

und mengt schließlich den festen Schnee von 3 Klar dazu; diese Masse gießt man langsam über die Kirschen und wenn sie gleichmäßig verteilt ist, gibt man die Schüssel ins Rohr und läßt diese Masse 1½ Stunde backen. Vor dem Auftragen überzuckert man die Speise.

Heidelbeer-Nocken (Moos- oder Schwarzbeeren). ½ l Beeren gibt man in einen Weidling, stäubt etwas weniger (vielleicht nur $\frac{3}{8}$ l) Mehl daran, salzt ein wenig und macht mit Milch einen nicht zu weichen Teig an. Wenn alles mit einem Schmarrenschäufel gut verrührt ist, legt man mit demselben ziemlich große, breite Nocken in heißes Rindschmalz und bäckt sie auf beiden Seiten. Beim Anrichten werden sie reichlich angezuckert. Diese Art Nocken machen die Bauern bei Ruffstein auch aus rohem Sauerkraut.

Spanisches Apfelmandel. Ein sehr feines Apfelmandel (siehe Seite 288), welchem man einige Löffel voll Aprikosensalze beifügt, läßt man auskühlen, richtet es auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel an, überzieht es mit spanischem Windteig, d. i. festgeschlagener Schnee mit Zucker und läßt es im Rohre kurze Zeit backen, bis der Windteig nicht mehr roh ist. Man serviert Bizkotten dazu.

Königin-Apfel. 8 Taffet oder Maschanzler-Apfel schält man, sticht das Kernhaus aus und dünstet sie mit Zuckerwasser nicht zu weich. In die Höhlung gibt man dann beliebige Salse und stellt die Apfel auf eine mit Butter bestrichene, feuerfeste Porzellanschüssel. Indessen treibt man 4 Dotter mit 7 dkg Zucker gut ab, gibt 7 dkg fein geriebener, geschälter Mandeln dazu und schließlich den festen Schnee von 4 Klar und streicht diese Masse über die Apfel und stellt die Schüssel ins nicht zu heiße Rohr und läßt die Masse gelblich backen.

Liebes-Apfel. (Pommes d'amour.) Man schält gute Apfel, höhlt sie aus, legt sie auf einen Teller und unter jeden Apfel eine ebenso große Scheibe einer Oblate, füllt die Höhlung und Zwischenräume mit gezuckertem, festem Schnee, bestreut diesen mit fein geriebenen, geschälten Mandeln und bäckt die Speise im Rohre.

Russische Apfel. Feine Apfel werden geschält, in schöne Vierteln geschnitten und das Kernhaus gut entfernt. Man kocht Zucker mit Wasser, etwas Wein, Citronensaft und Vanille und wenn der Zucker anfängt zu spinnen, dünstet man darin die vorgerichteten Apfel recht vorsichtig. Sie müssen ganz bleiben, aber durchsichtig werden, dann legt man die Apfel in Kranzform in einen Tortenreif und stellt sie kalt bis zum Anrichten. Dann werden sie gestürzt und in die leere Mitte gibt man mit Vanillezucker vermischten Obersschaum.

Aufläufe, Dinstköße und Puddings.

Milch-Auflauf. 9 dkg Butter, 9 dkg Zucker und 4 dkg Mehl versprudelt man gut mit 2 dl Milch und läßt alles zusammen am Feuer gut verkochen, bis es ein dickes Rindskoch wird. Ausgekühlt rührt man 4 Dotter dazu und zuletzt den festen Schnee von 4 Klar. In eine mit Butter bestrichene, tiefe Schüssel gefüllt, bäckt man den Auflauf langsam etwas über ½ Stunde im Rohre.

Gries-Auflauf. Man kocht 10 dkg Gries mit 5 dkg Butter in ½ l Milch ein, gibt auch 4—5 Stück Würfelzucker und ein Stückchen Citronenschale hinein und läßt diese Masse dicklich werden. Wenn sie ausgekühlt ist, nimmt man das Stück Citronenschale heraus, rührt 3 Dotter unter die Masse,

zuckert noch nach Geschmack und gibt zuletzt den Schnee von 3 Klar hinein. Eine kleine, runde, tiefe Porzellanschüssel bestreicht man mit Butter, belegt den Boden derselben mit beliebigem Eingefottenen, gibt obenauf obige Masse und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunden im mäßig heißen Rohre.

Reis-Auflauf. 12 dkg Reis kocht man mit $\frac{1}{2}$ l Milch, 10 dkg Zucker und etwas Vanillegeruch weich und rührt gegen Ende 7 dkg Butter darunter, läßt die Masse gut verkühlen, rührt dann 4 Dotter dazu und gibt noch Citronengeruch hinein. Nachdem die Dotter gut abgetrieben sind, mischt man noch leicht den festen Schnee von 4 Klar darunter. Hierauf bestreicht man eine tiefe Porzellanschüssel mit Butter, füllt die Masse in dieselbe ein und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre. — Oder: Man belegt den Boden der Schüssel mit beliebigem Eingefottenen, gibt die Masse darüber und bäckt sie.

Sago-Auflauf. $\frac{1}{10}$ l Sago kocht man mit $\frac{4}{10}$ l kaltem Obers unter fleißigem Rühren langsam, bis der Sago ganz durchsichtig wird. Man leert ihn in einen Weidling um, rührt 5 dkg Butter hinein und wenn die Masse erkaltet ist, nach und nach 5 Dotter und 10 dkg Zucker mit Citronengeruch. Zuletzt rührt man leicht den festen Schnee von 5 Klar dazu, füllt die Masse in eine tiefe, mit Butter bestrichene Schüssel und bäckt sie im Rohre.

Schneller Auflauf. Man sprudelt in $\frac{2}{10}$ l Milch, 2 Dotter, 2 kleine Kochlöffel oder $3\frac{1}{2}$ dkg Mehl, etwas Salz und Zucker nach Geschmack, sowie Geruch nach Belieben, gibt die Mischung unter fleißigem Sprudeln aufs Feuer und läßt sie dick werden, dann auskühlen, verrührt leicht den festen Schnee von 2 Klar hinein, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, kleine Kasserolle und bäckt sie schnell im mäßig heißen Rohre.

Béchamel-Auflauf. 7 dkg Butter läßt man in einer Kasserolle zerschleichen, gibt 8 dkg Mehl dazu, verrührt es gut, gießt langsam 4 dl mit 7 dkg Zucker versüßter Milch hinzu und läßt es so lange verkochen, bis ein schöner, glatter Brei wird. Denselben läßt man gut auskühlen, rührt nach und nach 4 Dotter hinein und fügt zum Schlusse den festen Schnee von 4 Klar und etwas Vanillegeruch dazu. Wird wie „Caramel-Auflauf“ in einer mit Butter bestrichenen, tiefen Schüssel gebacken.

Banille-Auflauf. $6\frac{1}{2}$ dkg Mehl werden mit $\frac{3}{8}$ l nach und nach dazu gegossener Milch in einer mittelgroßen Kasserolle mit der Schneerute gut verrührt. Dann fügt man noch 2 Dotter, 5 dkg fein gestoßenen Zuckers mit viel Vanillegeruch und $6\frac{1}{2}$ dkg Butter hinzu, gibt die Kasserolle auf gelindes Feuer, rührt die Masse zu einem schönen glatten Breie und läßt ihn verkochen. Ist dies geschehen, so nimmt man ihn vom Feuer weg, läßt ihn unter öfterem Umrühren völlig auskühlen und vermischt ihn dann mit noch 3 Dottern und dem sehr festen Schnee von 5 Klar. Man schmirt eine tiefe Porzellanschüssel mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie in einem gelindheißen Rohre, auf den Rost gesetzt, etwa $\frac{3}{4}$ Stunden.

Karlsbader-Auflauf. 6 Dotter werden mit $\frac{1}{2}$ l Milch und 1 Eßlöffel voll Mehl gut versprudelt, dann am Feuer zu Crème gekocht. Ausgekühlt gibt man feinen Zucker nach Geschmack, sowie den festen Schnee von 6 Klar dazu und füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene, größere Auflauffschüssel, bestreut sie dicht mit fein gestoßenem Zucker und brennt in diesen mit einem heißgemachten, eisernen Bratpieß ein Gitter und bäckt den Auflauf in gelind heißem Rohre $\frac{1}{2}$ Stunde.

Kleine Masse. Für einen Kranken: 3 Dotter, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Kaffeelöffel Mehl, 3 Schnee.

Caramel-Auflauf. 7 dkg grob gestoßenen Zuckers brennt man in einem kleinen Reim zu Caramel, gießt etwas laues Wasser daran und läßt alles aufkochen.

Ausgekühlt gießt man so viel Milch dazu, daß es 4 dl ausmacht und gibt noch 10 dkg Zucker hinein. In einer Kasserolle läßt man 7 dkg Butter zererschleichen, gießt schnell 8 dkg Mehl hinein, rührt solange bis ein glatter, feiner Brei wird, gießt nach und nach die süße Caramelmilch dazu und läßt es verkochen und auskühlen. Ist die Masse gehörig ausgekühlt, so rührt man nach und nach 4 Dotter und zuletzt den festen Schnee von 4 Klar dazu. Man füllt nun die Masse in eine, mit Butter bestrichene, tiefe Porzellanschüssel, bäckt den Auflauf auf einem Roste im gelinde heißen Rohre etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden und serviert ihn etwas überzuckert samt der Schüssel.

Citronen-Auflauf. 14 dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 6 Dottern und der auf Zucker abgeriebenen Schale von 1 Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben. Man mischt den Saft einer Citrone und den festen Schnee von 6 Klar darunter, füllt die Masse in eine tiefe, mit Butter bestrichene Porzellanschüssel, bestreut sie mit feinem Zucker und bäckt sie 30 Minuten in sehr mäßiger Ofenhitze.

Citronen-Auflauf anderer Art. Man drückt den Saft einer halben Citrone aus, stellt ihn einstweilen bei Seite, wirft die Kerne weg und kocht die ausgepreßte Citrone sehr lange in Wasser, indem man 3 mal das Wasser wechselt, damit die Citrone den bitteren Geschmack verliert. Sobald sie weich ist, hackt man sie sehr fein zusammen und gibt sie nebst 4 Dottern und 7 dkg Zucker in einen Weidling, treibt alles sehr fein ab, träufelt den Saft einer halben Citrone hinein und verrührt leicht den festen Schnee der 4 Klar mit der Masse. Man füllt sie in eine tiefe mit Butter bestrichene Porzellanschüssel und bäckt sie 25 Minuten im Rohre. — Will man eine größere Portion machen, so genügen 7 Dotter, der Schnee von 7 Klar und 12 dkg Zucker, zum Saft und dem Fleische einer ganzen Citrone.

Bunsch-Auflauf 1. Von $8\frac{1}{2}$ dkg Mehl und $\frac{1}{4}$ l süßen Obers oder Milch rührt man am Feuer mit $8\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 5 dkg Butter und 2 Dottern einen glatten Brei ab, läßt ihn ganz erkalten und mischt ihn hierauf mit weiteren 3 Dottern, $\frac{1}{16}$ l Rum, dem Saft einer Citrone, der fein geschnittenen Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone und zuletzt mit dem festen Schnee der 5 Klar. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene, tiefe Porzellanschüssel, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie beiläufig 1 Stunde im Rohre.

2. Zu dem Auflauf von Kartoffelmehl mit Tee nimmt man noch den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone, 2 Löffel Rum und etwas mehr Zucker.

Kaffee-Auflauf. Man macht von $3\frac{1}{2}$ dkg geriebenen Kaffees einen starken Aufguß, welcher höchstens $\frac{1}{3}$ Kaffeetasse ausmachen darf. Man mengt ihn zu $\frac{4}{10}$ l kochendem Obers, mischt $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, 10 dkg Zucker und 10 dkg Butter dazu, läßt alles verkochen und auskühlen. Dann rührt man 5 Dotter glatt hinein und gibt zuletzt festen Schnee von 5 Klar dazu. Man bestreicht eine tiefe Porzellanschüssel mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie in nicht zu heißem Rohre.

Auflauf von Pistazien. 12 Stück geschälte Pistazien werden mit 3 bitteren, geschälten Mandeln und $1\frac{1}{2}$ dkg Citronat sehr fein gestoßen und mit $\frac{4}{10}$ l kochendem Obers verrührt und zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde am Herde seitlich, zum Ziehen, stehen gelassen. Hierauf preßt man das Ganze, wie Mandelmilch, durch ein Tuch, mischt $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehles, 10 dkg Zuckers und 10 dkg Butter dazu, läßt alles verkochen und auskühlen, dann mengt man 5 Dotter gut dazu und wenn diese sehr glatt verrührt sind, noch festen Schnee von 5 Klar.

