

1560. Crème in Dunst mit Chocolate. (Crème pouding au chocolat.)

Wird auf dieselbe Weise bereitet, wie die „Crème in Dunst mit Vanille“ (Nr. 1558). Man erweicht auf einem Blech in der warmen Röhre 16 Deka Chocolate, gibt sie dann in eine Casserolle, verrührt sie darin mit $\frac{1}{8}$ Liter kochendem Wasser ganz glatt auf dem Feuer und mischt sie unter die schon bereitete Crème, jedoch ohne Vanille.

1561. Crème in Dunst mit Maraschino. (Crème pouding au marasquin.)

Nachdem man die Crème, jedoch mit Weglassung der Vanille, bereitet hat, gießt man noch vor dem Einfüllen in die Form nach und nach $\frac{1}{8}$ Liter Maraschino darunter und verfährt weiter, wie bei der „Crème in Dunst mit Vanille“ (Nr. 1558). Anstatt Maraschino kann man auch Rum oder beliebigen Liqueur dazugeben.

1562. Crème in Dunst mit Caramel. (Crème pouding au caramel.)

Man bestreicht eine Form mit Butter und seht sie mit Mehl aus. Nachdem man schon früher 20 Deka Zucker zu Caramel (Nr. 1552) gekocht hat, gießt man den dritten Theil davon in die Form. Zu dem übrigen Zucker gibt man 6 Eßlöffel Wasser und wenn er sich aufgelöst hat, kocht man ihn mit $\frac{1}{2}$ Liter Obers, 12 Deka Zucker und, wenn man will, 1 Prise Salz. Unterdessen verrührt man in einer Casserolle 8 Dotter und 1 ganzes Ei, gießt nach und nach das ausgekühlte Obers dazu, stellt es noch einige Minuten aufs Feuer, wobei man beständig rühren muß und passiert es durch ein Sieb. Hierauf wird die Masse in die Form gefüllt, diese in das Marienbad gestellt und weiter wie unter Nr. 1556 angegeben, behandelt; desgleichen können Crèmes von jedem beliebigen Obstsaft oder Geschmack nach Willkür bereitet werden.

Gebackene Soufflés.

1563. Apfel-Charlotte in Brotkrusten. (Charlotte en croûtes.)

Geschälte und hierauf in Spalten geschnittene Maschanskeräpfel werden mit dem nöthigen Zucker in eine Casserolle gegeben und zugedeckt weichgedünstet, worauf man sie durch ein Sieb in eine andere Casserolle passiert, mit 2 Eßlöffel Marmelade gut verrührt, aufkochen läßt und hierauf beiseite stellt; man schneidet nun von schwarzem oder von Milchbrot eine stark messerrückendicke Scheibe, welche man der Größe der hiezu bestimmten Sturzcasserolle anpaßt; ferner werden 2 fingerbreite und 2 fingerlange Streifen geschnitten, welche mit der früher ausgeschnittenen Brotscheibe in heiße Butter getaucht werden. Hierauf bedeckt man den Boden einer mit Butter bestrichenen Sturzcasserolle mit der Brotscheibe, belegt die Seitenwand mit den 2 fingerbreiten Brostreifen so, daß einer knapp neben dem andern zu liegen kommt, worauf man die oben angegebene Apfelmasse daraufgibt, diese mit einer Brotscheibe bedeckt und dann in der Röhre bei geringer Hitze 1 Stunde gelb bäckt; man stürzt die Form dann in eine Schüssel, bestreut das Gebackene mit fein gestoßenem Zucker oder überzieht es mit aufgelöster Marmelade, oder man verziert es nach Belieben mit weißem Apfelpurée. Die Bereitung dieser Speise erfordert sehr viel Aufmerksamkeit, da sie durch ein kleines Versehen beim Herausstürzen leicht auseinanderfallen kann. Wenn die Apfelmarmelade sehr dick gekocht ist, so kann sie nach dem Backen nicht so leicht auseinanderfallen. Wenn man will, kann man auch große Rosinen und von den Kernen befreite Datteln unter die Apfelmarmelade mischen.

