

weißem Brote, wobei man dann beim Auflegen auf die Schüssel mit weißem und schwarzem Brote wechselt. Die bestrichenen Brotschnitten können auch mit beliebigem, sehr feinsblättrig geschnittenem Käse belegt werden.

1446. Butter-Schnitten mit gebratenem Kalbfleisch und Senf.

Hat man Überreste von Kalbfleisch, so schneidet man sie in feine Scheiben, die man in den Saft legt und zugedeckt stehen läßt. Unterdessen vermengt man 12 Defa Butter mit 2 Eßlöffel französischem Senf, streicht dieses auf 2 messerrückendicke Semmelspalten, welche man dann mit den Scheiben des Kalbfleisches belegt, diese nach der Größe der Semmeln rundherum zuschneidet und darüber noch Senfbutter streicht. Statt Kalbfleisch kann man auch Schweinefleisch, Rostbeef, Wildbret oder dergleichen verwenden.

1447. Sardellen-Brötchen.

Aus abgerindeten Semmeln oder Schwarzbrot werden 2 messerrückendicke Scheibchen geschnitten, welche auf beiden Seiten am Roste goldgelb gebackt werden. Unterdessen putzt man 4 Sardellen, entgrätet sie, schneidet sie in die Hälfte und legt sie in Essig, Öl und Citronensaft, macht von 2 Sardellen und 4 Defa Butter eine Sardellenbutter und streicht selbe auf die ausgekühlten Semmeln oder Schwarzbrot auf; dann rührt man 3 gekochte Dotter, 1 fein geschnittene Schalotte und Petersilie, etwas Senf gut untereinander, passiert es und mischt es mit etwas Essig und Öl, streicht es auf das Brot über die Sardellenbutter und legt zuletzt die geschnittenen Sardellen zierlich darauf. Das Brot kann auch ungebackt sein. Man darf nicht zu viel Essig nehmen, damit die Masse nicht zu dünn wird.

Süße Mehlspeisen, Auflauf, Puddings.

1448. Reis in der Milch gekocht.

In 1 Liter siedende Milch gibt man unter beständigem Rühren 16 Defa überflaubten, gewaschenen Reis, läßt ihn gut verkochen und gibt, wenn der Reis halbweich ist, 8 Defa Zucker, 8 Defa Butter und 1 Messerspitze Salz dazu, rührt es gut untereinander, wenn man will, kann man Limone oder Orangen auf Zucker abreiben und dazugeben und läßt den Reis zugedeckt dick verkochen. Wenn dies der Fall ist, richtet man den Reis auf einer Schüssel an und gibt ihn, mit Zucker und nach Belieben mit Zimmt oder geriebener Chocolate bestreut, zu Tisch. Sollte der Reis zu dick verkocht sein, so verdünnt man ihn mit kochender Milch.

1449. Reis mit spanischem Wind.

16 Defa überflaubter, gewaschener Reis werden unter beständigem Rühren in $\frac{1}{2}$ Liter siedendes Obers oder Milch eingekocht und zugedeckt weich und dick verkocht. Wenn dies geschehen ist, werden 16 Defa Geruchzucker und von 1 Orange der Saft dazugegeben, gut verrührt, hierauf erhöht auf einer Schüssel angerichtet, mit dem Schnee von 3 Eierklar gleichmäßig bedeckt, welchen man stark mit fein gestoßenem Zucker bestreut und den Reis hierauf in der offenen Röhre 10 Minuten langsam backen läßt. Nach dieser Zeit wird die Schüssel herausgenommen, die spanische Windmasse nach Belieben mit aufgelöster Marmelade bespritzt oder mit eingesottenen Früchten oder Äpfeln oder beliebigem Compot garniert und, auf eine zweite Schüssel gestellt, zu Tisch gegeben.

1450. Reis mit Äpfel (türkisch).

Maschansteräpfel werden, nachdem das Kerngehäuse ausgestochen ist, geschält, in Scheiben geschnitten, welche man in sehr heißem Fette auf beiden Seiten gelb bäckt und hierauf in eine Schüssel gibt. Hierauf werden 16 Defa gewaschener Reis in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch eingerührt und dick verkocht, dieses mit 8 Defa Butter und 16 Defa Vanillezucker vermenget und hierauf beiseite gestellt. Wenn der Reis überkühlt ist, richtet man ihn erhöht auf einer Schüssel an, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt in diese die gebadenen Äpfel, überzieht das Ganze mit spanischer Windmasse, bestreut es mit fein gestoßenem Zucker und läßt es 10—15 Minuten in der offenen Röhre baden.

1451. Reisreifen mit Compot.

In $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch werden unter beständigem Rühren 16 Defa überklaubter, gewaschener Reis gegeben und zugedeckt gut verkocht. Wenn der Reis halbweich ist, gibt man 4 Defa Butter, 8 Defa Orangenzucker und 1 Messerspitze Salz dazu und rührt es gut untereinander. Wenn der Reis ziemlich dick verkocht ist, gibt man ihn gehäuft auf eine Schüssel, drückt in die Mitte desselben einen runden Suppenlöffel und drückt mittelst eines Eßlöffels von der Außenseite entgegen. Wenn man nun in dieser Weise einen gleichmäßigen Reifen gebildet hat, gibt man in die Mitte der Schüssel nach Belieben Äpfelpurée oder Compot.

1452. Radekhy-Reis.

34 Defa Reis werden in 1 Liter siedende Milch eingerührt und zugedeckt langsam weichgedünstet, bis sich die Milch verkocht hat. Wenn man währenddessen 16 Defa Zucker in 2 Defa Butter gelb gebrannt hat, werden zu diesem 3 Eßlöffel heißes Wasser, der Saft einer Orange und 1 Citrone dazugegeben, welches man zusammen einmal aufkochen läßt, hierauf zu dem weichgedünsteten Reis gibt, gut vermenget und einige Minuten dünsten läßt. Wenn dies geschehen ist, stellt man den Reis beiseite und verrührt ihn mit 3 Eßlöffel Rum. Nach gänzlichem Erkalten wird der Boden einer mit Butter bestrichenen Schüssel mit einer Lage Reis bedeckt, welchen man mit heißer Marmelade, Äpfelpurée oder beliebigem Compot bestreicht, dann wieder eine Lage Reis darauf gibt und so fort erhöht anrichtet. Der fest geschlagene Schnee von 3 Eierklar, gemischt mit 8 Defa Vanillezucker, wird gleichmäßig über den Reis vertheilt, mit Zucker bestreut und in der überkühlten, offenen Röhre ungefähr 10 bis 15 Minuten gebaden, nach welcher Zeit man die Schüssel herausnimmt und gleich zu Tisch gibt. Wenn man will, kann man auch den Reis mit Hohlhippen bestecken.

1453. Gries in der Milch.

Man gibt in eine Casserolle 1 Liter Milch, wenn man will, 8 Defa Zucker und 1 Messerspitze Salz, gießt unter beständigem Rühren $\frac{1}{8}$ Liter Gries dazu und läßt ihn dick verkochen. In einer Schüssel angerichtet, wird er mit fein gestoßenem Zucker und nach Belieben mit Zimmt bestreut zu Tisch gegeben. Nach Belieben kann man mit dem Gries 4 Defa Butter verkochen, oder bevor man den Gries zu Tisch gibt, mit 4 Defa sehr brauner Butter übergießen. Man kann auch den Gries dick mit Zucker bestreuen und diesen mit einer glühenden Schaufel brennen, oder mit geriebenem Lebkuchen bestreuen.

1454. Eingetropftes in der Milch.

3 ganze Eier werden mit dem nöthigen Mehl zu einem dünnen, flüssigen Teig abgerührt, welchen man unter beständigem Rühren langsam in 1 Liter

siedende Milch gießt und dick verkochen läßt. Unterdeß werden 2 Eierdotter mit 4 Defa Zucker und $\frac{1}{8}$ Liter kalter Milch abgeprüdelt, worauf man es zum Einetropfen gießt, gut verrührt, einmal aufkochen läßt, in einer Schüssel anrichtet und mit beliebigem Geruchzucker bestreut.

1455. Geriebener Gerstel-Auflauf mit spanischem Wind.

Wenn man von 1 Ei und soviel Mehl, als dieses auffaßt, einen festen Teig gemacht und diesen auf dem Reibeisen gerieben hat, wird das geriebene Gerstel unter beständigem Rühren in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch eingekocht und zugedeckt gut verkocht; wenn dies dicklich zu werden beginnt, gibt man 8 Defa Butter, 8 Defa Citronen- oder Orangenzucker dazu, rührt es gut untereinander und läßt es zugedeckt dick kochen. Hierauf wird es beiseite gestellt und wenn es ein wenig überkühlt ist, mit 4 Eierdottern verrührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. Diese Masse wird dann in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre gebacken. Nach Verlauf dieser Zeit wird die obere Kruste mit dem Schnee von 3 Eierklar, gemischt mit 12 Defa Zucker, belegt, dieser hierauf nochmals mit fein gestoßenem Zucker bestreut und dann ungefähr 10 Minuten in der offenen Röhre gebacken. Nach dieser Zeit wird die Schüssel herausgenommen und auf einer zweiten Schüssel zu Tisch gegeben.

1456. Hirsebrei in der Milch gekocht.

In 1 Liter siedende Milch gibt man unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ Liter gewaschene Hirse und läßt sie gut verkochen. Wenn die Masse dicklich zu werden beginnt, gibt man 12 Defa Butter, 8 Defa Zucker und 1 Messerspitze Salz dazu und rührt es gut untereinander. Wenn der Hirsebrei weich und dick verkocht ist, wird er in einer Schüssel angerichtet, mit fein gestoßenem Zucker und geriebenem Pfefferkuchen (Lebkuchen) bestreut zu Tisch gegeben.