Mandel-Auflauf. 7 dkg Butter werden mit 7 dkg feinem Zucker, mit Citronen- oder Orangengeruch, gut abgetrieben und 5 Dotter nach und nach dazu verrührt. Hierauf mengt man noch 2 dkg in Milch erweichter und gut ausgedrückter und passierter Semmeln nebst 7 dkg abgezogener, fein geriebener Mandeln dazu,

und schließlich noch den festen Schnee von 5 Klar. In eine mit Butter bestrichene, tiefe Porzellanschüssel gefüllt, bäckt man den Auflauf $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre. Die Speise kann auch als Pudding gegeben werden; dann wird die Masse aber in einen Dunsmodel gefüllt und im Dunste 1 Stunde gekocht und nach dem Stürzen mit beliebigem Fruchtsafte serviert.

Mandel-Auflauf anderer Art. $6\frac{1}{2}$ dkg fein geriebene, weiße Mandeln, $6\frac{1}{2}$ dkg Mehl, 5 Eier, $8\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 5 dkg Butter und $\frac{1}{2}$ l süßes Obers benötigt man dazu. Das Mehl rührt man mit dem Obers glatt ab, fügt die Butter, den Zucker, 2 Eidotter und die fein geriebenen Mandeln dazu, rührt dies am Feuer zu einem Breie ab, vermischt denselben, wenn er ganz erkaltet ist, mit noch 3 Dottern und etwas Citronenzucker, rührt dann festen Schnee von 5 Klar leicht darunter und bäckt den Auflauf in einer mit Butter beschmierten, tiefen Schüssel $\frac{3}{4}$ Stunden im mäßig heißen Rohre.

Brennender Rum-Auflauf. Man drücke 7 dkg Butter unter 7 dkg Mehl und lasse dies in $3\frac{1}{2}$ dl Milch dick kochen und auskühlen. Dann schlage man nach und nach 8 Dotter hinein, gebe 7 dkg Zucker und die auf Zucker abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone dazu und rühre schließlich den festen Schnee von 4 Klar hinein, fülle die Masse in eine tiefe, mit Butter bestrichene Porzellanschüssel und backe sie im Rohre. Vor dem Auftragen gießt man einige Löffel Rums darüber und zündet diesen unmittelbar vor der Speisezimmertüre an.

Auf der Schüssel gebackene Crème. Man läßt 10 dkg Butter in $\frac{1}{2}$ l lauem, süßen Obers zerschleichen, sprudelt 6 Dotter, 2 Löffel Mehl und so viel Vanillezucker, daß es angenehm süß schmeckt, dazu und kocht das Gemisch im Schneebecken auf dem Feuer, unter fortwährendem Schlagen mit der Schneerute, zu einer dicken Crème. Man läßt diese, unter fleißigem Rühren, erkalten und mengt dann den festen Schnee von 6 Klar darunter, sowie einen kleinen Dessertteller voll in Würfel geschnittenes Biskuit. Man verrührt alles leicht und bäckt es in einer mit Butter bestrichenen Schüssel, mit welcher die Speise auch zu Tische gebracht wird.

Flanken-Auflauf auf französische Art 1. 7 Reinette-Äpfel werden auf vier Teile geschnitten, geschält, und mit 7 dkg Butter, 7 dkg Zucker und 14 dkg Marillensaft vorsichtig gedämpft. 14 dkg Reis werden mit $\frac{1}{2}$ l Obers, 7 dkg Butter und $3\frac{1}{2}$ dkg Zucker langsam gedünstet; sowie der Reis ganz weich ist, gibt man den an einer Citrone abgeriebenen Zucker dazu und bindet die Masse mit 2 großen oder 3 kleinen Dottern. Man stellt die Masse kalt und mengt dann den festen Schnee der 2 oder 3 Klar dazu. Wenn beides, der Reis und die Äpfel, kalt sind, streicht man den 3. Teil des Reises über den Boden einer mit Butter bestrichenen Schüssel, auf diese Reislage kommt der 3. Teil der Äpfel, dann wieder Reis u. s. f., bis alles verbraucht ist. Zuletzt kommen die schönsten Spalten der Äpfel oben auf sehr zierlich gereiht; man begießt sie mit dem Saft der Äpfel, staubt Zucker darauf und bäckt die Masse langsam im Rohre.

2. Mit Marillen. Wird ebenso wie der vorhergehende gemacht, nur mit dem Unterschiede, daß man statt 7 Äpfel 15 Marillen nimmt. Man kocht sie in einem leichten Syrup von 7 dkg Zucker und $\frac{2}{10}$ l Wasser. Die Marillen werden nur gespalten, entfernt und samt den Schalen gekocht, dann erst werden die Schalen abgezogen. Der Zucker wird, wenn die Marillen gekocht sind, was nicht lange währen darf, noch allein bis zum Spinnen gekocht. Ebenso macht man den Auflauf mit Pfirsichen und Reine-Claudes. Zu letzteren nimmt man etwas mehr Zucker.

Auflauf von Kartoffelmehl mit Tee. $\frac{1}{2}$ l kochendes Obers gießt man auf $2\frac{1}{2}$ dkg feinen, russischen Tee und läßt es so lange zugedeckt stehen, beiläufig $\frac{1}{4}$ Stunde, bis das Obers vom Geruche und Geschmacke des Tees

gesättigt ist. Dann vermengt man es mit 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl, mit 10 dkg Butter und 10 dkg Zucker, läßt die Mischung auf dem Feuer unter fortwährendem Sprudeln gut verkochen, was sehr rasch geschehen ist, läßt den Brei auskühlen, treibt ihn mit 5 Dottern ab und rührt noch leicht den festen Schnee von 5 Klar hinein. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Schüssel und bäckt sie bei 50° R. im Rohre.

Auflauf von gerösteten Orangenblüten. In 3 $\frac{1}{2}$ dl kochendes Obers wirft man 1 $\frac{1}{2}$ dkg geröstete Orangenblüten zum Ausziehen. Alles übrige wie beim vorhergehenden „Auflauf mit Tee“.

Auflauf von Reismehl mit Vanille. 1 starker Eßlöffel voll Reis wird fein gestoßen und gesiebt und dann mit 3 $\frac{1}{2}$ dl Obers verrührt. Man gibt noch ein Stückchen Vanille hinein, läßt alles zusammen auf schwachem Feuer zu einem dicklichen Brei verkochen und diesen dann auskühlen; hierauf gibt man 10 dkg Butter und 10 dkg Zucker und 1 Stäubchen Salz dazu, verrührt alles gut, schlägt noch 5 Dotter hinein, entfernt das Vanillestückchen und rührt schließlich noch den festen Schnee von 5 Klar dazu. Man füllt die Masse in eine tiefe, mit Butter bestrichene Schüssel und bäckt sie beiläufig 20 Minuten bei 50° R. im Rohre.

Mandelmilch-Auflauf. Aus 2 l dkg Mandeln macht man $\frac{4}{10}$ l Mandelmilch und braucht diese statt des Obers zum Auflaufe von Reismehl, jedoch ohne Vanille.

Auflauf von Himmeltau. In $\frac{4}{10}$ l heißes Obers wird 1 dkg frisch gepflückte Orangenblüte geworfen und zugedeckt stehen gelassen. Dann seht man das Obers durch und kocht 1 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Himmeltau ein, rührt 10 dkg Butter, 10 dkg Zucker und ein Stäubchen Salz dazu und wenn der Brei gut ausgekühlt ist noch 5 Dotter und von 5 Klar den festen Schnee. Weiters wird der Auflauf gebacken, wie der „Auflauf von Reismehl mit Vanille“.

Auflauf von Chocolate. 1 Löffel Mehl wird mit 7 dkg Butter, 8 dkg Zucker, 7 dkg geriebener Chocolate, etwas Vanille und $\frac{1}{4}$ l Obers verrührt, verkocht, und ausgekühlt mit 5 Dottern und festem Schnee von 5 Klar vermengt. Der Auflauf wird in einer Schüssel gebacken wie alle vorhergehenden.

Matronen-Auflauf. 10 dkg Matronen von Mandeln oder Haselnüssen werden fein gestoßen, mit 1 Eßlöffel feinem Mehle, 7 dkg Zucker, 10 dkg Butter und 3 $\frac{1}{2}$ dl Obers verrührt und gekocht; weiters werden 5 Dotter und 5 Klar zu festem Schnee geschlagen, beigefügt, wie bei „Auflauf von Reismehl“ und der Auflauf wie dieser gebacken.

Auflauf von Maraschino. Man bereitet ein Koch wie die vorherigen, nur nimmt man statt $\frac{4}{10}$ l Obers blos $\frac{3}{10}$ l, damit das Koch fester wird. Nachdem die Dotter beigemengt wurden, gibt man $\frac{1}{10}$ l Maraschino dazu und zuletzt den Schnee. Um 2 dkg Zucker nimmt man weniger, weil der Liqueur sehr süß ist.

Haselnuß-Auflauf. 7 dkg Mehl werden mit 3 $\frac{1}{2}$ dl Obers gut versprudelt und auf dem Feuer zu einem dicken Brei verkocht, dann rührt man 5 dkg Butter und 5 dkg feinen Zuckers dazu und läßt dies gut verkochen und auskühlen. Sobald die Masse gänzlich erkaltet ist, treibt man sie mit 5 Dottern ab, mischt 14 dkg fein gestopener Haselnüsse hinein und den festen Schnee von 4 Klar. Man füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Porzellanschüssel und bäckt sie im Rohre.

Süßer Nudel-Auflauf. Feine Suppen-Nudeln aus 2 Dottern gemacht, kocht man in Obers mit Zucker und Vanille dick und saftig ein. Sobald sie ausgekühlt sind, gibt man sie zu einem Abtriebe von 5 dkg Butter und 5 Dottern, rührt noch leicht den festen Schnee von 5 Klar dazu, füllt die Masse in eine tiefe, mit Butter bestrichene Porzellanschüssel und bäckt sie im Rohre. Nach

Belieben kann man auch nur die Hälfte des Teiges einfüllen, eine Oblate auf diese legen, etwas Weichseiffleisch aufstreichen, dieses mit Oblaten bedecken und dann die zweite Hälfte des Teiges einfüllen.

Kaffee-Nudeltuch. Man macht feine Nudeln von 1 Dotter und kocht sie in Obers ein. Ausgekühlt und gut abgetropft, mischt man sie zu Kaffee-Crème, von $3\frac{1}{2}$ dl Milch, $\frac{1}{2}$ dl schwachen Kaffee, Zucker nach Geschmack, 3 Dottern, 1 Eßlöffel voll Mehl und 2 dkg Butter bereitet und mengt schließlich den festen Schnee von 3 Klar dazu, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel, kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste und serviert sie, gestürzt, mit Canariennmilch.

Crème-Nudel-Auflauf. Man macht von 1 Ei oder 2 Dottern Nudeln, schneidet sie dick und breit wie zu „abgeschmalzene Nudeln“ und dünstet sie mit $\frac{3}{8}$ l Milch dicklich ein. Wenn sie überkühlt sind, rührt man ein Stück Butter darunter. Indessen kocht man eine Crème aus sehr schwach gemessenen 2 dl Milch oder leichtem Obers mit Vanillezucker nach Geschmack und 3 Dottern. Diese Crème mischt man unter die Nudeln und gibt die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflauffschüssel. Man macht spanischen Windteig aus festem Schnee von 2 Klar und 7 dkg feinen Zuckers, streicht diesen über die Nudeln und bäckt sie langsam im Rohre.

Gerstl-Auflauf. 7 dkg Butter treibt man mit 7 dkg Zucker und nach und nach dazugegebenen 3 Dottern flaumig ab, gibt noch Vanillegeruch und 4 dkg geriebener Chocolate dazu, sowie ein von 2 Eiern bereitetes in Milch gekochtes Reibgerstl und schließlich den festen Schnee von 3 Klar. Die Masse wird in einer mit Butter bestrichenen Schüssel im Rohre gebacken und schnell serviert.

Auflauf von geriebenem Teige. Man macht geriebenen oder geschnittenen Teig aus 1 Ei oder 2 Dottern und kocht ihn in Obers mit Vanillezucker weich. Ausgekühlt wird er wie obiger „Süßer Nudel-Auflauf“ behandelt.

Auflauf von Polentamehl. $\frac{1}{10}$ l Polentamehl wird in $\frac{4}{10}$ l Milch dick eingekocht und nach Geschmack gezuckert. Sobald der Brei ganz erkaltet ist, wird er mit 4 Dottern und 4 dkg Butter gut abgetrieben und dann wird der feste Schnee von 4 Klar beigemengt. Man bäckt die Masse in einer mit Butter bestrichenen, tiefen Porzellanschüssel.

Auflauf von Äpfeln ohne Dotter. 6 große Reinette-Äpfel werden geschält, geviertelt, entkernt und in feine Blätter aufgeschnitten. Diese dünstet man mit 7 dkg Zucker, 2 Löffeln Wasser und 3 dkg Butter, verrührt sie gut, bis sie ziemlich trocken sind, worauf man sie umleert und mit 10 dkg Zucker und festem Schnee von 4 Klar verrührt. Man richtet die Masse auf einer mit Butter bestrichenen, flachen Schüssel an und bäckt sie im Rohre.