1564. Apfel-Charlotte mit Biscuit. (Charlotte au biscuit.)

Von Maschanseräpfeln wird das Kerngehäuse ausgestochen, die Äpfel werden geschält, dann in der Mitte auseinandergeschnitten, in kochendes Zuckerwasser, in welches man den Saft einer Citrone hineingeträufelt hat, gegeben, zugedeckt und weichgedünstet, worauf man sie mit einem Seihlöffel herausnimmt und auf ein Sieb legt. Hierauf wird eine mit Butter bestrichene, mit fein gestoßenem Zucker ausgefehte Sturzcasserolle mit gebacknem Biscuit belegt, und zwar bedeckt man den Boden derselben mit einer passend großen Scheibe und die Seitenwand der Casserolle mit 2 fingerbreiten und 2 fingerlangen Streifen, wovon jedoch die glänzende Seite nach außen kommt. Man belegt nun den Boden mit den weichgedünsteten Äpfeln, bedeckt diese mit gebacknem Biscuit, welches man mit zerlassener Marmelade bestreicht, hierauf mit Äpfeln belegt und so fortfährt, bis die Casserolle gefüllt ist. Man stellt sie nun in die Röhre und lässt die Apfelcharlotte bei geringer Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden backen und dann auf eine Schüssel gestürzt, wird sie mit beliebiger heißer Marmelade zierlich betropft zu Tisch gegeben.

1565. Apfel auf polnische Art. (Pommes à la polonaise.)

In eine Casserolle, in welcher sich 16 Deka zerlassene Butter befinden, gibt man einen gehäuften Teller geriebenes, schwarzes Brot, 16 Deka Geruchzucker, 1 gestoßene Gewürznelke, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zimmt und ebensoviel fein geschnittene Citronenschalen, mischt es gut untereinander und lässt es rösten, worauf man es beiseite stellt und auskühlen lässt. Wenn dies geschehen ist, wird eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Melonenform mit einem Theil des gerösteten Brotes belegt, auf welches man geschälte, gebratene Kastanien gibt, diese wieder mit Brot bestreut und hierauf mit Apfelpurée, gemischt mit Weinbeeren und Rosinen, überzieht. Man gibt nun wieder eine Lage geröstetes Brot und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist und man als letzte Lage geröstetes Brot gegeben hat, welches man hierauf mit einem Löffel stark niederdrückt, dann $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre backen lässt und mit Zucker bestreut zu Tisch gibt.

1566. Apfel in Crème. (Pommes à la crème gratinée.)

Man gibt in eine Casserolle 8 Eierdotter, 14 Deka Geruchzucker, 2 Eßlöffel Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Obers und rührt dieses am Feuer solange, bis es dick wird, jedoch kochen darf es nicht, worauf man es beiseite stellt und auskühlen lässt. Wenn dies geschehen ist, werden 16 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar fein gestoßene Mandeln und 4 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. Von 8—10 geschälten Äpfeln wird das Kerngehäuse ausgestochen, die Äpfel werden mit Marmelade gefüllt, hierauf in fingerbreiter Entfernung in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegeben, mit der oben angegebenen Mandelmasse übergossen, bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in der Röhre gebacken und mit Zucker bestreut mit der Schüssel zu Tisch gegeben.

1567. Glasirte Crème mit Früchten. (Crème gratinée aux fruits.)

4 Deka Mehl werden mit 14 Deka Zucker in eine Casserolle gegeben, mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Milch langsam aufgegossen und am Feuer solange gerührt, bis es sich dick verkocht hat, worauf man es in eine tiefe Schüssel leert und solange rührt, bis es kalt ist. Nun werden 8 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Mit halbierten, von den Kernen abgelösten Pfirsichen, Marillen oder dergleichen Früchten wird

der Boden einer mit Butter bestrichenen Schüssel so belegt, daß die Schale der Früchte nach unten kommt; man gibt die oben angegebene Crémemasse darüber, bestreut sie stark mit fein gestoßenem Zucker und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde in der offenen Röhre backen. Können auch in kleinen Formen gebacken und einzeln auf einer Schüssel gehäuft angerichtet serviert werden.

