7 dkg) gestoßenen Biskuit auf den Schnee und rührt jetzt alles langsam durch, schmiert eine Form mit Butter aus, bestäubt sie mit Mehl, gibt die Masse hinein und läßt sie ebenfalls eine Stunde in Dunst kochen. Zu diesem Pudding kann man Chaudeau servieren.

806. Reispudding (milchig).

(Für 6 Personen.)

Man kocht 130 g (13 dkg) Reis in $\frac{1}{2}$ l guter Milch weich, nimmt 80 g (8 dkg) Butter, 6 Dotter, 90 g (9 dkg) Zucker, 1 Prife Salz, von $\frac{1}{2}$ Zitrone die Schale, alles das wird mit 6 rohen Dottern gut abgetrieben, zuletzt mit dem Schnee von 6 Eiklar, schmiert eine Form mit Butter aus, bestreut sie mit Semmelbrösel, gibt die Masse hinein, läßt es beim gelinden Feuer eine halbe Stunde

backen, stürzt es auf eine Anrichtschüssel, bestreut es mit Vanillezucker und gibt es als Mehlspeise zur Tafel.

807. Reispudding (milchig, andere Art).

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{2}$ kg feiner Reis wird gut abgerührt, in kaltem Wasser gewaschen und mit Milch weich, jedoch nicht dünn, sondern ganz fest gekocht. Man läßt denselben kalt werden, 70 g (7 dkg) gebrühte und gestoßene süße Mandeln, 70 g (7 dkg) gebrühte, länglich gestiftelte Pistazien, 70 g (7 dkg) Zitronat klein geschnitten, in der Größe von Hirsekörner, 140 g (14 dkg) fein gestoßenen Zucker, 40 g (4 dkg) frische Butter, 10 rohe Eidotter werden eines nach dem andern mit den hier angeführten Sachen gut verrührt, sodann wird von 6 Eiweiß fester Schnee langsam hineingerührt. Auf einer Anrichtschüssel wird der inzwischen ausgekühlte Reis schön bergartig angerichtet und ringsherum mit eingefottenen Weichseln und gestiftelten Mandeln besteckt, so daß ein Kranz von Weichseln mit einem Kranz von Mandeln abwechselt. Hierauf läßt man es in der Röhre bei gelindem Feuer eine halbe Stunde backen, und bestreut es gut mit Vanillezucker.

808. Reispudding (milchig, andere Art).

(Für 6 Personen.)

140 g (14 dkg) Reis werden gebrüht, in kaltem Wasser gewaschen und in guter Milch weich gekocht, doch so, daß derselbe recht dick ist, 70 g (7 dkg) Butter werden gut abgetrieben, der gekochte Reis, ferner 100 g (10 dkg) Zucker, 8 rohe Eidotter und um ca. 6 h (5 Pf.) Vanille dazu gegeben, und alles $\frac{1}{2}$ Stunde gut abgetrieben; sodann verrührt man unter diese Masse den Schnee von den 8 Eiweiß recht langsam, und läßt den Auflauf $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre backen. Zu diesem Auflauf kann man Chaudeau geben.

809. Schokoladepudding.

280 g (28 dkg) Schokolade wird gekocht, in 2 Seidel ($\frac{2}{3}$ l) Schmetten dick eingerührt, über die Nacht stehen gelassen, dann nehme man 12 Dotter und 1 Löffel von der Schokolade recht ab und schlage Schnee von 10 Eiern, gebe nach Belieben Zucker und verfare damit, wie mit jedem anderen Auflauf.

810. Schokoladepudding (andere Art).

$\frac{1}{4}$ kg ganz feiner Schokolade wird auf die Ofenplatte gestellt, läßt ihn zerfließen, man muß jedoch die Masse fortwährend rühren, sonst legt sie sich leicht ans Gefäß an. In eine Schüssel gibt man 160 g (16 dkg) feinen Zucker, 10 rohe Eidotter, von einer Zitrone Saft und Schale, treibt dieses recht gut ab, schüttet dann unter fortwährendem Rühren die Schokolade hinein, rührt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde gut ab, macht einen festen Schnee, gibt ihn in die Masse, streut darüber 4 Scheiben gestoßenen Zwieback, mischt jetzt alles gut durch, gibt es in eine gut ausgeschmierte Form und läßt es $\frac{3}{4}$ Stunden langsam backen. Weichselguß ist sehr gut dazu.

811. Semmelpudding.

Für 6 Personen.)

5 abgeriebene Mundsemeln werden in Schmetten eingeweicht, und nachdem sie weich sind, ausgedrückt, mit 140 g (14 dkg) guter frischer Butter abgetrieben, sodann werden 6 rohe Eidotter nach und nach damit verrührt, und mit 70 g (7 dkg) süße gebrühte und gestiftelte Mandeln, 70 g (7 dkg) nudelförmig geschnittenen Zitronat, 70 g (7 dkg) fein gestoßenen Zucker, 70 g (7 dkg) rein geflaubte, gewaschene Weinbeeren, zwei Eßlöffel Rum abgetrieben; zuletzt kommt der Schnee von den 6 Eiweiß dazu. Eine Form wird mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln bestreut, die Masse hinein gegeben, und 1 Stunde

in Dunst gebacken. Zu diesem Pudding wird extra Chaudeau gegeben.

812. Zimtpudding.

40 g (4 *dek*) fein geriebene geschälte Mandeln werden mit 1 Ei, 6 Dottern und 30 g (3 *dek*) Zucker schäumig gerührt, dazu werden Zimt und Zitronenschale gegeben. Zum Schlusse wird der von 4 Eiweiß geschlagene Schnee und 40 g (4 *dek*) fein gestiebte Biskuitbröseln eingerührt.

813. Zitronatpudding (milchig).

(Für 6 Personen.)

80 g (8 *dek*) frische Butter werden mit einem ganzen rohen Ei gut abgetrieben, 5 rohe Eidotter nach und nach hineingerührt. Drei kleine Mundsemmeln, von denen die Rinde abgerieben wurde, werden gerieben, fein durchgeseibt und mit der obigen Masse verrührt, und mit 120 g (12 *dek*) fein geseibten, 8 gebrühten, gestiftelten süßen Mandeln eine halbe Stunde gut abgetrieben; zuletzt kommt der Schnee von den 5 Eiweiß dazu. Die Form wird mit (kalter) Butter ausgeschmiert, mit Zitronatblätter ausgelegt, mit reinem Schreibpapier belegt, und dann gießt man die Masse behutsam hinein und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst kochen. Diese Mehlspeise ist sehr gut.

814. Zitronenpudding.

An 2 Zitronen werden 140 g (14 *dek*) Zucker abgerieben, 8 Dotter, Schnee von 8 Eiweiß, Saft von einer Zitrone, um 10 *h* (7—8 Pf.) Biskuit auf den Schnee gegeben.