Äpfel-Auflauf mit Dottern. 8 mittelgroße Maschanzker-Äpfel dünstet man mit etwas Zucker und passirt sie. 4 Dotter treibt man mit 9 dkg Zucker und etwas Citronenschale gut ab, mischt das Äpfelmark, 8 dkg Semmelbrösel, 4 dkg geschälte, fein gewiegte Mandeln, 3 dkg Sultaninen und zuletzt den festen Schnee von 4 Klar darunter. Eine tiefe Porzellanschüssel wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und im Rohre $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken und samt der Schüssel serviert.

Von Pfirsichen wird der Auflauf ebenso bereitet.

Von Marillen bereitet man den Auflauf wie von Äpfeln.

Von Reine-Claudes. Diese werden wie die Äpfel, aber ohne Wasser gedünstet, da sie ohnedies sehr saftig sind. Im Übrigen ist die Bereitung jedoch die gleiche.

Auflauf von frischen Erdbeeren. $\frac{3}{4}$ l schöner, reifer Erdbeeren streicht man durch ein feines Sieb, gibt einige Tropfen Citronensaft dazu und vermischt

das Erdbeerenmark mit 20 dkg sehr fein gestoßenem Zucker. Dann schlägt man von 6 Klar einen sehr festen Schnee, zieht die passierten, gezuckerten Erdbeeren leicht darunter, häuft die Masse auf einer mit Butter bestrichenen, flachen Schüssel bergartig auf, macht mit dem Messer Verzierungen hinein und bäckt sie in gelind heißem Rohre, auf einen Rost gesetzt, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde.

Erdbeeren-Auflauf mit Mandeln. 7 dkg frischer Erdbeeren passiert man durch ein Haarsieb und treibt das Mark mit 7 dkg Zucker und 5 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde ab, rührt dann die fein geriebenen, geschälten Mandeln (7 dkg) und zuletzt den festen Schnee von 8 Klar hinein. Man bäckt die Masse in einer mit Butter bestrichenen, tiefen Schüssel.

Erdbeeren-Auflauf mit Dottern und Butter. $1\frac{1}{2}$ l Erdbeeren werden durchpassiert, 14 dkg Zucker läßt man mit 2—3 Löffeln Wasser spinnen, gibt das Erdbeerenmark hinein und läßt alles zusammen kochen, bis die Masse dick wird, worauf man sie auskühlen läßt. 14 dkg Butter treibt man mit 5 Dottern flaumig ab, rührt die Erdbeerenmasse dazu und treibt noch $\frac{1}{4}$ Stunde dieselbe ab, mischt 4 dkg Brösel, etwas Zitronenschale und den festen Schnee von 5 Klar darunter. Man füllt die Masse in eine tiefe mit Butter bestrichene Schüssel und bäckt sie langsam im Rohre.

Auflauf von frischen Himbeeren. Derselbe wird ebenso wie „Erdbeeren-Auflauf“ bereitet, doch ist es nicht nötig, Zitronensaft dazu zu geben.

Auflauf von frischen Marillen anderer Art. 25 dkg geschälter und durchpassierter, frischer Marillen vermengt man mit 20 dkg sehr fein gestoßenen Zuckers. 4 Klar schlägt man zu sehr festem Schnee und rührt leicht das süße Marillenmark darunter, richtet die Masse, wie bei „Erdbeeren-Auflauf“ angegeben, auf eine mit Butter bestrichene flache Schüssel an und bäckt sie ebenso.

Gerührtes Ribisel-Koch. 2 Löffel voll Ribiselsalze zuckert man, gibt 3 Dotter dazu, treibt alles gut ab und mischt zuletzt den fest geschlagenen Schnee der 3 Klar leicht darunter, gibt die Masse auf eine flache, mit Butter bestrichene Schüssel und bäckt sie im Rohre.

Geschaumtes Erdbeeren-Koch. 14 dkg frischer, passierter Erdbeeren werden mit 14 dkg fein gestoßenen Zuckers verrührt und mit festem Schnee von 6 Klar vermischt. Man häuft die Masse auf einer mit Butter bestrichenen, flachen Schüssel bergartig auf und bäckt sie im mäßig heißen Rohre.

Geschaumtes Orangen-Koch. Von einer Orange reibt man mit Zucker die Schale ab. Den Saft der Orange rührt man mit 5 Dottern auf dem Herde, bis die Masse dick wird und läßt sie erkalten. Dann rührt man den fein gestoßenen, abgeriebenen Zucker und noch anderen Zuckernach Geschmack hinein, vermischt den festen Schnee von 5 Klar mit der Masse und bäckt sie auf einer, mit Butter bestrichenen, flachen Schüssel.

Geschaumtes Chocolate-Koch. 6 Klar werden zu festem Schnee geschlagen und 10 dkg fein gestoßenen Zuckers, sowie 3 Täfelchen geriebener Chocolate beigemengt, dann auf einer mit Butter bestrichenen, flachen Schüssel aufgetürmt, mit einem Löffel zierliche Zacken geformt und im Rohre gebacken.

Salzen-Koch mit Mandeln. 7 dkg beliebiger Salse (am besten Aprikosen- oder Himbeeren-Salze) werden mit 6 Dottern gut abgetrieben und nach und nach mit 7 dkg Zucker, 7 dkg weißen, fein geriebenen Mandeln und etwas Zitronenschale vermengt. Nachdem die Masse 1 Stunde abgetrieben wurde, rührt man noch den festen Schnee von 4 Klar hinein, häuft die Masse auf eine mit Butter bestrichene Schüssel und bäckt sie im Rohre. Vor dem Auftragen übergießt man das Koch mit warmer, aufgelöfter Salse.

Salsen-Schaumfoch. Man rechnet auf 1 Klar einen halben Löffel Salse (Marillen-, Himbeeren- oder Hagebutten-Salse) und $\frac{1}{2}$ Löffel feinen Zucker. Die Salse läßt man auf dem Herde recht heiß werden, verrührt den Zucker sehr gut damit und mischt dies dann, recht heiß, unter den festgeschlagenen Schnee. Eine große, flache Schüssel bestreicht man mit Butter, häuft die Masse bergartig darauf und macht mit einem Löffel gleichmäßige Eindrückte oder Zacken in dieselbe. Man bäckt das Koch im mäßig heißem Rohre ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde lang. — Oder: Man treibt 21 dkg Marillensalse mit 14 dkg feinem Zucker gut ab und mengt dies zu festem Schnee von 12 Klar.

Soufflée en surprise 1. (Gebackenes Eis, Gefrorenes.) Eine feuerfeste, runde Schüssel wird mit Butter bestrichen und mit Biskuitschnitten oder Biskotten dicht belegt, oder mit einem im Tortenmodel gebackenen Biskuitblatt ausgefüllert. Auf diese Unterlage, welche keine Lücken haben darf, richtet man zweierlei Eis (Gefrorenes), z. B. Erdbeer und Vanille oder Himbeer und Caramel u. dgl. bergartig an, bedeckt dieses von allen Seiten dicht und rasch mit fingerdicken Biskuitschnitten oder Biskotten und streicht über diese, fingerdick, eine Schichte von Salsenschaummasse. Am besten eignet sich Marillensalse mit festem Schnee und Zucker vermischt. In diese Masse macht man rasch mit einem Messer stufenartige Eindrückte und stellt sofort die Schüssel auf 5 Minuten in ein sehr heißes Rohr, nur so lange, daß die Schaummasse gelblich wird und nicht mehr roh ist. Dann wird die Schüssel sofort aufgetragen. Die ganze Prozedur muß von sehr flinken, geschickten Händen gemacht werden, damit das Eis (Gefrorene) nicht Zeit zum Schmelzen hat, daher auch die Biskuitthülle gut dasselbe bedecken muß, um die Hitze von allen Seiten abzuhalten.

2. Man bäckt eine Biskuit-Torte einen Tag vor dem Gebrauche, dann schneidet man einen Deckel ab, höhlt die Torte stark aus, füllt rasch Gefrorenes ein, es sehr fest eindrückend, bedeckt es mit einem Teile des Ausgehöhlten und dem Deckel, überzieht das Ganze auch seitlich mit festgeschlagenem, gezuckertem Schnee von 3 Klar, stellt das Ganze ins Rohr und läßt es 5 Minuten backen. Die Torte soll auf dem Tortenbleche bleiben und überdies auf einer feuerfesten Porzellanschüssel gestellt, gebacken und aufgetragen werden. Das Blech verhindert, daß die Hitze durchdringt. Das Gefrorene bleibt ganz fest und nur der Schnee wird heiß und lichtgelb gebacken.

Reis-Schaumfoch. 14 dkg Reis werden in Obers sehr weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen und mit 14 dkg Zucker und Vanillegeruch vermengt. Wenn der Reis genügend erkaltet ist, rührt man 4 dkg Butter dazu und mischt von 6 Klar festen Schnee darunter, häuft die Masse auf eine mit Butter geschnierte, flache Mehlspeis-Schüssel und bäckt sie im Rohre.

Weißes Reiskoch. $10\frac{1}{2}$ dkg Reis läßt man mit Vanillezucker und gut $\frac{3}{8}$ l Milch ziemlich dick verkochen und kalt werden, dann rührt man nach und nach den festen Schnee von 5 Klar dazu, zuckert noch nach Geschmack und siedet die in einen gut mit Butter bestrichenen Model gefüllte Masse eine gute halbe Stunde im Dunste. Gestürzt, serviert man das Koch mit Himbeeren-, Erdbeeren- oder Marillen-Beguß. Man kann dasselbe auch als kalte Speise geben.

Steirisches Rahmfoch. In $\frac{1}{4}$ l sauren Rahm sprudelt man 4 Dotter, gibt 6 Löffel Zucker dazu, eine Prise Salz und rührt dies zu dem festen Schnee von 4 Klar. Zuletzt staubt man leicht einen halben Eßlöffel voll Mehl darunter, füllt die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Schüssel, mit welcher sie serviert wird und bäckt sie langsam $\frac{1}{2}$ Stunde. Vor dem Auftragen streut man feinen Zucker darauf.

Rindsfoc-Grème. $\frac{4}{10}$ l Milch oder Obers rührt man mit 5—6 Dottern nach und nach zu 1 Kaffeelöffel voll Mehl, läßt alles auf dem Feuer so lange kochen, bis eine dicke Grème daraus wird, wobei man fleißig sprudeln muß, gießt dann schnell die Grème in eine Schüssel, in welche man schon früher mit Eingefottenem bestrichene Bisotten gelegt hat, befät das Ganze dicht mit grob gestoßenem Zucker und brennt diesen mit einer glühenden Schaufel.

Baumwoll-Koch. 14 dkg Butter werden mit 8 Dottern und $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker gut abgetrieben, dann gibt man 7 dkg geschälter, geriebener Mandeln dazu und zuletzt den festen Schnee von 3 Klar. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste. Gestürzt, wird beliebiger Obstsaft darüber gegossen.

Frittaten-Koch. Man bäckt 3 dünne Frittaten (siehe Seite 47) und schneidet sie sehr fein und kurz nudelig. 7 dkg Butter treibt man mit 3 Dottern und 7 dkg Zucker sehr gut ab, mengt 7 dkg weißer, geriebener Mandeln, den festen Schnee von 3 Klar und schließlich die Frittaten-Nudeln dazu. Die Masse wird in einem mit Butter bestrichenen Dunstmodel im Dunste gekocht. Gestürzt, serviert man Chaudeau dazu.

Grème-Koch mit Mandeln. (Große Portion.) Man kocht von 8 Dottern, 1 Löffel Mehl, 14 dkg Zucker, den Schalen einer Citrone und $\frac{1}{2}$ l Obers eine Grème und rührt, sobald diese erkaltet ist, noch 3 Dotter und den Schnee von 11 Klar dazu. Indessen werden 14 dkg Mandeln mit 14 dkg Zucker braun geröstet. Die Hälfte der Mandeln wird stiftlich, die andere Hälfte klein geschnitten. Einen Dunstmodel bestreicht man gut mit Butter, füllt etwas von der Crémemasse ein, legt auf diese ein dünnes Blatt Oblate, streut auf dieses etwas von den gerösteten Mandeln, auf diese kommt wieder Crémemasse, Oblate, Mandeln u. s. f., bis alles verbraucht ist. Der Model darf aber höchstens $\frac{3}{4}$ Teil angefüllt sein, weil die Masse sehr aufläuft. Man kocht sie im Dunste $\frac{3}{4}$ Stunden lang. Sie wird gestürzt mit beliebigem Überguß serviert.