1568. Crème mit spanischer Windmasse. (Crème à l'espagnole.)

6 Deka Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Obers langsam abgerührt, hierauf mit 14 Eierdottern und 16 Deka Vanillezucker gut verrührt, worauf man es in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form füllt und zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen läßt. Wenn dies geschehen ist, wird das Gefochte in eine Schüssel gestürzt und, wenn es überkühlt ist, mit beliebiger aufgelöster Marmelade übergossen. Hierauf werden 16 Deka fein gestoßener Zucker mit dem Schnee von 4 Eierklar leicht vermischt, in Papierskarnitzchen gefüllt und in beliebigem Dessin auf den Überguss aufdressiert; nun wird das Ganze mit Zucker bestreut und in der offenen Röhre $\frac{1}{4}$ Stunde übertrocknet.

1569. Biscuit-Crème. (Crème au biscuit.)

Man schneidet 24 Deka gebackenes Biscuit (Nr. 1754) in Würfeln, welche man erhöht in einer mit Butter bestrichenen Schüssel anrichtet. $\frac{1}{4}$ Liter Obers, 6 Eierdotter und 8 Deka Geruchzucker werden zusammen abgeprudelt und löffelweise über das Biscuit gegeben, worauf man es mit aufgelöster Marmelade überzieht; dann werden 20 Deka fein gestoßener Zucker mit dem Schnee von 6 Eierklar leicht vermischt, worauf man das Ganze in 5 Theile theilt. Man färbt hievon einen Theil mit einer Tafel geriebener Chocolate, den zweiten Theil mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Spinatopfen (Nr. 336), den dritten Theil mit einigen Tropfen Alkermessaft, den vierten mit ein wenig Orangenjast, welchen man aber früher mit einem Eierdotter verrührt hat, der fünfte Theil bleibt weiß. Jeder einzelne dieser Theile wird in eine Papierdüte gegeben und mit dieser in beliebigem Dessin auf das Biscuit aufdressiert; hierauf das Ganze mit Zucker bestreut und in der offenen Röhre $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken.

1570. Warmgeschlagenes Biscuit.

Man gibt in einen Schneekessel 11 Deka Zucker, 6 ganze Eier und 4 Dotter, verrührt es mit einer Schneeruthe sehr gut, gibt es über Dunst, nämlich auf eine Casserolle, worin sich kochendes Wasser befindet, und schlägt es solange, bis es dick wird. Nun gibt man es vom Dunst weg, gießt 8 Deka zerlassene, jedoch nicht heiße Butter hinein, 6 Deka Mehl und 5 Deka Weizenpuder dazu, vermischt diese Masse gut, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und bäckt sie langsam in der Röhre. Man kann diese Masse zu Torten oder Schnitten verwenden, je nach Gebrauch.

1571. Französisches Soufflé. (Soufflé à la française.)

Wenn man von 6 Eierklar einen festen Schnee geschlagen hat, wird dieser mit 2 Eislöffel fein gestoßenem Zucker, 2 Eislöffel Mehl und 6 Eierdottern leicht vermengt. Eine erwärmte Fritattenpfanne wird mit einem Eislöffel heißer Butter überzogen, die Hälfte der oben angegebenen Masse erhöht darauf gegeben und dieses dann bei ziemlich starker Hitze in der Röhre gebacken. Wenn dies geschehen ist, läßt man das Soufflé mit Hilfe eines Backlöffels in eine Schüssel rutschen, bestreicht es hier mit aufgelöster Marmelade und stellt es hierauf an einen warmen Ort. Nun begießt man die Fritattenpfanne noch einmal mit 1 Eislöffel heißer Butter, in welcher dann die zweite Hälfte der Eier-

