in einer Form etwa 1 1/2 Stunde. Dazu giebt man eine Sauce wie zum Stockfisch in Nr. 800 oder eine Sauce à la Béchamel nach Nr. 107.

925. Fleisch-Pudding. Hierzu kann man gebratenes Fleisch aller Art nehmen, welches von Häuten und Sehnen befreit und feingehackt wird. Ein wenig feingehacktes rohes Rind- oder Kalbfleisch, auch Schinken, verbessert den Pudding. Auf 1 1/2 Pfund dieses gehackten Fleisches rührt man etwa 12 Loth (20 NLth.) geriebene Semmel mit wenig Milch auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, vermischt diesen nach dem Erkalten mit 12 Loth (20 NLth.) Butter, 8 Eidottern, Salz, Pfeffer, ein paar feingehackten und in Butter geschwitzten Schalotten, Muscatnuß und dem gehackten Fleische, mischt auch nach Belieben etwas geriebenen Parmesankäse darunter, verdünnt die Masse, wenn sie zu steif sein sollte, mit ein wenig Sahne und vermischt sie mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen von den 8 Eiern. Man füllt die Masse in eine Form, kocht den Pudding etwa 1 1/2 Stunde und giebt eine braune Kapern-, Sardellen-, Kräuter- oder Herings-Sauce dazu.

XIII. Abschnitt.

Von der Zubereitung der warmen Mehlspeisen.

Es giebt eine so große Anzahl von Mehlspeisen aller Art, daß die Mittheilung aller bekannten Recepte dazu selbst dann unmöglich sein würde, wenn derselben ein größerer Raum in diesem Buche zugetheilt werden könnte. Dieser Abschnitt wird sich daher auf die beliebtesten Mehlspeisen und die bewährtesten Recepte dazu beschränken müssen. Einige allgemeine Bemerkungen müssen jedoch hier vorangeschickt werden.

Das Gelingen der Mehlspeisen, welche mit zu Schnee geschlagenem Eiweiß zubereitet werden, ist von der Festigkeit desselben abhängig; er muß deshalb außerordentlich steif geschlagen werden. Wie er geschlagen werden muß, ist in Nr. 22 angegeben. Nächstdem ist zu den eigentlichen Mehlspeisen ein ganz vorzügliches Mehl erforderlich, denn ohne dieses würde auch der beste Schnee nichts helfen. Die Ofenhitze sei nur mäßig, vorzüglich zu den Mehlspeisen, welche nicht aus der Form gestürzt, sondern in einem Teigrande auf der Schüssel, oder in einem dazu bestimmten Geschirr von Porzellan oder Blech gebacken und mit demselben und einer darum geschlagenen Serviette auf den Tisch gegeben werden. Besonders achte man darauf, daß die Mehlspeisen nicht zu scharf von unten backen; man kann dies durch ein paar untergelegte Ziegelstücke verhüten. — Solche Mehlspeisen, welche aus der Form auf die Schüssel gestürzt werden, backe man in einem Bain-marie im Ofen, streiche die Form gut mit ungesalzener

Butter aus, und streue entweder feingeriebene Semmel hinein, oder versehe den Boden mit einer mit Butter bestrichenen Patrone. Man stürze sie auch nicht gleich, nachdem sie aus dem Ofen genommen sind, sondern man lasse sie noch einige Minuten ruhig stehen, damit sie sich ein wenig setzen. Ohne diese Vorsicht würden die Mehlspeisen (besonders die feinen) leicht auseinandergehen. — Der Geschmack einer jeden Mehlspeise wird durch eine Prise Salz erhöht, welche jedoch nicht besonders darangethan wird, wenn die zur Mehlspeise verwendete Butter salzig ist. — Man sei bei der Zusammensetzung nicht ängstlich. Wenngleich die Vorschriften in Betreff des Maßes und Gewichtes genau sein müssen, so kommt es dennoch bei nicht ganz kleinen Quantitäten nicht darauf an, ob ein wenig Butter oder Mehl oder ein Ei mehr oder weniger darinnen sei, und man kann sehr gut die Zuthaten, ohne sie abzuwägen, mit einem gewöhnlichen Löffel messen. (1 Löffel Mehl, Zucker, Semmel ist ungefähr 1 Loth [knapp 2 NLth.], 1 Löffel Butter 2 Loth [reichl. 3 NLth.]). — Wenn die Mehlspeisen mit dem Schnee vermischt sind, muß man sie gleich backen, weil sonst der Schnee wässerig wird.

926. Auflauf von Vanille. Dazu gehören $^3/_4$ Quart (reichl. $^3/_4$ Liter) Sahne oder Milch, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Mehl, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker, 6 Loth (10 NLth.) feine Butter, 1 Stange Vanille, 10 Eier. — Die Sahne oder Milch läßt man mit der Vanille 5 Minuten langsam kochen, stellt sie dann zurück, läßt sie verkühlen und gießt sie durch ein Sieb. Dann vermischt man das Mehl recht klar mit der nach und nach dazugegossenen Sahne, fügt 5 Eidotter, den Zucker und die Butter hinzu, rührt hiervon auf gelindem Feuer einen glatten Brei ab, läßt denselben unter öfterem Umrühren verkühlen und vermischt ihn mit noch 5 Eidottern und dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen der 10 Eier, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form von Silber, Porzellan oder Blech, oder in einen auf eine Schüssel aufgesetzten Teigrand (Nr. 836) und bäckt sie in einem gelindheißen Ofen etwa drei Viertelstunden, wobei man Sorge tragen muß, daß der Auflauf von unten nicht zu scharf backe. Der Auflauf muß gleich, nachdem er aus dem Ofen genommen ist, auf den Tisch gegeben werden; man bestreut ihn zuvor mit feinem Zucker und glacirt ihn nach Belieben mit einer glühenden Schaufel.

Anmerkung. Beim Vermischen mit einer Masse darf der Eiweißschnee nicht zerrührt werden, was leicht bei steifen Massen geschehen kann, wenn man nicht vorsichtig ist. Man vermische deshalb anfangs nur etwa den vierten Theil des Schnees mit der Masse, wobei man, um diese geschmeidig zu machen, dreist zu Werke gehen kann, und mische dann nach und nach den übrigen Schnee durch leichte Züge mit dem Holzlöffel darunter.

927. Auflauf von Chocolade wird bereitet von 4 Loth (knapp 7 NLth.) Mehl, 6 Loth (10 NLth.) Zucker, 4 Loth (knapp 7 NLth.) But-

ter, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Chocolade, 1/2 Quart (reichl. 1/2 Liter) Sahne, 8 Eiern. Das Mehl vermischt man recht klar mit der Sahne und mit 4 Eidottern, fügt die geriebene Chocolade, die Butter und den Zucker hinzu, rührt hiervon auf dem Feuer einen glatten Brei ab, läßt denselben verkühlen und vermischt ihn mit den übrigen 4 Eidottern und dem steifen Schnee von den 8 Eiweißen. Das Backen ist dem des Auflaufes von Vanille gleich.

928. Auflauf von Makronen wird bereitet wie der Auflauf von Vanille; 4 bis 6 Loth (7 bis 10 NLth.) feingebrökelte oder gehackte bittere Makronen werden unter die Masse gerührt, ehe der Schnee darunterge-zogen wird.

929. Auflauf von Mandeln. 8 Loth (reichl. 13 NLth.) feinge-stoßene süße Mandeln, worunter einige bittere, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Mehl, 10 Eier, 10 Loth (knapp 17 NLth.) Zucker, 6 Loth (10 NLth.) Butter, 3/4 Quart (1 knappes Liter) Sahne. Das Mehl rührt man mit der Sahne klar, fügt die Butter, den Zucker, 5 Eidotter und die mit ein wenig Eiweiß oder Wasser feingestoßenen Mandeln hinzu, rührt dies auf dem Feuer zu einem Brei ab, vermischt denselben nach einigem Verkühlen mit noch 5 Eidottern und etwas Citronenzucker, zieht das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter und bäckt den Auflauf, wie oben angegeben.

930. Punsch-Auflauf. 10 Loth (knapp 17 NLth.) Mehl, 6 Loth (10 NLth.) Butter, 10 Eier, 10 Loth (knapp 17 NLth.) Zucker, 1/2 Quart (reichl. 1/2 Liter) Sahne, 1/8 Quart (1/8 Liter) Rum, 2 Citronen. — Von dem Mehl und der Sahne wird mit dem Zucker, der Butter und 5 Ei-dottern nach Nr. 926 ein Brei abgerührt, welchen man nach dem Ver-kühlen mit den übrigen 5 Eidottern, Citronenzucker, dem Rum, dem Safte der Citronen und zuletzt mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, in eine Form füllt, mit Zucker bestreut und etwa 1 Stunde bäckt.

931. Auflauf von Reis mit Vanille. 1/2 Pfund Reis, 1 Quart (reichl. 1 Liter) Milch, 12 Loth (20 NLth.) Zucker, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Butter, 10 Eier, 1 Stange Vanille. — Der Reis wird nach Nr. 25 gereinigt, mit der Milch und der Vanille auf raschem Feuer angekocht und auf gelindes Feuer gesetzt; nach einer halben Stunde wird die Butter und der gestoßene Zucker darangethan und der Reis vollends weichgedämpft. Dann rührt man ihn tüchtig oder streicht ihn durch ein Sieb, rührt 10 Ei-dotter darunter, vermischt ihn mit dem Schnee der 10 Eiweiße und bäckt ihn 1 Stunde.

932. Auflauf von Citronen. 1/2 Pfund feingestoßenen Zucker rührt man mit 12 Eidottern und der auf Zucker abgeriebenen Schale von 2 Ci-

tronen eine halbe Stunde, vermischt die Masse mit dem Safte von 2 Citronen, zieht den steifen Schnee von 12 Eiweißen nebst 2 Loth (reichl. 3 NLth.) feinem Weizen- oder Kartoffelmehl leicht darunter, füllt die Masse in eine Form, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie 30 bis 40 Minuten in sehr mäßiger Ofenhitze.

933. Auflauf von Erdbeeren. 1½ Quart (reichl. 1½ Liter) schöne Erdbeeren streicht man durch ein feines Sieb. Dann schlägt man von 10—12 Eiweißen einen sehr festen, glatten Schnee, vermischt ihn mit ¾ Pfund (37½ NLth.) sehr feingestoßenem Zucker, zieht die durchgestrichenen Erdbeeren leicht darunter, füllt die Masse in eine Form, streut Zucker darüber und bäckt sie in sehr gelinder Ofenhitze etwa ½ Stunde.