Mohe im Semde. $10\frac{1}{2}$ dkg Butter werden flaumig mit 6 Dottern abgetrieben, nach und nach $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker, $10\frac{1}{2}$ dkg samt den Schalen geriebener Mandeln und $10\frac{1}{2}$ dkg geriebener Chocolate beigemengt, wenn alles gut verrührt ist, mischt man noch den festen Schnee der 6 Klar zur Masse und füllt sie in einen mit Butter bestrichenen Model, dann bäckt man sie im Rohre. Man stürzt das Koch auf eine runde Schüssel und überzieht es ganz mit gezuckertem Obersschaum. Diese Masse genügt für 6 Personen. Für 8 Personen nehme man 8 Dotter, 8 Klar und 14 dkg Butter, Zucker, Mandeln und Chocolate.

Caramel-Koch. Man gibt 7 dkg grob gestoßenen Zuckers in eine kleine Kasserolle mit Griff, rührt den Zucker auf der Glut, bis er braun wird und zu schäumen beginnt, hierauf gießt man einige Löffel heißes Wasser hinzu, läßt es etwas verkochen, gibt dann noch so viel heiße Milch hinzu, als nötig ist, damit alles zusammen knapp 2 dl ausmacht, worauf man es auskühlen läßt. In eine andere Kasserolle gibt man $3\frac{1}{2}$ dkg Butter, läßt sie nur wenig zerschleichen, rührt gleich $5\frac{1}{2}$ dkg Mehl hinzu, läßt es nur wenig schwitzen und vergießt es gleich mit der kalten Zuckermilch, rührt alles zusammen am Herde bis die Masse so dick wie ein Rindsfoc wird, gibt dann noch 3 dkg Butter dazu, die man gut verrührt, und hierauf läßt man alles auskühlen. Dann treibt man die Masse ab, schlägt nach und nach 5 Dotter hinein, und rührt zum Schluß 7 dkg Zucker und den festen Schnee von 5 Klar dazu. Einen Dunstmodel schmiert man gut mit Butter aus, füllt die Masse ein und kocht dieselbe 1 Stunde im Dunste. Gestürzt, übergießt man das Koch etwas mit Caramel-Grème und serviert die übrige Grème in einer Saucière

dazu. Crème hiezu bereitet man auf folgende Art: 7 dkg Zucker werden, sehr dunkel gebrannt, mit 1 dl heißem Wasser aufgekocht, dann gibt man noch 3 dl Milch dazu und läßt dies überkühlen. Nun rührt man ein ganzes Ei, 2 Kaffeelöffel voll Stärkmehl und Zucker nach Geschmack hinzu und läßt alles am Feuer unter fortwährendem Sprudeln kochen, bis die Crème dicklich geworden ist.

Holländer-Koch. 9 dkg Mehl werden in einer kleinen Kasserolle leicht geröstet (gelindet) bis es gelblich und ganz trocken ist, worauf man es mit $\frac{4}{10}$ l siedender Milch nach und nach verrührt bis es ein glattes Béchamel wird; man rührt noch fort bis es ganz erkaltet. Inzwischen treibt man 7 dkg Butter mit 7 Dottern flaumig ab, gibt nach und nach das Béchamel und Zucker mit Vanillegeruch nach Geschmack hinzu, sowie zuletzt den festen Schnee von 7 Klar. Die Masse wird in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel gefüllt, 1 Stunde im Dunste gekocht, gestürzt und mit beliebigem Übergusse zu Tische gebracht.

Kastanien-Koch. 14 dkg roher Kastanien werden geschält, mit Milch übergossen, etwas Vanillezucker dazugegeben und weich gekocht, hierauf die zweite feine Schale entfernt und durchpaßiert. Dann treibt man 4 dkg Butter mit 5 Dottern sehr flaumig ab, gibt nach und nach 9 dkg Zucker, 2 Löffel Rum oder Maraschino dazu, hierauf von 5 Klar den festen Schnee und das Kastanien-Püree. Man füllt die Masse in eine tiefe, mit Butter beschmierte Schüssel und bäckt sie im Rohre.

Kaffee-Pudding 1. (Größere Portion.) 4—5 Kaisersemmeln werden abgerieben, dann würfelig geschnitten und mit $3\frac{1}{2}$ dl gezuckerten schwarzen Kaffees befeuchtet und etwa 1 Hand voll geschälter, gestoßener Mandeln darunter gerührt, aber sehr vorsichtig, um die Würfel nicht zu zerdrücken. Indessen treibt man 14 dkg Butter mit 5 Dottern und 5 Eßlöffeln voll gestoßenen Zuckers ab, gibt die Semmeln hinein und zuletzt den festen Schnee von 5 Klar, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Model und kocht sie 1 Stunde im Dunste. Gestürzt, serviert man Vanille-Crème dazu.

2. (Kleinere Masse.) 3 Stück Kaisersemmeln werden fein würfelig geschnitten, und mit $2\frac{1}{2}$ dl schwarzen gezuckerten Kaffees befeuchtet. Dann werden 14 dkg Butter mit 4 Dottern und 7 dkg Zucker gut abgerieben, mit den Semmeln vermischt und zuletzt der feste Schnee von 4 Klar beigemengt. Wird wie der vorige im Dunste gekocht und gestürzt, mit Kaffee-Crème übergossen und in der Saucière noch welcher beigegeben.

Chocolade-Koch mit spanischem Wind. $3\frac{1}{2}$ dkg Butter treibt man mit 6 Dottern und $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker gut ab, rührt $10\frac{1}{2}$ dkg erweichter Chocolate und den festen Schnee der 6 Klar darunter, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel, kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste, stürzt sie auf eine runde Schüssel und überzieht sie mit spanischer Windmasse. Man gibt nun das überzogene Koch nochmals ins heiße Rohr und überbäckt die spanische Windmasse bis sie gelblich wird. Man kann die Speise, warm oder kalt, auf Eis gestellt, servieren.

Orangen-Koch im Dunste gekocht. 6 Dotter rührt man mit 14 dkg fein gestoßenen Zuckers, welchen man an einer Orange abrieb, gibt den Saft einer halben Orange und den festen Schnee der 6 Klar dazu und staubt schließlich noch eine Messerspitze voll Stärkmehles hinein. Man füllt die Masse in einen mit etwas Butter bestrichenen und mit Mehl ausgeföhnten Dunstmodel und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste. Gestürzt, gibt man beliebige Salse darüber.

Chocolade-Schaumkoch. Man rührt 12 dkg Zucker und 12 dkg geriebener Chocolate mit 7 Dottern sehr schaumig ab und mengt schließlich festen Schnee von 7 Klar bei. Diese Masse füllt man in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste. Gestürzt, gibt man beliebigen Schaum als Überauß.

Nuß-Pudding. 8 dkg Butter läßt man zerschleichen, rührt, ehe sie heiß wird, 3 dkg Mehl hinein, vergießt dies mit 4 dl lauem, guten Obers und läßt es unter beständigem Rühren kochen, bis der Teig schön fein und glatt geworden ist. Nun gibt man die Masse in einen Weidling, läßt sie auskühlen, treibt nach und nach 9 Dotter mit derselben sehr flaumig ab, mengt 7 dkg fein geschnittene Nüsse und Zucker mit Vanillegeruch nach Geschmack, bis es angenehm süß wird, ferner 2 kleinstwürfelig geschnittene Taffet-Äpfel und zuletzt den festen Schnee von 6 Klar darunter. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und läßt sie im Dunste eine gute halbe Stunde kochen. Gestürzt, gibt man beliebigen Überguß, Himbeer- oder Ribiselsaft oder Nuß-Crème, dazu.

Nuß-Koch. 14 dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 5 Dottern gut abgetrieben, dann mischt man festen Schnee von 4 Klar und 14 dkg fein geschnittene Nüsse und schließlich noch (schwach gewogen) 3 dkg mit Rum befeuchtete Semmelbröseln darunter. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Model und bäckt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohre. Gestürzt, übergießt man das Koch mit heißem Weine, welcher mit Zucker und Citronenschalen oder mit Himbeersaft gemischt, gekocht wurde.

Nuß-Koch im Dunste. Man schlägt von 6 Klar sehr festen Schnee, mischt 6 Eßlöffel voll Zucker, 6 Eßlöffel voll gestoßener Nüsse und $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Semmelbrösel dazu, verrührt alles leicht, füllt damit eine mit Butter geschmierte Dunst-Form und kocht die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunste. Man serviert dazu eine Vanille-Crème von 4 dl Milch, 4 Dottern, 2 Löffeln Stärkmehl und 3 Löffeln Zucker mit Vanillegeruch oder Himbeersaft.

Haselnuß- oder Nußkoch 1. $10\frac{1}{2}$ dkg Butter werden mit 8 Dottern sehr gut abgetrieben, nach und nach 14 dkg fein gestoßenen Zuckers dazu gerührt und dann 14 dkg fein geschnittener Nüsse oder Haselnüsse beigemengt. Man schlägt von 8 Klar sehr festen Schnee, rührt ihn vorsichtig unter die Masse und gibt noch 1 Löffel Rum dazu, füllt dann alles in einen mit Butter bestrichenen Model und bäckt das Koch im Rohre. Gestürzt, serviert man eine Crème von gebranntem Zucker, oder Obersschaum, Chaudeau, oder Himbeersaft dazu.

2. 14 dkg Haselnüsse werden in einer Kasserolle auf dem Herde mit Zucker gebräunt und sodann gestoßen. Hierauf treibt man 5 Dotter mit 7 dkg Zucker ab, mengt die Haselnüsse und den festen Schnee von 5 Klar dazu. Man bäckt das Koch in einem mit Butter bestrichenen Model im Rohre oder kocht es im Dunste. Nach dem Stürzen wird es mit Salsenschaum übergossen.

Kokosnuß-Pudding. Man treibt 18 dkg Butter flaumig mit 5 Dottern ab, gibt $12\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 1 Kaffeeschale voll in $\frac{1}{8}$ l Milch erweichte Kipfelbrösel, 1 Eßlöffel voll in wenig kaltes Wasser eingerührte Maisstärke, 2 Eßlöffel voll Rosenwasser, den festen Schnee von 5 Klar und zuletzt den geriebenen Kern einer Kokosnuß dazu, rührt den Teig noch $\frac{1}{4}$ Stunde tüchtig durcheinander, füllt ihn in eine mit Butter bestrichene Pudding-Form und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden im nicht zu heißen Rohre. Erst wenn er ausgekühlt ist, wird er gestürzt, mit Zucker bestreut und mit gezuckertem Obersschaum garniert.

Dattel-Pudding. 12 dkg abgerindete, blätterig geschnittene Semmeln werden mit $\frac{1}{4}$ l Milch erweicht und auf dem Feuer gerührt, bis sie dick verkocht sind. Inzwischen treibt man 12 dkg Butter mit 8 Dottern und 14 dkg Zucker sehr flaumig ($\frac{1}{2}$ Stunde lang) ab, gibt die verkochten Semmeln, 8 dkg fein gewiegte weiße Mandeln, 18 dkg fein nudelig geschnittene Datteln, einige Nußkerne und zuletzt den festen Schnee von 8 Klar dazu. Einen mit Butter bestrichenen Dunst-

model füllt man mit dieser Masse halb voll und kocht sie $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste. Gestürzt, gibt man beliebigen Überguß, Vanille-Crème oder Obstsaft, dazu.

Mmaviva-Gries-Pudding. 6 gehäufte Eßlöffel voll Gries kocht man in Milch mit Zucker und etwas Citronenschale dick ein. Wenn der Brei gut ausgekühlt ist, rührt man 5 dkg Butter, 4 Dotter, noch etwas Zucker und den festen Schnee von 4 Klar darunter und teilt die abgetriebene Masse in 4 Teile. Einen Teil färbt man mit geriebener Chocolate braun, einen Teil mit Spinatopfen grün, einen Teil mit Krebsbutter rot, und den vierten Teil läßt man gelb. Die Masse legt man dann schichtenweise in eine mit Butter bestrichene Pudding-Form und bäckt sie im Rohre oder siedet sie im Dunste. Man serviert beliebige Crème, Canariemilch oder bloß Obers dazu.

Englischer Plum-Pudding. Zu dieser Speise nimmt man 21 dkg Rosinen, 21 dkg Weinbeeren, 21 dkg Mehl, 21 dkg Rinds-Nierenfett, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel Himbeerast, 2 Löffel Wein, 2 Löffel Rum, 2 Eier, etwas Milch und Salz. Das Mehl wird mit dem fein geschnittenen Nierenfett gut verrieben, alles Übrige in einen Weidling mit dem Mehl und Fett verrührt, dann die Eier mit etwas Milch gut versprudelt und dazu gemengt. Einen Dunstmodel schmirt man mit Butter, füllt die Masse ein und kocht sie 3 Stunden im Dunste. Gestürzt, serviert man Chaudeau dazu.

