

Feine Köche und Puddings.

Semmelkoch.

4 abgeschälte Semmeln werden in einem drittel Liter Milch eingeweicht und darin eine halbe Stunde liegen gelassen, worauf man sie zu einem feinen, dicklichen Koche verkocht, welchen man, wenn er ausgekühlt ist, nach und nach in folgende Masse einrührt. 7 Dka. Butter, 6 Dotter, 11 Dka. Zucker, etwas Citronenschale und zuletzt Schnee von 5 Klar. Das Ganze wird eine halbe Stunde lang in einer ausgeschmierten Form in Dunst gekocht oder eine halbe Stunde in mittelheißer Köhre gebacken.

Semmel-Pudding.

14 Dka. Butter werden zerlassen und 4 abgeriebene, in Milch geweichte Semmeln darin verkocht, dann verrührt man dies gut auf der Platte und gibt, so lange es heiß ist, 2 ganze Eier dazu. Wenn es ausgekühlt ist, fügt man 7 Dka. Zucker, 6 ganze Eier und Citronengeschmack bei und treibt es eine halbe Stunde ab. Zuletzt werden 7 Dka. Rosinen und 6 Dka. in kleine Würfel geschnittene Citronade hinzu gegeben. — Eine Blechform wird mit Butter gut

ausgestrichen, die Masse hineingegeben und eine Stunde in Dunst gekocht. Man trägt Chaudeau oder Crème dazu auf.

Figaro-Pudding.

Ein viertel Kilo Gries wird in zwei drittel Liter Milch dick eingekocht; 7 Oka. Butter, 6 Dotter, 14 Oka. Zucker mit Citronen- oder Vanillegeschmack zusammen abgetrieben und nach und nach mit dem Griesbrey vermischet, sodann Schnee von 6 Klar hineingethan. Diese Masse wird in 4 Theile getheilt; in den ersten wird eine Tafel Chocolate gerieben, in den zweiten kommt Alkermesssaft, der dritte wird mit gehacktem und ausgepreßtem Spinat grün gefärbt und der vierte bleibt unverändert gelblich.

Diese Theile werden nach Belieben in der ausgeschmierten und ausgestreuten Form auf einander geschichtet und eine Stunde lang in Dunst gekocht und ausgestürzt. Will man die Lagen besonders abgetheilt haben, so legt man zwischen jeden Theil eine Oblate.

Brod-Koch.

Man treibt 6 Dotter mit $10\frac{1}{2}$ Oka. Zucker ab, rührt 7 Oka. fein gestoßenes Brod, einen halben Kaffeelöffel Zimmt und Gewürznelken, eine Messerspitze Citronenschale, 2 Löffel Rum und zuletzt von 6 Eiklar Schnee dazu, schmiert und streut die Form aus und bäckt oder kocht diese Masse in Dunst.

Reisauflauf.

(Für 6 Personen.)

Man kocht 14 Oka. Reis in $\frac{2}{3}$ Liter Milch weich und dick ein, treibt 7 Oka. Butter mit 5 Dottern, 7 Oka. Zucker und Citronenschale ab, rührt löffelweise den aus-

gefüllten Reis, etwas Salz und den Schnee von 5 Eiklar hinein und bäckt es in ausgestrichener und ausgestreuter Form eine halbe Stunde.

Auch kann man es mit Rosinen, geriebener Chocolate oder Eingefottenem gefüllt, in Dunst kochen.

Griesauflauf.

Man kocht ein drittel Liter Gries in zwei drittel Liter Milch recht dick ein, gibt 7 Oka. Butter dazu und rührt es während des Auskühlens fortwährend ab.

In diesen ausgekühlten Brei kommen: 6 Dotter, 10 $\frac{1}{2}$ Oka. Zucker, Citronenschale, etwas Salz und zuletzt der Schnee von 6 Eiklar hinein und wird er dann in ausgestrichener, ausgebröselter Form, eine halbe Stunde in Dunst gekocht oder in der Röhre gebacken.

Nudel-Koch.

Man macht aus 2 Dottern, 2 ganzen Eiern und Mehl einen festen Teig, walzt ihn aus, schneidet feine Nudeln daraus, läßt diese in zwei drittel Liter Milch dick einkochen und auskühlen, rührt 7 Oka. Butter, 7 Oka. Zucker, 5 Dotter, etwas Vanille und von 4 Eiklar Schnee dazu und bäckt das Ganze oder kocht es eine halbe Stunde in Dunst. Man kann die Form mit Citronadestückchen belegen oder selbe auch unter die Nudeln mischen.

Nudel-Pudding. I.