1457. Gebäckener Hirsebrei.

Der in der Milch dick verkochte Hirsebrei wird in eine mit Butter bestrichene Casserolle gegeben, mit 4 Defa Butter belegt und $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre gebacken. Man gibt ihn hierauf in der Casserolle oder in eine Schüssel gestürzt zu Tisch.

1458. Gatte Salzburger Nockerln (2 Personen).

2 Defa Butter werden abgetrieben, 4 Dotter, 2 Defa Mehl, 1 Defa Zucker nach und nach dazugerührt und der festgeschlagene Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. In eine Casserolle gibt man fingerhoch Milch mit 1 Defa Butter aufs Feuer, wenn es kocht, legt man von der Masse eigroße Nockerln ein, deckt die Casserolle mit einem passenden Deckel zu und läßt es in der Röhre ohne aufzudecken 10 Minuten backen. (Oder man bäckt es auf dem Herd, in welchem Falle man auf den Deckel Glut gibt.) Nach dieser Zeit nimmt man den Deckel weg, stellt die Nockerln mit der Casserolle auf eine Schüssel und gibt sie mit Zucker bestreut oder mit Chaudeau zu Tisch. Man kann die Nockerln auch aus der Casserolle mit einem Löffel herausstechen und auf einer Schüssel anrichten. Diese Speise muß gleich serviert werden, da sie sonst zusammenfällt.

1459. Salzburger Nockerln von Brandteig.

Wenn man von $\frac{1}{4}$ Liter Mehl einen gewöhnlichen Brandteig (Nr. 1173) bereitet hat, füllt man diesen in eine blecherne Spritze, deren Öffnung nicht wie bei den Spritztröpfen einen Stern, sondern ein fingerdickes Rohr bildet. $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten gibt man in eine Casserolle 1 Liter Milch, legt, wenn diese siedet, die Spritze auf die Pfanne auf, übt an dem Holz der Spritze

fortwährend einen schwachen Druck aus, damit aus dem Rohr der Teig herauskommt, welchen man nun fortwährend mittelst eines Messers in beliebig große Stücke in die siedende Milch einschneidet. Man läßt nun die Nockerln zugedeckt aufkochen, während welcher Zeit die Casserolle öfters geschüttelt werden muß. Unterdessen werden 4 Eierdotter mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Milch oder Obers und 12 Deka Vanillezucker abgesprudelt, dann zu den Nockerln in die Casserolle gegossen, untereinandergerührt und in die Röhre gegeben, bis sich die Flüssigkeit gebunden hat. Wenn nun die Milch ziemlich verkocht ist, werden die Nockerln auf einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben. Der Teig kann auch statt mit der Spritze, mit einem Löffel nockerlförmig in die Milch eingelegt werden.

1460. Salzburger Nockerln mit Schnee.

Wenn man, wie es bei den vorhergehenden Salzburger Nockerln angegeben ist, selbe in die Milch eingelegt und aufkochen lassen hat, werden sie vom Feuer genommen, in eine Schüssel gegeben und auskühlen gelassen. Unterdessen werden 4 Eierdotter mit $\frac{1}{4}$ Liter Obers oder Milch und 12 Deka Vanillezucker abgesprudelt, dann zu den ausgekühlten Nockerln gegossen, gut verrührt, zuletzt der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt, in einer Schüssel angerichtet und in der nicht zu heißen Röhre ungefähr 20 Minuten gebacken, dann auf eine zweite Schüssel gestellt zu Tisch gegeben. Man kann die Nockerln auch in einer flachen Casserolle backen und dann auf einer Schüssel anrichten und nach Belieben zuckern.

1461. Salzburger Nockerln mit spanischem Wind.

Auf die in der Milch fertiggedünsteten, in einer Schüssel angerichteten „Salzburger Nockerln“ (Nr. 1459) wird der Schnee von 4 Eierklar, gemischt mit 16 Deka fein gestoßenem Zucker gleichmäßig vertheilt, oben noch einmal mit fein gestoßenem Zucker bestreut, hierauf in die Röhre gegeben und ungefähr 10—15 Minuten bei offener Röhre gebacken, worauf man sie sogleich zu Tisch gibt.

1462. Salzburger Nockerln mit Schmanckerln.

Wenn die Salzburger Nockerln in der Milch fertiggedünstet sind, wird der Boden einer zum Anrichten bestimmten Schüssel mit Schmanckerln (Nr. 1476) belegt, ein Theil der Nockerln daraufgegeben, diese wieder mit Schmanckerln belegt und so abwechselnd fortgesetzt, bis die Nockerln zu Ende sind, worauf man sie mit fein gestoßenem Zucker bestreut zu Tisch gibt.

1463. Gries-Nockerln in der Milch.

16 Deka Butter werden in einer tiefen Schüssel flaumig abgetrieben, 3 Eierdotter und 2 ganze Eier nach und nach dazugerührt und mit $\frac{1}{4}$ Liter Gries und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz gut vermengt, worauf man die Masse 1 Stunde zugedeckt stehen läßt, damit der Gries aufquellen kann. Von dieser Masse werden mittelst eines Eislöffels beliebig große Nockerln in $1\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch eingelegt, gut zugedeckt aufkochen gelassen, hierauf in die Röhre gestellt, damit sie eine gelbe Farbe erhalten. In einer Schüssel angerichtet, werden sie mit Zucker und nach Belieben mit Zimmt bestreut zu Tisch gegeben.

1464. Milch-Nudeln.

Man bereitet von $\frac{1}{2}$ Liter Mehl und 2 ganzen Eiern Nudeln, wie es bei den „Abgeschmalzenen Nudeln“ (Nr. 1324) angegeben ist, gibt diese dann unter beständigem Rühren in 1 Liter siedende Milch und läßt sie mit 8 Deka Butter und ebensoviel Zucker dick verkochen, worauf sie in einer Schüssel

angerichtet, mit fein gestoßenem Zucker und nach Belieben mit Zimmt bestreut, zu Tisch gegeben werden. Sollten sich die Nudeln zu dick verkocht haben, so verdünnt man sie nach Bedarf mit kochender Milch.

1465. Ausgedünstete Erdäpfel-Nudeln.

Wenn man Erdäpfelnudeln, wie bei den „Abgeschmalzenen Erdäpfelnudeln“ (Nr. 1333) angegeben, bereitet hat, werden sie, statt in Salzwasser, in 1 Liter siedende Milch gegeben und zugedeckt solange kochen gelassen, bis sich die Milch ziemlich eingesaugt hat, worauf man die Nudeln in eine Casserolle gibt, in welcher sich 16 Defa zerlassene Butter befinden, und in der Röhre solange dünsten läßt, bis sie trocken sind. Mittelfst eines Backlöffels richtet man sie gehäuft auf einer Schüssel an und gibt sie mit fein gestoßenem Zucker, nach Belieben mit Zimmt bestreut, zu Tisch. Vor dem Anrichten kann man, wenn man will, 4 Eßlöffel Maraschino darüber gießen.

1466. Ausgedünstete Nudeln.

Man macht, wie es bei den „Abgeschmalzenen Nudeln“ (Nr. 1324) angegeben ist, Nudeln, welche ferner wie die „Ausgedünsteten Erdäpfelnudeln“ (Nr. 1465) behandelt werden.

1467. Ausgedünstete imitierte Macaroni.

Man gibt auf ein Brett $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, macht in die Mitte desselben eine Grube, gibt in diese 5 Eierdotter, eine Messerspitze Salz und etwas Milchrahm, mischt es mit einem Messer untereinander und bearbeitet es zu einem glatten, festen Teig, welchen man zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig in nussgroße Stücke geschnitten, welche man mit den Händen zu bleistiftdicken Nudeln walzt. Wenn dies geschehen ist, werden sie in 1 Liter siedende Milch eingekocht, gut untereinandergerührt und mit 8 Defa Butter und 4 Defa gestoßenem Zucker in der Röhre oder am Herd ausgedünstet. Wenn man diese Nudeln als Garnierung zum Rindfleisch oder Wildbret verwendet, bleibt der Zucker weg.

1468. Erdäpfel-Koch. (Soufflé aux pommes de terre.)

Wenn man 16 Defa Butter flaumig abgetrieben hat, werden 24 Defa Geruchzucker und 8 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt, dieses mit 50 Defa gekochten, passierten, ausgekühlten Erdäpfeln vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen oder in der Röhre backen läßt. Nach dieser Zeit wird das Koch auf eine Schüssel gestürzt und mit fein gestoßenem Zucker bestreut zu Tisch gegeben. Nach Belieben kann man mit den Erdäpfeln 12 Defa fein gestoßene und hierauf passierte Haselnüsse oder 12 Defa abgezogene, mit 1 Eierklar fein gestoßene Mandeln oder 12 Defa Gries zu der Butter rühren.

1469. Erdäpfel-Koch ohne Butter.

Wenn man 12 Defa Geruchzucker mit 8 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt hat, werden 50 Defa gekochte, passierte, jedoch ausgekühlte Erdäpfeln dazugemengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Man füllt nun mit dieser Masse eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre, worauf man sie auf eine Schüssel stürzt und mit Zucker bestreut zu Tisch gibt.

1470. Krebsen-Koch. (Soufflé d'écrevisses.)

Wenn man 10 Stück Krebse in Salzwasser gekocht hat, werden die Schweifchen und Scheren ausgelöst und die Schalen mit 20 Defa Butter im Mörser gestoßen und wie bei „Krebsbutter“ (Nr. 328) angegeben, bereitet. 8 Defa abgezogene Mandeln werden, nachdem sie fein gestoßen wurden, nochmals mit 12 Defa abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln und 4 hartgekochten Eierdottern gestoßen. Die obige Krebsbutter wird flaumig abgetrieben, 6 rohe Eierdotter, einer nach dem anderen dazugerührt, die gestoßenen Mandeln, $\frac{1}{4}$ Kaffeelöffel Salz, 1 Messerspitze Muscatnuß und die ausgelösten Krebscheren und Schweifchen dazugemengt und der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen oder in der Röhre backen läßt. Man stürzt es nach dieser Zeit auf eine Schüssel und serviert es nach Belieben mit süßer Crème oder gesalzener Beschamel-Sauce. Im ersteren Falle werden bei der Bereitung des Koches 8 Defa Zucker dazugegeben; im anderen Falle bestreut man das Koch vor dem Anrichten mit Parmesankäse.