934. Auflauf von Himbeeren wird ebenso bereitet wie der Auflauf von Erdbeeren.

935. Auflauf oder Schnee von Aepfeln oder Quitten, Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen. Man kocht von diesen Früchten mit etwas Zucker ein steifes Muß und streicht es durch ein Sieb; vermischt etwa ein halbes Quart (reichl. ½ Liter) von diesem Muß durch sehr leichtes Rühren mit dem steifen Schnee von 10 Eiweißen und 20 bis 24 Loth (33 bis 40 NLth.) feinem Zucker, richtet den Fruchtschnee bergförmig auf eine Schüssel an, streicht ihn glatt, macht ihn mit einem Messer bunt, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn eine halbe Stunde in sehr schwacher Hitze.

936. Auflauf von Früchten auf eine andere Art. Man rührt 8 Loth (reichl. 13 NLth.) feine Butter zu Sahne, rührt nach und nach 8 Eidotter, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker und Citronenzucker darunter, vermischt es mit etwa ¼ Quart (¼ Liter) dickeingekochtem Muß von Aepfeln, Aprikosen, Kirschen, Himbeeren ꝛc., 4 bis 6 Eßlöffeln voll weißer geriebener Semmel und 4 Loth (knapp 7 NLth.) zerbröckelten bitteren Makronen, zieht den steifen Schnee von 8 Eiweißen darunter, füllt die Masse in einen Teigrand (Nr. 836) oder in eine Form, streut Zucker darüber und bäckt sie eine halbe bis drei Viertelstunden im mäßig heißen Ofen.

937. Citronen-Mehlspeise. Man kocht von 2 Eßlöffeln voll Mehl mit ein wenig Butter und Milch einen steifen Brei, thut denselben in einen Napf, läßt ihn verkühlen, fügt ½ Pfund feine Butter hinzu und rührt das Ganze, bis es recht weiß und schaumig geworden ist. Dann mischt man nach und nach unter fortwährendem Rühren ½ Pfund feingestoßenen Zucker und 16 Eidotter nebst der auf Zucker abgeriebenen Schale von 2 Citronen darunter, vermischt die Masse mit dem Safte von 2 Citronen und mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen der 16 Eier, füllt sie in eine Form oder in einen auf eine Schüssel gesetzten Teigrand (s. Nr. 836),

streut feinen Zucker darüber und bäckt sie etwa eine Stunde in einem sehr mäßig heißen Ofen. Wenn diese Mehlspeise zu lange bäckt, oder nicht gleich aus dem Ofen kommend auf die Tafel gegeben wird, fällt sie sehr zusammen.

938. Mehlspeise von Citronen à la Lyonnaise (vorzüglich.) 9 Eidotter thut man in eine Casserole, fügt 8 Loth (reichl. 13 NLth.) feine Butter, 8 Loth (reichlich 13 NLth.) feingestoßenen und gesiebten Zucker und den Saft einer großen Citrone hinzu, rührt dies auf gelindem Feuer so lange, bis es einem dicken Brei gleicht, schüttet die Masse in einen Napf, vermischt sie mit der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, und rührt sie, bis sie kalt und recht locker geworden ist. Man verbindet die Masse alsdann mit dem zu sehr steifem Schnee geschlagenen Weißen von 10 Eiern, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene und am Boden mit einem Papierblatte ausgelegte Form, bäckt sie $1\frac{1}{4}$—$1\frac{1}{2}$ Stunde in einem Bain-marie im mäßig heißen Ofen, stülpt die Mehlspeise auf eine Schüssel um, bestreut sie mit feinem Zucker, oder überzieht (maskirt) sie mit einem Chaudeau, den man von 4—6 Eiern nach Nr. 127 bereitet hat, und giebt eine Saucière mit Chaudeau daneben auf die Tafel.

939. Mehlspeise à la Dauphin. (Siehe Tab. VII.) Man bäckt die nach der vorigen Nummer bereitete Mehlspeise in einer Kuppelform (d. h. in einer Form, welche die Gestalt einer durchgeschnittenen Kugel hat) und läßt sie erkalten, schneidet sie dann vorsichtig, daß sie nicht zerbröckelt, in Scheiben und legt diese mit dazwischengestrichener Himbeer- und Aprikosen-Marmelade auf eine Schüssel wieder passend übereinander. Alsdann schlägt man das Weiße von 6 Eiern zu einem sehr steifen glatten Schnee, vermischt diesen, ohne ihn stark zu rühren, mit 6 Eßlöffeln voll feingestoßenem, durchgesiebtem und an einem warmen Orte getrocknetem Zucker, bestreicht mit der Hälfte der Schneemasse die Mehlspeise recht glatt, füllt den Rest der Masse in eine Düte von steifem Papier, bespritzt damit die Mehlspeise recht zierlich, bestäubt sie mit Zucker, setzt sie in einen mäßig warmen Ofen und läßt sie eine gelbliche Farbe nehmen und gut durchwärmen. Beim Auftragen auf die Tafel giebt man einen Chaudeau von 6 bis 8 Eiern nach Nr. 127 in einer Saucière dazu. Man kann auch von der Mehlspeisen-Masse mit geklärter Butter in einer eisernen Pfanne auf sehr gelindem Feuer kleine Omelettes backen, welche man dann auf einer Schüssel mit dazwischengestrichener Marmelade kuppelförmig übereinander legt und nach der oben gegebenen Anweisung weiter behandelt.

940. Mehlspeise von Reis. $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, 1 Quart (reichl. 1 Liter) Milch, 12 Loth (20 NLth.) Zucker, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Butter, 10 Eier, abgeriebene Citronenschale. — Der Reis wird nach Nr. 25 gereinigt und mit der Milch, der Butter und dem Zucker nach Nr. 931 weichgekocht; nach dem

Erkalten werden die Eidotter und die Citronenschale darunter gerührt, das Eiweiß zu sehr steifem Schnee geschlagen und unter die Masse gezogen, diese in einer Randschüssel gebacken und mit derselben aufgetischt, oder in eine Form gefüllt, im Bain-marie 1 bis 1½ Stunde im Ofen gebacken und auf eine Schüssel gestürzt. Dazu giebt man eine Milch-Sauce mit Vanille und Marasquin, oder eine beliebige Wein- oder Obst-Sauce, von welcher man einen Theil über die gestürzte Mehlspeise füllt, oder diese auch nur mit Zucker bestreut. — Man kann nach Belieben ¼ Pfund (12½ NLth.) gereinigte Sultanrosinen, ¼ Pfund (12½ NLth.) Corinthen, ein paar Loth (3 bis 4 NLth.) würfeliggeschnittenen Citronat, auch zerbröckelte Makronen oder 6 Stück feingestoßene bittere Mandeln unter die Mehlspeisen-Masse mischen. Sollte der Reis, wie es manchmal vorkommt, nach dem Erkalten oder Vermischen mit den Eidottern ein wenig dünn geworden sein, so rühre man ein paar Eßlöffel voll weißer geriebener Semmel darunter.

941. Mehlspeise von Reis, meringuirt. Eine nach voriger Nummer in einer Form gebackene Reis-Mehlspeise wird nach dem Verkühlen auf eine Schüssel gestürzt, mit einer Schneemasse wie die Mehlspeise à la Dauphin in Nr. 939 überzogen und durch Bespritzen verziert, in einem sehr mäßig heißen Ofen zu blaßgelber Farbe gebacken und kalt oder warm mit einer Weinschaum- oder Frucht-Sauce auf die Tafel gegeben.

942. Mehlspeise von Reis mit Aepfeln oder Aprikosen. Die Früchte werden geschält, in Hälften oder Viertel geschnitten und mit ein wenig Wasser und hinreichendem Zucker halb weichgedämpft. Dann füllt man etwas von der nach Nr. 940 bereiteten Mehlspeisen-Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Form oder in einen Rand, läßt sie ein wenig backen, ordnet einen Theil der Früchte darauf, füllt wieder Masse darüber, läßt diese wiederum backen, und fährt so fort, abwechselnd Masse und Früchte in die Form zu geben, bis diese beinahe gefüllt ist. (Wenn man die Früchte mit der Masse ohne Weiteres in die Form bringen würde, so würden sie sich beim Backen auf den Boden der Form senken.) Dann läßt man die Mehlspeise in einem Bain-marie im Ofen garbacken, stülpt sie aus der Form auf eine Schüssel, bestreut sie reichlich mit feinem Zucker, und giebt einen Chaudeau dazu.

943. Gebackene Reisschnitte. Hierzu koche man den Reis wie in Nr. 931 mit Butter, Zucker, einem Stück Zimmet und Citronenschale weich; man kann jedoch, weil er sehr steif sein muß, einige Loth Reis mehr als dort nehmen. Nach einigem Verkühlen nehme man Zimmet und Citronenschale heraus und mische 4—5 ganze Eier, auch wohl ein paar feingestoßene bittere Mandeln unter den Reis, fülle denselben in eine mit Butter ausgestrichene, mit feinem Zwieback ausgestreute, wo möglich vier-

eckige Form, backe ihn im mäßig heißen Ofen gar, stürze ihn, wenn er halb erkaltet ist, heraus, schneide ihn in länglich-viereckige Stücke, panire diese mit Ei und Semmel und brate sie in geklärter Butter auf allen vier Seiten bräunlich, bestreue sie mit Zucker und Zimmet, und gebe eine Himbeer-, Kirsch- oder Wein-Sauce dazu.

944. Mehlspeise von Gries. 14 bis 16 Loth (23 bis 26 NLth.) Gries, 1 Quart (1 reichl. Liter) Milch, 12 Loth (20 NLth.) Zucker, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) feine Butter, 10 bis 12 Eier. — Der Gries muß grobkörnig sein; er wird mit Wasser ein paarmal abgeschwemmt, rein abgegossen, nach und nach mit der kochenden Milch vermischt, mit der Butter und dem Zucker auf gelindem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt, und übrigens behandelt wie der Reis in Nr. 940. Man giebt dieser Mehlspeise entweder Vanille-, Citronen- oder Orangenblüthen-Geschmack. Wie der Vanille-Geschmack ausgezogen wird, ist schon in Nr. 926 angegeben. Der Orangenblüthen-Geschmack wird von frischen oder candirten Orangenblüthen ebenso ausgezogen und muß die Milch nach dem Erkalten durch ein Sieb gegossen werden. Zu einem Quart (reichl. 1 Liter) Milch gehören etwa 2 Loth (reichl. 3 NLth.) frische oder eben so viel candirte Orangenblüthen. Auch kann man die candirten Orangenblüthen feingestoßen oder gehackt unter die Mehlspeise nehmen. Man kann die Gries-Mehlspeise auf verschiedene Art, wie die Reis-Mehlspeise, zubereiten und richtet sich dabei nach den in den vorigen Nummern gegebenen Vorschriften.