masse gebacken wird. Wenn dies geschehen ist, läßt man das zweite Soufflé auf das erste mit Marmelade bestrichene so rutschen, daß eines das andere genau bedeckt, worauf man es mit Zucker bestreut zu Tisch gibt. Anstatt in der Röhre können diese beiden Soufflés auch auf dem Herd auf folgende Art gebacken werden: Wenn man die Hälfte der oben angegebenen Eiermasse in eine Fritattenpfanne, auf welcher sich 1 Eßlöffel heiße Butter befindet, gegeben hat, wird das Soufflé, wenn die untere Seite gelb gebacken ist, mit einer zweiten, mit heißer Butter bestrichenen Pfanne bedeckt, so zwar, daß das Soufflé, ohne es durch einen Druck zu verletzen, von beiden Seiten an eine Pfanne anliegt. Man wendet es dann so, daß die früher nach oben gerichtete Seite, welche noch nicht gebacken ist, auf die darüber gestürzte Pfanne zu liegen kommt, in welcher sie dann ebenfalls gelb gebacken wird.

1572. Omelette soufflée (für 2 Personen).

In festgeschlagenen Schnee von 3 Eierklar werden 3 Dotter und 1 Eßlöffel (2 Deka) Zucker leicht eingemischt. Die Masse wird in eine gut mit Butter ausgestrichene Porzellanschüssel zierlich erhöht aufdressiert und 10 bis 15 Minuten in einer nicht sehr heißen Röhre gebacken. Hierauf stellt man die Omelette auf eine zweite Schüssel, betropft sie, wenn man will, mit Marmelade und bestreut sie mit Zucker.

1573. Französische Omelette. (Omelette à la française.)

In den festen Schnee von 3 Eierklar gibt man 1 Eßlöffel feines Mehl, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Zucker, ein wenig Salz und 3 Eierdotter und verrührt dies leicht. Auf eine heiße Fritattenpfanne gibt man 1 Kaffeelöffel heiße Butter, gibt die bereitete Masse darauf, die man etwas auseinanderstreicht und durch beiläufig 8 Minuten in der Röhre backen läßt, dann 1 Eßlöffel Marmelade daraufstreicht, die Omelette mittelst eines Backlöffels übereinander schlägt, auf eine Schüssel schiebt, mit Zucker bestreut und dann serviert.

1574. Eierspeise mit Marmelade. (Omelette aux confitures.)

6 ganze Eier werden mit einer Schneeruthe gut aufgeweicht und etwas gesalzen. Man läßt in einer Pfanne 4 Deka Butter heiß werden, gibt die aufgeklopften Eier darauf und läßt sie anziehen, bis sie steif sind, gibt 1 Löffel beliebige Marmelade: Marillen, Ribisel u. darauf, schlägt die Eierspeise zusammen und gibt sie auf die Schüssel. Nach Belieben gibt man oben darauf Zucker. Für 1 Person rechnet man 3 Eier.

1575. Soufflé mit Früchten. (Soufflé aux fruits.)

12 Deka Butter, 12 Deka Mehl und 12 Deka Vanillezucker werden in eine Casserolle gegeben, darin fein abgedrückt und unter fortwährendem Rühren mit $\frac{1}{2}$ Liter siedender Milch aufgegossen, worauf man es am Feuer solange rührt, bis der Teig trocken ist und sich vom Löffel löst. Wenn dies der Fall ist, wird der Teig in eine tiefe Schüssel geleert und nach gänzlichem Erkalten nach und nach mit 8 Eierdottern verrührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgeföhte Form wird mit stark messerrückendick ausgewalktem Buttermteig belegt und die Hälfte der oben angegebenen Teigmasse hineingegeben. Von dem Kerngehäuse befreite und geschälte Maschanskeräpfel werden mit beliebiger Marmelade gefüllt, in die gefüllte Form eingesetzt, die zweite Hälfte der Teigmasse daraufgegeben und das Ganze mit einer Buttermteigplatte bedeckt, deren Ränder mit jenen der Teigwand zusammengedrückt werden. Man gibt sie dann in die Röhre

und bäckt sie anfangs bei starker, später bei geringerer Hitze, im ganzen $1\frac{1}{2}$ Stunden, nach welcher Zeit man die Form in eine Schüssel stürzt, das Soufflé mit Zucker bestreut und zu Tisch gibt. Man kann dieses Soufflé auch ohne Butterteig bereiten, nur muß es dann in einer Schüssel oder Casserolle gebacken werden, welche man damit zu Tisch geben kann.