1471. Topfen-Koch. (Soufflé à la crème.)

Man gibt in eine Casserolle $\frac{1}{2}$ Liter Obers und den Saft 1 Citrone, schlägt in dieses 3 Eierdotter und läßt es zugedeckt am Herd ruhig stehen. Wenn es sich in Folge dessen zusammengezogen hat (topfig geworden ist), leert man es auf ein Sieb und drückt es leicht zusammen, damit alle Flüssigkeit davon beseitigt wird. Dieser nun erhaltene Topfen wird mit 8 Defa abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln durch ein Sieb passiert. Hierauf werden 16 Defa abgetriebene Butter mit 7 Eierdottern nach und nach verrührt, 8 Defa abgezogene, mit 2 Eierklar fein gestoßene Mandeln mit den passierten Semmeln gut vermengt und zuletzt der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt, worauf man dieses in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt in Dunst kochen oder in der Röhre backen läßt. Nach dieser Zeit wird das Koch in eine Schüssel gestürzt, mit beliebiger aufgelöster Marmelade übergossen und sogleich zu Tisch gegeben.

Anmerkung. Man kann nach Belieben auch 14 Defa gewöhnlichen Topfen hiezu verwenden.

1472. Gewöhnliches Milchrahm-Koch. (Soufflé à la crème aigre.)

10 Defa Mehl werden nach und nach mit $\frac{1}{2}$ Liter Milchrahm verrührt, 8 Eierdotter und 12 Defa Geruchzucker, eines nach dem anderen dazugerührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst zugedeckt kochen oder in der Röhre backen läßt.

1473. Milchrahm-Koch mit Mandeln. (Soufflé aux amandes.)

16 Defa Mehl werden mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Rahm nach und nach glatt verrührt, 16 Defa abgezogene, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßene Mandeln, 8 Eierdotter, 16 Defa Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, eines nach dem anderen dazugerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt, nach Belieben gebadenes Biscuit hineinsteckt und dann zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen oder in der Röhre backen läßt.

1474. Crème-Koch. (Soufflé à la crème.)

Man gibt in eine Casserolle 16 Defa Mehl, 16 Defa Geruchzucker, gießt es langsam mit $\frac{1}{2}$ Liter kalter Milch auf und rührt es am Feuer solange,

bis es sich dick verkocht hat, worauf man es in eine tiefe Schüssel gibt und nach gänzlichem Erkalten 8 Eierdotter, einen nach dem anderen dazurührt und zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht einmischet. Wenn man hierauf diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt hat, wird selbe bei geringer Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre gebacken, worauf man das Koch in eine Schüssel stürzt und mit Zucker bestreut zu Tisch gibt. Auch kann man das Koch in der betreffenden Casserolle, in welcher man es zu Tisch geben will, backen.

1475. Schaum-Koch.

In eine tiefe Schüssel gibt man 16 Defa Zucker, 16 Defa beliebige Marmelade und 2 ganze Eier, welches man zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde rührt und dann den festen Schnee von 5 Eierklar leicht einmischet. Dieses wird hierauf auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel erhöht angerichtet, nach Belieben mit abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln besteckt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und $\frac{1}{2}$ Stunde in der offenen Röhre gebacken.

1476. Schmanterl-Koch von Rinds-Koch. (Soufflé de bouillie.)

1 Liter kaltes Obers wird in 2 Theile getheilt, wovon man die eine Hälfte unter beständigem Rühren zu 16 Defa Mehl gießt, welches, nachdem es glatt verrührt ist, aufs Feuer gestellt und mit der zweiten Hälfte des Obers, welches siedend heiß sein muß, aufgegoßen und am Feuer solange gerührt wird, bis sich das Mehl gut verkocht hat. Die eine Hälfte dieser Masse wird mit etwas Zucker und nach Belieben ein wenig Salz vermischt und warm gestellt; die andere Hälfte dieser verkochten Masse wird auf einem mit Butter bestrichenen Blech mit einem Messer sehr dünn und gleichmäßig aufgestrichen und in der Röhre lichtgelb gebacken, worauf man die Hälfte der gebackenen Masse in Vierecke schneidet und diese, nachdem sie mit einem dünnen Messer vom Bleche gelöst sind, zu Skarnitzchen dreht. Die andere Hälfte dieser gebackenen Schmanterln wird auch vom Blech gelöst, leicht zerdrückt, wovon man mit einem Theile den Boden einer Schüssel belegt, diese hierauf mit einem Theile des warmgestellten Koches bestreicht und so abwechselnd fortfährt, bis alles verwendet ist. Zuletzt bestreut man das Ganze mit fein gestoßenem Zucker, über welchen man sogleich eine glühende Schaufel hält, damit eine braune Glasur entsteht, worauf man das Ganze mit den von den Schmanterln gedrehten Skarnitzchen besteckt.

1477. Beschamel-Koch. (Soufflé à la béchamel.)

16 Defa Butter, 16 Defa Zucker und 16 Defa Mehl werden in eine Casserolle gegeben, mit dem Kochlöffel fein abgedrückt und hierauf mit $\frac{1}{2}$ Liter siedender Milch aufgegoßen, welches man dann am Feuer solange schnell rührt, bis sich der Teig von der Casserolle löst, worauf man ihn in eine tiefe Schüssel gibt, nach dem gänzlichen Erkalten mit 9 Eierdottern verrührt und zuletzt den Schnee von 9 Eierklar nach Belieben mit 8 Defa feingestoßenen Mandeln oder Haselnußkernen leicht einmischet. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und hierauf $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde zugedeckt in Dunst gekocht oder bei geringer Hitze in der Röhre gebacken. Nach Belieben kann man gleichzeitig mit der Milch 6 Eßlöffel starken schwarzen Kaffee begeben.

1478. Harlequin-Koch. (Soufflé à l'arlequin.)

Wenn man ein Beschamelfoch bereitet hat, wird die Hälfte hievon in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt, $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst gekocht und dann die zweite Hälfte des Koches, welche mit 2 Tafeln geriebener

Chocolate vermengt wurde, daraufgegeben, welches man dann zusammen $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in Dunst zugedeckt kochen oder auch in der Röhre baden läßt. Man stürzt es dann auf eine Schüssel und serviert Chocolate oder beliebige Crème oder geschlagenes Obers dazu.

1479. Citronen-Koch. (Soufflé aux citrons.)

12 Defa abgetriebene Butter werden mit 16 Defa Geruchzucker gut vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem anderen dazugerührt und dieses dann nach $\frac{1}{2}$ Stunde nach und nach mit 16 Defa abgezogenen, mit einer Eierklar fein gestoßenen Mandeln, 6 hartgekochten, passierten Eierdottern und 10 Defa fein geschnittenem Citronat gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit der obigen Masse gefüllt und nun läßt man diese $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in Dunst zugedeckt kochen oder in der Röhre baden. Wenn dies geschehen ist, wird das Koch in eine Schüssel gestürzt und mit fein gestoßenem Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

1480. Citronen-Koch anderer Art.

10 Defa Mehl gibt man in eine Casserolle, gießt es nach und nach mit $\frac{1}{4}$ Liter kalten Obers auf und rührt es am Feuer, bis es sich zu einem dicken Teig, welcher sich vom Löffel löst, verkocht hat. Man giebt ihn hierauf in eine tiefe Schüssel und läßt ihn auskühlen. Unterdessen werden 14 Defa Citronenzucker, der Saft 1 Citrone und 7 Eierdotter $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, welches man hierauf nach und nach in die ausgekühlte Masse mengt und zuletzt den Schnee von 7 Eierklar leicht einmischt; man füllt nun dieses in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt es zugedeckt in Dunst kochen oder langsam bei geringer Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre baden, während welcher Zeit es noch einmal so hoch geworden sein wird; man stürzt das Koch dann in eine Schüssel, bestreut es mit fein gestoßenem Zucker und giebt es sogleich zu Tisch. Nach Belieben kann man, bevor das Koch gebacken oder gekocht wird, gebackenes Biscuit in selbes hineinstecken.

1481. Aufgelaufenes Rinds-Koch. (Soufflé de bouillie.)

16 Defa Mehl werden langsam mit $\frac{1}{2}$ Liter kalter Milch aufgegossen und am Feuer solange gerührt, bis es sich dick verkocht hat und der Teig sich vom Löffel löst, worauf man es in eine tiefe Schüssel giebt, mit 12 Defa Butter verrührt und auskühlen läßt. Unterdessen werden 16 Defa Geruchzucker, 8 Eierdotter, einer nach dem anderen dazugerührt, mit der ausgekühlten Masse gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar eingemischt. Wenn es hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt ist, wird es zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gelocht oder in der Röhre gebacken, worauf man es in eine Schüssel stürzt und mit beliebiger Marmelade gleich zu Tisch giebt.

1482. Vanille-Koch. (Soufflé à la vanille.)

In 16 Defa Mehl wird $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 4 Defa Butter langsam eingerührt und am Feuer solange gerührt, bis es sich zu einem dicken Teig, welcher sich vom Löffel löst, verkocht hat; man giebt nun diesen Teig in eine tiefe Schüssel und läßt ihn auskühlen. Während dieser Zeit werden 12 Defa Zucker mit 6 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dieses dann langsam in die ausgekühlte Masse gemengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen oder in der Röhre bei mittelmäßiger Hitze baden läßt. Man stürzt es in eine Schüssel und übergießt es mit aufgellöster Erdbeeren oder beliebiger Marmelade.