Englischer Pudding. 42 dkg Kernsettes enthäutet man, schneidet es sehr fein zusammen, mischt dann 21 dkg Mehles dazu und zerreibt es fein. Hierauf sprudelt man 4—5 ganze Eier mit 21 dkg Zucker und $\frac{2}{10}$ l Obers ab und mengt es zum gebröselten Mehle, verarbeitet dann alles sehr gut zu einem Teige und mischt noch 2—3 Löffel Rum, eine halbe fein geriebene Muskatnuß, Salz, 7 dkg mildelig geschnittenen Citronat, 21 dkg Rosinen, 21 dkg Weinbeeren, 21 dkg Marillensalse und 3—4 fein blätterig geschnittene Reinette-Äpfel dazu. In eine Kuppelform legt man ein feines Stük Linnen, welches man vorher stark mit Butter bestrichen und mit Mehl bestaubt hat und füllt die Masse ein. Die Form schließt man gut, bindet sie in eine Serviette ein und hängt sie nun an einem Stücke Holz in einen großen Topf oder Kessel, worin sich 12 l kochendes Wasser befinden, darin man den Pudding ungefähr 4 Stunden kochen läßt. Wenn keine Form vorhanden, kann man den Pudding bloß in eine stark mit Butter bestrichene Serviette binden, doch sehr sorgsam, damit er die runde Form bekomme. Wenn der Pudding, ob in Form oder Serviette, im Topfe hängt, muß man darauf achten, daß er unten nicht anliege und anbrenne. Er muß langsam kochen und hiebei jede Stunde kochendes Wasser nachgegeben werden. Beim Stürzen darf man die Leinwand nur behutsam abnehmen. Der Pudding muß fernig und doch zart sein. Dazu gibt man entweder Chaudeau oder eine Sauce aus 1 Löffel Mehles mit 21 dkg Butter, 14 dkg Zucker, Salz und $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira. Man läßt dies alles zusammen kochend heiß werden, doch darf es nicht kochen.

Marillen-Roch im Dunste I. Man rührt 10 dkg Marillensalse mit 10 dkg Zucker und mengt den festen Schnee von 6 Klar leicht darunter. Dann füllt man die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden, im Rohre im Dunste. Zu diesem Zweck stellt man eine Rein mit heißem Wasser ins Rohr und stellt den Model hinein.

2. Man treibt 14 dkg Marillensalse mit 21 dkg Zucker ab, rührt dann nach und nach 4 Dotter dazu, und wenn man $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt hat, vermengt man leicht den festen Schnee der 4 Klar mit der Masse. Dann füllt man sie in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel, kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunste und übergießt sie, gestürzt, mit Marillen-Überguß.

Cis-Roch. 2 Klar rührt man mit 13 dkg Zucker und dem Saft einer Citrone

zu Eis. Kurz vor dem Anrichten kommt der feste Schnee von 4 Klar dazu. Die Masse wird in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel gefüllt und 15 Minuten im Dunste gekocht. Gestürzt, serviert man beliebigen Uberguß, Himbeeren-, Erdbeeren- oder Ribiselsaft, dazu.

Schnee-Koch im Dunste. 10 dkg Butter treibt man mit 12 dkg Zucker mit Vanillegeruch gut ab, rührt schwach gewogene 10 dkg Mehles und zuletzt den festen Schnee von 4 Klar dazu, füllt die Masse dann in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie im Dunste. Gestürzt, gibt man Erdbeersalze dazu.

Erdäpfel-Pudding. Man treibt 14 dkg Butter flaumig ab, rührt nacheinander 8 Dotter, 28 dkg gefottene, geriebene Erdäpfel, 10 dkg Zucker und etwas fein gewiegte Citronenschale hinein und mengt dann den festen Schnee von 8 Klar und 7 dkg fein geriebener Mandeln dazu. Einen Dunstmodel bestreicht man mit Butter, besät ihn mit feinen Bröseln und bäckt die Masse im Rohre oder kocht sie im Dunste. Gestürzt, gibt man den Pudding mit Crème zu Tische.

Rahm-Koch mit Bröseln. Man sprudelt in $3\frac{1}{2}$ dl guten, sauren Rahmes nach und nach 6 Dotter hinein, dann Zucker mit Citronengeruch nach Geschmack und so viel feine Semmelbrösel, bis die Masse so dick wird wie ein Scharrenteig; zum Schlusse rührt man noch leicht den festen Schnee von 6 Klar darunter, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Model und bäckt sie im Rohre.

Rahm-Koch, im Dunste gekocht. 3 Löffel sauren oder süßen Rahmes treibt man mit 3 Dottern und 3 Löffeln Zucker flaumig ab, mengt den festen Schneevon 3 Klar darunter und gibt zuletzt 5 dkg in Butter geröstete Mandeln und $1\frac{1}{2}$ dkg feine Semmelbrösel hinzu, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie im Dunste. Gestürzt wird sie mit einem Salsen-Uberguß serviert.

Reis-Koch im Dunste. Man kocht 14 dkg Reis mit 7 dkg Butter in $\frac{1}{2}$ l Milch sehr weich und passiert ihn hierauf noch ganz heiß durch ein Sieb, dann rührt man 6 Dotter mit 7 dkg Zucker sehr flaumig ab, gibt 4 dkg geschälter, fein gestoßener Mandeln dazu, rührt löffelweise das Koch hinein und gibt zuletzt den festen Schnee von 3 Klar dazu. Einen Dunstmodel schmiert man gut mit Butter aus, füllt die Masse ein und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste. Gestürzt, begießt man das Koch mit beliebigem Obstsaft.

Gefülltes Mandel-Koch. 14 dkg Zucker werden mit 5 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt, hierauf gibt man 14 dkg fein geriebener Mandeln, etwas gewiegte Citronenschalen und zuletzt den festen Schnee von 2 Klar dazu. Einen Model bestreicht man mit Butter, füllt einen kleinen Teil von der Masse ein, legt etwas gedünstete Apfelscheiben mit beliebigem Eingefottenen vermisch darauf, dann wieder vom Koch u. s. f., bis der Model voll ist. Man läßt das Koch langsam backen, stürzt es und serviert beliebigen Obstsaft dazu.

Mandel-Pudding. 6 Dotter werden mit 10 dkg fein gestoßenem Zucker sehr flaumig abgetrieben, dann mengt man 10 dkg abgezogene, fein geriebene Mandeln, etwas Citronenschale und $2\frac{1}{2}$ dkg feine Semmelbrösel und zuletzt den festen Schnee von 6 Klar darunter. Hierauf füllt man die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie 1 Stunde im Dunste. Gestürzt, wird Chaudeau darüber gegossen.

Mandel-Pudding mit Butter. 5 dkg Butter werden mit 4 Dottern sehr flaumig abgetrieben und 7 dkg Zucker hineingerührt. Dann mischt man 7 dkg Mandeln, welche geschält und stiftlich geschnitten wurden, 3 Löffel voll Rosinen, 5 dkg nudelig geschnittenes Citronat, 2 mürbe, aberiebene Kipfeln, würfelig geschnitten und mit Milch befeuchtet, zum Abtriebe und gibt schließlich noch den festen Schnee von 3 Klar dazu. Einen Model bestreicht man mit Butter

staubt ihn mit Zucker an und legt ihn mit geschälten, halbierten Mandeln aus, füllt die Masse ein und läßt sie 1 Stunde im Dunste kochen. Nach dem Stürzen gibt man beliebigen Überguß, Obstsaft oder Crèmes darüber.

Brennender Mandel-Pudding. 2 ganze Eier und 2 Dotter werden mit 7 dkg fein gestoßenem Zucker und 7 dkg fein geriebenen, geschälten Mandeln recht flaumig abgetrieben. Hierauf gibt man $1\frac{1}{2}$ dkg mit Rum befeuchtete Semmelbrösel und den festen Schnee von 2 Klar dazu, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen und mit feinen Bröseln bestreuten Dunstmodel und siedet sie 1 Stunde im Dunste oder bäckt sie im Rohre. Nach dem Stürzen gießt man unmittelbar vor dem Auftragen einige Löffel Rum darauf, zündet diesen mit Papier an und trachtet ihn brennend zur Tafel zu bringen.

Französischer Mandel-Pudding. In einem Löffelchen rührt man 9 Dotter mit einem Kaffeelöffel voll Mehl sehr fein ab. Dann kocht man $3\frac{1}{2}$ dl Milch und rührt sie zu den Dottern, bis die Masse fein und glatt wird, worauf man sie auf dem Feuer aufkochen läßt. Wenn die Crème erkaltet ist, gibt man sie in einen Weidling, treibt sie gut ab, schlägt 2 Dotter dazu, zuckert nach Geschmack und gibt noch Drangengeruch darunter. Indessen hat man 14 dkg Mandeln samt den Schalen fein gerieben und dieselben mit 7 dkg gestoßenem Zucker goldfarbig geröstet. Man mischt diese, sowie noch festen Schnee von 9 Klar zur Crème. Diese Masse kann man in einem mit Butter bestrichenen Dunstmodel im Dunste kochen, oder auf einer Schüssel als Auflauf backen.

Flammierter Pudding. Man läßt 5 dkg Mehl (gut gewogen) in 5 dkg Butter (gut gewogen) anlaufen und gießt $\frac{3}{10}$ l siedender Milch dazu. Wenn dies verkocht und gut verrührt ist, läßt man die Masse auskühlen und treibt nach und nach 6 Dotter und 10 dkg Zucker damit ab, gibt den Schnee von 6 Klar und 3 dkg geriebener, weißer Mandeln dazu, teilt dann die Masse in 2 Teile und färbt einen Teil mit 3 dkg aufgelöster Chocolate. Einen gut geschmierten Model füllt man mit der weißen Masse nicht ganz halb voll, gibt dann löffelweise die schwarze und weiße Masse abwechselnd hinein und kocht das Ganze 1 Stunde im Dunste. Gestürzt, gibt man beliebigen Überguß dazu.

Metternich-Pudding. 7 dkg Butter, 7 dkg Zucker, 4 Dotter, etwas Citronenschale und $8\frac{3}{4}$ Gramm Stärkmehl werden in einem Messingpfännchen mit Stiel zu dünner Crème gekocht; ausgekühlt mischt man den Saft von einer $\frac{1}{2}$ Citrone und den festen Schnee von 4 Klar bei, füllt die Masse in einen gut mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunste. Größere Portion: 14 dkg Butter, 14 dkg Zucker, 8 Dotter, $17\frac{1}{2}$ Gramm Stärkmehl, Saft von 1 Citrone, 8 Schnee.

Grillage-Roch. 5 Dotter treibt man flaumig ab, dann läßt man 9 dkg mit den Schalen gestoßene und geriebene Mandeln mit 9 dkg fein gestoßenem Zucker in einer kleinen Kasserolle rösten und mischt sie hierauf zu den abgetriebenen Dottern. Schließlich rührt man den festen Schnee von 5 Klar leicht hinein, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Schüssel und bäckt sie im Rohre. Wenn sie gebacken ist, übergießt man mit Erdbeer-Überguß und serviert solchen in einer Sauciere dazu. Will man eine größere Menge dieser Speise machen, so nehme man 8 Dotter, 14 dkg Mandeln, 14 dkg Zucker und 8 Klar zu Schnee.

Luft-Roch. 2 Löffel Zucker werden mit 2 Löffeln Wasser gesponnen, dann gibt man 3 Löffel Mehl hinein. Man verrührt dies gut mit schwach $\frac{2}{10}$ l Milch, welche man nach und nach zugießt und läßt es kochen, bis es ein dickes Rindstoch wird. Hierauf gibt man den Brei in einen Weidling, treibt ihn solange ab, bis er ganz kalt wird, rührt dann 5 Dotter flaumig damit ab, zuckert noch nach

Geschmack und gibt den festen Schnee von 5 Klar dazu. Dann füllt man die Masse in einen mit Butter bestrichenen Model und siedet sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunste. Gestürzt, übergießt man das Koch mit beliebiger Salze.

Crème-Koch von Erdäpfel-Mehl. $\frac{1}{4}$ l Obers kocht man und läßt es auskühlen, dann sprudelt man $\frac{1}{6}$ l kaltes Obers mit 4 Dottern, 21 dkg Zucker und 5 Löffeln Erdäpfel-Mehl ab, gießt diese Mischung langsam in das warme Obers und sprudelt die Masse auf dem Herde zu einer dicken Crème, welche man auskühlen läßt. Hierauf treibt man diese mit 5 Dottern ab, gibt nach und nach 4 Löffel Rum und Schnee von 3 Klar dazu, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Model und bäckt sie im Rohre.