945. Sächsische Mehlspeise. 10 Loth (knapp 17 NLth.) Mehl, $^3/_8$ Quart (knapp $^1/_2$ Liter) Milch, 10 Loth (knapp 17 NLth.) Zucker, 10 Loth (knapp 17 NLth.) Butter, 12 Eier. — Von dem Mehl, der Milch und ein wenig Butter wird ein steifer Brei gekocht, welchen man unter öfterem Umrühren erkalten läßt. Dann rührt man die übrige Butter zu Sahne, fügt nach und nach den gestoßenen Zucker, die auf Zucker abgeriebene Schale einer Citrone, 2 ganze Eier, 10 Eidotter und den Mehlbrei hinzu und rührt die Masse 20 bis 30 Minuten, zieht den sehr steifgeschlagenen Schnee von den 10 Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine Form und bäckt sie im Bain-marie im mäßig heißen Ofen 1 bis $1^1/_2$ Stunde.

Eine andere Masse ist: Man rührt einen großen Tassenkopf Mehl mit 2 Tassenköpfen Milch recht klar, fügt einen halben Tassenkopf geschmolzene Butter und einen Tassenkopf gestoßenen Zucker hinzu, rührt dies auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, läßt denselben erkalten, rührt ihn tüchtig in einem Reibenapfe, mischt nach und nach 12 bis 14 Eidotter, etwas Citronenzucker und zuletzt das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. — Zu dieser Mehlspeise ist jede Milch-, Wein- und Obst-Sauce passend.

946. Sächsische Mehlspeise mit Makronen wird nach Angabe der vorigen Nummer bereitet. Vor der Vermischung mit dem Eiweißschnee kommen noch 4 bis 6 Loth (7 bis 10 NLth.) feingebröckelte bittere Makronen unter die gerührte Masse. — Dazu paßt jede Milch-, Obst- und Wein-Sauce. Auch kann man eine **Sauce caramel** auf folgende Weise dazu bereiten: Man läßt ein Stück Vanille in $^1/_4$ Quart ($^1/_4$ Liter) Sahne ausziehen. Dann rührt man 4 bis 6 Loth (7 bis 10 NLth.) gestoßenen Zucker auf gelindem Feuer so lange, bis er geschmolzen ist und sich hochgelb gefärbt hat, löst den Zucker mit ein wenig Wasser auf, vermischt ihn mit der Sahne, zieht diese mit einigen Eidottern und einer Prise Mehl ab, fügt ein paar Körner Salz hinzu, und gießt die Sauce durch ein Sieb.

947. Sächsische Mehlspeise mit Biscuit und Aepfeln. Man schneidet 6 geschälte Borsdorfer Aepfel großwürfelig, schwitzt sie mit ein wenig Butter und gestoßenem Zucker halb weich und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Die nach Nr. 945 bereitete Mehlspeisen-Masse wird mit den Aepfeln und eben so viel großwürfelig geschnittenem Biscuit vermischt, ehe man den Schnee darunterzieht. Die Mehlspeise wird im Bainmarie anderthalb Stunden gebacken und ein Chaudeau nach Nr. 127 oder eine Punsch-Sauce nach Nr. 128 theils darüber, theils in einer Saucière dazugegeben.

948. Mehlspeise von Nudeln. Man bereite von 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern und dem dazu nöthigen Mehle nach Nr. 7 feingeschnittene Nudeln; dann lasse man eine Stange Vanille in 1 Quart (reichl. 1 Liter) Milch aufkochen und verdeckt ausziehen, streue nach einer Viertelstunde die Nudeln unter fortwährendem Rühren in die kochende Milch, thue 8 Loth (reichl. 13 NLth.) feine Butter daran, lasse die Nudeln auf gelindem Feuer langsam steif ausquellen, füge 8—10 Loth (13 bis 17 NLth.) gestoßenen Zucker hinzu und lasse sie noch 5—10 Minuten auf dem Feuer stehen, nehme sie ab, lasse sie verkühlen, nehme die Vanille heraus, vermische die Nudeln mit 8—10 Eidottern und dem sehr steif geschlagenen Schnee von dem Eiweiß, fülle die Masse in eine Form, backe sie $1^1/_2$ Stunde in einem Bain-marie im mäßig heißen Ofen, stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel, bestreue sie mit feinem Zucker und gebe eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack dazu. Man kann auch einige Loth feingestoßene süße Mandeln, worunter einige bittere, unter die Nudeln mischen, auch an Stelle der Vanille auf Zucker abgeriebene Citronenschale daran-nehmen. In letzterem Falle muß man auch der Milch-Sauce einen Citronengeschmack geben.

949. Gebackene Nudeln mit Vanille-Crême (Palfy-Nudeln). Von 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, Mehl und einem Eßlöffel Milch

wird ein fester Nudelteig bereitet, welchen man dünn ausrollt, in fingerlange, strohhalmbreite Streifen schneidet, in Backbutter zu schöner gelber Farbe bäckt und zum Abtropfen auf Löschpapier legt; eine Stange Vanille läßt man in etwa 1/2 Quart (reichl. 1/2 Liter) Sahne ausziehen, vermischt die Sahne nach dem Erkalten mit 3 Loth (5 NLth.) Mehl, 8 bis 10 Eidottern und 12 Loth (20 NLth.) Zucker, fügt 2 Loth (reichl. 3 NLth.) frische Butter hinzu und schlägt dies mittelst einer Drahtruthe auf gelindem Feuer zu einer Crême ab. Den größten Theil der gebackenen Nudeln legt man in einen auf eine Schüssel gesetzten Teigrand (Nr. 836), füllt die Crême darüber, setzt die Nudeln in einen Ofen, wo sie nur heiß stehen, nicht backen, und überstreut sie beim Auftragen auf die Tafel mit den übrigen trocken erwärmten Nudeln und mit Zucker.

950. Mehlspeise von Fadennudeln. 1/4 Pfund (12 1/2 NLth.) gute Fadennudeln werden in Milch nicht zu weich gekocht und zum Abtropfen in einen Durchschlag gegossen. — Von 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Mehl, 3/8 Quart (knapp 1/2 Liter) von der Milch, in welcher die Nudeln gekocht sind, 4 Loth (knapp 7 NLth.) süßen, 6 Stück bitteren feingestoßenen Mandeln, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Butter und 10 Loth (knapp 17 NLth.) Zucker rührt man auf gelindem Feuer einen glatten, dicken Brei ab, vermischt denselben nach einigem Verkühlen mit 10 Eidottern, etwas Citronenzucker und den abgetropften Nudeln, zieht dann das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht unter die Masse und bäckt dieselbe nach Belieben in einem Teigrande oder in einer Form im Bain-marie 1 bis 1 1/2 Stunde. Man giebt eine Milch-Sauce dazu.

951. Mehlspeise von Mandelnudeln. Von 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern, 4 Loth (knapp 7 NLth.) süßen, 6 Stück bitteren feingestoßenen Mandeln, etwas Zucker und dem nöthigen Mehl wird ein recht fester Nudelteig gemacht, welchen man dünn ausrollt, in feine Nudeln schneidet, in etwa einem Quart (1 reichl. Liter) Milch oder Sahne abkocht und zum Abtropfen in einen Durchschlag gießt. Von der abgetropften Milch, 4 Loth (knapp 7 NLth.) Mehl, 6 Loth (10 NLth.) Butter und 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker kocht man einen glatten Brei, vermischt ihn nach einigem Verkühlen mit 8 Eidottern, den Nudeln und 4 Loth (knapp 7 NLth.) feingebröckelten Makronen, zieht etwas von dem steifgeschlagenen Schnee der Eiweiße darunter, füllt dann die Masse in einen Teigrand (Nr. 836), streut Zucker darüber und bäckt sie im mäßig heißen Ofen etwa 1 Stunde. Dazu ist eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack passend.

952. Mehlspeise von Semmel mit Aprikosen. 16 bis 20 Loth (26 bis 33 NLth.) weiße geriebene Semmel wird mit etwa 1/2 Quart (reichl. 1/2 Liter) Sahne, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker, 8 Loth (reichl.

13 NLth.) Butter auf dem Feuer zu einem dicken Brei abgerührt. Nach dem Verkühlen rührt man 10 Eidotter, Citronenzucker und ein halbes Glas feinen Rum darunter, vermischt die Masse mit dem steifen Schnee von den 10 Eiweißen, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit feingeriebenen Makronen ausgestreute Form, bäckt sie im Bain-marie 1½ Stunde im Ofen und überzieht sie nach dem Ausstürzen auf eine Schüssel mit einer Aprikosen-Sauce nach Nr. 136, unter welche man etwas Rum gemischt hat.

Anmerkung. Sollte die Masse nach der Vermischung mit Rum ein wenig dünn werden, so rühre man noch ein paar Löffel geriebene Semmel darunter.

953. Omelettes soufflées. Man brenne von 12 Loth (20 NLth.) Mehl, ⅜ Quart (reichl. ½ Liter) Milch, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker, 8 Loth (13 NLth.) Butter eine Masse ab (siehe Nr. 898), lasse sie verkühlen, rühre 2 ganze Eier, 8 Eidotter, Citronenzucker und zuletzt den sehr steifgeschlagenen Schnee von den 8 Eiweißen darunter. Von dieser Masse backe man in einer eisernen Eierkuchenpfanne mit geklärter Butter auf sehr gelindem Feuer 5 bis 6 Omelettes auf beiden Seiten schön gelbbraun, lege die erste, welche man bäckt, glatt auf eine Schüssel, bestreiche sie sogleich mit Aprikosen-, Kirsch-, Himbeer- oder Apfelmuß, lege die nächste Omelette darüber, bestreiche sie ebenfalls, und fahre so fort, die Omelettes übereinander zu legen und zu bestreichen, bis die Masse verbraucht ist (die letzte Omelette wird nicht bestrichen), streue feinen Zucker darüber, lasse sie in einem mäßig heißen Ofen ½ bis ¾ Stunden backen, und gebe sie gleich aus dem Ofen auf die Tafel, nachdem man sie mit einer glühenden Schaufel glacirt hat. Man kann auch von der sächsischen Mehlspeisen-Masse nach Nr. 945 solche Omelettes backen.