1483. Semmel-Koch. (Soufflé aux pains blancs.)

12 Defa abgerindete Semmeln werden blätterig geschnitten in eine Casserolle gegeben, mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch übergossen und am Feuer solange gerührt, bis es zu einer dicken Masse verkocht ist, welche man hierauf beiseite stellt und auskühlen läßt. Während dieser Zeit werden 16 Defa abgetriebene Butter mit 16 Defa Geruchzucker gut vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem anderen dazugerührt, dieses mit der verkochten Masse gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Die Masse wird dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und zugedeckt $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde in Dunst gekocht oder in der Röhre gebacken, worauf man das Koch in eine Schüssel stürzt und mit Zucker bestreut oder mit beliebiger aufgelöster Marmelade übergossen zu Tisch gibt.

1484. Kipfel-Koch.

Von 20 Defa Kipfeln wird jedes einzeln in drei Theile getheilt, wovon man jeden Theil der Länge nach zweimal durchschneidet und das Ganze hierauf mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch befeuchtet. Man belegt nun den Boden einer mit Butter bestrichenen Casserolle mit den Kipfeln, bestreut diese mit überklaubten Weinbeeren, Rosinen und abgezogenen, fein blätterig geschnittenen Mandeln, gibt wieder eine Lage Kipfel darauf und fährt so fort, bis die Kipfel zu Ende sind. Hierauf wird $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 14 Defa Zucker, 3 Eierdottern, 3 ganzen Eiern und 8 Defa zerlassener Butter gut abgesprudelt, über die Kipfel gegossen und diese hierauf in der Röhre $\frac{3}{4}$ Stunden langsam gebacken, worauf man das Koch mit feinstoßenem Zucker bestreut zu Tisch gibt.

1485. Burgunder-Koch. (Soufflé au vin de Bourgogne.)

28 Defa abgerindete, blätterig geschnittene Semmeln werden, nachdem sie in der Röhre gebäht wurden, 2 und 2 aufeinandergelegt, inzwischen jedoch mit beliebigem Eingefottenen bestrichen. Der Boden einer mit Butter bestrichenen, mit Mehl ausgefehten Form wird mit diesen Semmeln belegt, welche man dann mit überklaubten Weinbeeren, Rosinen, stiftlig geschnittenen Mandeln, fein geschnittenem Citronat bestreut, hierauf wieder mit einer Lage von den oben angegebenen Semmeln bedeckt und in dieser Weise fortfährt, bis die Semmeln verbraucht sind. Während dieser Zeit läßt man $\frac{1}{2}$ Liter rothen Wein mit 24 Defa Zucker, nach Belieben etwas Zimmt, 1 Gewürznelke und 1 Stück Citronenschale zugedeckt einmal aufkochen, worauf man es beiseite stellt und nach gänzlichem Erkalten mit 7 Eierdottern absprudelt, über die Semmeln in die Form gießt und, nachdem es ziemlich eingesaugt ist, $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre backen läßt.

1486. Baumwoll-Koch.

Man gibt in einen Schneekessel 8 Defa Mehl, 4 Eierdotter und $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch, welches man mit der Schneeruthe solange am Feuer peitscht, bis es sich zu einer dicken Masse verkocht hat, welche man mit 16 Defa Butter gut verrührt, hierauf in eine tiefe Schüssel leert und auskühlen läßt. Unterdessen werden 12 Defa Geruchzucker und 5 Eierdotter $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, hierauf in die ausgefehlte Masse eingerührt und zuletzt der Schnee von 5 Eierklar leicht beigemischt. Eine mit Butter bestrichene Schüssel wird mit der oben angegebenen Masse belegt und diese $\frac{3}{4}$ Stunden bei geringer Hitze in der Röhre gebacken. Man nimmt hierauf die Schüssel aus der Röhre, gibt sie auf eine zweite Schüssel, bestreut das Koch mit feinstoßenem Zucker und gibt es sogleich zu Tisch.

1487. Regi-Koch.

8 Defa Mehl werden in 6 Defa heißer Butter ein wenig geröstet, hierauf mit $\frac{1}{4}$ Liter siedender Milch aufgegossen und am Feuer solange gerührt, bis sich

der Teig von der Casserolle löst, worauf man es in eine tiefe Schüssel gibt und mit 6 Defa Butter kalt rührt. 8 Eierdotter und 12 Defa Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf man sie nach und nach zu der ausgekühlten Teigmasse mengt und zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht einmischt. Die Hälfte dieser Masse wird nun in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt, mit gebadenem Biscuit, welches man früher in beliebigen farbigen Liqueur oder aufgelöste Marmelade getaucht hat, belegt, die zweite Hälfte der Masse gleichmäßig darauf vertheilt und dann $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde zugedeckt in Dunst gekocht oder in der Röhre bei mittelmäßiger Hitze gebaden. Das nun noch einmal so hoch gewordene Koch wird dann in eine Schüssel gestürzt, nach Belieben mit aufgelöster Marmelade übergossen und sogleich zu Tisch gegeben. Bei sehr starker Hitze steigt das Koch sehr leicht hinaus.

1488. Biscuit-Koch mit Früchten.

16 Defa Geruchzucker werden in eine tiefe Schüssel gegeben, 8 Eierdotter, einer nach dem anderen dazugeschlagen und $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf man den Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 14 Defa Mehl leicht einmischt. Hat man nun, wie es bei dem „Mehlaufauf mit Äpfeln“ (Nr. 1503) angegeben ist, in eine Tortenform Apfel oder beliebige Früchte eingelegt, so gießt man die oben angegebene Biscuitmasse darüber und bäckt sie bei geringer Hitze 1 Stunde in der Röhre.

1489. Mandel-Koch. (Soufflé aux amandes.)

16 Defa abgetriebene Butter werden mit 16 Defa Geruchzucker verrührt, 10 Eierdotter, einer nach dem anderen dazugerührt und dieses mit 16 Defa abgezogenen, mit Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln und mit 4 Defa abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln gut vermengt und zuletzt der Schnee von 10 Eierklar leicht eingemischt. Wenn man nun eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form mit dieser Masse gefüllt hat, wird selbe zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gekocht oder in der Röhre gebaden. Wenn es in Dunst gekocht wurde, so wird beliebiger Früchtensaft beigegeben.

1490. Mandel-Koch mit Gries. (Soufflé d'amandes à la semoule.)

$\frac{1}{4}$ Liter Gries wird in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch eingerührt und dick verkocht, worauf man 8 Defa Butter dazugibt, gut vermengt und dann beiseite stellt. 5 Eierdotter werden mit 10 Defa Geruchzucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dieses dann mit 10 Defa abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln und der oben angegebenen kalten Griesmasse gut vermengt und zuletzt der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen oder in der Röhre baden läßt.

1491. Mandel-Koch mit Äpfeln. (Soufflé d'amandes aux pommes.)

12 Defa abgetriebene Butter werden mit 8 Eierdottern, 16 Defa Geruchzucker, 12 Defa fein gestoßenen und hierauf passierten Mandeln und $\frac{1}{8}$ Liter Rahm nach und nach verrührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Wenn man hierauf von Maschanskeräpfeln das Kerngehäuse ausgestochen, die Äpfel geschält und den entstandenen leeren Raum mit beliebiger Marmelade gefüllt hat, werden sie in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form in fingerbreiter Entfernung gelegt und die oben angegebene Masse darübergegossen und hierauf in der Röhre bei geringer Hitze 1 Stunde gebaden. Wenn dies geschehen ist, nimmt man die Tortenform heraus, beseitigt den Reif

und richtet das Gebäck auf der Tortenplatte in einer Schüssel an und gibt es, mit fein gestoßenem Zucker bestreut, zu Tisch. Es kann auch in einer Casserolle gebacken, dann mit einem Badlöffel herausgestochen und so serviert werden.

1492. Mandel-Koch mit Zimmt. (Soufflé d'amandes à la cannelle.)

16 Defa abgetriebene Butter werden mit 16 Defa fein gestoßenem Zucker vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt, 16 Defa mit der Schale fein gestoßene Mandeln mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zimmt vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Nun füllt man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt sie $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt in Dunst kochen oder in der Röhre backen.

1493. Kaiser-Koch. (Soufflé à l'imperiale.)

14 Defa überflaubter, gewaschener und im Mörser fein gestoßener Reis wird in $\frac{1}{2}$ Liter siedender Milch eingerührt und dick verfocht, worauf man ihn mit 14 Defa Butter gut verrührt und dann beiseite stellt. Unterdessen werden 8 Eierdotter und 14 Defa fein gestoßener Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 14 Defa abgezogene, fein gestoßene Mandeln mit dem ausgekühlten Reis dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre bäckt.

1494. Nuss-Koch. (Soufflé aux noix.)

16 Defa abgetriebene Butter werden nach und nach mit 16 Defa Zucker und 10 Eierdottern verrührt, 15 Defa fein gestoßene, gewöhnliche Nüsse und ebensoviel fein gestoßene und hierauf passierte Haselnüsse werden mit 1 Messerspitze geriebenem Raffee dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Man füllt nun mit dieser Masse eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt sie zugedeckt $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in Dunst kochen oder in der Röhre backen, worauf man es auf eine Schüssel stürzt und mit beliebiger Crème zu Tisch gibt; man gibt zum Beispiel in eine Saucière Wasser-Chocolate-Crème (Nr. 1547), in eine zweite Saucière geschlagenes Obers und serviert mit beiden das Koch.