Marzipan-Koch. $\frac{1}{4}$ l Milch versprudelt man mit 1 Ei und dem Saft einer Citrone, stellt die Masse dann im Schneebecken aufs Feuer, läßt sie gut verkochen und rührt so lange, bis sie dick wird und gerinnt. Hierauf schüttet man sie auf ein nasses Tuch, welches auf einem Haarsieb liegt und läßt die Feuchtigkeit durchfließen. Es bleibt dann eine schöne, feine, topfenartige Masse zurück. Dann schält man 4 dkg Mandeln, läßt sie in einem Rindschmalze baden, bis sie eine schöne gelbe Farbe bekommen und stößt sie in einem Mörser sehr fein. Sodann treibt man $3\frac{1}{2}$ dkg Butter mit 4 Dottern und $3\frac{1}{2}$ dkg Zucker mit etwas Citronengeruch sehr flaumig ab, rührt nach und nach die topfenartige Masse und die gestoßenen Mandeln dazu, mengt den festen Schnee von 4 Klar und 1 dkg feine Semmelbrösel hinein, füllt einen mit Butter geschmierten, mit Bröseln ausgestreuten Model mit der Masse und bäckt diese $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohre. Gestürzt, übergießt man das Koch mit Himbeer- oder Ribiselsaft.

Rum-Soufflé. 10 $\frac{1}{2}$ dkg Butter werden zerlassen und mit $3\frac{1}{2}$ dkg Mehl verrührt; nach einer Weile gießt man nach und nach $3\frac{1}{2}$ dl Milch hinzu, läßt alles so lange verkochen, bis es dick wird, und sich von der Kasserolle löst. Wenn die Masse überkühlt ist, wird sie mit 6 Dottern, 14 dkg Zucker und 3 Löffeln Rum $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, schließlich mit dem festen Schnee von 6 Klar vermengt. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie im Dunste.

Kipfel-Koch. Zu einem Abtriebe von 7 dkg Butter, 5 dkg Zucker und 5 Dottern mischt man den festen Schnee von 5 Klar und die mit Obers befeuchteten kleinen Würfel von 3—4 feinen Wiener Kipfeln, sowie 1 Löffel voll Rosinen und Weinbeeren und die abgeriebenen feinen Brösel der Kipfel. Dann füllt man die Masse in einen gut mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie im Dunste oder bäckt sie im Rohre. Nach dem Stürzen begießt man das Koch mit verdünnter Marillensalze.

Semmel-Pudding. Von 4—5 Kaisersemmeln reibt man die Rinde ab, schneidet die Semmeln dann fein würfelig, befeuchtet die Würfel mit kalter Milch und schüttelt diese fleißig auf, doch ohne sie zu verrühren. Indessen schneidet man ein nußgroßes Stück Citronat sehr fein nudelig und 7 dkg Mandeln stiftlich, dann puht man noch 4 dkg Rosinen und 2 dkg Weinbeeren. Hierauf treibt man 14 dkg Butter mit 5 Dottern flaumig ab, und rührt 10 dkg Zucker, sowie die oben angegebenen Früchte, dann die angefeuchteten, nicht zerdrückten Semmelwürfel und zuletzt den festen Schnee von 5 Klar dazu. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie 1 Stunde im Dunste. Gestürzt serviert, gibt man Chaudeau dazu.

Béchamel-Koch. 5 dkg Butter läßt man in einer kleinen Kasserolle zer-schleichen, gibt, ehe sie heiß wird, 7 dkg Mehl und $\frac{1}{4}$ l heiße Milch hinein, verrührt dies gut, läßt es gut kochen, bis es dick wird und sich vom Reindel löst, worauf man es beiseite stellt und auskühlen läßt. Dann treibt man 2 dkg

Butter gut ab, gibt nach und nach 4 Dotter, 7 dkg Zucker und etwas Vanillegeruch und dann löffelweise obiges Béchamel dazu. Schließlich mengt man leicht den festen Schnee der 4 Klar darunter, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Dunste. Gestürzt, serviert man beliebigen Obstsaft dazu und gießt auch welchen darüber.

Blancmanger-Roch. Man kocht 14 dkg weiße, gestoßene Mandeln mit 7 dl Obers auf, seigt das Ganze durch ein feines Sieb und läßt es erkalten. Dann sprudelt man 8 Dotter mit 14 dkg Zucker, mit Vanillegeruch, zu dem Obers, füllt die Masse in einen mit Zucker ausgestreuten Model und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde im Dunste. Gestürzt, wird das Roch mit Mandeln oder Salse garniert oder beliebige Crème darüber gegeben.

Stradella-Pudding. 14 dkg Butter werden mit 6 Dottern gut abgetrieben, dann gibt man 7 dkg erweichter Chocolate und 14 dkg feinen Zuckers mit Vanillegeruch dazu, fügt noch 14 dkg mit der Schale geriebene Mandeln bei und würtzt den Teig mit etwas gestoßenem Zimmet, Neugewürz, Gewürznelken und Citronenschale, zum Schlusse rührt man leicht den Schnee von 6 Klar dazu, füllt alles in einen mit Butter geschmierten Dunstmodel und kocht den Pudding 1 Stunde im Dunste. Gestürzt, übergießt man den Pudding mit folgendem Schaum: 28 dkg Zucker läßt man spinnen und etwas Citronenschale und ein Stückchen Vanille, in einem Tüllflecken eingebunden, mitkochen, dann nimmt man es heraus, und mengt den Zucker zu dem festen Schnee von 4 Klar, gibt das Schneebecken auf die Glut und schlägt so lange bis das Ganze ein zäher Schaum wird, was beiläufig 10 Minuten braucht. Vom Feuer weggenommen, mischt man 3—4 Löffel Marasquin-Liqueur bei und übergießt den Pudding schön gleichmäßig mit dem Schaume.

Crème-Pudding. Man verrührt 2 dl Obers mit 5 Dottern, zuckert nach Geschmack mit Vanille- oder Orangenzucker, so daß es angenehm süß schmeckt, und sprudelt die Masse auf dem Feuer bis sie dick wird. Man überleert die Crème hierauf in eine tiefe Schüssel, rührt bis sie ganz kalt wird und mengt sodann 1 Löffel voll Stärkmehles und den festen Schnee von 3 Klar hinzu. Ein Dunstmodel wird mit Butter bestrichen und mit Mehl ausgestäubt, dann die Masse eingefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunste gekocht. Gestürzt, gibt man Salsen-Überguß darüber.

Béchamel-Roch mit Orangen und Pistazien. $\frac{1}{2}$ l Obers, $10\frac{1}{2}$ dkg Butter und 4 Löffel Mehl rührt man in einer Kasserolle auf dem Feuer, bis die Masse dick wird. Vom Feuer entfernt, rührt man nach und nach 8 Dotter hinein und so viel Zucker mit Orangengeruch, daß die Masse angenehm süß schmeckt, zuletzt gibt man den festen Schnee von 6 Klar dazu. Den mit Butter bestrichenen Model bestreut man mit gehackten Pistazien, füllt den Model halb voll und bäckt die Speise entweder im Rohre oder siedet sie im Dunste.

Im Dunste gekochte Mandelmilch. 6 dkg Mandeln werden wenigstens 12 Stunden in kaltem Wasser liegen gelassen und dann geschält. Das Liegenlassen im kalten Wasser hat den Zweck, die Mandeln rein weiß zu bekommen. Mit heißem Wasser geschwellt, werden die Mandeln bräunlich. Man stößt nun die weißen Mandeln sehr fein und kocht sie mit etwas Vanille in $\frac{4}{10}$ l Obers ein, läßt sie darin einige Zeit ausziehen und seigt sie dann ab. Was von den $\frac{4}{10}$ l Obers abgeht, muß wieder mit Obers ersetzt werden. Dann sprudelt man 6 Dotter und 1 Kaffeelöffel voll Mehl und Zucker nach Geschmack hinein, füllt die Masse in einen glatten Model, belegt, wenn kein Deckel da ist, denselben mit Papier und kocht sie im Dunste. Nach dem Stürzen wird die Speise entweder mit Weichselfleisch belegt oder mit Marillen- oder Hagebutternsalsen-Überguß oder mit Chocolate-Crème begossen.

Auflauf von Weinmark. 10 dkg klein geschnittenen Markes läßt man

zerschleichen, schüttet es über 3 Löffel fein geriebene Semmelbrösel und läßt diese mit 7 dkg Zucker und $\frac{2}{10}$ l Wasser auf dem Feuer kochen, bis ein dickliches Koch daraus wird. Nach dem Auskühlen mengt man 5 Dotter und weitere 10 dkg würfelig geschnittenes Mark hinzu. Dann mengt man das Ganze durcheinander, salzt es und mischt den festen Schnee von 5 Klar dazu. Die Masse wird nun in einen mit Butter bestrichenen Model gefüllt und im Rohre bei 50° R. gebacken.

Auslauf von Käse. Ungefähr 8 dkg geriebenen Parmesankäses verrührt man mit 5 dkg zerlassener Butter und 4 Dottern, salzt etwas, würzt ein wenig mit Pfeffer und 1 Kaffeelöffel voll feinem Zucker und mengt die Masse unter festem Schnee von 4 Klar, dann füllt man die Masse in kleine Papierkapsel und bäckt sie langsam. Sie müssen schnell aufgetragen werden, um nicht zusammenzufallen.

Feine Fondues. 7 dkg Kartoffelmehl kocht man mit 14 dkg Butter und $3\frac{1}{2}$ dl kochendem Obers, rührt dann 14 dkg geriebenen Parmesankäse und 7 dkg geriebenen Groyerkäse, 1 Kaffeelöffel Zucker und weißen Pfeffer dazu und läßt alles noch eine Weile kochen. Wenn die Masse ausgekühlt ist, rührt man 5 Dotter und festen Schnee von 5 Klar dazu. Besonders fein werden sie, wenn man noch 3 gute Löffel voll Obersschaum dazu mengt. Man füllt die Masse in Papierkapseln, stellt diese auf ein Blech und bäckt sie nur kurz im mäßig heißen Rohre.

Krebs-Kapseln. Man treibt 3 dkg Krebsbutter mit 2 Dottern ab, gibt 2—3 Löffel voll in Obers erweichter Brösel und festen Schnee von 2 Klar dazu, salzt die Masse und gibt je 1 Löffel voll davon in kleine Papierkästchen, streut würfelig geschnittenes Krebsfleisch, mit Eingerührtem von 2 Eiern gemischt, darauf, füllt dann die Kästchen mit dem Abtriebe noch voller an, stellt diese auf ein Blech und bäckt sie kühl.

Pikanter Kartoffel-Auslauf zu Braten. 6 große Kartoffeln brät man im Rohre und schält und passirt sie. Dann treibt man 5 dkg Butter mit 3 Dottern und $\frac{1}{8}$ l saurem Rahme ab, rührt die passirten Kartoffeln, Salz, weißen Pfeffer, 5 dkg geriebenen Parmesankäse, den festen Schnee von 3 Klar und 1 Löffel Mehl dazu und bäckt die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Reifforn $\frac{1}{2}$ Stunde.

Morcheln-Auslauf. Man macht ein Béchamel aus 7 dkg Butter, 7 dkg Mehl und $3\frac{1}{2}$ dl Milch und verarbeitet es sehr fein. Wenn es ausgekühlt ist, rührt man 4 Dotter nach und nach dazu und salzt etwas. 25—30 Stück Morcheln reinigt und bürstet man indessen sehr sauber und blanchiert sie (siehe Seite 30), worauf man die Stiele fein wiegt und die Hüte zu feinen Ringen schneidet. Man dünstet nun das Gewiegte mit Butter, Pfeffer und Salz, und wenn dies gut gedünstet hat, nimmt man es aus dem Reindel und dünstet die Ringe ebenso, bis alle Feuchtigkeit verdampft. Ausgekühlt gibt man zuerst das Gewiegte, dann die Ringe zum Abtrieb, vermischt alles gut und mengt schließlich den fest geschlagenen Schnee von 4 Klar dazu. Man bäckt die Masse in einer mit Butter bestrichenen Schüssel $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohre. Aus frischen Champignons bereitet man ebenfalls diese feine Vorspeise. Die Stiele derselben werden gewiegt, die Hüte in kleine Würfel geschnitten. Zur Abwechslung kann auch etwas geriebener Parmesankäse dem Béchamel beigemengt werden.

Rudel-Auslauf mit Käse. Feine Suppennudeln von 2 Dottern kocht man kurz in Salzwasser ein und seigt sie gut ab. Man treibt dann etwas Rindschmalz (6 dkg) mit 5 Dottern ab, gibt 12 dkg geriebenen Parmesankäses, die gut abgetropften Nudeln und zuletzt den festen Schnee von 5 Klar hinein. Die Masse füllt man in einen gut mit Butter bestrichenen Model und bäckt sie im Rohre oder siedet sie im Dunste. — Oder man füllt sie in eine tiefe, mit Butter bestrichene Porzellanschüssel, bäckt sie darin und serviert sie samt der Schüssel.