Nudeln von 4 Eiern werden in zwei Hälften getheilt, von denen die eine in Schmalz ausgebacken, die zweite in Milch dick eingekocht wird. Dann rührt man 7 Oka. Butter, 6 Dotter, 14 Oka. Zucker, etwas Salz und Citronen-

schale zusammen, wovon die Hälfte in die eingekochten, die andere Hälfte in die ausgebackenen Nudeln gethan wird. Auch von 6 Klar Schnee wird zu gleichen Theilen in die Nudeln gemischt. Nun kommen in eine ausgeschmierte Form zuerst ein Theil der eingekochten und dann die ausgebackenen Nudeln, die mit der zweiten Hälfte der gekochten bedeckt werden. Man kocht das drei viertel Stunden in Dunst und trägt es mit Fruchtsaft oder Chaudeau auf.

Nudel-Pudding. II.

Man macht von 3 Eiern Nudeln (bedeutend dicker als in die Suppe) und kocht sie in zwei drittel Liter Milch ein, doch so, daß sie weder klebrig noch zu hart sind. Nun treibt man 7 Dka. Butter ab, gibt dazu 6 Dotter, 14 Dka. Zucker, die überkühlten Nudeln, etwas Sultanen, etwas fein gehackte Citronade und zuletzt von 6 Eiklar steifen Schnee; streicht eine Form mit Butter aus, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln und läßt den Pudding eine Stunde in Dunst kochen. Dazu trägt man Vanille- oder Citronencrème auf. Will man diese Speise in der Röhre backen, so gibt man statt von 6, von 8 Eiklar steifen Schnee dazu.

Topsen-Auflauf.

Man treibt 14 Dka. Butter tüchtig ab und rührt 8 Dotter, 14 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, 14 Dka. Zucker mit Vanille- oder Citronengeschmack, 21 Dka. Topsen, 14 Dka. Sultanen und den steifen Schnee von 4 Eiklar hinein. — Diese Masse wird in ausgestrichener Form eine Stunde in Dunst gekocht.

Topsen-Pudding.

Man treibt 14 Dka. Butter mit 8 Dottern ab, gibt 14 Dka. Zucker, Citronenschale, 14 Dka. geschälte, geriebene

Mandeln, ein viertel Kilo Topfen, 14 Dka. Rosinen und den Schnee von 6 Eiklar dazu und kocht dies in ausgestrichener mit Semmelbröseln bestreuter Form, drei viertel Stunden im Dunst.

Fritatten-Koch.

(Für 6 Personen.)

Man macht aus 3 Delt. Milch, 3 Eiern und 2 Delt. Mehl Fritatten, schneidet diese auf Radeln, füllt eine Form nicht ganz voll davon, sprudelt 2 Delt. Milch mit 3 Dottern, 7 Dka. Zucker mit Vanille und 7 Dka. geschnittenen Mandeln ab, schüttet es über die Fritatten und kocht es eine halbe Stunde im Dunst.

Oder man füllt die geschnittenen Fritatten in eine mit Butter ausgestrichene Form, mischt Citronade, Rosinen, Weinbeeren, 2 Löffel Rum oder Maraschino darunter, kocht sie im Dunst, stürzt sie und gibt Chaudeau dazu.

Sago-Auflauf.

Man kocht 14 Dka. Sago bei fleißigem Rühren langsam in Milch ein bis er durchsichtig ist; gibt ihn auf eine Schüssel, 7 Dka. Butter dazu und rührt ihn bis er erkaltet, worauf man nach und nach 6 Dotter, 14 Dka. Zucker mit Vanillegeschmack und zuletzt den steifen Schnee von 6 Eiklar hineinmischt und das Ganze in ausgestrichener, ausgestreuter Form bäckt oder in Dunst kocht.

Rußkoch.

Man treibt 10½ Dka. Butter mit 8 Dottern und 10½ Dka. Zucker an Citronen abgerieben ab, mischt 14 Dka. fein geriebene Nüsse, je 3 Löffeln von Semmelbröseln, Schmetten und 8 Eiklar Schnee hinein, streicht und streut

die Form aus, läßt den Koch eine halbe Stunde in Dunst kochen, und gibt Chaudeau, wenn er warm, und Schmettenschaum, wenn er kalt aufgetragen wird, dazu.

Nuß-Pudding. I.

Man treibt 10 Dka. Butter sehr flaumig ab, verrührt damit nach und nach 6 Dotter, 10 Dka. Zucker, $2\frac{1}{2}$ Löffel Semmelbröseln, 10 Dka. fein gewiegte Nüsse und eine Tafel fein geriebene Chocolate. Zulezt mischt man den steifen Schnee von 6 Eiklar leicht dazu. Der Pudding wird in eine mit Butter ausgestrichene und ausgehülte Form gefüllt und eine Stunde im Dunst gekocht. Man trägt dazu Chaudeau auf.

Nuß-Pudding. II.

$10\frac{1}{2}$ Dka. Butter treibt man gut ab, verrührt dazu nach und nach 6 Dotter, gibt 11 Dka. fein gestoßenen Zucker, $4\frac{1}{2}$ Dka. fein gesiebte Semmelbrösel, $10\frac{1}{2}$ Dka. fein gewiegte Nüsse und eine Tafel geriebene Chocolate hinzu; schließlich rührt man den sehr steifen Schnee von 6 Eiklar nur leicht unter die Masse, streicht eine Form mit Butter aus, staubt sie mit Mehl ein, gießt den Pudding hinein, kocht ihn eine Stunde im Dunst, und gibt dazu Chaudeau.