1495. Haselnuss-Koch. (Soufflé aux noisettes.)

16 Defa Butter treibt man flaumig ab, rührt 16 Defa Zucker und 8 Eierdotter, einen nach dem andern dazu, vermengt dies hierauf mit 30 Defa fein gestoßenen, passierten Haselnusskernen und mischt zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht ein, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gibt, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde entweder in Dunst kochen oder in der Röhre backen läßt, hierauf mit fein gestoßenem Zucker bestreut und sogleich zu Tisch gibt.

1496. Kastanien-Koch. (Soufflé aux marrons.)

16 Defa abgetriebene Butter werden nach und nach mit 16 Defa Geruchzucker, 8 Eierdottern und 20 Defa gebratenen oder gekochten und passierten Kastanien verrührt und nach $\frac{1}{2}$ Stunde der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, worauf man sie $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre bäckt. Nach Belieben kann man mit den Kastanien 1 Messerspitze geriebenen Raffee und 6 Stück ausgelöste, fein gestoßene Nüsse einrühren und das Kastanienkoch dann mit Wasser-Chocolate-Crème (Nr. 1547) und geschlagenem Obers servieren.

1497. Äpfel-Roch. (Soufflé aux pommes.)

Ungefähr 12 Stück geſchälte Äpfel werden blätterig geſchnitten, mit etwas Waſſer und dem nöthigen Zucker zugedeckt weichgedünſtet; dann gibt man ſie auf ein Sieb, läßt den Saft ablaufen und paſſirt ſie hierauf durch ein Sieb in eine tiefe Schüſſel. Hierauf werden 8 Defa abgetriebene Butter mit 16 Defa Citronenzucker vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem andern dazugegeben und dieſes $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, worauf man die kalten Äpfel dazumengt und zuletzt den Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 8 Defa weißen Semmelbröſeln leicht einmiſcht. Man füllt nun dieſe Maſſe in eine mit Butter beſtrichene, mit Mehl ausgeſetzte Tortenform und bäckt ſie $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre, worauf man ſie herausnimmt, den Reifen beſeitigt, das Roch auf der Tortenplatte in einer Schüſſel anrichtet und mit Zucker beſtreut zu Tiſch gibt.

1498. Marillen-Roch. (Soufflé aux abricots.)

4 Defa Butter werden mit 8 Defa Marillenmarmelade ſaumig abgetrieben, 8 Defa fein geſtoſener Zucker und 7 Eierdotter, einer nach dem andern dazugegeben und $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf man den feſten Schnee von 7 Eierklar leicht einmiſcht. Eine mit Butter beſtrichene, mit fein geſtoſenem Zucker ausgeſetzte Form oder Schüſſel wird mit Biscuit dicht belegt, die oben angegebene Maſſe eingefüllt, welche man hierauf $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre baden läßt, wodurch das Roch noch einmal ſo hoch wird.

1499. Weiſſel-Roch. (Soufflé aux cerises.)

Wenn man 16 Defa Geruchzucker und 8 Eierdotter $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt hat, wird dieſes mit dem Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 12 Defa weißen Semmelbröſeln leicht vermengt, worauf man es in eine mit Butter beſtrichene, mit Mehl ausgeſetzte Tortenform füllt und mit eingedampften Weiſſeln belegt, welche dann langſam einſinken. Es wird dann $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre gebacken.

1500. Chocolate-Roch. (Soufflé au chocolat.)

16 Defa Butter werden ſaumig abgetrieben, 16 Defa Zucker, 8 Eierdotter $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt und dann 16 Defa abgerindete, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln dazugerührt, worauf man den Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 16 Defa geriebener Chocolate leicht einmiſcht. Eine beliebige, mit Butter beſtrichene, mit Mehl ausgeſetzte Form wird mit dieſer Maſſe gefüllt, welche man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde zugedeckt in Dunſt kocht oder in der Röhre bäckt.

1501. Wein-Roch. (Soufflé au vin blanc.)

$\frac{1}{4}$ Liter Wein wird mit 8 Defa Zucker, 1 Gewürznelke und 1 Stückchen Zimmt in eine Caſſerolle gegeben, gut aufkochen geſaſſen und hierauf durch ein Sieb über 12 Defa abgerindete, blätterig geſchnittene Semmeln gegoffen und dieſes am Feuer ſolange gerührt, biſ es ſich dick verſocht hat, worauf man es beſeite ſtellt und auskühlen läßt. Während deſſen werden 16 Defa abgetriebene Butter mit 16 Defa fein geſtoſenem Zucker gut vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt, worauf man dieſe mit der ausgekühlten Maſſe gut vermengt und zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht einmiſcht. Eine mit Butter beſtrichene, mit Mehl ausgeſetzte Form wird mit dieſer Maſſe gefüllt, welche dann zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunſt kochen oder in der Röhre baden muß.

1502. Käse-Auflauf [Soufflé]. (Soufflé au fromage.)

Man gibt in eine Casserolle 3 Eierdotter, 3 ganze Eier, 16 Defa Mehl, 10 Defa Butter, $\frac{1}{2}$ Liter Obers, etwas Salz und rührt dieses am Feuer solange, bis es sich zu einer dicken Masse verkocht hat, worauf man es in eine tiefe Schüssel leert und, nachdem es ausgekühlt ist, mit 6 Eierdottern und 10 Defa geriebenem Parmesanfäse nach und nach verrührt und zuletzt den Schnee von 9 Eierklar leicht einmischet. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Form wird mit der Teigmasse gefüllt, welche man hierauf $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre baden läßt. Dieser Auflauf wird, mit geriebenem Parmesanfäse bestreut, sogleich zu Tisch gegeben. Diese Masse kann auch in Papierkapseln gebacken und mit diesen serviert werden. Man kann es als Assiette, Zwischenpeise oder als Mehlspeise servieren.

1503. Mehl-Auflauf mit Äpfeln. (Soufflé aux pommes à la béchamel.)

Man gibt in eine Casserolle 16 Defa Mehl, gießt unter beständigem Rühren $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch dazu und rührt es am Feuer solange, bis sich der Teig vom Löffel löst, worauf man 16 Defa Butter dazugibt, gut verrührt und beiseite stellt. Unterdessen werden 8 Eierdotter mit 16 Defa Geruchzucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, die ausgekühlte Mehlmasse dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischet. Maschansteräpfel werden, nachdem das Kerngehäuse ausgestochen ist, geschält, der entstandene leere Raum mit beliebiger Marmelade gefüllt, worauf man sie in fingerbreiter Entfernung in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Tortenform legt, mit der oben angegebenen Mehlmasse bedeckt und $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre baden läßt. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, der Reifen beseitigt und der Auflauf auf der Tortenplatte in einer Schüssel angerichtet und mit fein gestoßenem Zucker bestreut. Anstatt Äpfel können beliebige Früchte eingelegt werden.

1504. Reis-Auflauf. (Soufflé au riz.)

24 Defa ausgesuchter und gewaschener Reis wird in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch eingerührt und zugedeckt dick verkocht, hierauf 12 Defa Butter und 1 Messerspitze Salz dazugegeben, gut vermengt und beiseite gestellt. Unterdessen werden 8 Eierdotter mit 14 Defa Geruchzucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dieses mit dem ausgekühlten Reis gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischet, worauf man ihn in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Form füllt und zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen oder in der Röhre baden läßt. Im ersteren Falle kann der Auflauf kurz vor dem Anrichten mit heißer Marmelade übergossen, im anderen Falle mit fein gestoßenem Zucker bestreut und mit beliebiger Crème oder Chocolate serviert werden.

1505. Reis-Auflauf mit Äpfeln. (Soufflé de riz aux pommes.)

Die Bereitung desselben ist so, wie sie bei dem gewöhnlichen „Reisauflauf“ (Nr. 1504) angegeben wurde. Die Hälfte dieser Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Form gefüllt, hierauf in die Röhre gegeben und, sobald sich die Masse zusammengezogen hat, mit geschälten, feinblättrig geschnittenen Äpfeln belegt, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und mit der zweiten Hälfte der Reismasse bedeckt, worauf man sie in die Röhre gibt und $\frac{3}{4}$ Stunden baden läßt. Statt mit Äpfeln kann man die Masse mit beliebigem Obst belegen oder mit 2 Tafeln geriebener Chocolate bestreuen.

1506. Reis-Sulber.

Die Bereitung desselben ist, wie bei dem „Reisauflauf“ (Nr. 1504) angegeben, nur wird in diesem Falle der rohe Reis vorher im Mörser ein wenig gestoßen.

1507. Gries-Auflauf. (Soufflé à la semoule.)

$\frac{1}{4}$ Liter Gries wird langsam in 1 Liter siedende Milch eingekocht und dick verkochen gelassen, worauf man 14 Defa Butter und 1 Messerspitze Salz dazugibt, gut untereinanderrührt und hierauf auskühlen läßt. Unterdeffen werden 14 Defa Citronenzucker mit 10 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, die ausgekühlte Griesmasse dazugegeben, untereinandergerührt und zuletzt der Schnee von 10 Eierklar leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgefehte Form füllt und $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst zugedeckt kochen oder in der Röhre baden läßt. Der Auflauf wird mit Zucker bestreut und mit aufgelöster Marmelade oder beliebiger Crème zu Tisch gegeben. Nach Belieben kann man in die eine Hälfte der Griesmasse, bevor man sie in die Form füllt, 2 Tafeln geriebene Chocolate rühren und dann auf die andere Hälfte in die Form geben; dazwischen müssen aber Oblaten gegeben werden.

1508. Gerstel-Auflauf. (Soufflé à l'orge.)

Während man von 1 Ei, 1 Eierdotter und dem nöthigen Mehl ein geriebenes Gerstel bereitet hat, wird dieses in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch eingerührt, dick verkocht, mit 10 Defa Butter und 1 Messerspitze Salz verrührt und hierauf kalt gestellt. Unterdeffen werden 8 Defa Geruchzucker mit 6 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, das ausgekühlte Gerstel dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gibt und zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen oder in der Röhre baden läßt. Beim Servieren bestreut man den Auflauf mit fein gestoßenem Zucker und gibt aufgelöste Marmelade oder Crème bei.