Krebs-Béchamel-Auslauf. 2 eigroße Stücke Krebsbutter läßt man auf

dem Feuer in einer Kasserolle zerschleichen, gibt dann 2 große Löffel voll Mehl hinein und wenn alles schäumt, gießt man $3\frac{1}{2}$ dl Obers dazu und läßt die Masse verkochen, bis sie sich von der Kasserolle löst. Nachdem sie ausgekühlt ist, rührt man 6 Dotter, den festen Schnee von 6 Klar und etwas Salz hinein. Einen glatten Model bestreicht man mit Krebsbutter, legt eine Lage Béchamel ein, darauf eine Lage fein geschnittenen Krebsfleischs, dann wieder Béchamel u. s. f., bis alles verbraucht ist. Man bäckt die Masse im Ofen und gibt sie gestürzt auf den Tisch. — Statt Béchamel zu machen, kann man Krebsbutter mit Bröseln rösten, mit Suppe vergießen, ausgekühlt mit 6 Dottern und Schnee von 6 Klar verrühren und dies mit dem Krebsfleisch einfüllen.

Krebsen-Pudding. Man kocht 20—25 Krebsse, löst die Scheren und Schweiferln aus und aus den Schalen und Leibern macht man mit 25 dkg Butter eine Krebsbutter (siehe Seite 22). Die Hälfte der Krebsbutter gibt man in eine Kasserolle mit noch weiteren 5 dkg frischer Butter, rührt 2 Löffeln Mehles dazu und wenn dieses etwas angelauten ist, rührt man nach und nach 7 Dotter hinein, vergießt mit etwas Suppe, fügt noch 2 in Milch oder Suppe erweichte, gut ausgedrückte Semmeln bei, würzt mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß, verrührt Alles gut, läßt es kochen, bis sich die Masse vom Löffel löst und passiert es dann durch ein Haarsieb. Indessen bestrich man mit Krebsbutter einen Dunstmodel, legte ihn mit den ausgelösten Schweiferln und Scheren zierlich aus. Zu der passierten Masse gibt man den sehr festen Schnee von 5 Klar, füllt sie in den vorgerichteten Dunstmodel und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste. Vom Reste der Krebsbutter macht man mit Mehl eine Einmachsauce, welche mit der Brühe der ausgekochten und ausgepreßten Schalen vergossen wird und würzt mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß. Der Pudding wird gestürzt und die Sauce separat dazu serviert.

Dunst-Krebs-Meridon. Man kocht 15 Krebsse, löst die Scheren und Schweifchen aus und bereitet von den Schalen und ausgenommenen Leibern Krebsbutter (siehe Seite 22). 7 dkg Krebsbutter treibt man nun mit 4 Dottern gut ab, mischt dann 12 dkg mit etwas Obers befeuchtete, feine Ripfelbrösel, die würfelig geschnittenen Scheren, $\frac{1}{4}$ l gekochte, grüne Erbsen, 6 dkg geriebenen Parmesanfäses und zuletzt den festen Schnee der 4 Klar dazu. Einen Dunstmodel schmirt man mit Krebsbutter, legt ihn mit den Schweifchen und gekochten Spargelköpfen zierlich aus, füllt die Masse ein und kocht sie 1 Stunde im Dunste.

Krebs-Meridon. Man treibt 5 dkg Krebsbutter mit 4 Dottern sehr flaumig ab und gibt 10 dkg feiner, mit Milch befeuchteter Semmelbröseln, sowie das würfelig geschnittene Fleisch von 16 Krebsen und $\frac{1}{2}$ l mit Butter gedünsteter, grüner Erbsen dazu. Einen Dunstmodel bestreicht man gut mit Krebsbutter, legt ihn zierlich mit Spargelköpfen und Krebs Schweifchen aus, füllt dann die Masse ein und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste.

Feine, im Dunste gekochte Polenta. In $\frac{1}{2}$ l Milch kocht man $\frac{2}{10}$ l grobes Polentamehl ein und läßt es unter Beimischung von einem ei-großen Stück Butter dick einkochen. Wenn die Masse ausgekühlt ist, rührt man 2—3 Dotter damit ab, rührt 3 Löffel guten, sauren Rahmes und den Schnee der 3 Klar darunter, füllt die Masse in einen mit Butter gut bestrichenen und mit Bröseln ausgestreuten Dunstmodel und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste. Gestürzt, schmalzt man die Speise mit in Butter gerösteten Bröseln gut ab. Diese Speise wird zu Wildpret oder Lungenbraten gegeben.

Parmesanfäse-Pudding. 14 dkg Butter werden mit 4 Dottern sehr gut abgetrieben, dann Salz, 6 dkg geriebenen Parmesanfäses, 5 dkg Mehl

und fester Schnee von 3 Klar beigemengt. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie 1 Stunde im Dunste. Nach dem Stürzen bestreut man den Pudding mit Käse.

Rahm-Pudding. Man sprudelt $\frac{4}{10}$ l sauren Rahmes, schwach $\frac{3}{10}$ l Mehles und 5 Dotter zusammen, mischt noch den festen Schnee der 5 Klar und etwas Salz dazu, füllt dann die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunste. Nach dem Stürzen wird sie mit Butter abgeschmalzen und mit viel geriebenem Parmesankäse bestreut. Man kann diese Masse auch in einen Reismodel füllen und im Rohre backen. Gestürzt, richtet man dann in die Mitte beliebiges Ragout oder feines Gemüse, wie grüne Erbsen u. dgl. an.

Saurer Rahm-Pudding. $3\frac{1}{2}$ dl sauren Rahmes werden mit 2 ganzen Eiern, 2 Dottern und etwas Salz gut versprudelt, dann nach und nach 4 schwache Eßlöffel Mehles, sowie fester Schnee von 2 Klar darunter gerührt. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Model und kocht sie im Dunste. Gestürzt, schneidet man den Pudding in Schnitten, schmalzt diese mit heißer Butter ab und streut Parmesankäse darüber.

Saurer Rahm-Pudding mit Zucker. Man bereitet die gleiche Masse wie zu „Saurer Rahm-Pudding“, nur fügt man noch einige Löffel Zucker mit Citronengeruch dazu und serviert den Pudding im Ganzen, nicht zu Schnitten geschnitten, und läßt den Parmesankäse weg.

Topfen-Pudding. 4 ganze Eier werden mit einem eigroßen Stückchen Butter gut abgetrieben, dann 50 dkg durchpassierten Topfens, 19 dkg Gries beigemengt und etwas Salz. Ein Tuch wird mit Rindschmalz bestrichen, der Teig darauf gegeben, das Tuch verbunden und in Salzwasser in einem großen Topfe, wie es beim „Großen Knödel“ Seite 303 beschrieben ist, 1 Stunde gekocht. Beim Anrichten schmalzt man mit heißer Butter ab.

Englischer Fisch-Pudding. Ein Stück Kabeljau oder Hecht von 75 dkg löst man aus Haut und Gräten, zerschneidet das Fleisch und stößt es im Mörser sehr fein, worauf es noch durchpassiert und mit einigen Löffeln guter Suppe verrührt wird. Indessen treibt man 12 dkg Krebsbutter mit 1 Ei und 3 Dottern sehr flaumig ab, gibt 18 dkg in Milch erweichte und gut ausgedrückte Semmelkrume (Schmolle), einige mit Butter geröstete, fein gehackte Schalotten, Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß, 8 dkg Parmesankäse und einige klein geschnittene Krebschwänze und Scheren, sowie den festen Schnee von 3 Klar dazu. Nun füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Dunst-Form und läßt sie 1 Stunde im Dunste kochen. Gestürzt, gibt man warme Kaviar-Sauce oder Krebs-, Sardellen- oder Austern-Sauce dazu.

Wildpret-Pudding. 28 dkg abgelösten Fleisches von gebratenem oder gedünstetem Wildpret schneidet man fein, dünstet es mit etwas Speck und Suppe, worauf man es stoßt und passiert. Dann läßt man Butter mit Peterfilie anlaufen, gibt ein Paar Eßlöffel Semmelbrösel darunter, 1 dl Rot- oder Weißwein und einige Löffel sauren Rahmes und das passierte Fleisch. Ein kleines Stückchen Butter treibt man mit 2 Dottern ab und rührt nach und nach die ausgekühlte Masse zum Abtriebe, pfeffert etwas, mengt den festen Schnee von 2 Klar darunter, gibt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Model und kocht sie $1\frac{1}{2}$ Stunde im Dunste. Man serviert die Speise kalt in Schnitten geschnitten und gibt Diplomaten-Sauce dazu, da sie sonst zu trocken ist.

Hasenfarcie im Dunste gekocht. Das sogenannte „Junge“ vom Hasen, doch ohne Herz, 20 dkg Kalbs- oder Gansleber und 10 dkg Speck werden in einer gewöhnlichen Beize gedünstet. Sobald alles sehr weich geworden, wird das

Fleisch von den Knochen gelöst und alles durchpassiert. Dann rührt man das Passierte mit 2 Dottern und 2—3 Löffel guten, sauren Rahmes ab, salzt und würzt nach Geschmack, legt hierauf einen Dunstmodel mit Speckplatten aus, mischt zum Passierten noch kleine Stückchen von Zunge, Gurken, Speck und Gansleber und füllt die Masse in den ausgelegten Model, worauf man sie 1—1½ Stunden im Dunste kocht. Gestürzt, wird die Farce mit einer Wildpretsauce serviert.

Hasen-Pudding. ½ kg rohes, ungebeiztes Hasenfleisch vom Jungen des Hasen treibt man mit etwas Speck durch die Fleischhackmaschine, mengt 2 Eier, Salz, etwas Gewürz, etwas angelaufene Zwiebel und etwas Citronenschalen dazu, passiert alles, füllt die Masse in einen mit Speck ausgelegten Model und siedet sie 1 Stunde im Dunste. Gestürzt, entfernt man den Speck und gibt Wildpretsauce dazu.

Spinat-Pudding. 6 dkg Butter treibt man mit 4 Dottern gut ab, gibt nach und nach 12 dkg schön grün gekochten, fein zerschnittenen, gut ausgedrückten Spinats dazu und dann unter beständigem Rühren noch etwas fein gewiegte grüne Petersilie, eine ganze in Milch oder Wasser erweichte, ebenfalls gut ausgedrückte Semmel, 3 Löffel sauren Rahmes, den festen Schnee der 4 Klar, 8 dkg Semmelbröseln, Salz und Pfeffer. Man füllt nun die Masse in einen mit Butter beschmierten Dunstmodel ein und kocht sie ¾ Stunden im Dunste. Gestürzt, wird sie mit Butter und Bröseln abgeschmalzen.

Unterlegter Spinat-Pudding. 7 dkg Butter treibt man flaumig ab, rührt nach und nach 5 Dotter darunter, und fügt dann unter stetem Umrühren 12 dkg schön grün gekochten, fein zerschnittenen, gut ausgedrückten Spinats, etwas gewiegte, grüne Petersilie, 2 in Milch erweichte, gut ausgepreßte, fein verrührte Semmeln und 4 Löffeln sauren Rahmes, nebst etwas Pfeffer und dem nötigen Salze bei. Von 5 Klar schlägt man sehr festen Schnee, mengt ihn leicht unter die Masse und streut zum Schluß noch 8 dkg Semmelbröseln hinein. Den mit Butter gut bestrichenen Dunstmodel belegt man mit fingerbreiten, ausgeradelten Streifen von dünnen Frittaten, in fingerbreiter Entfernung, füllt ein Viertel der Masse ein, bestreut sie mit gekochter, geräucherter, kleinwürfelig geschnittener Schweinszunge oder Schinken, gibt wieder Spinatmasse, streut klein zerschnittenes, gekochtes Bries ein, gibt nochmals Spinatmasse, dann wieder Zunge und endlich schließt man mit dem Reste der Masse und kocht dieselbe ¾ Stunden im Dunste. Gestürzt, schmalzt man den Pudding mit Butter ab. Auch kann man statt Zunge und Bries, Krebschwänzchen einlegen und den Pudding mit Krebsbutter abschmalzen.

Faschierter Spinat im Dunste. Grün gekochter Spinat (3 Hände voll, nach dem Kochen gemessen) wird fein zerschnitten, mit etwas Butter, Pfeffer und 2 Dottern verrührt, dann fein gehacktes, gedünstetes Schweinsfleisch (5—6 Löffel voll) mit ⅔₁₀ l sauren Rahmes und 3 Eiern gut versprudelt. Man bäckt 7—8 Stück dünne Frittaten, belegt mit einem Stück einen gut mit Butter bestrichenen Dunstmodel, streicht etwas Spinat darauf, auf denselben das versprudelte Schweinsfleisch, dann legt man wieder eine Frittate darauf, streicht Spinat und Schweinsfleisch darüber u. s. f., bis der Model voll ist und obenauf eine Frittate zu liegen kommt. Man kocht die Masse im Dunste und gibt sie gestürzt zu Tische.