Apfelfoch.

Man bratet 24 mittelgroße Äpfel, drückt sie durch ein Haarsieb und vermengt sie mit so viel fein gestoßenen, an etwas Citrone abgeriebenen Zucker, daß sie süß schmecken. Dann treibt man sie etwas ab, macht von 8 Eiklar steifen Schnee, rührt ihn langsam unter die

Apfel, bestreicht eine Porzellanschüssel ganz leicht mit Butter, füllt sie mit dem Apfelschaum und bäckt diesen in nicht heißer Röhre licht gelb.

Apfelkoch ohne Butter.

8 Dotter, 14 Dka. Zucker werden dick abgetrieben, dann 6 mittelgroße, mit 6 Dka. Zucker ohne Wasser gedünstete Äpfel — 10 Dka. Semmelbrösel, von einer halben Citrone die klein gehackte Schale und von 8 Eiweiß fester Schnee — hinein vermengt; das Ganze wird in ausgestrichener und ausgestreuter Form drei viertel Stunden im Dunst gekocht.

Apfel-Auslauf.

Man dünstet 6 größere Kochäpfel, nachdem man sie geschält und entkernt hat, mit 3 Dka. Zucker, ohne Wasser, so weich, daß sie sich gut verrühren lassen, treibt dann 10 Dka. Butter ab, gibt dazu 6 Dotter, die zerührten Äpfel und 3 kleine, harte, fein geriebene Semmeln, 6 bis 7 Dka. Zucker, Citronengeschmack, etwas fein geschnittene Citronade, etwas kleine Rosinen und zuletzt den steifen Schnee von 6 Eiklar. Eine Form wird ausgestrichen, ausgemehlt, die Masse hinein gegeben und langsam gebacken.

Obstschaum.

2 gehäufte Eßlöffel Aprikosen = Eingekochenes, 2 gehäufte Eßlöffel gesiebten Zucker und ein Eiklar treibt man eine halbe Stunde ab, gibt wieder ein Eiklar dazu und rührt es nochmals eine halbe Stunde. — Nun macht man von 3 Eiklar steifen Schnee, verrührt ihn langsam mit der dick abgetriebenen Masse, streicht eine Porzellanschüssel leicht mit Butter aus, gibt den Obstschaum hoch aufgestrichen darauf und bäckt ihn langsam in mittelwarmer Röhre gelb.

Äpfel in Mandelteig.

Man mischt 14 Dka. ungeschälte, geriebene Mandeln, 10 $\frac{1}{2}$ Dka. Zucker, 3 hartgefottene und 3 rohe Dotter, 5 $\frac{1}{2}$ Dka. Butter, ein Dclt. Schmetten, 5 $\frac{1}{2}$ Dka. Mehl und etwas Citronenschale zusammen, gibt die Hälfte davon in eine ausgeschmierte Form, schält 12 kleine Äpfel ab, höhlt sie aus und füllt sie mit Eingefottetem, belegt damit den Teig, deckt sie mit der andern Hälfte desselben zu und läßt das durch drei viertel Stunden langsam backen. Wenn es ausgekühlt ist, schlägt man von 6 Eiklar Schnee, rührt 21 Dka. Staubzucker hinein, streicht ihn auf den Mandelteig und läßt das Ganze noch 10 Minuten in der Röhre gelb werden.

Äpfelpudding in Kruste (Chalotte).

21 Dka. Butter, 31 Dka. Mehl, 10 $\frac{1}{2}$ Dka. Zucker, 3 Dotter, 1 ganzes Ei, von einer halben Citrone die Schale, werden auf dem Nudelbrette zu einem Teige geknetet und ausgewalkt, mit dem man eine, mit Butter beschmierte, glatte Form auslegt. Ein Theil des Teiges, der die Form bedecken soll, wird zurück gelassen.

15 große Äpfel werden geschält und in Stücke geschnitten, 21 Dka. Zucker wird darauf gestreut, das Ganze zugebedeckt (ohne daß man anders daran rührt, als durch Aufschütteln) und so lange auf der Platte gelassen, bis die Äpfel halb weich sind. Dann wird der Saft abgegossen, mit 2 Eßlöffeln Rum dick eingekocht und wieder auf die Äpfel gegeben, zu denen noch 7 Dka. Sultanen, 7 Dka. geschälte, gestiftelte Mandeln und etwas Citronenschale gemischt werden.

Mit dieser Masse wird die ausgelegte Form gefüllt, mit dem Teigdeckel geschlossen, oben mit Ei bestrichen und

1½ Stunde in der Röhre belassen, endlich die Mehlspeise ausgestürzt.

Biscuit-Koch.