1509. Himmelthau-Auflauf.

In $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch werden 20 Defa Himmelthau unter beständigem Rühren eingekocht und dick ankochen gelassen, worauf man 12 Defa Butter dazugibt, gut untereinanderrührt und beiseite stellt. Unterdeffen werden 6 Eierdotter und 12 Defa Vanillezucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, die ausgekühlte Masse dazugegeben, gut untereinandergerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt, worauf man die Hälfte dieser Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt, hierauf in die Röhre gibt, ein wenig zusammenziehen läßt und dann mit beliebigem Eingefottenen belegt, die zweite Hälfte der Masse daraufgibt und $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt in Dunst kochen oder in der Röhre baden läßt.

1510. Sago-Auflauf. (Soufflé au sagou.)

28 Defa gewaschener Sago wird auf ein Sieb gelegt, und wenn das Wasser gut abgelassen ist, unter fortwährendem Rühren in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch eingekocht und dick ankochen gelassen, worauf man ihn beiseite stellt und auskühlen läßt. Unterdeffen werden 6 Eierdotter und 12 Defa Geruchzucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, hierauf der verkochte, kalte Sago dazugegeben, gut vermengt und 2 Eßlöffel Semmelbröseln gleichzeitig mit dem Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man bei geringer Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre bäckt.

1511. Vanille-Nudeln oder Fleckerln.

Wenn man von 2 Eiern einen Nudelteig (Nr. 88) bereitet und diesen dünn ausgewalzt hat, schneidet man Nudeln oder Fleckerln, welche man in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch einkocht und dick verkochen läßt, worauf man 12 Defa Butter dazugibt, gut verrührt und hierauf beiseite stellt. Unterdeffen werden 12 Defa

Vanillezucker und 4 Eierdotter $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, die ausgekühlte Masse dazu gegeben, gut untereinandergerührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt, und ferner wie der „Griesauflauf“ (Nr. 1507) behandelt.

1512. Fricadellen-Auflauf.

Von derselben Masse, wie sie bei den „Gebackenen Schwämmen“ (Nr. 118) angegeben ist, macht man Fricadellen und schneidet sie fein nudelig. Hierauf gibt man in eine tiefe Schüssel 12 Deka Zucker, gießt unter beständigem Rühren $\frac{1}{4}$ Liter Milch, mit 6 Eierdottern abgesprudelt dazu und rührt es mit den geschnittenen Fricadellen gut untereinander. Zuletzt wird der Schnee von den 6 Eierklar leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit der obigen Masse gefüllt, welche man $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde zugedeckt in Dunst kochen läßt. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, abgewischt, mit einer Schüssel bedeckt, die Form gestürzt und behutsam herabgenommen. Der Auflauf wird hierauf mit beliebigem Chaudeau, Früchtersaft oder Crème zu Tisch gegeben.

1513. Chaudeau-Auflauf von Champagner. (Soufflé chaudeau au vin de champagne.)

Man gibt in einen glasierten Topf 5 Eierdotter, welche man auf der heißen Platte mit $\frac{1}{8}$ Liter Champagnerwein gemischt mit 8 Deka Zucker absprudelt, bis es dick zu werden beginnt und in die Höhe steigt, worauf man es beiseite stellt und bis zum gänzlichen Erkalten sprudelt. Zu diesem werden hierauf 4 Deka abgetriebene Butter mit 6 Eierdottern gerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit fein gestoßenem Zucker ausgefehte Form wird mit gebacknem Biscuit belegt, die Hälfte des Chaudeau hineingegossen, welche man wieder mit Biscuit bedeckt und die zweite Hälfte des Chaudeau darübergibt. Man läßt es hierauf zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst kochen, nach welcher Zeit der Auflauf auf eine Schüssel gestürzt und einige Minuten in der Röhre gebacken wird; man bestreut ihn hierauf mit fein gestoßenem Zucker und gibt ihn sogleich zu Tisch. Dieser Auflauf muß sehr vorsichtig gemacht werden.

1514. Krebs-Pudding. (Pouding d'écrevisses.)

In 8 Deka heiße Krebsbutter gibt man 8 Deka Mehl, rührt beides gut untereinander, gießt, nachdem es zu schäumen beginnt, $\frac{1}{4}$ Liter siedendes Obers oder Milch dazu, rührt es am Feuer, bis sich der Teig vom Löffel löst und stellt es hierauf beiseite. Unterdessen werden 9 Eierdotter mit 16 Deka Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dieses langsam zu der verkochten, aber ausgekühlten Masse gegossen, mit fein geschnittenen Krebsscheren und -Schweischen gut verrührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar und 8 Deka weißen Semmelbröseln leicht eingemischt. Eine Melonenform, welche man mit Krebsbutter bestrichen und mit Mehl ausgefeht hat, wird mit dieser Masse gefüllt, welche man hierauf zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen läßt.

1515. Krebs-Pudding mit Ragout. (Pouding d'écrevisses ragout.)

Die Bereitung desselben ist in der Beschreibung des „Krebspudding“ (Nr. 1514) angegeben, nur ersetzt man hier den Zucker mit gekochten grünen Erbsen und gekochtem, in beliebige Stücke geschnittenem Kalbsbries und dem nöthigen Salz. Dieser Pudding wird mit kleinem Ragout (Nr. 1204) garniert und sogleich zu Tisch gegeben.

1516. Erdäpfel-Pudding. (Pouding de pommes de terre.)

Wenn man 14 Defa abgetriebene Butter mit 12 Defa Citronenzucker und 8 Eierdottern nach und nach vermengt hat, werden 24 Defa gekochte, passierte, kalte Erdäpfel mit 12 Defa abgezogenen, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und hierauf $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt in Dunst gekocht, dann in eine Schüssel gestürzt und mit Crème zu Tisch gegeben.

1517. Pudding von Erdäpfeln. (Pouding de pommes de terre.)

16 Defa abgetriebene Butter werden nach und nach mit 46 Defa passierten Erdäpfeln, 1 Kaffeelöffel Salz, etwas fein geschnittener, grüner Petersilie und 6 Eierdottern verrührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt, worauf man die Hälfte dieser Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Tortenform füllt, hierauf mit 8 Defa feingeschnittenem Schinken oder beliebigem Haché bestreicht, jedoch nur so weit, daß rundherum ein fingerbreiter Rand bleibt, und dieses mit der zweiten Hälfte der Erdäpfelmasse gleichmäßig bedeckt; man stellt nun den Pudding in die Röhre und bäckt ihn bei schwacher Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden.

1518. Semmel-Pudding. (Pouding au pain blanc.)

In eine Casserolle gibt man $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Obers, 16 Defa abgerindete, feinblättrig geschnittene Semmeln und rührt, nachdem sich selbe vollkommen erweicht haben, am Feuer solange, bis sie sich sehr dick verkocht haben, worauf man sie beiseite stellt und auskühlen läßt. 14 Defa abgetriebene Butter wird mit 14 Defa Geruchzucker und 8 Eierdottern nach und nach verrührt, die verkochten ausgekühlten Semmeln dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 8 Defa überlaubten Rosinen, 8 Defa Weinbeeren, 8 Defa fein nudelig geschnittenem Citronat, 8 Defa abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst kochen läßt. Der Pudding wird mit beliebiger Crème zu Tisch gegeben.

1519. Reis-Pudding. (Pouding aux riz.)

24 Defa Reis werden in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch eingerührt und dick verkocht, worauf man 12 Defa Butter dazugibt, gut vermengt und das Ganze auskühlen läßt. Unterdessen werden 6 Eierdotter mit 12 Defa Geruchzucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, der ausgekühlte Reis dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Nach Belieben kann man Rosinen, Weinbeeren, Pistazien, fein stiftlig geschnittene Mandeln, Pignoli, länglich geschnittene Datteln, von denen die Kerne ausgelöst wurden, leicht einmischen und diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllen und $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt in Dunst kochen lassen.

1520. Gerstel-Pudding. (Pouding à l'orge.)

Wenn man von zwei ganzen Eiern und dem nöthigen Mehl einen festen Teig bereitet hat, wird dieser auf dem Reibeisen gerieben, hierauf in $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch eingerührt und dick verkocht, worauf man 12 Defa Butter dazumengt und das Ganze beiseite stellt. 8 Eierdotter werden mit 16 Defa Vanillezucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann langsam in die verkochte, aber ausgekühlte

Masse gemengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt; man füllt mit dieser Masse eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt die Masse $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst zugedeckt kochen.

1521. Wiener Pudding. (Pouding à la Viennoise.)

14 Defa abgetriebene Butter werden mit 12 Defa Geruchzucker gut vermengt, 7 Eierdotter und 12 Defa abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln, eines nach dem andern dazugemengt, und nachdem dies zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt wurde, der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt, hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt, $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst zugedeckt gekocht, nach dieser Zeit in eine Schüssel gestürzt und mit Chaudeau (Nr. 1545) zu Tisch gegeben.