954. Schnee-Omelettes (Omelettes à la neige). So einfach die Bereitung derselben auch ist, so gerathen sie dennoch nur dann, wenn der Schnee dazu außerordentlich steif- und glattgeschlagen ist. — Auf 12 Loth (20 NLth.) feingestoßenen Zucker nimmt man 12 Eier und eine Citrone, deren Schale auf Zucker abgerieben wird. Der Zucker wird mit den Eidottern und dem Citronenzucker recht dick gerührt, wozu bei gutem Rühren etwa ¼ Stunde erforderlich ist; alsdann wird der Schnee von den 12 Eiweißen nebst 1 bis 1½ Eßlöffel voll Kartoffelmehl oder feingepulverten Makronen leicht daruntergemischt, und nun bäckt man von dieser Masse in einer eisernen Eierkuchenpfanne mit geklärter Butter auf sehr schwachem Feuer Omelettes (von 3 Eiern 1 Omelette), welche auf beiden Seiten schöne gelbe Farbe haben müssen, legt sie auf eine Schüssel, doch nur höchstens 3 übereinander, weil sie sehr leicht ausfließen, drückt Citronensaft darüber, bestreut sie mit feinem Zucker und bäckt sie in einem sehr mäßig heißen Ofen etwa eine Viertelstunde. Eine solche Omeletten-Masse von etwa 6 Eiern

kann man auch auf eine andere Art backen. Man schüttet die ganze Masse in eine etwas tiefe Eierkuchenpfanne, nachdem man dieselbe heißgemacht und mit geklärter Butter gut ausgestrichen hat, setzt sie gleich in einen sehr mäßig heißen Ofen, läßt sie etwa eine Viertelstunde sacht backen, stülpt die Omelette beim Anrichten behende auf eine Schüssel um, daß die braune Seite oben kommt, beträufelt sie mit Citronensaft, streut Zucker darüber und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

955. Omelettes aux confitures. Zu einer Omelette nimmt man 3—4 ganze Eier, quirlt diese mit einem Eßlöffel voll Milch oder Wasser und ein paar Körnern Salz recht klar, läßt alsdann etwa 2 Loth (reichl. 3 NLth.) Butter in einer eisernen Eierkuchenpfanne gelb werden, gießt die Eiermasse hinein und bäckt sie auf ziemlich starkem Feuer, bis die untere Seite der Omelette gelbbraune Farbe genommen hat. Man läßt nun die Omelette aus der Pfanne auf einen Bogen Papier gleiten, bestreicht die ungebackene weiche Seite mit einem beliebigen Confect, rollt die Omelette zusammen, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel oder brennt mit einem glühenden Spießchen gekreuzte Streifen darüber.

956. Mehlspeise von Semmel und Aepfeln. Man brate etwa einen Teller voll abgeschälter und in große Würfel geschnittener Semmel in 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Butter gelbbraun und schütte sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Eben so viel abgeschälte und würfeliggeschnittene Aepfel schwitze man mit etwas Butter und Zucker halb weich. Dann quirle man ½ Quart (reichl. ½ Liter) Sahne mit 8—10 Eidottern, 8—12 Loth (13 bis 20 NLth.) gestoßenem Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone recht klar, mische die Aepfel, die gebratene Semmel und ¼ Pfund (12½ NLth.) gereinigte Corinthen darunter, backe die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen und mit einer Patrone versehenen Form in einem Bain-marie in gelinder Ofenhitze etwa eine Stunde, stürze die Mehlspeise auf eine Schüssel und gebe einen Chaudeau nach Nr. 127 theils darüber, theils in einer Saucière dazu.

957. Mehlspeise von Krebsen. Zu dieser bereitet man von 3 Mandeln kleiner Krebse Krebsmatte nach Nr. 815 und von einer Mandel Krebsen und 12 Loth (20 NLth.) Butter Krebsbutter nach Nr. 9. 12 bis 16 Loth (20 bis 26 NLth.) abgeschälte Semmel schneidet man in Stücke, weicht sie in etwa ¼ Quart (¼ Liter) Milch auf, rührt sie mit einem halben Eßlöffel voll Krebsbutter auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, streicht diesen durch ein Sieb, reibt ihn in einem Reibenapfe mit 6—8 Loth (10 bis 13 NLth.) Krebsbutter und der Krebsmatte recht fein, setzt nach und nach unter fortgesetztem Rühren 8 Loth (reichl. 13 NLth.) feinen Zucker, etwas

Citronenzucker und 8—10 Eidotter hinzu, und mischt zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter. Man füllt die Masse in eine mit Krebsbutter ausgestrichene und mit feiner geriebener Semmel ausgestreute Form, bäckt sie im Bain-marie in einem mäßig heißen Ofen etwa 1½ Stunde, stürzt die Mehlspeise auf eine Schüssel, bestreut sie mit feinem Zucker und tischt sie mit einer wie zum Krebspudding in Nr. 908 bereiteten Sauce auf.

958. Rahmstrudeln. Man läßt ½ Quart (reichl. ½ Liter) Milch mit 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Butter und 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker kochen, schüttet 12 bis 14 Loth (20 bis 23 NLth.) Mehl dazu und brennt davon eine steife Masse ab (siehe Nr. 898), läßt diese unter öfterem Umrühren ein wenig verkühlen, rührt 2 ganze Eier und 6 bis 8 Eidotter darunter, füllt die Masse in eine mit einer Tille versehene Spritze und spritzt sie zu langen Würstchen in 2 Quart (2¼ Liter) kochende Milch oder Sahne, in welcher vorher der Geschmack einer Stange Vanille ausgezogen ist. Wenn die Würstchen, welche man in Ermangelung einer Spritze mit Mehl auf einem Brete formen kann, einige Minuten langsam gekocht haben, hebt man sie mit einem Schaumlöffel aus der Milch auf ein Sieb, wiederholt das Abkochen solcher Würstchen mit dem Reste des Teiges und legt sie sodann nach gutem Abtropfen kreuzweise übereinander in eine mit Butter ausgestrichene Porzellan- oder Blechform oder in einen Teigrand (Nr. 836). Die Milch läßt man bis auf etwa ¾ Quart (reichl. ¾ Liter) einkochen, zieht sie mit 4 ganzen Eiern und 4 Eidottern glatt ab, giebt eine Prise Salz daran, süßt sie hinlänglich mit Zucker und gießt sie über die Strudeln, bäckt diese eine gute Stunde im mäßig heißen Ofen, streut beim Auftragen auf die Tafel feinen Zucker darüber, glacirt sie mit einer glühenden Schaufel und giebt eine mit Vanille gewürzte Milch-Sauce nach Nr. 124 dazu.

959. Rahmstrudeln auf eine andere Art. Die ganz nach der Angabe der vorigen Nummer bereiteten und abgekochten Strudeln werden in ein breites, mit Butter ausgestrichenes Geschirr (etwa in eine Bratpfanne) gelegt, mit der mit Eiern abgezogenen Milch übergossen und in guter Ofenhitze ungefähr eine halbe Stunde gebacken, so daß sie unten und oben eine schöne gelbbraune Farbe erhalten, dann mit einem Löffel von dem Boden der Pfanne in hübschen Stücken losgestochen, bergförmig auf eine Schüssel angerichtet, mit Zucker überstreut und mit einer Vanille-Milch-Sauce auf die Tafel gegeben.

960. Aepfel à la crême. Man schält mittelgroße Borsdorfer Aepfel recht glatt, sticht mit einem Ausstecher das Kernhaus heraus, dämpft sie in wenig Wasser mit Zucker und Citronensaft weich und füllt sie mit

eingemachten Kirschen. Hierauf bereitet man eine Auflauf-Masse nach Nr. 926, füllt etwas davon in eine mit Butter ausgestrichene Form oder in einen Teigrand (Nr. 836), setzt die Aepfel darauf, giebt von der übrigen Masse soviel darüber, daß die Form oder der Rand nicht ganz voll wird, streut feinen Zucker darüber und bäckt die Mehlspeise etwa eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen. Aus dem Ofen kommend, wird sie mit der glühenden Schaufel glacirt.

961. Linzer Aepfelspeise. Man reibt 1/4 Pfund (12 1/2 NLth.) süße und 6 Stück bittere Mandeln in einem Reibenapfe mit ein wenig Eiweiß fein, rührt nach und nach 5 hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eidotter, 10 Loth (knapp 17 NLth.) Zucker, Citronenzucker, 5 rohe Eidotter, 6 Loth (10 NLth.) geschmolzene feine Butter, 4—5 Löffel weiße geriebene Semmel, den Saft einer Citrone und das sehr steif eingekochte durchgestrichene Muß von etwa 1/4 Metze (knapp 1 Liter) Aepfel darunter, vermischt die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen, füllt sie in eine Porzellan- oder Blech-Form oder in einen Teigrand (Nr. 836), streut Zucker darüber und bäckt die Speise eine gute Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

962. Charlotte von Aepfeln. (Siehe Tab. VII.) Man schneidet frischgebackene, abgeschälte Milchbrode oder weichen Zwieback in dünne Scheiben, sticht einen Theil derselben mit einem thalergroßen runden Ausstecher aus und schneidet die übrigen Scheiben in fingerlange, zwei Querfinger breite, gleichgroße viereckige Stücke. Dann streicht man eine runde Form von Kupfer oder eine Casserole mit geklärter Butter aus, und belegt zuerst den Boden derselben mit den runden und dann die Seitenwände mit den länglich-viereckigen Milchbrodscheiben (nachdem man dieselben in geklärte Butter und demnächst in gestoßenen Zucker getaucht hat), und zwar auf die Art, daß die Kanten der Scheiben übereinander greifen und daß nirgends eine Lücke bleibt. Hierauf schneidet man geschälte, geviertheilte und von den Kerngehäusen befreite Aepfel in Scheiben, dämpft sie mit Zucker, ein wenig frischer Butter und ein wenig Wein halb weich, schüttet sie zum Abtropfen auf ein Sieb, kocht den abgelaufenen Saft mit etwas Aprikosenmuß unter beständigem Rühren kurz ein, mischt die Aepfel wieder darunter, läßt sie erkalten, füllt sie in die ausgelegte Form, deckt in Butter getauchte Milchbrodscheiben darüber und bäckt die Charlotte in einem mäßig heißen Ofen etwa eine Stunde. Sie muß, aus dem Ofen kommend, gleich auf eine Schüssel gestürzt werden und spiegelblank aussehen. Man kann auch die Milchbrod- oder Zwiebackschnitte, mit welchen man die Form auslegt, nur in Butter tauchen, die Charlotte nach dem Ausstürzen mit feinem Zucker überstreuen und mit einer glühenden Schau-

fel glaciren. Bisweilen vermischt man die gedämpften Aepfel mit gereinigten Sultanrosinen, Corinthen, Citronat, eingemachten Kirschen, auch mit zerbröckelten Makronen und ein wenig Rum, und überzieht die Charlotte vor dem Auftragen auf die Tafel mit verdünntem Aprikosenmuß.

963. Charlotte von Aepfeln mit Schwarzbrod (à la paysanne). Geriebenes Schwarzbrod wird mit feingehackten süßen Mandeln, Zucker, gestoßenem Zimmet und Nelken vermischt. Dann streiche man eine flache Form dick mit Butter aus, belege den Boden und die Seitenwände derselben dick mit dem geriebenen Brode, träufle Butter darüber, fülle die Form mit Aepfeln, welche wie in der vorigen Nummer dazu vorbereitet sind, decke wieder Brod darüber, lege etwas Butter in nußgroßen Stücken darauf und backe die Charlotte etwa eine Stunde im heißen Ofen, stürze sie auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker und glacire sie mit einer glühenden Schaufel.