Man rührt 7 Dotter mit 16 Dka. Zucker gut ab, gibt den Schnee von 4 Eiklar, Citronenschale oder Vanille als Geschmack und 9 Dka. Kartoffelmehl dazu, kocht es in Dunst und trägt es mit Weichseljaft, Vanille- oder Chocoadecrème auf.

Biscuitschaum.

Man treibt 28 Dka. Butter flaumig ab, schlägt 16 Eidotter, eines nach dem andern hinein, rührt dazu 28 Dka. fein gestoßenen, an 2 Citronen abgeriebenen Zucker und zuletzt den Schnee von 4 Eiklar; wenn Alles gut verührt ist, wird eine Form mit Butter ausgeschmiert, die Masse hineingethan und gebacken; will man diese Mehlspeise nicht in der Form auftragen, sondern ausstürzen, muß man die Form mit einem Buttermörtel ausfüllern.

Biscuit-Crème-Koch.

Man kocht 3 Delt. Schmetten mit 8—10 Dka. Zucker und einem Stückchen Vanille ab und stellt dies kalt. In einem Topfe werden 3 Kaffeelöffel Mehl mit ein paar Löffel Schmetten ganz glatt gerührt und nach und nach 8—10 Eidotter, sowie der abgekochte Schmetten hineingegeben, worauf man das Ganze unter fortwährendem Sprudeln auf dem Rande des Herdes aufsteigen und dick werden läßt. Man belegt eine mit Butter bestrichene Form mit Biskoten oder Biscuitschnittchen, gießt einen Theil der Crème darüber, legt wieder eine Lage Biscuit, und so fort, bis oben auf Crème kömmt.

Dreitheiliger Biscuit-Auflauf.

6 Dotter mit 10 Dka. Zucker werden tüchtig abgetrieben, dann von 6 Eiklar Schnee langsam hinein verrührt; aus dieser Masse bäckt man auf einer mit Butter bestrichenen Omelettenpfanne in der Röhre drei Omeletten; wenn die erste gebacken ist, stürzt man sie auf eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestaubte Schüssel, bestreicht sie mit ziemlich flüssig gemachtem Eingefottenem, legt die zweite Omelette darauf, bestreicht diese ebenfalls und legt dann die dritte auf, die oben mit einer Lage Zucker bestreut bleibt, worauf das Ganze noch eine viertel Stunde in die Röhre gestellt wird.

Kaiser-Koch.

Aus $\frac{1}{3}$ Liter kalter Milch, 17 Dka. Butter und 14 Dka. Mehl macht man am Feuer einen Koch, rührt ihn so lange bis er kühl ist, gibt 10 Dotter, 21 Dka. Zucker, $10\frac{1}{2}$ Dka. fein gestoßene Semmelbröseln, 6 Löffel Rum und 11 Dka. fein würflich geschnittene Citronade dazu und treibt es eine halbe Stunde recht ab. Zuletzt gibt man von 6 Eiklar den steifen Schnee dazu. Die Form wird ausgestrichen, ausgemehlt, die Masse hinein gegeben und in mittelheißer Röhre langsam gebacken.

Kastanien-Mehlspeise.

14 Dka. Butter werden recht abgetrieben, dazu kommen: 6 Dotter, dann 11 Dka. Zucker mit Vanillegeschmack, 11 Dka. geschälte, geriebene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Kilo gebratene, durchs Sieb gedrückte Kastanien und von 6 Eiklar der steife Schnee. — Eine Form wird gut ausgestrichen, die Masse hinein gegeben und langsam gebacken.

Kastanien-Koch.

Man schält und kocht 14 Dka. rohe Kastanien, zieht die innere Haut davon ab, übergießt sie mit Milch, gibt

ein Stückchen Vanille dazu, kocht sie weich und drückt sie durch's Sieb. Dann rührt man $5\frac{1}{2}$ Dka. Butter, 5 Dotter, $10\frac{1}{2}$ Dka. Zucker, 2 Löffel Maraschino damit gut ab, gibt den Schnee] von 5 Klar dazu, streicht und streut eine Form aus und bäckt den Koch eine [halbe Stunde. Kocht man ihn im Dunst, dann gebe man noch 7 Dka. fein geriebene Mandeln dazu. Aufgetragen wird er mit Frucht-saft oder Pomeranzencrème.

Schmetten-Auflauf.

Man treibt $3\frac{1}{2}$ Dka. Butter mit 4 Dottern ab, gibt nach jedem Dotter einen Eßlöffel dicken, rohen Schmetten und einen Löffel Zucker dazu und zuletzt von 4 Klar Schnee und 3 Löffel Mehl. Dies füllt man in eine ausgeschmierte, mit Mehl bestäubte Form, bäckt es oder kocht es im Dunst und trägt es mit Obstsaft oder Chaudeau auf.

Vanille-Auflauf.

3 Dct. Schmetten wird mit $10\frac{1}{2}$ Dka. Zucker, $\frac{1}{4}$ Schote Vanille, 6 Dottern und 2 Eßlöffeln Kartoffelmehl gut abgetrieben, der Schnee von 6 Klar hinein ver-rührt und das Ganze in ausgeschmierter Form gebacken.