1522. Englischer Plum-Pudding. (Pouding à l'anglaise.)

16 Defa abgetriebene Butter werden mit 20 Defa Geruchzucker gut vermengt und mit 12 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf man 28 Defa abgerindete, fein würfelig geschnittene, in etwas Milch genezte Semmeln, 14 Defa Rosinen, 3 Eßlöffel feinen Rum und 14 Defa fein würfelig geschnittenes Mark dazugibt, gut verrührt und zuletzt den Schnee von 10 Eierklar leicht einmischet. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form, welche in der Mitte einen Cylinder hat, wird mit dieser Masse gefüllt und $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in Dunst zugedeckt gekocht. Nach dieser Zeit wird der Pudding auf eine passende Schüssel gestürzt, der mittlere leere Raum mit 10—12 Defa fein gestoßenem Zucker gefüllt, welchen man mit $\frac{1}{16}$ Liter Rum übergießt und auf der Credenz anzündet, so daß der Pudding brennend zu Tisch kommt. Hierauf wird der Pudding sogleich mit beliebigem Früchtensaft oder Chaudeau in einer Saucière zu Tisch gegeben. Er kann auch in einem mit Butter bestrichenen Tuch gekocht werden, wie Palfstyknödel (Nr. 71), nur darf das Wasser nicht gesalzen werden. Nach Belieben kann man 8 Defa ausgelöste, länglich geschnittene Datteln, 8 Defa Weinbeeren und 8 Defa gemischtes, gebratenes, würfelig geschnittenes Fleisch, oder aber Pignolen, Pistazien u. mit dem Schnee einmischen.

1523. Englischer Früchten-Pudding.

In eine tiefe Porzellanschüssel, in welcher man den Pudding servieren kann, stürzt man in die Mitte eine Kaffee- oder Theeschale und füllt die Schüssel um die Schale herum 3 Finger hoch mit schwarzen Ribiseln. Hierauf bereitet man einen Teig wie folgt: In 28 Defa feines Mehl, welches man auf ein Brett gibt, schneidet man mit einem Messer 14 Defa kalte, feste Butter in kleine Stücke, verreibt diese mit Mehl fein, macht hierauf in die Mitte eine Grube, in welche man etwas Salz, 8 Defa Zucker, 2 Eierdotter, 1 ganzes Ei, $\frac{1}{16}$ Liter Milchrahm und 2 Eßlöffel Wein oder von $\frac{1}{2}$ Citrone den Saft gibt. Man mischt dieses mit einem Messer untereinander, bearbeitet die Masse zu einem glatten Teig, gibt ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Blech, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn an einem kühlen Orte 1 Stunde rasten. Nach dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brett ausgewalkt, hierauf zusammengeschlagen und dieses so oft wiederholt, wie es bei dem „Butterteig“ (Nr. 1165) angegeben ist. Man wälkt diesen Teig dann messerrückend aus, bedeckt die Schüssel damit, so zwar, daß der Teig einen Deckel bildet, macht in der Mitte des Teiges einen Einschnitt, bestreicht ihn mit aufgeklopftem Ei, stellt die Schüssel auf ein Badblech in die Röhre und läßt den Pudding bei geringer Hitze 1 Stunde baden. Nach dieser Zeit nimmt man den

Pudding aus der Röhre und serviert ihn auf der Schüssel, wo er gebacken wurde, mit gestoßenem Zucker. Auf diese Weise kann man den Pudding mit Kirschen oder rothen und weißen Ribiseln machen.

1524. Englischer Plum-Pudding. (Pouding à l'anglaise.)

$\frac{1}{2}$ Kilo abgehäutetes Mark wird in 25 Defa Mehl fein geschnitten und $\frac{1}{2}$ Stunde flaumig abgetrieben, dann kommen $\frac{1}{4}$ Kilo große Rosinen und $\frac{1}{4}$ Kilo kleine Rosinen, $\frac{1}{2}$ Kilo Weinbeeren (Korinthen), 26 Defa Citronat sehr fein geschnitten, 15 Defa Zucker, 6 ganze Eier, 6 Eßlöffel Rum oder Cognac oder beliebiger Liqueur in die abgetriebene Masse. Wenn alles gut untereinandergerührt ist, wird der Teig auf das Eis oder an einen kühlen Ort gestellt, damit er etwas fester wird. Dann wird er in eine mit Butter befettete Serviette gebunden, 1 Stunde gekocht und mit Chaudeau serviert. Kann auch kalt aufgeschnitten werden und hält sich durch mehrere Wochen.

1525. Plum-Pudding von Biscuit.

Wenn man von 14 Defa Mehl ein „Biscuit“ (Nr. 1754) bereitet und gebacken hat, wird es nach gänzlichem Erkalten rund ausgestochen oder würfelig geschnitten und hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gegeben, deren Boden man früher mit verschiedenen Früchten, Citronat, Mandeln, Pistazien, Datteln u. in beliebigem Dessin ausgelegt hat; man kann auch bloß Biscuit, jedoch abwechselnd ein liches und ein dunkles Stück, hineinlegen und das übrige Biscuit mit beliebigen Früchten vermischt daraufgeben. Wenn nun das ganze Biscuit eingefüllt ist, wird $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Obers mit 3 ganzen Eiern, 5 Eierdottern und 8 Defa fein gestoßenem Geruchzucker gut abgesprudelt und dieses gleichmäßig über das Biscuit gegossen, worauf man es sogleich zugedeckt 1 Stunde in Dunst kochen läßt und mit beliebigem Saft oder Crème serviert.

1526. Mandel-Pudding. (Pouding aux amandes.)

Wenn man 12 Defa abgetriebene Butter mit 16 Defa Zucker und 8 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt hat, werden 18 Defa abgezogene, mit 2 Eierklar fein gestoßene Mandeln dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und 1 Stunde in Dunst zugedeckt kochen läßt; man serviert diesen Pudding mit beliebigem Früchtensaft.

1527. Mandel-Pudding mit Gewürz. (Pouding d'amandes aux épices.)

Zu 14 Defa abgetriebener Butter werden 24 Defa Geruchzucker und 10 Eierdotter, einer nach dem andern gerührt. 28 Defa mit der Schale fein gestoßene und hierauf passierte Mandeln werden mit etwas Zimmt, Muscatnuß, fein geschnittener Citronenschale und 3 Stück Gewürznelken dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 4 Tafeln geriebener Chocolate leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und zugedeckt 1 Stunde in Dunst kochen läßt. Der Pudding wird mit beliebigem Chaudeau oder Crème zu Tisch gegeben.

1528. Mandel-Pudding mit Maraschino. (Pouding d'amandes au marasquin.)

14 Defa abgetriebene Butter werden mit 16 Defa Zucker, 10 Eierdottern und 3 Eßlöffel echtem Maraschino $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, 16 Defa mit der Schale fein gestoßene und hierauf passierte Mandeln dazugegeben und noch

einmal $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, worauf man den Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit von $\frac{1}{8}$ Liter Milch bereiteten, zerdrückten „Schmankerln“ (Nr. 1476) leicht einmischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird hierauf mit dieser Masse gefüllt, welche man $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst zugedeckt kochen läßt. Anstatt der Schmankerln kann man 10 Stück Hohlhippen nehmen.

1529. Pudding von gebrannten Mandeln. (Pouding aux amandes grillées.)

Man gibt in eine trockene Casserolle 12 Defa fein gestoßenen Zucker läßt diesen braun werden, gibt dann 16 Defa abgezogene Mandeln, welche man in Zucker gelb brennt und nach gänzlichem Erkalten fein stoßt, dazu; hierauf werden 16 Defa Zucker mit 8 Eierdottern $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, die gestoßenen Mandeln dazugegeben und mit dem Saft einer Citrone und 1 Gewürznelke $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, worauf man den Schnee von 8 Eierklar leicht einmischt. In eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird diese Masse gefüllt, welche man dann $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst zugedeckt kochen läßt, in eine Schüssel stürzt und mit „Orangencrème“ (1553) zu Tisch gibt.

1530. Schmankerl-Pudding. (Pouding de bouillie.)

Wenn man von $\frac{1}{4}$ Liter Milch „Schmankerln“ (Nr. 1476) bereitet hat, werden diese in $\frac{1}{4}$ Liter siedende Milch eingekocht und am Feuer solange gerührt, bis sie sich dick verkocht haben, worauf man sie beiseite stellt und auskühlen läßt. Wenn man dann 5 Eierdotter und 8 Defa Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt hat, wird dieses langsam zu den ausgekühlten Schmankerln gemengt und zuletzt der Schnee von 5 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Melonenform wird mit viereckig geschnittenen Schmankerln belegt, worauf man die oben angegebene Masse einfüllt und zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst kochen läßt.

1531. Pudding von Brandteig.

Von $\frac{1}{4}$ Liter Milch wird ein „Brandteig“ (Nr. 1173) bereitet, dieser in eine blecherne Spritze gefüllt, der Teig durch einen fortwährenden Druck an dem Holzstößel herausgepreßt, in beliebigen Stücken in das heiße Fett geschnitten und bei öfterem Schütteln der Casserolle gelb gebacken, hierauf mit einem Backlöffel herausgenommen und auf Löschpapier gelegt. Nun werden 14 Defa abgetriebene Butter mit 24 Defa Geruchzucker vermengt, 8 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit dem gebackenen Brandteig leicht eingemischt. Man füllt es hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt es zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen. Anstatt der Spritze kann man es auch durch ein Reibeisen in das heiße Fett treiben.

1532. Biscuit-Pudding. (Pouding de biscuit.)

Wenn man 24 Defa Zucker mit 10 Eierdottern $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt hat, wird der Schnee von 5 Eierklar gleichzeitig mit 12 Defa feinem Mehl leicht vermengt, dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gekocht. Nach Belieben kann man 6 Stück abgezogene Bistazien, 10 Stück Pignoli und 5 ausgelöste Nuskerne zusammen sehr fein schneiden und gleichzeitig mit dem Schnee einmischen und weiter wie den vorhergehenden Pudding behandeln. Wird mit Saft, Chaudeau oder Crème serviert.

1533. Biscotten-Pudding. (Pouding aux biscottes.)

Man verwendet hiezu 16 Defa gebackene Biscotten (Nr. 1734) oder Biscuit-busserln, wovon 2 und 2 mit der unteren Seite aufeinandergelegt, inzwischen aber mit aufgelöster Marmelade bestrichen werden. Wenn man hierauf $\frac{1}{2}$ Liter Obers, 9 Eierdotter und 12 Defa Geruchzucker gut abgesprudelt hat, werden in dieses die Biscotten getaucht, in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Melonenform nebeneinandergelegt, die noch übrige abgesprudelte Flüssigkeit darübergegossen und dann sogleich zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gekocht.