1576. Orangenblüten-Soufflé. (Soufflé aux fleurs d'oranges.)

15 Defa Mehl werden in eine Casserolle gegeben, mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Obers glatt verrührt, 3 Eierdotter, 3 ganze Eier, 16 Defa Butter und 16 Defa Zucker dazugegeben und zusammen am Feuer solange gerührt, bis es sich dick verkocht hat. Man stellt es hierauf beiseite und rührt nach dem gänzlichen Erkalten 6 Eierdotter und 3 Defa fein gestoßene und hierauf passierte Orangenblüten nach und nach dazu und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eierklar leicht ein. Diese Masse wird dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt oder in eine mit Butter bestrichene Schüssel, oder in kleine Formen gegeben und bei geringer Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre gebacken.

1577. Soufflé mit Mandeln. (Soufflé aux amandes.)

22 Defa Mehl, welches man mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Obers langsam aufgegossen hat, wird am Feuer solange gerührt, bis es sich dick verkocht hat, worauf man es beiseite stellt und auskühlen läßt. Währenddessen werden 14 Defa abgetriebene Butter mit 16 Defa Zucker gut vermengt, 14 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt, dieses hierauf mit 6 abgezogenen, fein gestoßenen, bitteren Mandeln und der ausgekühlten Mehlmasse gut vermengt und zuletzt der Schnee von 9 Eierklar leicht eingemischt. Wenn man diese Masse dann in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt hat, steckt man nach Belieben Biscuitbutterln, zerdrückte Mandelmaikonen oder kleine Bäckerei hinein und bäckt es bei geringer Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre.

1578. Soufflé mit Caramel-Geschmack. (Soufflé au caramel.)

12 Defa Zucker werden einen Moment in Wasser getaucht, hierauf in eine Casserolle gegeben und ohne ihn umzurühren solange am Feuer gelassen, bis der Zucker braun geworden ist, worauf man 6 Eßlöffel kaltes Wasser dazugibt und solange kochen läßt, bis sich der Zucker vollkommen aufgelöst hat und flüssig geworden ist; man stellt ihn hierauf beiseite und läßt ihn auskühlen. Unterdessen werden 12 Defa Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Obers aufgegossen, 5 Eierdotter, 3 ganze Eier, 16 Defa Butter und der verkochte, aber ausgekühlte Zucker dazugegeben und dieses am Feuer solange gerührt, bis es sich dick verkocht hat, worauf man es beiseite stellt und auskühlen läßt. Während dieser Zeit werden 16 Defa Zucker mit 8 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dieses dann langsam zur verkochten kalten Masse gemengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Melonenform wird mit dieser Masse gefüllt, welche man zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen oder backen läßt.

1579. Soufflé in Papierkapeln. (Soufflé en petites caisses.)

8 Eierdotter werden mit 24 Defa Vanillezucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, hierauf der Schnee von 9 Eierklar mit 2 Defa Mehl leicht eingemischt und dieses dann mit einigen Löffeln dick geschlagenem Obers leicht vermengt, worauf man Papierkapeln bis zur Hälfte damit füllt, welche man auf ein mit Papier bedecktes Blech gibt und in der überkühlten Röhre $\frac{1}{4}$ Stunde backen läßt.