Feiner Rahm-Auflauf (Bechamel).

7 Dka. heiße Butter läßt man mit $10\frac{1}{2}$ Dka. Mehl auffschäumen, schüttet nach und nach $\frac{1}{3}$ Liter Schmetten dazu und schlägt es anfangs am Rande der Platte, dann aber auf dem Feuer ab, bis es einen feinen Teig bildet, der sich vom Löffel löst, rührt ihn, während er auskühlt, gibt 5 Dotter, $10\frac{1}{2}$ Dka. Zucker an Pomeranzenschale abgerieben und zuletzt von 5 Eßlar Schnee dazu und bäckt

es oder kocht es eine halbe Stunde in Dunst. Auch kann man diese Bechamel mit 3 Löffel Aprikoseneingesottenem abtreiben.

Kartoffel-Pudding.

(Für 8—10 Personen.)

21 Dka. Butter werden mit 12 Dottern, 18 Dka. Zucker, $1\frac{1}{2}$ Dka. bitteren Mandeln, der Schale von einer halben Citrone, etwas Salz, 68 Dka. gekochten, geriebenen Kartoffeln und Schnee von 12 Klar abgetrieben, in eine ausgeschmierte, mit Semmelbröseln bestreute Form gethan und eine Stunde in Dunst gekocht.

Chocolade-Auflauf.

Man treibt 7 Dka. Butter mit 4 Dottern, 7 Dka. Zucker, einer Prise Vanille und $10\frac{1}{2}$ Dka. erweichter Chocolade ab, mischt den Schnee von 4 Klar dazu und bäckt dies oder kocht es im Dunst eine halbe Stunde lang.

Oder: Man weicht eine abgeriebene Semmel in kalter Milch, zerdrückt sie, mischt sie mit 7 Dka. erweichter Chocolade und 3 Delt. Milch, kocht dies auf, rührt, während es auskühlt, 7 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker, Vanille, 6 Dotter und von 6 Klar Schnee dazu und bäckt es oder kocht es eine halbe Stunde im Dunst.

Chocolade-Koch mit Pomeranzengeschmack.

6 oder 7 kleine, abgeriebene Semmeln werden in einen halben Liter Schmetten geweicht und mit 6 Tafeln Chocolade zu einem dicken Brei eingekocht. Sobald dieser ausgekühlt ist, werden 10 Dotter, 4 Dka. Butter, 8 Dka. auf einer Pomeranze abgeriebener Zucker und von 8 Klar

der Schnee hinein gerührt und das Ganze entweder als Koch gebacken oder als Pudding in Dunst gekocht.

Mehlspeise von gebranntem Zucker.

10 $\frac{1}{2}$ Dka. Zucker mit ganz wenig Wasser befeuchtet, brennt man braun in einer sehr reinen Pfanne. Indessen quirlt man in 2 $\frac{1}{2}$ Dclt. Schmetten 2 $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl, gibt dies zu dem Zucker, sobald er braun geworden ist, und treibt es am Feuer so lange ab, bis die Masse ganz glatt verrührt ist, gibt die Pfanne dann vom Feuer weg und rührt weiter, bis der Teig kalt geworden ist. Nun treibt man in einer Schüssel 6 Dka. Butter flaumig ab, verrührt damit nach und nach 7 Dotter, 5 Dka. geschälte, fein gestoßene Mandeln, etwas Citronenschale, etwas fein gestoßenen Zucker, dann obigen Brandteig und zuletzt den steifen Schnee von 7 Eiklar. Diese Speise kann man entweder in der Röhre backen oder im Dunst kochen und mit Chaudrau auftragen.

Auflauf von saurem Schmetten.

4 Dclt. saurer Schmetten wird mit 7 Dka. Mehl abgetrieben, bis beides ganz glatt und ohne Knötchen ist; dann kommen 5 Dotter, 7 Dka. auf Citrone abgeriebener Zucker und der Schnee von 5 Klar dazu. Der Auflauf wird in ausgeschmierter Form langsam gebacken.

Pomeranzen-Auflauf.

Man läßt 5 $\frac{1}{2}$ Dka. Butter heiß werden und 2 Löffel Mehl und $\frac{1}{3}$ Liter gute Milch darin aufkochen, fügt 6 Dotter, 4 Löffel Zucker, von einer halben Pomeranze die Schale und von zweien den Saft hinzu, nimmt es vom

Feuer weg und schlägt es mit der Schneeruthe, bis es kalt ist, mischt dann den Schnee von 6 Klar dazu und bäckt es oder kocht es im Dunst.

Koch von gekochten Pomeranzen.

Man kocht eine saftige, ungeschälte Pomeranze langsam, damit sie nicht aufspringt, 3 Stunden lang, wobei man jedoch nach jeder Stunde frisches Wasser gibt, streicht sie durchs Sieb und rührt sie dann mit $10\frac{1}{2}$ Dfa. Zucker und 5 Dottern recht ab, gibt den Schnee von 5 Klar langsam verrührt dazu und bäckt den Koch oder kocht ihn 20 Minuten im Dunste.