Ragoût-Béchamel-Pudding. 5½ dkg Butter, 5½ dkg Mehl werden mit 4 dl Milch am Feuer verrührt, bis sich der Teig vom Löffel löst. Ausgekühlt, kommt der Teig in einen Weidling, wird mit 7 Dottern sehr gut abgetrieben, gesalzen und mit dem festen Schnee von 7 Klar vermengt. Inzwischen kocht man ¼ l grüne Erbsen, 2—3 kleine kleinwürfelig geschnittene Karotten, eine halbe kleine, zerteilte Karfiolrose, 20—25 Spargelköpfe, jedes Gemüse einzeln, in Salzwasser

und läßt die Gemüse auf dem Siebe recht gut absinken. Sind die Gemüse trocken, so vermengt man sie mit der Puddingmasse, nebst einem gekochten, würfelig geschnittenen Kalbsbries oder Hirn, 10—12 kleinen, mit Butter gedünsteten gevierteilten Champignons, den gekochten Scheren und Schwänzen von 15—20 Krebsen, einigen gekochten Trüffelscheiben und endlich noch mit 10 dkg geriebenem Parmesankäse. Die fertige Masse wird in einen mit Butter gut bestrichenen Dunstmodel gefüllt und 1 Stunde im Dunste gekocht. Gestürzt, bestreut man den Pudding mit Parmesankäse und serviert zerlassene Butter, oder noch besser Krebsbutter dazu. Will man die Speise billiger herstellen, so lasse man die Krebschwänze und Trüffel weg.

Englischer Spargel-Pudding. Für dieses sehr feine und wohlschmeckende Gericht werden nur die oberen, zarten Enden von ungefähr 50 frischen Spargeln verwendet, die man in erbsengroße Stücke schneidet und blanchiert. Dann rührt man 10 dkg Butter sehr flaumig mit 5 Dottern, gibt 1 Kaffeeshale voll Mehl, 2 Löffel fein gehackten Schinkens, den Spargel, etwas Pfeffer und Salz und so viel Milch dazu, daß ein lockerer Teig wird und schließlich den festen Schnee von 5 Klar. Diesen füllt man in einen mit Butter ausgestrichenen Dunstmodel, kocht denselben 1 Stunde im Wasserbade, stürzt ihn und begießt ihn vor dem Servieren mit hellbrauner Butter.

Kohl-Pudding. Etwas Zwiebel, Speck, Peterilie, $\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch und etwas Majoran läßt man in Abschöpfett rösten, staubt Mehl daran und vergießt mit Milch. Einen Kohlkopf kocht man in Salzwasser weich, seigt ihn ab und gibt ihn zu dem Gerösteten. 2 Semmeln schält man ab, schneidet sie würfelig, ebenso einen Zungenspiß, gibt dies nebst 4 ganzen Eiern zum Kohl, salzt und pfeffert und läßt alles verkochen, dann auskühlen, worauf man noch 2 Dotter dazu rührt. Einen Model bestreicht man mit Butter, füllt die Kohlmasse ein und läßt sie unzugedeckt im Rohre im Dunste kochen.

Pudding mit Trüffeln. $\frac{1}{2}$ kg Trüffeln schält und pußt man, doch ohne sie zu waschen. Man zerschneidet die Trüffeln in kleine, sehr feine Blättchen und schwingt diese mit 7 dkg zerlassener Butter, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, $\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch, Salz, 2 Prisen weißem Pfeffer, etwas Muskatnuß, einem Stückchen Glace und $\frac{1}{4}$ Glas Madeira. Die Kuppelform wird mit einer großen, dünnen Platte von mürbem Teige ausgefüllert. Der mürbe Teig wird aber durch einige Dotter dünner gemacht. Man füllt die geschwungenen Trüffeln ein, legt auf die Trüffeln noch eine Teigplatte und schließt die Platte mit dem eingelegten Teige fest zusammen. Der Model muß mit einem gut und genau passenden Deckel geschlossen werden. Die Form wird nun in eine Serviette gebunden, in einen großen Topf mit kochendem Wasser gehängt und der Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Gestürzt, wird er mit Trüffel-Sauce übergossen.

Flanken-Auflauf mit Käse à la Milanaise. In $\frac{1}{2}$ l kochender Milch werden 7 dkg gebröckelter Butter geworfen und 15 dkg feines Mehl unter heftigem Rühren eingekocht, bis es einen dünnen Brandteig bildet. Man leert die Masse in einen Weidling um, treibt sie mit 14 dkg geriebenem Parmesankäse und 7 dkg Butter gut ab, rührt nach und nach 2 ganze Eier und 2 Dotter, eine Prise weißen Pfeffers und eben so viel Zucker dazu und dann noch 7 dkg würfelig geschnittenen Parmesankäses, zuletzt den festen Schnee von 2 Klar und nach Augenmaß eben so viel Oberschaum als Schnee. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Model und bäckt sie im Rohre bei 50° R.

Spinat-Auflauf. Man macht ein Béchamel aus 7 dkg Butter, 7 dkg Mehl und $3\frac{1}{2}$ dl Milch und läßt es solange unter fleißigem Rühren kochen, bis sich der Teig vom Löffel und der Kasserolle löst. Wenn es ausgekühlt ist, gibt man es in einen

Weibling, rührt 6 Eßlöffel voll gekochten passierten, grünen Spinates dazu (doch derselbe muß ziemlich trocken sein, weil sonst der Teig zu weich wird), treibt nach und nach 4 Dotter und 4 Eßlöffel voll geriebenen Parmesankäses damit ab, salzt und pfeffert etwas. Indessen röstet man ein Kalbshirn mit einem Löffel voll angelaufener Zwiebel in Butter ab, salzt und pfeffert es. Eine Auflauffschüssel wird mit Butter bestrichen. Nun schlägt man von 4 Klar sehr festen Schnee, mischt ihn zum Abtrieb und legt von diesem Teige eine dünne Schichte in die Auflauffschüssel ein. Auf diese streicht man das geröstete, zerrührte Kalbshirn und bedeckt dies nun mit der übrigen Masse und bäckt sie in nicht zu heißem Rohre; dieser Auflauf ist eine feine, pikante, originelle Vorspeise. Kann in den Sommermonaten noch mit Krebschwänzchen unterlegt und dadurch sehr verfeinert werden, oder auch statt mit Hirn, mit gehacktem Schinken gefüllt werden. Ist auch sehr gut, wenn gar keine Einlage zur Hand ist.

Hirn-Pudding. Man treibe 12 dkg Butter sehr gut ab und rühre nach und nach 7 Dotter hinein. Nach jedem zweiten Dotter gebe man einen Eßlöffel voll sauren Rahmes dazu (im Ganzen nur 3), sowie 5 abgerindete, in Milch erweichte, fein zerschnittene und gut ausgedrückte Rundsemmeln und ein blanchiertes, fein geschnittenes Kalbshirn. Man würzt mit 3 gehäuften Eßlöffeln voll Parmesankäse, etwas Salz und Muskatnuß und mengt schließlich den festen Schnee von 7 Klar dazu. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunsmodel und kocht sie eine Stunde im Dunste. Nach dem Stürzen bestreut man den Pudding noch mit Parmesankäse und träufelt etwas zerlassene Butter darauf.

Erdäpfel-Pudding. Man treibt 7 dkg Butter mit 3 Dottern ab, gibt 6 in Milch erweichte, von der Rinde befreite und gut ausgedrückte Rundsemmeln, sowie 18 dkg gekochter, geriebener Erdäpfeln dazu, salzt die Masse und gibt schließlich den festen Schnee von 3 Klar hinein. Die Masse wird in einem mit Butter bestrichenen Dunsmodel 1 Stunde im Dunste gekocht. Gestürzt, bestreut man sie nach Belieben mit Parmesankäse und serviert sie zu Wildpret mit Sauce. Namentlich zu Hirschfleisch sehr beliebt.

Pudding mit frischer Brinse. 7 dkg Butter treibt man mit 4 Dottern sehr flaumig ab, gibt dann 10 dkg Brinse und ein wenig Salz dazu und rührt so lange, bis die Masse ganz glatt wird. Hierauf rührt man leicht den festen Schnee von 4 Klar darunter und noch 5 dkg Gries und nach Geschmack einen Kaffeelöffel voll fein geschnittenen Schnittlauches. Man füllt nun die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunsmodel oder in eine Serviette und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste. Nach dem Stürzen schmaltzt man mit zerlassener Butter oder mit gerösteten Speckwürfeln den Pudding ab.

Englischer Spinatpudding. Zwei große Hände voll gereinigten, rohen Spinates hackt man sehr fein. Nun läßt man ein Stückchen Butter heiß werden und darin etwas fein gewiegte Zwiebel und grüne Petersilie anlaufen, gibt dann den Spinat und etwas Salz dazu, und läßt die Masse beiläufig 10 Minuten dünsten. Ausgekühlt gibt man eine in Milch erweichte und fein gehackte Semmel, 4 Dotter und wenn dies gut verrührt ist, noch einige Eßlöffel voll feingehackten Schinkens oder Bratenreste dazu, vermischt alles gut und rührt schließlich den festen Schnee von 4 Klar darunter. Die Puddingform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und 1 Stunde im Dunste gekocht. Gestürzt wird er mit einer Butterauce, zu welcher man einige gewiegte Sardellen und etwas sauren Rahm gibt, serviert. Dieser Pudding eignet sich als feine Vorspeise.

Schinken-Pudding. In 7 dkg Butter läßt man 7 dkg Mehl anlaufen, vergießt mit etwas lichter Suppe und läßt es wie Bechamel unter fleißigem Rühren so lange kochen, bis sich der Teig vom Löffel löst. Dann mischt man

56 dkg fein gewiegten, gekochten Schinkens, etwas gewiegte, grüne Peterfilie, 2—3 fein gehackte, gedünstete Champignons dazu und passiert Alles durch ein Drahtsieb. Indessen treibt man 10 dkg Butter mit 5 Dottern gut ab, mischt 7 dkg geriebenen Parmesankäses und das Passierte dazu und zuletzt den festen Schnee von 5 Klar, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie 1 Stunde im Dunste. Sauce hiezu: In 15 dkg Butter läßt man 6 blätterig geschnittene Champignons und 1 würfelig geschnittene Trüffel dünsten, staubt etwas mit Mehl, vergießt mit Suppe und wenn alles gut verkocht ist, passiert man die Sauce in eine andere Kasserolle, worin man sie mit 2 Dottern legiert, mit Salz, Muskatnuß und 1 Löffel Madeirawein würzt.

Karfiol-Auflauf. 10 dkg Butter treibt man mit 4 Dottern ab, gibt 4 Löffel voll sehr feiner Semmelbröseln, sowie einen mittelgroßen gekochten, in kleine Stücke zerschnittenen Karfiol dazu, würzt mit 3 dkg geriebenen Parmesankäses, mengt leicht den festen Schnee von 4 Klar darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflauffschüssel und bäckt sie 20 Minuten im Rohre.

Ersatz für Vanillegeruch für Kranke. Statt Vanillegeruch kann man bei Aufläufen in die siedende Milch etwas zerstoßene Samenkörner der wilden Rose (Hagebutten, Hetschepetsch) geben und eine Weile mitkochen lassen, dann seihen. Auf $\frac{1}{10}$ l Milch rechnet man 1 Eßlöffel voll von diesen zerstoßenen Körnern. Der vanilleähnliche Geschmack ist für Magenkranke zu empfehlen, welche die echte Vanille nicht vertragen. Man bekommt diese Körner bei den Verkäufern der Hagebuttenfalsche oder in Samenhandlungen. Auch Haferkörner, noch in den Hülsen, kocht man in Milch und geben diese einen feinen Vanillegeschmack.

Torten, Kuchen, Buttermteig-Speisen.

Allgemeines über Torten und Backwerk.

Bei Torten wie bei jedem Backwerk muß man namentlich sehr darauf achten, daß alle Zutaten genau gewogen und vorgerichtet sind. Der Abtrieb muß genügend lang, bis er sehr flaumig ist, bearbeitet, der Schnee sehr fest geschlagen und der Zucker sehr fein gestoßen und gesiebt werden. Je fleißiger dies alles geschieht, desto sicherer wird die Speise gelingen. Das Rohr erfordert eine große Aufmerksamkeit, es muß eine gleichmäßige Hitze haben und in dieser erhalten werden. Ist Butter bei der Masse, so soll das Rohr anfangs etwas heißer sein, als am Schlusse (siehe über „Backen im Ofen“ Seite 3). Auch ist zu empfehlen, bei allen Tortenmassen, welche Butter enthalten und in Folge dessen etwas schwerer sind, eine Messerspitze voll doppeltkohlen-sauren Natrons beizumengen. Werden Torten oder Backwerk glasiert, so müssen sie völlig erkaltet sein, ehe dies geschehen darf. Bevor man abzutreiben oder Schnee zu schlagen beginnt, muß der Tortenmodel oder das Backblech je nach Vorschrift vorgerichtet, mit Butter bestrichen oder mit Papier zc. belegt sein und das Rohr die richtige Temperatur haben, damit man sofort die fertige Masse einfüllen und backen kann. Der Zeitpunkt des Garbackens läßt sich bei jeder gerührten Sorte dadurch feststellen, daß man mit einer feinen Spitz- oder Stricknadel hineinstößt; bleibt dieselbe trocken, klebt nicht.