

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Die Wangeroger Küche**

**Westing, Bernhardine**

**Oldenburg, 1849**

Puddings.

**urn:nbn:de:gbv:45:1-6612**

## Puddings.

## 192. Englischer Plumpudding für 24 bis 36 Personen.

- |                           |   |
|---------------------------|---|
| 24 Eier.                  | Die Rosinen werden gewaschen, getrocknet, entfernt      |
| $\frac{3}{4}$ lb Rosinen. | und fein geschnitten, die Corinthen verlesen und gewa-  |
| $\frac{3}{4}$ lb Corin-   | schen, der Nierentalg von der Haut befreit, das Weiß-   |
| then.                     | brod, welches einen Tag alt sein muß, abgeschält und    |
| $\frac{3}{4}$ lb Ochsen-  | nebst den Drangenschalen und der Succade in kleine      |
| mark.                     | Würfel geschnitten.                                     |
| $\frac{3}{4}$ lb Nieren-  | Das Eigelb, den Zucker und Rahm rührt man               |
| talg.                     | zusammen, giebt zuerst das Nierenfett, Mark, Rosinen    |
| $1\frac{1}{2}$ lb Brod.   | und Corinthen dazu, ein wenig später die übrigen In-    |
| $\frac{1}{2}$ lb Zucker.  | gredienzien, rührt Alles tüchtig mit einander durch und |
| 4 Lth. Dran-              | stellt es so bis zum andern Morgen zurück.              |
| genschale.                | Früh Morgens schlägt man nun den Eischnee, giebt        |
| 4 Lth. Succade.           | ihn zu der Masse, bestreicht ein dazu bestimmtes Tuch   |
| 1-2 Gl. Rum.              | mit etwas kalter Butter, streut ein wenig Mehl dar-     |
| $\frac{1}{4}$ R. Rahm.    | über, legt den Teig darauf und bindet das Tuch fest,    |
| 1 Muskatnuß.              | jedoch nicht zu dicht, über den Pudding mit einem       |
| 4 Lth. Salz.              | Bindfaden zusammen, damit derselbe ein wenig Raum       |
|                           | zum Aufgehen behält.                                    |
|                           | Auf den Boden eines großen eisernen Topfes legt         |
|                           | man einen Teller, wodurch man das Ansetzen des          |
|                           | Puddings verhütet, giebt reichlich Wasser und ein       |

wenig Salz hinein, und wenn dasselbe kocht, den Pudding, der jedoch auf raschem Feuer schnell in's Kochen gebracht werden muß, damit er kein Wasser ziehen kann.

Derselbe muß, seiner Größe nach, vier, sechs bis acht Stunden kochen, stets reichlich mit Wasser bedeckt sein und nie aus dem Kochen kommen.

Will man den Pudding anrichten, so schneidet man den Bindfaden los, stürzt ihn auf eine große runde Schüssel und zieht das Tuch herunter. Soll er brennend zur Tafel, so macht man oben eine kleine Oeffnung darin, stellt eine Eierschale mit Rum hinein, gießt etwas Rum über den Pudding und zündet diesen an.

Eine Madeira- oder weiße Schaum-Sauce wird dabei herungereicht.

### 193. Deutscher Plumpudding für 24 Personen.

1½ A Brod.

½ A Rosinen.

½ A Corinthen.

4 Lth. Succade.

2 Loth Drangenschale.

¼ A Mark.

¼ A Butter.

16 Eier.

¼ R. Milch.

Das Weißbrod wird in Würfel geschnitten oder in der Milch eingeweicht und wieder ausgebrückt.

Die Butter und Eidotter werden zusammen gerührt, dann die, wie schon beim Englischen Plumpudding gesagt, gereinigten und geschnittenen Rosinen, nebst allen übrigen Ingredienzien dazu gegeben und gehörig damit durchgerührt.

Zuletzt erst giebt man den steifen Eischnee daran und gleich darauf die Masse in eine mit Zwieback ausgestreute blecherne Puddingsform, die jedoch nur drei Viertel voll sein darf.

Dieser Pudding muß zwei bis drei Stunden in vollem Wasser ohne Aufhören kochen.

Man giebt eine Rum-, Madeira- oder eine weiße Schaum-Sauce dabei.

## 194. Scheiben-Pudding für 24 Personen.

16 Eier.  
1 R. Milch.  
1 $\frac{1}{2}$  A Brod.  
 $\frac{1}{4}$  A Zucker.  
 $\frac{1}{4}$  A Corin-  
then.  
etwas Canehl.

Das Weißbrod wird von der Rinde befreit, in dünne Scheiben geschnitten und diese, wie Butterbrode, auf einer Seite mit Butter bestrichen. Dann legt man immer zwei Scheiben auf einander und schneidet sie in zwei Zoll große Stücke.