Pomeranzen-Koch.

21 Dfa. geschälte, gestoßene Mandeln, 21 Dfa. an 2 Pomeranzen abgeriebener gestoßener Zucker werden mit einem ganzen Ei, 4 Dottern und dem Saft von 2 Pomeranzen eine Stunde lang abgeschlagen; zuletzt wird der Schnee von 4 Eiklar dazu gerührt, eine mit Butter bestrichene, ausgestreute Tortenform mit dem Teig vollgefüllt und dieser halb backen gelassen. 7 Dfa. Zucker werden mit 2 Löffeln beliebigen Eingefottetem abgetrieben, der Schnee von 4 Eiklar wird löffelweise dazu gerührt und daraus auf dem Koch ein franzförmiger Rand gebildet, der mit Zucker bestreut wird. Hierauf wird das Ganze erst fertig gebacken, doch muß Alles rasch gemacht werden, damit der Koch nicht zusammenfällt.

Koch von Citronade.

Man treibt 7 Dfa. Butter, ein Ei, 5 Dotter, $10\frac{1}{2}$ Dfa. Zucker ab und gibt mit Schmetten befeuchtete Bröseln von 3 kleinen Kipfeln, 7 Dfa. fein geschnittene Mandeln, 7 Dfa.

länglich geschnittene Citronade und zuletzt Schnee von 3 Klar dazu, gießt in eine ausgeschmierte, mit Papier ausgelegte Form, die man mit länglich geschnittener Citronade und detto Mandeln auslegt, vorsichtig diese Masse hinein und kocht sie eine halbe Stunde im Dunst.

Citronen-Mehlspeise.

Eine sehr reife Citrone kocht man durch 4 Stunden in ziemlich viel Wasser, welches man zweimal wechseln muß, da die Speise sonst bitter wird. Die Citrone wird dann aufgeschnitten und, nachdem man die Kerne entfernt hat, durchs Sieb gestrichen. Dann treibt man sie mit 6 Dottern, 14 Oka. Zucker eine halbe Stunde tüchtig ab, verrührt zuletzt den steifen Schnee von 6 Eiklar damit und bäckt das Ganze langsam lichtgelb.

Citronen-Auflauf. I.

Saft und Schale einer Citrone rührt man mit 10 $\frac{1}{2}$ Oka. Zucker ab, gibt nach und nach 5 Dotter, den Schnee von 5 Klar und einen Kaffeelöffel voll Mehl dazu und bäckt es in ausgestrichener, mit Mehl bestaubter Form eine viertel Stunde lang.

Citronen-Auflauf. II.

7 Oka. auf einer Citrone abgeriebener, fein gestoßener Zucker wird mit 4 Dottern sehr gut abgetrieben, bis die Masse dick geworden ist. Dann gibt man den Saft einer halben Citrone dazu und verrührt zuletzt langsam damit den festen Schnee von 4 Eiklar. Dies wird auf eine leicht mit Butter überstrichene Porzellschüssel aufgehäuft und langsam licht gebacken.

Citronen-Auflauf. III.

Man zerläßt in einer Pfanne auf der Platte 14 Oka. Butter, gibt dazu 8 Dotter, 14 Oka. Zucker, an einer Citrone abgerieben und von einer Citrone den Saft, läßt Alles unter fortwährendem Rühren am Feuer dicklich werden, jedoch ohne es kochen zu lassen, zieht es vom Feuer weg und treibt es so lange ab, bis es ganz kalt ist. Nun gibt man den steifen Schnee von 8 Eiklar, langsam verrührt, dazu, gibt es in eine ausgestrichene, ausgemehlte Form, stellt es in ein Dampfbad, schiebt es damit unzugedeckt in eine mittelheiße Röhre und bäckt es darin langsam eine halbe Stunde.

Citronen-Auflauf.

7 Oka. Zucker werden an einer Citrone abgerieben, fein gestoßen und mit dem Saft einer ganzen Citrone in einer Schüssel mit 4 Dottern eine halbe Stunde abgetrieben; dann gibt man den festen Schnee von 4 Eiklar langsam dazu, bäckt die Masse in einer ausgestrichenen Form zur Hälfte, belegt den Auflauf mit eingesottenen Früchten und läßt ihn sodann langsam durch eine halbe Stunde fertig backen.

Kaffee-Mehlspeise.

Ein drittel Liter Mehl und 5 Delt. gute Milch kocht man zu einem dicken Rindskoch, gibt dazu noch auf der Platte einen Becher starken Kaffee (von 2 Oka.), läßt das unter fortwährendem Rühren kalt werden und mischt dann 6 Dotter, 6 Löffel fein gestoßenen Zucker und zuletzt von 6 Eiklar den steifen Schnee hinein. — Man streicht eine Form mit Butter aus, bestreut sie mit Mehl und bäckt diese Mehlspeise langsam eine halbe Stunde. — Dazu gibt

man folgende Crème: 3 Dotter werden in einem Töpfchen mit 9 Dka. Zucker und etwas Vanille abgequirlt und ein Becher sehr starker Kaffee und 2 Becher Schmetten siedend hinein gegossen, recht verrührt und gleich aufgetragen.