1580. Kaffee-Soufflé. (Soufflé au café.)

In eine Casserolle gibt man 16 Deka Mehl, gießt es mit $\frac{1}{2}$ Liter kaltem Oberskaffee auf, gibt 3 Eierdotter, 3 ganze Eier und 24 Deka Zucker dazu, worauf man es am Feuer solange rührt, bis es sich dick verkocht. 16 Deka Butter werden dann dazugerührt, die verkochte Masse beiseite gestellt und nach gänzlichem Erkalten 10 Eierdotter, einer nach dem andern damit vermengt, worauf man zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht einmischt. Eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit der Masse gefüllt und diese $\frac{3}{4}$ Stunden bei geringer Hitze in der Röhre gebacken.

1581. Kaffee-Soufflé anderer Art.

16 Deka Kaffee werden unmittelbar, nachdem er gebrannt ist, mit $\frac{1}{2}$ Liter siedendem Obers aufgegossen und zugedeckt stehen gelassen. Nach dem gänzlichen Erkalten wird er durch ein Sieb gegossen und das Obers langsam unter beständigem Rühren zu 16 Deka Mehl gegossen und ferner so behandelt, wie es bei dem vorigen „Kaffeesoufflé“ angegeben ist. Nachdem es gebacken und in eine Schüssel gestürzt ist, wird es sogleich in beliebigem Dessin mit spanischer Windmasse verziert, mit feinem Zucker bestreut, worauf man es 10—15 Minuten in der offenen Röhre trocknet und gleich zu Tisch gibt.

1582. Thee-Soufflé. (Soufflé au thé.)

1 gehäufter Kaffeelöffel Holländerthee wird in eine Casserolle gegeben, mit $\frac{1}{2}$ Liter siedendem Obers aufgegossen und zugedeckt erkalten gelassen, worauf man es durch ein Sieb gießt. Hierauf werden 16 Deka Mehl in eine Casserolle gegeben, mit dem geseihten Thee langsam glatt verrührt, worauf man 4 Eierdotter, 2 ganze Eier, 14 Deka Butter und 16 Deka Zucker dazugibt und am Feuer solange rührt, bis es sich vom Löffel löst. Man stellt es hierauf beiseite, rührt nach dem gänzlichen Erkalten 6 Eierdotter, einen nach dem andern dazu und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eierklar leicht ein. Diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und bei geringer Hitze beiläufig eine Stunde gebacken.

1583. Bergkoth oder Soufflé.

9 Deka Mehl werden in eine Casserolle gegeben, mit $\frac{1}{2}$ Liter kalter Milch gut verrührt, dann das Rühren am Feuer solange fortgesetzt, bis die Masse dick wird, worauf man sie in einer Schüssel wieder solange rührt, bis sie ausgekühlt ist. Nun werden 12 Eierdotter und 12 Deka Zucker nach und nach dazugegeben und durch $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt, hierauf mischt man den Schnee von 9 Eierklar leicht ein, gibt das Ganze in eine mit Butter bestrichene Casserolle und läßt es $\frac{3}{4}$ Stunden backen, bestreicht es jedoch, bevor es fertig ist, mit aufgelöster Marmelade. Der Schnee von 3 Eierklar wird mit 12 Deka Zucker vermischt auf die gebackene Masse gegeben, diese mit Zucker bestreut und in der offenen Röhre übertrocknet.

1584. Schnee-Omelette.

6 Eierdotter werden mit 4 Eßlöffel Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, hierauf der fest geschlagene Schnee von 6 Eierklar mit 1 gehäuften Eßlöffel Mehl leicht eingemischt. Auf eine sehr heiße Omelettenpfanne gibt man nun 1 Eßlöffel heißes Fett und dann gibt man gleichmäßig 2—3 Eßlöffel von der oben angegebenen Masse hinein, welche man nur auf der unteren Seite soviel backen läßt, daß sie eine lichtbraune Haut bekommt; dann werden die Omelettes von beiden Seiten gegeneinandergeschlagen und nebeneinander in eine Schüssel gelegt, welche man noch

einige Minuten in die Röhre gibt, die Omelettes darin überbacken läßt, dann nach Belieben mit Eingesottenem bespritzt und hierauf serviert.