964. Brod-Speise mit Aepfeln. Man vermische geriebenes Schwarzbrod oder Pumpernickel mit Zucker, gestoßenem Zimmet und Nelken. Dann schneide man geschälte Aepfel, aus welchen man das Kerngehäuse gestochen hat, in dicke Scheiben und marinire sie eine Stunde mit Zucker, gestoßenem Zimmet und Rum. Hierauf streiche man eine tiefe eiserne Eierkuchenpfanne recht fett mit ungesalzener Butter aus, belege sie fingerdick mit dem geriebenen Brode und lege die Aepfelscheiben nebst gereinigten Sultanrosinen und Corinthen in guter Ordnung darauf; bedecke die Aepfel mit Brod, träufle Butter darüber, backe das Ganze etwa $^3/_4$ Stunden in guter Ofenhitze, stürze die Speise geschickt auf eine Schüssel um, bestreue sie mit Zucker und glacire sie mit einer glühenden Schaufel.

965. Mehlspeise von schwarzem Brod. 12 Loth (20 NLth.) geriebenes Schwarzbrod wird mit etwa $^3/_8$ Quart (knapp $^1/_2$ Liter) Sahne auf dem Feuer zu einem steifen Brei abgerührt, nach dem Verkühlen mit 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Butter in einem Napfe zusammengerieben und nach und nach mit 8 Eidottern, 4 Loth (knapp 7 NLth.) geriebener Chocolade, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker, Citronenzucker, gestoßenem Zimmet und Nelken vermischt. Zuletzt zieht man den steifen Schnee von 8 Eiweißen leicht unter die Masse, füllt diese in eine Form, bäckt sie in einem Bain-marie in guter Ofenhitze etwa $1^1/_4$ Stunde, stürzt die Mehlspeise auf eine Schüssel und überzieht sie mit einem Chaudeau nach Nr. 127.

966. Mehlspeise von Gries mit Confitüres. Man kocht von 4 Loth (knapp 7 NLth.) Gries mit $^1/_4$ Quart (reichl. $^1/_4$ Liter) Milch, ein wenig Butter und Zucker einen steifen Brei, rührt einige Eidotter darunter, streicht die Hälfte davon auf einen mit Butter bestrichenen Deckel dünn aus und bäckt sie im Ofen hellgelb ab. Unter die andere Hälfte

rührt man etwas geriebene Chocolade und bäckt sie ebenfalls ab. Nach dem Erkalten schneidet oder sticht man den gebackenen Gries in beliebige Streifen oder Stücke und legt eine mit Butter ausgestrichene Mehlspeisen-Form damit zierlich aus. Dann quillt man 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Gries in $^1/_2$ Quart (reichl. $^1/_2$ Liter) Sahne mit 6 Loth (10 NLth.) Butter und 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker steif aus, rührt nach dem Verkühlen 6 bis 8 Eidotter und Citronenzucker darunter, vermischt die Masse mit 4 Loth (knapp 7 NLth.) Sultanrosinen, 4 Loth (knapp 7 NLth.) Corinthen, eingemachten Früchten, als: Kirschen, Aprikosen, Reineclauden ꝛc., zieht den festen Schnee von 6—8 Eiweißen darunter, füllt sie in die ausgelegte Form und bäckt sie $1^1/_2$ Stunde im Bain-marie, stürzt die Mehlspeise auf eine Schüssel und giebt einen Chaudeau nach Nr. 127 dazu.

967. Mehlspeise à la Figaro. Dazu quelle man 14—16 Loth (23 bis 26 NLth.) Gries mit Zimmet und Citronenschale, ein wenig Salz und 12 Loth (20 NLth.) Zucker in 1 Quart (reichl. 1 Liter) Milch steif aus, lasse ihn verkühlen, nehme Zimmet und Citronenschale wieder heraus und theile den Gries in 4 gleiche Theile. Den ersten Theil vermische man mit 3 Loth (5 NLth.) Butter und 3 Eidottern; er bleibt gelb; den zweiten färbe man mit Spinatmatte nach Nr. 34 grün und vermische ihn mit 3 Eidottern und 3 Loth (5 NLth.) Butter; unter den dritten rühre man etwas geriebene Chocolade, 3 Eidotter und 3 Loth (5 NLth.) Butter; den vierten Theil endlich rühre man mit etwa 4 Loth (knapp 7 NLth.) Krebsbutter und 3 Eidottern zusammen; dann schlage man das Eiweiß zu sehr steifem Schnee und mische den vierten Theil davon unter jede der vier verschiedenen Massen, streiche eine Form mit Butter aus, schneide nach der Größe derselben 3 runde Böden von Oblate, fülle die Mehlspeisen-Masse in den Farben abwechselnd schichtweise mit dazwischengelegter Oblate in die Form, backe sie in einem Bain-marie im mäßig heißen Ofen ungefähr $1^1/_2$ Stunde, stürze sie auf eine Schüssel und gebe eine Milch-Sauce nach Nr. 124 mit Vanille- oder Citronengeschmack dazu. Man kann die Masse auch löffelweise in den Farben abwechselnd in die Form füllen.

968. Biscuit-Mehlspeise à la reine. Ein nach Nr. 1281 oder 1282 in einer runden Form gebackener Biscuit wird von der braunen Rinde befreit und in 4 bis 5 Scheiben geschnitten. Dann mache man von Zucker, Wein, Citronensaft und Marasquin eine Limonade, lege die größte der Biscuitscheiben auf eine Schüssel, tränke sie mit Limonade, bestreiche sie mit Himbeer- oder Aprikosenmuß, lege die nächstfolgende Biscuitscheibe darüber, tränke auch diese reichlich mit Limonade und bestreiche sie mit Fruchtmuß, und lege so nach und nach den Biscuit wieder zusammen. Wenn er von der Limonade recht erweicht ist, so gieße man die sich unten

gesammelte Flüssigkeit ab, überziehe und bespritze den Biscuit wie die meringuirte Reis-Mehlspeise in Nr. 941 mit einer Masse von Eiweißschnee und Zucker, bestäube ihn mit feinem Zucker, lasse ihn in sehr gelinder Ofenhitze schöne gelbe Farbe nehmen und gebe ihn lauwarm mit einem Chaudeau nach Nr. 127 auf die Tafel.

969. Semmel-Biscuit-Mehlspeise mit Kirschen. ½ Pfund feingestoßenen Zucker rührt man mit 10 Eidottern recht schaumig, mischt Citronenzucker, 10 bis 12 Loth (17 bis 20 NLth.) weiße geriebene Semmel, 2 Obertassen voll ausgesteinte saure Kirschen und den steifen Schnee von 10 Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form, bäckt die Speise in gelinder Ofenhitze etwa eine Stunde, stürzt sie auf eine Schüssel und überzieht sie mit einer Kirsch-Sauce nach Nr. 132, oder bestreut sie reichlich mit Zucker und giebt die Kirsch-Sauce besonders dazu. Nach Belieben kann man auch 8 Loth (reichl. 13 NLth.) feingestoßene Mandeln, worunter einige bittere, mit dem Zucker und den Eiern dick rühren und mischt dann einige Loth (ungefähr 5 NLth.) geriebene Semmel weniger unter die Masse, als oben angegeben.

970. Kirschen-Speise. Eine halbe Metze (knapp 2 Liter) ausgesteinte saure Kirschen kocht man mit Zucker, Zimmet und Citronenschale wie zum Compote und thut sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Die Kirschsteine stößt man fein, kocht sie mit ein wenig Wasser aus, gießt die Flüssigkeit durch ein feines Sieb, kocht sie mit dem von den Kirschen abgetropften Saft zusammen kurz ein, läßt den Saft erkalten, fügt ein halbes Quart (reichl. ½ Liter) dicke saure Sahne, 2 ganze Eier und 4 Eidotter hinzu, quirlt Alles zusammen recht klar und mischt die Kirschen darunter. Dann legt man eine mit Butter ausgestrichene Form mit Semmel- oder Zwiebackscheiben, welche in Butter gelbbraun gebraten sind, aus, füllt die Kirschen schichtweise mit gebratenen Zwiebackscheiben in die Form, bäckt die Speise eine Stunde in einem mäßig heißen Ofen und bestreut sie reichlich mit gestoßenem Zucker.

971. Sächsische Mehlspeise mit Früchten. Man legt den Boden einer mit Butter ausgestrichenen und mit einer Patrone versehenen Form recht zierlich mit gut abgetropften eingemachten Früchten, als schwarzen und rothen Kirschen, Aprikosen, Reineclauden ꝛc., aus, füllt geschickt, ohne die Früchte zu verschieben, eine nach Nr. 945 bereitete, mit eingemachten Kirschen vermischte sächsische Mehlspeisen-Masse in die Form, bäckt sie 1½ Stunde im Bain-marie in einem mäßig heißen Ofen, stürzt die Speise behutsam auf eine Schüssel um und giebt eine Himbeeren-, Aprikosen- oder Kirsch-Sauce in einer Saucière dazu.

972. Pflaumen-Speise. Man schneidet für 2 Groschen Milchbrod in Scheiben und bratet sie in Butter gelb. Ein Pfund gebackene Pflaumen kocht man nach Nr. 877 recht weich, nimmt die Steine heraus und legt die Pflaumen mit dem Brode schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene Form. Die Pflaumenbrühe wird kurz eingekocht, nach dem Erkalten mit einem halben Quart (reichl. 1/2 Liter) süßer oder saurer Sahne, ein paar feingestoßenen bitteren Mandeln, 4 ganzen Eiern, Zucker und Citronenzucker zusammengequirlt, über die Pflaumen gegossen, die Speise in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde gebacken und mit Zucker bestreut.

973. Mehlspeise von Nüssen. 12 Loth (20 NLth.) geriebene Semmel röstet man auf gelindem Feuer mit 10 Loth (knapp 17 NLth.) Butter gelb, fügt etwa 1/2 Quart (reichl. 1/2 Liter) Sahne und 10 Loth (knapp 17 NLth.) Zucker hinzu, kocht hiervon einen streifen Brei, vermischt denselben mit 4 Loth (knapp 7 NLth.) abgehäuteten und mit einigen bitteren Mandeln, feingestoßenen Wall- oder Haselnußkernen, Citronenzucker und 10 Eidottern, rührt Alles gut zusammen und mischt zuletzt das zu sehr steifem Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern und einige in Würfel geschnittene eingemachte Wallnüsse darunter. Man füllt die Masse in eine Form, bäckt sie im Bainmarie im mäßig heißen Ofen etwa 1 1/2 Stunde, stürzt die Mehlspeise auf eine Schüssel und giebt eine Sauce caramel (Nr. 946) oder eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack theils darüber, theils in einer Saucière dazu.