Kaffee-Auflauf.

Man kocht von anderthalb Dka. Kaffee eine Tasse voll, vermischt ihn mit einer Tasse besten Schmetten, verrührt ihn mit 2 Löffeln Mehl, 7 Dka. Zucker und etwas Vanille am Feuer zu einem Brei, treibt ihn bis zum Erkalten ab, rührt darunter 7 Dka. Zucker, 5 Dotter, den steifen Schnee von 5 Eiklar und bäckt den Auflauf auf einer Schüssel oder Form.

Mandel-Mehlspeise. I.

Man treibt 4 Dotter mit 7 Dka. Vanillezucker eine halbe Stunde ab, gibt dazu 10½ Dka. geschälte, geriebene Mandeln, zwei Stück kleine, geriebene Kipfel ohne Rinde, und verrührt zuletzt den steifen Schnee von 4 Eiklar langsam hinein, streicht eine Form mit Butter aus, bestreut sie, gibt die Masse hinein und bäckt diese in nicht heißer Röhre.

Mandel-Mehlspeise. II.

Man treibt 14 Dka. Butter recht ab, gibt 8 Dotter, ein drittel Liter Mehl, ein drittel Liter Schmetten, 14 Dka. Zucker mit Citronengeschmack und von 8 Eiweiß steifen Schnee dazu. Dies schüttet man in eine wohlausgeschmierte, schmale, lange Pfanne fingerdick auf, bestreut es dicht mit gehackten oder in Stifeln geschnittenen Mandeln, ganzen, kleinen Rosinen, etwas klein gehackter Citronade und läßt es in der Röhre langsam backen. Dann wird es in Stücke geschnitten, mit Zucker bestreut und mit Vanille-Crème oder Chaudeau aufgetragen.

Feiner Mandel-Koch.

14 Oka. Butter treibt man flaumig ab, dazu kommen: 9 Dotter, 18 Oka. Zucker (immer ein Dotter und ein Löffel Zucker), 18 Oka. fein geriebene, geschälte Mandeln, 14 Oka. fein gesiebte Semmelbrösel, von einer Pomeranze Saft und Schale und zuletzt von 7 Eiklar der steife Schnee. Man kocht diesen Mandelkoch in ausgestrichener und ausgemehlter Form eine halbe Stunde im Dunst. — Will man ihn in der Röhre backen, welche aber dann nur mäßig heiß sein darf, so gibt man, statt von 7, von 9 Eiklar steifen Schnee.

Feine Kirichen-Mehlspeise.

Ein halbes Kilo Zucker reibt man an einer Citrone ab, stößt ihn fein, gibt dazu etwas Gewürznelken, etwas Zimmt, eine Tafel geriebene Chocolate, 7 Oka. mit der Schale geriebene Mandeln, 5 Dotter, ein hartes, großes, fein geriebenes Kipfel und von 5 Eiklar den steifen Schnee. Das Alles, sammt dem Schnee, wird eine halbe Stunde recht abgetrieben, eine Form mit Butter ausgeschmiert, die Masse hineingegeben, dicht mit Kirichen besteckt und eine halbe Stunde langsam gebacken. — Im Winter kann man Dunstkirichen geben und wenn die Mehlspeise gebacken ist, etwas von dem Saft darauf gießen. — Man kann diese Mehlspeise auch ohne Chocolate und ohne Gewürz machen, dann kommen aber drei kleine, harte, geriebene Kipfel dazu.

Dotterkoch.

7 Oka. Butter werden mit 4 hartgekochten, gut zerriebenen Dottern, 7 Oka. Zucker, Vanille und 7 Oka. gestoßenen Mandeln abgetrieben. Man rührt dann den Schnee von 2 Eiklar hinein und bäckt es in mit Butter ausgestrichener, mit Mehl ausgestäubter Form.

Schaum-Koch.

Man treibt 2 Eßlöffel voll Marillen- oder Ribiseingefottenem mit einem Löffel Zucker und einem Eiklar eine halbe Stunde ab, gibt noch ein Eiklar und rührt es noch eine halbe Stunde ab, bis es recht fest ist; schlägt dann 2 Eiklar zu Schnee und mischt diesen leicht in die andere Masse ein; häuft diese in einer ausgestrichenen Form auf und bäckt sie 20 Minuten in heißer Röhre.

Schmetten-Auflauf (grün).