1585. Pfannen-Kuchen.

5 ganze Eier werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Zucker und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz abgesprudelt und nach und nach unter beständigem Rühren zu $\frac{1}{4}$ Liter Mehl gegossen. Wenn der Teig glatt verrührt ist, gibt man auf eine heiße Fritattenpfanne 1 Eßlöffel heißes Fett und überzieht dieses gleichmäßig mit 3 Eßlöffel von dem oben angegebenen Teig. Wenn die untere Seite braun gebacken ist, wendet man den Teig mittelst eines Backlöffels um und bäckt die zweite Seite ebenfalls braun, dann hebt man den Pfannenkuchen mit einem Backlöffel in eine Schüssel, stellt diese warm und fährt nach angegebener Art mit dem Backen fort, bis der Teig zu Ende ist. Die gebackenen Pfannenkuchen werden dann mit beliebigem Eingesottenem bestrichen, zusammengerollt, in beliebige Stücke geschnitten und auf einer Schüssel angerichtet. Der oben angegebene Teig kann nach Belieben auch ohne Beigabe von Zucker bereitet werden, und in diesem Falle bestreicht man die gebackenen Flecken, anstatt mit Eingesottenem, mit geriebenem Parmesankäse, Eierspeise und dergleichen, so auch mit fertiggekochtem Spinat, gedünstetem Kraut oder beliebigem Gemüse, wo es als Garnitur gegeben werden kann.

1586. Gebackene Fritatten feinsten Art.

Man gibt $\frac{1}{4}$ Liter Mehl in eine tiefe Schüssel und rührt 3 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Liter kalte Milch und 1 Messerspitze Salz nach und nach dazu, damit sich keine Bröckeln bilden, sondern der Teig glatt und flüssig ist. Eine heiße, mit Fett bestrichene Fritattenpfanne wird mit 2 Eßlöffel von diesem Teig begossen, und zwar so, daß die Pfanne gleichmäßig damit überzogen ist. Wenn die untere Seite eine gelbe Farbe hat, wendet man die Fritatte mittelst eines Backlöffels oder eines großen, feinen Messers vorsichtig um, damit sie nicht verlezt wird, gießt, wenn es nöthig ist, von der Seite ein wenig heißes Fett dazu und bäckt sie auf der zweiten Seite ebenfalls gelb. Wenn man die gebackene Fritatte hierauf in einer Schüssel warm gestellt und in dieser angegebenen Weise das Backen fortgesetzt hat, bis der Teig zu Ende ist, bestreicht man sie mit Apfelpurée oder beliebiger Marmelade, oder Mandelfülle oder mit Topfen, Käse &c.

1587. Fritatten mit Crème in Dunst gekocht.

Die Fritattenflecken werden, nachdem man sie so bereitet hat, wie es bei den „Gebackenen Fritatten“ (Nr. 1586) angegeben ist, mit beliebiger, gekochter aber ausgekühlter Crème bestrichen, zusammengerollt, in halbfingerlange Stücke geschnitten, welche man in eine mit Butter stark bestrichene, mit Mehl ausgefetzte Sturzcasserolle legt. $\frac{1}{2}$ Liter Milch wird mit 3 ganzen Eiern, 3 Dottern und 6 Defa Zucker abgesprudelt, über die Fritatten gegossen, welche man hierauf $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde in Dunst zugedeckt kochen oder in der Röhre backen läßt.

1588. Fritatten mit spanischem Wind.

Die gebackenen Fritatten werden mit beliebiger Marmelade gefüllt, zusammengerollt und jede einzelne in 2 Theile getheilt. Der feste Schnee von 4 Eieklar wird mit 6 Defa fein gestoßenem Zucker leicht vermischt. Auf eine runde Schüssel, welche mit etwas Butter bestrichen ist, gibt man einen Theil von der spanischen Windmasse, legt die gefüllten, in Stücke geschnittenen Fritatten darauf, bedeckt diese wieder mit der Masse und fährt abwechselnd so fort, bis alles hiezu verwendet und auf der Schüssel erhöht angerichtet ist. Als letzte