974. Mehlspeise mit Butternockeln. Die nach Nr. 57 eingerührten Nockeln werden mit einem Löffel abgestochen, in gesüßte kochende Milch gelegt, gargekocht, mit dem Schaumlöffel ausgehoben und zuerst zum Abtropfen auf ein Sieb, dann in einen Teigrand (siehe Nr. 836) gelegt. Die Milch, in welcher die Nockeln gekocht worden sind, läßt man bis auf ein halbes Quart (reichl. 1/2 Liter) einkochen, giebt noch Zucker, ein wenig Salz und Citronenzucker daran, zieht sie mit 6 Eidottern ab, mischt nach einigem Verkühlen den Schnee von ein paar Eiweißen darunter, gießt sie über die Nockeln und bäckt diese im mäßig heißen Ofen etwa 3/4 Stunden. Beim Auftragen auf die Tafel streut man feinen Zucker über die Mehlspeise und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

975. Meringuirte Butternockeln. Die nach Angabe der vorigen Nummer gekochten, in einen Rand gelegten und mit der abgezogenen Milch übergossenen Nockeln werden mit dem steifen Schnee von 3 Eiweißen, welchen man mit 1/4 Pfund (12 1/2 NLth.) gestoßenem Zucker vermischt hat, überzogen, mit Zucker bestäubt und sehr langsam 3/4 Stunden gebacken.

976. Mehlspeise von saurer Sahne. Man rühre 6 bis 8 Loth (10 bis 13 NLth.) feines Weizen- oder Kartoffelmehl mit 3/8 Quart (knapp 1/2 Liter) saurer Sahne klar und auf dem Feuer zu einem steifen Brei.

Dann quirle man 1/4 Quart (1/4 Liter) saure Sahne mit 10 Eidottern, ein wenig Salz, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker, Citronenzucker und gestoßenem Zimmet gut durch, rühre hiermit den gekochten Brei recht klar, mische das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, fülle die Masse in eine Porzellan- oder Blechform oder in einen Teigrand (Nr. 836), streue Zucker darüber und backe sie in einem mäßig heißen Ofen eine gute Stunde.

977. Mehlspeise von Kartoffeln. Dazu koche man die Kartoffeln am Tage zuvor in der Schale ab und reibe sie nach dem Erkalten auf einem Reibeisen sehr fein. Dann rühre man 12 Loth (20 NLth.) Butter zu Sahne und nach und nach 2 ganze Eier, 8 Eidotter, 12 Loth (20 NLth.) Zucker, Citronenzucker, eine Prise Salz und zuletzt 1 Pfund geriebene Kartoffeln und ein paar Löffel Sahne darunter, vermische die Masse mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen, fülle sie in einen Teigrand, streue Zucker darüber und backe sie in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde. Man kann diese Mehlspeise auch noch anders zusammensetzen, indem man recht mehlige Kartoffeln zu der Zeit, wo man die Mehlspeise einrühren will, in der Schale abkocht, sie gleich heiß abschält, mit einem Rollholz auf einem Küchenbrette fein zerquetscht, 1 Pfund davon in einem Reibenapfe zuerst mit 12 Loth (20 NLth.) Butter und dann mit den übrigen oben angegebenen Zuthaten feinreibt und zuletzt mit dem Schnee vermischt. Man kann auch an Stelle des Citronenzuckers feingehackte candirte Orangenblüthe darunternehmen. Dazu giebt man eine Milch-Sauce.

978. Mehlspeise von Apfelsinen. Man rühre 8 Loth (reichl. 13 NLth.) feines Mehl mit 3/8 Quart (knapp 1/2 Liter) Sahne und 3 Eidottern klar und mit 6 Loth (10 NLth.) frischer Butter auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab, lasse ihn erkalten, rühre ihn in einem Reibenapfe mit 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Apfelsine, 6 Eidottern und dem Safte von 2 Apfelsinen zusammen, ziehe den festen Schnee von 8 Eiweißen darunter, fülle die Masse in einen Teigrand (Nr. 836), streue feinen Zucker darüber und backe sie eine gute Stunde in gelinder Ofenhitze. Dazu giebt man einen mit Apfelsinenzucker und Apfelsinensaft nach Nr. 127 bereiteten Chaudeau.

979. Schmankerle. Man vermischt 16 Loth (reichl. 26 NLth.) Mehl mit 1/2 Quart (reichl. 1/2 Liter) Milch und 6 Loth (10 NLth.) Zucker, fügt 12 Loth (20 NLth.) Butter hinzu und rührt es auf dem Feuer zu einem steifen Brei ab; nach dem Verkühlen rührt man 4 ganze Eier und 4 Eidotter darunter, streicht die Masse in handbreiten, recht dünnen Streifen auf mit Butter bestrichene Backbleche und bäckt sie im mäßig heißen Ofen gar und gelbbraun; schneidet sie warm von den Blechen ab und in zweifingergliedlange, fingerbreite Streifen, legt sie mit gutgereinigten Corinthen

schichtweise in eine Casserole, gießt etwas lauwarme gesüßte Milch darüber, setzt sie verdeckt in einen warmen Ofen, gießt dann und wann noch ein wenig Milch darüber und läßt sie langsam aufweichen, richtet sie so locker als möglich auf eine Schüssel an, streut Zucker und Zimmet darüber und giebt eine Milch-Sauce dazu.

980. Milchschaberle. Man rührt 12 Loth (20 NLth.) Butter zu Sahne und nach und nach 6 Eidotter, 4 Loth (knapp 7 NLth.) Zucker, Citronenzucker, 1/4 Pfund (12 1/2 NLth.) Mehl und zuletzt den Schnee von 6 Eiweißen darunter, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form, die nur halbvoll davon wird, und bäckt sie im mäßig heißen Ofen gar. Dann macht man mit einem Messer Schnitte in den Kuchen, gießt kalte gesüßte Milch darüber und setzt ihn zugedeckt in mäßige Wärme. Wenn die Milch eingezogen ist, gießt man nach und nach soviel lauwarme gesüßte Milch auf den Kuchen, als er nur immer annehmen will, läßt ihn recht heiß werden, stürzt ihn auf eine Schüssel um, bestreut ihn mit Zucker und Zimmet, und giebt eine Milch-Sauce dazu. Man kann auch eine halbe Stange Vanille in 1/2 Quart (reichl. 1/2 Liter) Milch ausziehen lassen und von dieser Milch zum Aufguß nehmen.

981. Dampfnudeln. Von 1 Pfund feinem Mehl, einem ganzen Ei oder 2 Eidottern, 4 Loth (knapp 7 NLth.) Zucker, ein wenig Salz, 6 Loth (10 NLth.) Butter, 3 Loth (5 NLth.) trockenen Hefen oder 3 Eßlöffeln dicken Bierhefen und etwa 1/8 Quart (1/8 Liter) Milch bereitet man folgendermaßen einen Teig: Man schüttet das lau erwärmte Mehl in einen Napf, macht in die Mitte des Mehles eine Grube, thut die mit etwas schwach lauwarmer Milch klar aufgelösten Hefen in die Grube, rührt sie mit etwas Mehl zu einem weichen Teige an und läßt diesen an einem warmen Orte gut aufgehen. Dann fügt man den Zucker, das Salz, die Butter und das mit etwas Milch klargequirlte Ei hinzu, rührt dies Alles mit der lau erwärmten Milch zu einem nicht zu weichen Teige an, schlägt diesen mit der Holzkelle so lange, bis er recht klar und feinblasig ist, bestäubt den Teig mit Mehl, bedeckt ihn mit einem Tuche und läßt ihn etwas aufgehen. Nun formt man von dem Teige auf dem mit Mehl bestäubten Tische länglich-runde Kuchen von der Dicke und Länge eines Daumens, legt diese auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, deckt sie mit einem Tuche zu und läßt sie wieder aufgehen. Hierauf gießt man in eine Dampfnudelpfanne oder in eine breite Casserole mit niedrigem Rande so viel Milch, daß die Casserole einen halben Zoll hoch damit angefüllt wird, fügt ein wenig Zucker und 6 Loth (10 NLth.) frische Butter hinzu, läßt die Milch kochen, legt die aufgegangenen Nudeln nicht zu dicht neben einander in die kochende Milch, bedeckt die Casserole mit ihrem Deckel,

legt glühende Kohlen auf denselben und läßt die Nudeln auf nicht zu starkem Kohlenfeuer so lange dämpfen, bis die Milch ganz kurz eingekocht ist, die Nudeln gar sind und unten und oben eine schöne goldgelbe Farbe haben. Man kann die Dampfnudeln auch, nachdem man sie in die kochende Milch gelegt hat (anfangs verdeckt, dann ohne Deckel, damit die Nudeln oben Farbe nehmen), im heißen Ofen gar machen, wozu etwa 20 Minuten erforderlich sind. Ist die Milch alsdann noch nicht so weit eingekocht, daß sich unten an den Nudeln gelbe Rameln angesetzt haben, so setzt man die Casserole auf Kohlenfeuer. Man sticht die Dampfnudeln mit einem kleinen eisernen Spaten aus der Pfanne, richtet sie zierlich aufgehäuft auf eine Schüssel an, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack dazu.

Zu bemerken ist noch, daß die Pfanne oder Casserole, in welcher man die Nudeln dämpft, nicht größer sein darf, als daß die Nudeln gerade Platz darin finden.

982. Krebs-Dampfnudeln. Man bereite von einem halben Schock ungekochter Krebse nach Angabe der Nr. 815 Krebsmatte und mache die rohen Krebsschwänze mit ein wenig Butter und Salz gar. Eine Mandel Krebse koche man ab und bereite von diesen mit 16 Loth (reichl. 26 NUth.) Butter recht rothe Krebsbutter (Nr. 9). Die Matte rühre man mit etwas Krebsbutter, den feingehackten Krebsschwänzen, etwas Zucker, Citronenzucker, 3 Eidottern, ein paar feingehackten, in Butter geschwitzten Schalotten, Muscatnuß, ein wenig Salz und ein paar Löffel voll geriebener Semmel fein zusammen. Dann rolle man einen nach Angabe der vorigen Nummer bereiteten Hefenteig zu einer länglich-viereckigen dünnen Platte aus, streiche die Krebs-Farce dünn darüber, bestreiche sie mit Krebsbutter, rolle den Teig zu einer langen Wurst auf, schneide diese in anderthalb Finger breite Stücke, lege sie nicht ganz dicht nebeneinander in ein mit Krebsbutter ausgestrichenes Geschirr, lasse sie aufgehen, bestreiche sie mit Krebsbutter, gieße etwas siedende gesüßte Milch darüber und mache sie wie die Dampfnudeln in voriger Nummer gar. Man giebt eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack dazu.