1534. Cabinet-Pudding.

Wenn man 16 Defa Vanillezucker mit 8 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt hat, wird der Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 16 Defa Mehl leicht eingemischt, worauf man diese Masse in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und bei geringer Hitze in der Röhre bäckt. Dieses nun gebackene Biscuit wird nach gänzlichem Erkalten in messerrückendicke Scheiben geschnitten, welche im Umfange um einen Finger kleiner sein sollen als die zum Kochen bestimmte Sturzcasserolle. Die betreffende Casserolle wird mit Butter bestrichen, mit Mehl ausgefeht und der Boden mit einer Biscuitscheibe belegt, welche man fingerhoch mit rohem Schaumkoch (Nr. 1475) [von 6 Eiern bereitet] überzieht. Man bedeckt dieses nun mit einer zweiten Biscuitscheibe und fährt in dieser Weise fort, bis alles verwendet ist. Zuletzt wird es mit einer Biscuitscheibe bedeckt und hierauf zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gekocht. Nach dieser Zeit stürzt man es in eine Schüssel und serviert den Pudding nach Belieben mit Früchtensaft, Chaudeau oder Crème. Anstatt Biscuit kann man auch gebackenen Butterteig oder jeden süßen Teig oder auch gebackene Fricadellen dazu verwenden.

1535. Ofner Pudding von schwarzem Brot. (Pouding au pain-bis.)

Wenn man 8 Eierdotter mit 16 Defa Citronenzucker $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt hat, werden 1 Messerspiße Zimmt, ebensoviel feingeschnittene Orangenschalen und 1 gestoßene Gewürznelke dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 16 Defa schwarzen Brotrörseln leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man bei mittelmäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre bäckt. Unterdessen wird $\frac{1}{2}$ Liter rother Wein mit 32 Defa Zucker, 1 Gewürznelke und etwas Zimmt einmal aufkochen gelassen und über den in eine Schüssel gestürzten Pudding löffelweise gegossen, worauf man ihn erst, nachdem sich die Flüssigkeit vollkommen eingesaugt hat, zu Tisch gibt. Ausgekochene und geschälte Maschanster-äpfel kleinster Gattung werden gefüllt und nach Belieben vor dem Baden in die Puddingmasse eingelegt.

1536. Pudding von gebranntem Zucker. (Pouding au caramel.)

16 Defa abgerindete, feinblättrig geschnittene Semmeln werden in $\frac{1}{4}$ Liter siedender Milch erweicht, hierauf in eine Casserolle gegeben, in welcher sich 8 Defa gebrannter Zucker (Nr. 1552) befinden, gut verrührt und alsdann durch ein Sieb passirt. 10 Defa abgetriebene Butter wird nach und nach mit 16 Defa feingestoßenem Zucker und 6 Eierdottern verrührt, die passirten Semmeln dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit fein gestoßenem Zucker ausgefehte Form wird mit dieser Masse gefüllt, welche man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde in Dunst zugedeckt kochen läßt.

1537. Eis-Budding. (Pouding à la gelée.)

14 Defa abgetriebene Butter werden mit 14 Defa fein gestoßenem Zucker gut vermengt, 6 hartgekochte, passierte Eierdotter, 12 Defa abgezogene, mit 2 Eierklar fein gestoßene Mandeln, etwas Zimmt und fein geschnittene Citronenschale dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Man füllt es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst zugedeckt kochen und serviert es mit bitterer Mandelcrème (Nr. 1550).

1538. Äpfel-Budding. (Pouding aux pommes.)

16 Defa geschälte, würfelig geschnittene Maschanskeräpfel werden in eine Casserolle gegeben und mit $\frac{1}{8}$ Liter Wein, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser und 16 Defa Zucker zugedeckt weichgedünstet, hierauf beiseite gestellt und kalt werden gelassen. 14 Defa abgetriebene Butter wird mit 16 Defa fein gestoßenem Zucker gut vermengt, 6 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar gleichzeitig mit 6 Defa weißen Semmelbröseln leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit einem Theile dieses Abgerührten belegt, eine Lage von den oben erwähnten Äpfeln daraufgegeben, diese mit einem Theile des Abgetriebenen bedeckt und so fortgesetzt, bis alles verbraucht ist. Zuletzt gießt man den Saft von den gedünsteten Äpfeln darüber und bäckt es bei mittelmäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre.

1539. Orangen-Budding. (Pouding aux oranges.)

8 Defa abgerindete, feinblättrig geschnittene Semmeln werden in $\frac{1}{8}$ Liter siedender Milch dick verkocht, mit dem Saft einer Orange gut vermengt und hierauf durch ein Sieb passiert. 10 Defa abgetriebene Butter werden mit 16 Defa Drangenzucker und 6 Eierdottern nach und nach verrührt, 14 Defa abgezogene, fein gestoßene Mandeln mit den passierten Semmeln dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Wenn man dieses dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde in Dunst gekocht hat, wird der Budding mit beliebigem Uberguß serviert.

1540. Dattel-Budding. (Pouding aux dattes.)

12 Defa abgerindete, feinblättrig geschnittene Semmeln werden mit $\frac{1}{4}$ Liter siedender Milch geneßt und am Feuer solange gerührt, bis sie sich dick verkocht haben, worauf man sie mit 12 Defa Butter verrührt und beiseite stellt. Unterdessen werden 8 Eierdotter und 14 Defa Geruchzucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, die verkochten, ausgekühlten Semmeln dazugegeben, gut verrührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar gleichzeitig mit 8 Defa fein gestoßenen Mandeln, 18 Defa fein nudelig geschnittenen Datteln, von welchen die Kerne ausgelöst wurden und einige ausgelöste Nuskkerne leicht eingemischt. Dieses füllt man dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt es zugedeckt $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in Dunst kochen.

1541. Kastanien-Budding. (Pouding aux marrons.)

32 Defa Kastanien werden gebraten, geschält, in 2 Theile getheilt und 1 Theil mit 6 Defa Butter gestoßen, durch ein Sieb passiert und mit 3 Defa Mehl, 3 Eierdottern, 3 ganzen Eiern, 8 Defa fein gestoßenem Zucker, 6 Defa überklaubten Rosinen, 4 Defa zerdrückten Mandelbutterln, 12 Defa fein würfelig geschnittenem Mark, 10 Stück länglich geschnittenen Datteln, von welchen die Kerne ausgelöst wurden, 5 ausgelösten Nüssen, 5 Eßlöffel Rum, 4 Eßlöffel Obers gut vermengt,

worauf man den zweiten Theil der Kastanien in beliebige Stücke schneidet und ebenfalls zu der Masse mischt; mit dieser Masse füllt man eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt die Masse zugedeckt 1 Stunde in Dunst kochen; wird mit Chocolate-Crème oder beliebigem Saft serviert.

1542. Kaffee-Pudding. (Pouding au café.)

16 Defa abgerindete, blätterig geschnittene Semmeln werden mit $\frac{1}{4}$ Liter schwarzem, sehr starkem Kaffee erweicht und hierauf durch ein Sieb passiert. 16 Defa abgetriebene Butter werden mit 16 Defa fein gestoßenem Zucker und 6 Eierdottern nach und nach verrührt, 14 Defa mit den Schalen fein gestoßene und hierauf passierte Mandeln werden mit den oben erwähnten Semmeln dazugegeben, gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Dieses füllt man in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt es zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen, worauf man es in eine Schüssel stürzt und mit Oberschaum oder Crème zu Tisch gibt.

1543. Pudding von spanischer Windmasse.

28 Defa Vanillezucker werden mit dem festen Schnee von 8 Eierklar leicht vermischt, hierauf in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Melonenform gefüllt und $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde in Dunst zugedeckt gekocht. Man stürzt es nach dieser Zeit in eine Schüssel. Wird mit Chocolate-Crème oder beliebigem Saft serviert.

1544. Blanc-manger-Pudding.

28 Defa abgezogene, sehr fein gestoßene Mandeln werden in eine Casserolle gegeben, mit 1 Liter Obers aufgegossen und am Feuer solange gerührt, bis es zu kochen beginnt, worauf man es durch ein Sieb passiert und auskühlen läßt. Unterdessen werden 30 Defa Vanillezucker und 4 Defa Mehl mit 24 Eierdottern nach und nach verrührt und dieses dann mit dem ausgekühlten Obers abgesprudelt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen läßt; Wasser-Chocolate-Überguss wird beigegeben.

Übergüsse für Mehlspeisen.

1545. Chaudeau.

$\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauch gibt man in einen Schneefessel $\frac{1}{2}$ Liter weißen oder rothen Wein, schlägt 12 Eierdotter hinein, gibt 24 Defa Geruchzucker dazu und peitscht dies auf dem Feuer mit der Schneeruthe solange, bis die Masse steigt und dick wird, jedoch kochen darf sie nicht. Die Schneeruthe muß immer beim Boden bewegt werden, damit sich die Masse nicht beim Boden anlegt, worauf man sie gleich verwendet. Will man das Chaudeau roth haben, so rührt man kurz vor dem Gebrauch einige Tropfen Alfermesaft oder Cochenille dazu. Statt des Schneefessels kann man auch einen hohen, engen Topf (Hafen) dazu verwenden, worin man die Masse am Feuer sprudelt.

1546. Burgunder Chaudeau. (Chaudeau au vin de bourgogne.)

Man läßt $\frac{1}{2}$ Liter Burgunderwein mit 24 Defa Zucker, 12 Eierdottern und, wenn man will, einem kleinen Stückchen Zimmt und 1 Gewürznelke aufkochen und behandelt es weiter, wie in dem vorhergehenden Chaudeau angegeben.