Die Eier werden ein wenig mit der Milch, dem Zucker und Gewürz zusammen geschlagen, die Butterbrode einige Augenblicke hinein getaucht und dann schichtweise in eine mit Butter und Zwieback ausgestreute Blechform gelegt. Auf jede Schicht gießt man noch ein wenig von der Sauce und bestreut sie mit Corinthen.

Dieser Pudding wird mit einer Obstsauce gegeben und muß anderthalb bis zwei Stunden in vollem Wasser kochen.

## 195. Scheiben-Pudding mit Prünellen für 24 Personen.

1 R. Milch.  
14 Eier.  
 $\frac{1}{4}$  A Zucker.  
1 $\frac{1}{2}$  A Brod.  
 $\frac{1}{2}$  A Butter.  
1 Citronen-  
oder  
Apfelsinen-  
schale.  
1 A Prünellen.

Eier, Milch, Zucker und die abgeriebene Zitronenschale werden mit einer Ruthe wenige Minuten geschlagen.

Das nicht zu alte Weißbrod, wovon man die Rinde fein abgeschält, wird in recht dünne Scheiben geschnitten, diese nur dürrig mit frischer Butter bestrichen und immer zwei und zwei Scheiben davon auf einander gelegt. Diese Butterbrode schneidet man in ein bis zwei Zoll große Stücke, taucht sie in die vorstehende Eiermasse und legt sie franz- oder schuppenartig dicht neben einander auf den Boden einer mit Butter und Mehl ausgestreuten Kanne oder Form.

Ist die Hälfte der Butterbrode nun dicht auf einander gelegt, giebt man noch etwas von der Eierkäse-

Masse darüber, streicht alle wie zu einem Compote gekochten Prünellen darauf und bedeckt das Ganze mit den noch übrigen eingetauchten Butterbroden, worüber man dann zum Schlusse den Rest der Eierkäse-Masse gießt.

Diesen Pudding backt man in einer halben Stunde auf kochendem Wasser oder im Ofen gar.

Hat man frischgepflückte Johannisbeeren, so legt man diese, gehörig mit Zucker bestreut, noch einen halben Finger dick darauf, jedoch nicht früher als der Pudding eine Viertelstunde gebacken hat, damit die Eierkäse-Masse sich zuvor ein wenig setzt.

Man kann statt der Prünellen auch nach Belieben eingesezte Früchte oder Compots nehmen.

#### 196. Weißbrod = Pudding für 24 Personen.

1 1/2 A Brod.  
1/2 R. Milch.  
1/2 A Butter.  
1/2 A Zucker.  
6 Lth. Succade.  
16 Eier.  
1 Citronschale.  
Muskatnuß.

Nachdem das höchstens einen Tag alte Weißbrod von der Rinde befreit, wird dasselbe in kleine Würfel geschnitten.

Die Eier, wovon man 4 Eiweiß zum Schaum zurückläßt, werden geklopft, Milch, Butter und Zucker ziemlich heiß nach und nach dazu gegeben und, wenn es ein wenig abgekühlt, über die Brodwürfel gegossen. Man läßt das Ganze noch fünf Minuten stehen, giebt den Eischaum dazu und dann die Masse in eine ausgestreute blecherne Puddingsform, worin man den Pudding fortwährend anderthalb bis zwei Stunden kocht.

Man kann auch 1/4 A Corinthen dazu geben, und wenn man Dachsenmark hat, statt der Butter halb Dachsenmark nehmen.

Man giebt hiebei eine rothe Schaum = Sauce oder Obst = Sauce.

Anmerk. Bei diesem Pudding ist zu bemerken, daß das Brod, so wie es in Würfel geschnitten und eingeweicht ist, nur leise mit dem Schaum durchzogen wird, denn wenn man das Brod zerrührt, so wird der Pudding dicht.

### 197. Ingwer-Pudding für 24 Personen.

8—12 Loth  
Ingwer.

Der Ingwer-Pudding wird ganz, wie der Weißbrod-Pudding № 196 beschrieben, bereitet, nur giebt man noch den candirten, in nicht zu kleine Stücke geschnittenen Ingwer dazu.

Eine Vanille-Sauce wird dabei gegeben.

### 198. Schwarzbrod-Pudding für 24 Personen.

1  $\mathcal{A}$  Brod.  
32 Eier.  
 $1\frac{1}{4}$   $\mathcal{A}$  Zucker.  
 $\frac{1}{2}$  Citronen-  
schale.  
8 Nelken.  
Canehl.  
Cardemome.

Das wenigstens acht Tage alte Schwarzbrod oder Pumpernickel wird auf einer Reibe gerieben und, ohne dasselbe vorher zu trocknen, durch ein Haarsieb gerührt.

Nachdem die Eidotter und der Zucker eine Viertelstunde schäumig gerührt sind, giebt man das fein gesiebte Schwarzbrod und Gewürz hinein, rührt Alles nur leicht mit einander durch und zuletzt den steifen Eischäum.