983. Krebswuchteln. Hierzu bereite man einen Hefenteig nach Nr. 981, auch eine Krebs-Farce und Krebsbutter wie zu den Krebs-Dampfnudeln in voriger Nummer. Den Hefenteig rolle man auf dem mit Mehl bestäubten Tische zu einer sehr dünnen viereckigen Platte aus, setze auf das untere Ende derselben, 1 Zoll (reichl. 2 Centimeter) von der Kante und 1½ Zoll (knapp 4 Centimeter) von einander entfernt, Häufchen Farce von der Größe einer kleinen Haselnuß, bestreiche den Teig rings um die Häufchen leicht mit Wasser, schlage das untere Ende der Teigplatte über die

Häufchen Farce, drücke den Teig rings um diese fest aneinander, steche die Wuchteln mit einem passenden runden Ausstecher wie kleine Pfannkuchen von der Größe eines Viergroschenstückes aus und lege sie auf ein mit Mehl bestäubtes Blech. Man schneide alsdann die untere Teigkante wieder gerade, und fahre fort, solche kleine Wuchteln auf die angegebene Art zu formen, bis der Teig und die Farce verbraucht sind. Nachdem die Wuchteln ein wenig aufgegangen sind, lege man sie in guter Ordnung in eine mit Krebsbutter fett ausgestrichene Napfkuchenform, bestreiche dabei jede einzelne Wuchtel mit Krebsbutter und fülle die Form nur zur guten Hälfte damit, lasse sie an einem warmen Orte gut aufgehen, backe sie in einem mäßig heißen Ofen etwa anderthalb Stunden, stürze sie behutsam auf eine Schüssel, bestreue sie mit Zucker und gebe eine Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack dazu.

984. Dukatennudeln. Von dem nach Nr. 981 bereiteten, dünnausgerollten Hefenteig sticht man mit einem runden Ausstecher von der Größe eines Dukatens Scheibchen aus, legt sie auf ein mit Krebsbutter dünnbestrichenes Blech, läßt sie aufgehen, bestreicht sie mit Krebsbutter, bäckt sie im mäßig heißen Ofen zu schöner goldgelber Farbe, legt sie in guter Ordnung in eine Form, übergießt sie mit etwas lauwarmer gesüßter Milch, in welcher man vorher den Geschmack einer Stange Vanille ausgezogen hat, läßt sie unter wiederholtem Zuguß von Milch in gelinder Ofenhitze aufweichen, stürzt sie auf eine Schüssel um, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Vanille-Milch-Sauce dazu.

985. Mehlspeise von Maronen. Man dämpft 1 Pfund geschälte und durch Abbrühen von der Haut befreite Maronen mit wenig Milch und einer Stange Vanille weich, streicht sie durch ein Sieb, reibt sie mit $^1/_4$ Pfd. ($12^1/_2$ NLth.) süßen und einigen bitteren feingeriebenen Mandeln und 12 Loth (20 NLth.) frischer Butter in einem Reibenapfe, rührt 10 Eidotter, 12 Loth (20 NLth.) Zucker und etwas Marasquin darunter, vermischt die Masse mit etwas weißer geriebener Semmel und mit den zu steifem Schnee geschlagenen 10 Eiweißen, füllt sie in einen Rand, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie etwa 1 Stunde in einem mäßig heißen Ofen. Man giebt dazu eine Weinschaum-Sauce.

986. Mehlspeise von weißem Käse (Quark). Man rührt 12 Loth (20 NLth.) Butter zu Sahne, giebt nach und nach 10 Eidotter, 12 Loth (20 NLth.) Zucker, Citronenzucker, 4 Löffel weiße geriebene Semmel, $^1/_2$ Pfund weißen Käse, 4 Loth (knapp 7 NLth.) zerbröckelte bittere Makronen dazu, und vermischt zuletzt die Masse mit dem steifgeschlagenen Schnee der 10 Eiweiße, füllt sie in einen Rand, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie $1^1/_4$ Stunde in einem mäßig heißen Ofen. — Man kann auch gereinigte Corinthen unter die Masse mischen.

987. Mehlspeise von Hirse. 18 Loth (30 NLth.) Hirse werden abgebrüht, gewaschen, in einem Quart (1 reichl. Liter) Milch dick ausgequollen und durch ein Sieb gestrichen. — Dann rührt man 12 Loth (20 NLth.) Butter zu Sahne, rührt nach und nach 10 Eidotter, 10 Loth (knapp 17 NLth.) Zucker, Citronenzucker, eine Prise Salz und den abgekühlten Hirsebrei darunter, vermischt die Masse mit dem steifen Eiweißschnee, füllt sie in einen Rand, bäckt die Speise etwa 1 Stunde, bestreut sie mit Zucker und giebt eine Milch-Sauce mit beliebigem Geschmack dazu.

988. Mehlschmarren. Diese ziemlich einfache Mehlspeise bereitet man folgendermaßen: 12 Loth (20 NLth.) Mehl rührt man mit 10 Eidottern, $^3/_8$ Quart (knapp $^1/_2$ Liter) Sahne oder Milch, ein wenig Salz und Zucker recht klar, und vermischt die Masse mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen der Eier. Dann läßt man 8 Loth (reichl. 13 NLth.) geklärte Butter in einer flachen Casserole oder in einer Bratpfanne heiß werden, gießt die Masse hinein, bäckt sie auf gelindem Feuer, bis sie unten schöne Farbe genommen hat, theilt die Masse mit einer kleinen eisernen Dampfnudelschippe in kleine Stücke, dreht sie um, bäckt sie auf der anderen Seite gleichfalls zu schöner Farbe, schmort die Schmarren unter wiederholtem Umwenden, indem man sie dabei mit der Schippe kleinbröcklich hackt, noch so lange, bis sie schön gelbbraun geworden sind, bestäubt sie mit feinem Zucker, der mit gestoßenem Zimmet oder Citronenzucker vermischt ist, richtet sie gehäuft auf eine Schüssel an und giebt sie sogleich auf die Tafel.

989. Nudelschmarren. Man bereitet von 3 Eiern und dem nöthigen Mehl nach Nr. 7 Nudeln und quillt sie in 1 Quart (1 reichl. Liter) Milch mit ein wenig Salz und Zucker steif aus, schüttet sie in ein breites Geschirr, in welchem man 8 Loth (reichl. 13 NLth.) geklärte Butter heißgemacht hat, streut ein wenig feingehackte candirte Orangenblüthe darüber und behandelt sie weiter nach Angabe der vorigen Nummer.

990. Semmelschmarren. 4 ganze Eier und 6 Eidotter werden mit $^1/_2$ Quart (reichl. $^1/_2$ Liter) Milch oder Sahne, einer Prise Salz und etwas Zucker klargequirlt; man läßt hierin etwas kleinwürfeliggeschnittene Semmel aufweichen, fügt ein paar Loth (etwa 5 NLth.) gutgereinigte Corinthen hinzu, und behandelt die Masse weiter nach Angabe der Nr. 988.

991. Aepfelschmarren. Die nach Nr. 988 eingerührte Masse wird mit würfeliggeschnittenen und in Butter mit ein wenig Zucker halb weichgedämpften Aepfeln vermischt und wie die Mehlschmarren in geklärter Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun gebacken und geschmort. Nach dem Anrichten werden die Aepfelschmarren dick mit Zucker und Zimmet bestreut. Sollte sich die Schmarrenmasse beim Backen noch nicht genug verdichtet haben, wenn sie auf der unteren Seite schon braun wird, so setze man sie

kurze Zeit in einen mäßig heißen Ofen, oder nehme sie vom Feuer ab und lasse sie verdeckt sich verdichten.

992. Plinsen. Man quirlt 8 Loth (reichlich 13 NLth.) Mehl mit 8 ganzen Eiern, ein wenig Salz und Zucker und ungefähr $^3/_8$ Quart (knapp $^1/_2$ Liter) lauwarmer Milch zusammen, mischt 4 Loth (knapp 7 NLth.) geschmolzene Butter unter die Masse und bäckt davon mit ungesalzener Butter in einer eisernen Eierkuchenpfanne auf nicht zu starkem Feuer 8 Plinsen, welche nur messerrückendick sein dürfen. Man bäckt sie auf beiden Seiten gelbbraun, legt sie auf eine Schüssel mit dazwischengestreutem Zucker und Zimmet übereinander, bestreut die oberste Plinse stark mit Zucker, glacirt sie mit einer glühenden Schaufel und tischt sie so warm wie möglich auf.

993. Plinsen mit Mandel-Crême. Man stößt 4 Loth (knapp 7 NLth.) süße und einige bittere Mandeln recht fein, vermischt sie mit 6 Eidottern, 6 Eßlöffeln voll Zucker und 1 Eßlöffel voll Mehl, löst die Mischung mit etwa $1^1/_2$ Obertasse voll Sahne recht klar auf, rührt dies auf dem Feuer zu einem Brei ab, läßt denselben einmal aufkochen und vermischt ihn mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen von 3—4 Eiern. Dann rührt man nach Vorschrift der vorigen Nummer eine Plinsenmasse ein, bäckt davon dünne Plinsen, legt sie aus der Pfanne auf einen Bogen Papier, bestreicht sie dick mit der Crême, rollt sie zusammen, legt sie auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

994. Plinsen mit Confitüres. Von der Plinsenmasse in Nr. 992 bäckt man mit ungesalzener Butter dünne Plinsen auf beiden Seiten gelbbraun, legt sie aus der Pfanne auf einen Bogen Papier, bestreicht sie mit Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee, oder mit Aprikosen- oder Apfelmuß, rollt sie zusammen, legt sie in guter Ordnung auf eine Schüssel, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel.

995. Plinsenspeise à la reine. Man durchmenge ungefähr $^1/_4$ Metze (knapp 1 Liter) verlesene, gewaschene und abgetropfte frische Erdbeeren oder Himbeeren mit feingestoßenem Zucker. Dann rühre man eine Plinsenmasse von 8 Löffeln Mehl, 4 ganzen Eiern, 8 Eidottern, etwas Salz und Zucker, Citronenzucker, $^3/_8$ Quart (knapp $^1/_2$ Liter) lauwarmer Sahne und 4 Loth (knapp 7 NLth.) geschmolzener Butter ein und vermische sie mit dem steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweißen, backe davon mit ungesalzener Butter dünne Plinsen auf beiden Seiten gelbbraun, lasse die zuerst gebackene Plinse gleich aus der Pfanne auf eine Schüssel gleiten, belege sie mit Erdbeeren oder Himbeeren oder mit geschmorten Kirschen, lege die nächste Plinse darüber, belege sie wieder mit Früchten, und fahre so fort, bis die Masse alle ist. Dann schlage man einen sehr steifen Schnee von 4 Eiweißen, vermische ihn mit 4 Löffeln feinem Zucker und überziehe und bespritze damit die Plin-

sen nach Angabe der Nr. 939, bestäube sie mit feinem Zucker und lasse sie in gelinder Ofenhitze schöne gelbe Farbe nehmen.