6 Dotter, 6 Kochlöffel Mehl, 3 Eclt. Schmetten läßt man am Feuer dick werden, ohne daß es kocht, gibt etwas Spinattopfen (Anhang) dazu und läßt es kalt werden. Dann treibt man den grünen Brei mit 4 Dottern und 3 ganzen Eiern recht ab, gibt Zucker nach Belieben dazu, macht aus 6 Eiklar steifen Schnee, rührt ihn hinein und bäckt diese Mehlspeise langsam in gut ausgestrichener Form.

Markmelone.

14 Dka. geschälte und geriebene Mandeln, 14 Dka. Zucker und 8 Dotter werden eine halbe Stunde in einem tiefen Topfe abgeschlagen; dann kommt von 6 Eiklar Schnee, 7 Dka. fein gehacktes Mark, 5 Dka. fein geschnittene Citronade dazu; das Ganze wird in eine melonenartige mit Butterteig ausgelegte Form gethan, ein Deckel von Butterteig darauf gelegt und die Markmelone drei viertel Stunden in der Röhre gebacken. Schließlich stürzt man sie aus und bestreut sie mit Zucker. Der Butterteig wird von 14 Dka. Butter, 14 Dka. Mehl und 1 Dotter gemacht.

Mohr im Semde.

10 Dka. Butter werden mit 10 Dka. Zucker, 10 Dka. sammt Schale gestoßenen Mandeln, 6 Dottern und 5 Tafeln

geriebener Chocolate abgetrieben, der Schnee von 4 Eiweiß wird hineingerührt und das Ganze in einer glatten, wo möglich unten abgerundeten Form in Dunst 1 Stunde lang gekocht. Man stürzt die Mehlspeise aus und überstreicht sie mit folgender Schaummasse:

14 Dka. Zucker werden in 2 Löffeln Wasser gekocht und von 2 Eiweiß wird ein sehr fester Schnee gemacht, in den man unter fortwährendem Rühren obigen Läuterzucker langsam eingießt. Trägt man diese Mehlspeise kalt auf, so überstreicht man sie statt mit Schneemasse mit süßem Schlagschmetten.

Plumpudding.

Ein halb Kilo klein gehacktes Rindsfett, ein halb Kilo Sultanen, ein halb Kilo schwarze Rosinen, 14 Dka. Semmelbrösel, 2 Eßlöffel Zucker, von einer Citrone die Schale, eine halbe Muscatnuß, ein Weinglas Cognac, etwas Muscatblüthe, und 6 ganze Eier werden vermengt und diese Masse in ein befettetes Tuch gebunden, durch 5 Stunden in Wasser gekocht, ausgestürzt und entweder trocken aufgetragen oder in die Mitte des Puddings eine Vertiefung gemacht, etwas Arrac oder Rum hineingegeben und dieser beim Auftragen angezündet.

Cabinet-Pudding.

Man macht von 6 Dottern, 21 Dka. Zucker, 10 $\frac{1}{2}$ Dka. Mehl und 6 Eißlar Schnee einen Biscuitteig, den man, sobald er gebacken ist, in 4 fingerdicke Blätter schneidet, die so groß sein müssen, wie die ausgestrichene, mit Papier belegte Tortenform; läßt auf einem Siebe verschiedenes Dunstobst abtropfen, mit dem man den Boden der Form gleichmäßig auslegt und legt ein Blatt von dem Biscuitteig darauf. Nun sprudelt man 1 Ei, 4 Dotter, 3 Delt. Schmetten, 10 $\frac{1}{2}$ Dka. Zucker und 3 Löffel Maraschino ab

und gießt etwas davon auf das erste Blatt des Biscuits, darauf legt man etwas von dem Obste, dann wieder ein Blatt, wieder von dem Gesprudelten u. s. f., bis das vierte Blatt oben kommt und der Rest des letzteren darauf gegossen wird. Dann kocht man den Pudding eine Stunde im Dunst, stürzt ihn aus, löst das Papier ab und gibt eine leichte Crème dazu.

Marasquino-Auflauf.

14 Oka. Butter, 14 Oka. Zucker, 16 Oka. Mehl, 2 Delt. Schmetten, werden unter immerwährenden Rühren zu einem Brei gekocht, welchen man, nachdem er ausgekühlt ist, mit 6 Dottern abtreibt, mit Schnee von 6 Eiklar und 2 Löffeln Marasquinoliqueur vermengt und in einer ausgeschmierten Form backen läßt.

Malaga-Pudding.

Man treibt 14 Oka. Butter und rührt 14 Oka. Zucker, 8 rohe Dotter und 14 Oka. geschälte, fein geriebene Mandeln, 8 hartgekochte, durchs Sieb gedrückte Dotter und von 6 Eiklar festen Schnee hinein; diese Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgestaubte Puddingform zwei fingerhoch eingefüllt; darauf legt man Stücke von in Malagawein getauchten Biskoten, dann wieder etwas von der Masse, wieder Biskoten, bis der letzte Theil der Masse das Ganze bedeckt, worauf dieser Pudding eine Stunde in Dunst gekocht wird; man kann dazu Chaudreau von Malaga geben oder ihn nur mit Zucker bestreuen.