Lage wird Masse gegeben, diese mit fein gestoßenem Zucker bestreut, worauf man es in der offenen Röhre $\frac{1}{2}$ Stunde trocken läßt. Während des Badens wird die Schüssel in der Röhre mehreremale gedreht, damit die Windmasse eine gleichmäßige Farbe erhält. Wenn sich eine gelbe Kruste gebildet hat, wird die Schüssel aus der Röhre genommen, die Kruste mit warmer Marmelade bespritzt und die Schüssel, auf eine andere Schüssel gestellt, zu Tisch gegeben.

1589. Dalken ohne Germ.

14 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, 8 Defa fein gestoßener Zucker, 2 Messerspißen Salz und 6 Eierdotter nach und nach dazugerührt, zu diesem $\frac{1}{2}$ Liter Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Milch gegeben, welch beides man langsam, nämlich immer etwas Milch und Mehl einrührt. Wenn der Teig glatt verrührt ist, das heißt, keine Bröckeln vorhanden sind, wird der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Die fernere Behandlung, nämlich das Baden, ist bei den „Germdalken“ (Nr. 1401) angegeben. Diese Dalken können nach Belieben auch mit geriebenem Parmesankäse zu Tisch gegeben werden, in welchem Falle man statt des Zuckers 8 Defa geriebenen Parmesankäse zum Teig rührt. Vor dem Anrichten werden die Dalken mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit der Rahmsauce, wie sie bei den „Dalken in Rahmsauce“ (Nr. 1404) angegeben ist, zu Tisch gegeben. Diese Dalken können mit Eingekochtem und Zucker oder auch mit spanischem Wind, wie „Fridatten mit spanischem Wind“ (Nr. 1588) bereitet werden. Wenn die Dalken mit Parmesankäse bereitet sind, können sie als Vorspeise, Mittelspeise oder zum Thee serviert werden.

K u c h e n.

1590. Teig zu flachen Obst-Kuchen. (Pâte pour gâteaux.)

Man gibt auf ein Brett 28 Defa Mehl, schneidet 22 Defa feste Butter in kleine Stücke, welche man mit beiden Händen mit dem Mehl fein abrebelt; man macht hierauf in die Mitte eine Grube, gibt in diese 1 Eierdotter, 1 ganzes Ei, 1 Messerspiße Salz, 6 Defa fein gestoßenen Zucker, 1 Messerspiße fein geschnittene Zitronenschale und ungefähr $\frac{1}{16}$ Liter Rahm, mischt es mit einem Messer gut untereinander und bearbeitet es möglichst schnell zu einem glatten Teig, bis an demselben Blasen sichtbar sind, gibt ihn dann auf ein mit Mehl bestäubtes Blech und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde an einem kalten Orte rasten. Nach Verlauf dieser Zeit wird der Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett ausgewalzt, zusammengeschlagen und noch einmal $\frac{1}{2}$ Stunde rasten gelassen, worauf man den Teig stark messerrückendick auswalzt und beliebig verwendet.

1591. Flacher Kuchen-Teig.

Wenn man 28 Defa Mehl mit 8 Defa Butter fein abgerebelt hat, wird in die Mitte eine Grube gemacht, in diese 1 ganzes Ei, etwas Milch und 1 Messerspiße Salz gegeben, zu einem Teig verarbeitet und nach Belieben verwendet.

1592. Feiner, mürber Teig zu flachen Kuchen.

Man gibt auf ein Brett 28 Defa Mehl und 28 Defa Butter, rebelt beides zusammen mit den Händen fein ab, macht in die Mitte eine Grube und gibt in diese 2 Eierdotter, etwas Salz, 8 Defa Zucker, $\frac{1}{16}$ Liter weißen Wein, mischt es mit einem Messer gut untereinander und bearbeitet es zu einem glatten Teig, welchen man auf ein mit Mehl bestäubtes Blech legt und zugedeckt