996. Hefenplinsen. 1 Pfund Haidekorn- oder Weizenmehl rührt man mit etwa $^3/_4$ Quart (knapp 1 Liter) lauwarmer Milch, die man nach und nach hinzugießt, recht klar, mischt 6 ganze Eier, ein wenig Salz und Zucker, 4—5 Eßlöffel voll dicke Bierhefe oder $2^1/_2$ Loth (4 NLth.) mit ein wenig Milch aufgelöste Pfundhefe und zuletzt 8 Loth (reichl. 13 NLth.) zerlassene Butter unter die Masse, schlägt diese tüchtig mit der Holzkelle, setzt sie zugedeckt an einen warmen Ort und läßt sie aufgehen. Der Teig muß fließend sein. Dann erhitzt man ein Plinseneisen, oder eine Eierkuchenpfanne, oder ein sauberes eisernes Backblech auf dem Feuer, bestreicht es mit zerlassener Butter oder mit Speck und thut einige Löffel voll von dem Teig darauf, so daß ein runder dünner Kuchen gebildet wird. Man läßt diesen auf der unteren Seite schön gelbbraun backen, wendet ihn mit einem Messer um und läßt die andere Seite ebenfalls zu schöner Farbe backen. Die gebackenen Plinsen legt man eine über die andere mit darüber gestreutem Zucker, dem man nach Belieben Zimmet beimischen kann, auf eine Schüssel und tischt sie warm auf. Man kann die gebackenen Plinsen auch mit Butter bestreichen, mit Zucker bestreuen und zu einer Rolle zusammenwickeln. Für den einfachen Tisch nimmt man zu dem Plinsenteig weniger Eier und wenig oder gar keine Butter. — Auf einem eisernen Backbleche kann man mehrere Plinsen auf einmal backen.

997. Pancakes (Pannequets) nennt man eine feinere Art Plinsen. Die Masse dazu wird auf sehr verschiedene Weise zusammengesetzt. Zu den sogenannten

998. Holländischen Pancakes rührt man 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Mehl, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker, Citronenzucker, 4 Eidotter, einen Löffel frischer Butter mit $^3/_8$ Quart (knapp $^1/_2$ Liter) Sahne auf dem Feuer zu einem Brei ab, vermischt ihn, wenn er verkühlt ist, mit 2 ganzen Eiern, 2 Eidottern und dem steifgeschlagenen Schnee von den 6 Eiweißen, bäckt davon in einer eisernen Eierkuchenpfanne mit ungesalzener Butter dünne Kuchen auf beiden Seiten gelbbraun, legt sie auf eine Schüssel mit dazwischengestreuten, feingehackten bitteren Makronen übereinander, läßt sie in einem warmen Ofen ein wenig backen, bestreut sie mit Zucker und glacirt sie mit einer glühenden Schaufel. Auf eine ganz andere Art wird die Masse zu den

999. Englischen Pancakes zusammengesetzt. Dazu rühre man $^1/_4$ Pfd. ($12^1/_2$ NLth.) Butter zu Sahne, rühre nach und nach 2 ganze Eier, 6 Eidotter, 6 Loth (10 NLth.) Zucker, Citronenzucker, 10 bis 12 Loth (17 bis 20 NLth.) Mehl darunter, vermische die Masse mit dem Schnee der Eiweiße und verdünne sie mit ungefähr $^3/_8$ Quart (knapp $^1/_2$ Liter)

Milch oder Sahne. Die Pancakes werden von dieser Masse ebenfalls sehr dünn und auf beiden Seiten schön gelbbraun gebacken, auf eine Schüssel übereinander gelegt und mit Zucker bestreut. Von allen Arten Pancaken sind die beliebtesten die

1000. Pancakes à la rocher de Cancale. Zu diesen quirlt man 2 Loth (reichl. 3 NLth.) Mehl mit 2 ganzen Eiern, 6 Eidottern, 1/4 Quart (reichl. 1/4 Liter) Sahne, etwas Orangenblüthen-Essenz, 2 Loth (reichl. 3 NLth.) feingehackten bitteren Makronen, 2 Loth (reichl. 3 NLth.) Zucker und einer Prise Salz recht klar, bäckt davon mit geklärter Butter recht dünne Plinsen nur auf einer Seite gelbbraun, legt sie (mit der braunen Seite oben) übereinander auf eine Schüssel, bestreut eine jede mit Zucker, glacirt die oberste mit einer glühenden Schaufel und giebt sie so warm als möglich auf die Tafel, weshalb man sie nach beendigtem Backen noch eine kurze Zeit in einen mäßig heißen Ofen setzt.

1001. Auflauf von Käse. 6—8 Loth (10 bis 13 NLth.) feines Weizen- oder Kartoffelmehl wird mit einem knappen Quart (3/4 Liter) Sahne recht klargerührt und mit 12 Loth (20 NLth.) Butter auf dem Feuer zu einem Brei abgerührt. Nachdem derselbe verkühlt ist, vermischt man ihn mit 1/2 Pfund geriebenem Parmesankäse (oder halb Parmesan- und halb Schweizerkäse), 10 bis 12 Eidottern, Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker, zieht den steifen Schnee der 12 Eiweiße leicht unter die Masse, füllt diese in eine Form oder in einen Teigrand (Nr. 836) und bäckt die Speise etwa 1 Stunde in einem mäßig heißen Ofen.

Anmerkung. Diese und die folgenden Käse-Mehlspeisen werden vor dem Braten auf den Tisch gegeben, während die süßen Mehlspeisen gewöhnlich nach demselben folgen.

1002. Mehlspeise von Fisch. Man schneide einen Hecht oder Zander von etwa 2 Pfund aus Gräten und Haut, schneide die Hälfte davon in kleine hübsche Stücke, wasche diese und mache sie mit Butter, Salz und Citronensaft gar. Von der anderen Hälfte des Fisches mache man nach Nr. 16 eine Farce und koche Klöße davon ab. Dann rühre man 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Mehl mit 3/8 Quart (knapp 1/2 Liter) Sahne, 4 Eidottern und 6 Loth (10 NLth.) Butter auf dem Feuer zu einem Brei, vermische diesen nach dem Verkühlen mit 4 Eidottern, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) geriebenem Parmesankäse, Pfeffer, Muscatnuß, Salz und feingehackten Kräutern, als: Petersilie, Schnittlauch oder eine Schalotte, Estragon und Champignons, und ziehe den Schnee von den 4 Eiweißen darunter. Nun fülle man etwas von der Masse in einen Teigrand oder in eine Form, lege Fisch und Klöße darüber, bestreue es mit feingehacktem gekochten Schinken, gebe wieder Masse darüber, und fülle so abwechselnd drei Viertel der Form voll, backe die Speise 1 1/2 Stunde in einem mäßig heißen Ofen zu schöner Farbe und gebe sie mit einer Champignons- oder Kräuter-Sauce auf die Tafel.

1003. Mehlspeise von Macaroni mit Käse. Man kocht ½ Pfd. Macaroni in Wasser halb weich, gießt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, schneidet sie in 2 Zoll (reichl. 5 Centimeter) lange Stücke, quillt sie mit etwas guter Fleischbrühe und 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Butter auf gelindem Feuer steif aus, läßt sie ein wenig verkühlen, vermischt sie mit 8 Eidottern, Pfeffer, Salz, Muscatnuß, ¼ Pfund (12½ NLth.) geriebenem Parmesankäse und ¼ Pfund (12½ NLth.) gekochtem und feingehacktem mageren Schinken oder Pökelfleisch, zieht den steifen Schnee von 6 Eiweißen darunter, füllt sie in einen Rand, streut Parmesankäse darüber, beträufelt sie mit Butter oder Krebsbutter, und bäckt sie in einem mäßig heißen Ofen eine Stunde.

1004. Gries-Mehlspeise mit Käse. 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Gries quillt man mit ¼ Quart (reichl. ¼ Liter) Fleischbrühe, ein wenig Sahne und 6 Loth (10 NLth.) Butter auf gelindem Feuer zu einem steifen Brei aus. Nach dem Verkühlen rührt man 6 Eidotter, Salz, Muscatnuß und 6 Loth (10 NLth.) geriebenen Parmesankäse darunter, vermischt die Masse mit dem Schnee von den 6 Eiweißen, füllt sie in eine Form, bäckt sie im Bain-marie im mäßig heißen Ofen drei Viertel- bis eine Stunde und stürzt die Mehlspeise beim Anrichten auf eine Schüssel.

1005. Kartoffel-Mehlspeise mit Käse. 10 Loth (knapp 17 NLth.) Butter werden zu Sahne gerieben und nach und nach unter stetem Rühren mit 8 Eidottern, Salz, Muscatnuß, 1 Pfund auf dem Reibeisen feingeriebenen Kartoffeln (welche am Tage zuvor in der Schale abgekocht sein müssen), einem kleinen Tassenkopf voll dicker saurer Sahne und ¼ Pfund (12½ NLth.) geriebenem Parmesankäse gut vermischt; dann wird der recht steife Schnee von den 8 Eiweißen leicht unter die Masse gerührt, diese in eine mit Butter gut ausgestrichene Form gefüllt und im Bain-marie in einem mäßig heißen Ofen eine gute Stunde gebacken. Beim Anrichten stürze man die Kartoffel-Mehlspeise auf eine Schüssel.

Anmerkung. Diese Kartoffel-Mehlspeise, auch die Gries-Mehlspeise in Nr. 1004, kann man zu Schmorfleisch, gedämpftem Rinder-Filet, auch zu Fricandeaux vom Hirsch geben.

1006. Krebs-Mehlspeise mit Käse. Krebsmatte, nach Nr. 815 von einem halben Schock Krebsen bereitet, wird mit einer gleichen Menge Semmelbrei (den man von geschälter und kleingeschnittener Semmel mit wenig Milch recht steifgekocht und durch ein Sieb gestrichen hat) und 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Krebsbutter recht fein gerieben. Dann fügt man nach und nach unter beständigem Rühren 8 Eidotter, die feingehackten Krebsschwänze, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Parmesankäse, Salz, Pfeffer, Muscatnuß und feingehackte Kräuter wie in Nr. 1002 hinzu, vermischt zuletzt die Masse mit dem recht steifen Schnee von 8 Eiweißen, füllt sie in einen Rand, streut Käse darüber,