Weil die Masse sehr schäumig und leicht ist, kann man die mit Zwieback ausgestreute Form fast ganz damit ausfüllen.

Man läßt den Pudding nun drei Viertel- bis eine Stunde kochen und giebt ihn mit einer weißen Schaum-Sauce.

### 199. Citronen-Pudding für 24 Personen.

1  $\mathcal{A}$  Zucker.  
1  $\mathcal{A}$  Butter.  
30 Eier.

Man giebt die Butter in eine irdene Casserolle, rührt nach und nach die 30 Eidotter dazu, setzt die Masse auf sehr gelindes Feuer oder heißes Wasser und

2 Citronschaalen.  
8 Citronsauer.  
1 Löffel Puder.

fährt so lange fort zu rühren, bis sie einem dünnen Rührei gleicht. (Man darf jedoch nicht über zu starker Hitze rühren, da die Butter sich sonst absondert und die Speise verdirbt.) Ist nun das Rührei fertig, wird gleich der Saft von acht Citronen hinein gegossen und, nachdem Alles erkaltet ist, der durchgeseibte Zucker nebst der abgeriebenen Schale von zwei Citronen löffelweise und langsam dazu gerührt.

Dann schlägt man das Weiße von den 30 Eiern zu Schaum und rührt diesen nebst einem Eßlöffel voll Puder leicht zu der übrigen Masse.

Man streicht eine Form oder Kanne mit Butter aus, bestreut sie mit Mehl und gießt die Masse hinein. Die Form stellt man auf einen Topf mit kochendem Wasser, legt einen Deckel mit Feuer darauf und läßt den Pudding rasch in drei Viertelstunden gar werden.

Man kann diesen Pudding warm und auch kalt essen und giebt eine weiße Schaum-Sauce oder Citronen-Crème dabei.

## 200. Citronen-Pudding auf andere Art für 24 Personen.

15 Eier.  
 $\frac{1}{2}$  A Butter.  
 $\frac{1}{2}$  A Zucker.

Mit den hieneben genannten Ingredienzien verfährt man ganz auf dieselbe Weise wie in der vorhergehenden Nummer beim Citronen-Pudding angegeben.

2 Citronenschalen.  
6 dito Sauer.  
 $\frac{1}{2}$  A Bisquit.  
 $\frac{1}{2}$  A Butter.  
3 Eier.  
 $\frac{1}{4}$  R. Milch.  
4 Lth. Zucker.

Dann werden die, unten genannten, Butter, Milch und Zucker gekocht, zu den drei geschlagenen Eiern gerührt und, nachdem Alles ein wenig abgekühlt, der hellgebackene Bisquit hinein gelegt. Ist dieser gehörig durchzogen, rührt man ihn zu dem nun kalt gewordenen Rührei, zieht nur leicht den Eischnee durch die Masse und macht diesen Pudding, wie gesagt, auf Wasser gar. — Derselbe wird kalt und warm mit einer weißen Schaum-Sauce gegeben.

## 201. Bisquit = Pudding für 24 Personen.

12 Loth Mehl.  
12 Loth Kartoffelmehl.  
24 Lth. Butter.  
 $\frac{3}{4}$  R. Milch.  
 $\frac{3}{8}$  R. Zucker.  
Citronschale.  
24 Eier.

Die Butter und Milch setzt man zusammen auf's Feuer. Sobald sie kochen, schüttet man das Mehl auf einmal hinein, rührt es mit aller Schnelligkeit auf dem Feuer, bis es sich vom Topfe löst, und schlägt dann noch heiß 12 Eier dazu, nebst dem Zucker und Gewürz. Ist die Masse abgekühlt, giebt man das übrige Eigelb daran, zuletzt den Eischnee und dann das Ganze in eine mit Zwieback ausgestreute Blechform, worin man den Pudding in anderthalb bis zwei Stunden gar kocht.

Man giebt eine gekochte Johannisbeer-Sauce dabei. Hat man die Form aus dem Wasser herausgenommen, so darf man sie erst nach fünf Minuten öffnen und deckt dann auf die geöffnete Form einen Deckel mit Kohlen, damit der Pudding oben nicht so weich bleibt und beim Stürzen zusammensinkt.

## 202. Sago = Pudding für 24 Personen.

$\frac{3}{4}$  R Sago.  
1 R Butter.  
 $\frac{1}{4}$  R Zucker.  
 $1\frac{1}{4}$  R. Milch.  
24 Eier.  
Canehl  
oder  
Citronschale.

Die Milch wird in's Kochen gebracht, der klein-körnige bräunliche Sago trocken hineingestreut und unter fortwährendem Rühren ungefähr zehn Minuten gekocht. Ist er nun mürbe, so nimmt man ihn vom Feuer, giebt sofort die Butter nebst Zucker dazu, eine halbe Stunde später, wenn die Masse etwas abgekühlt ist, das Eigelb, Gewürz und den Eischnee, und füllt Alles in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgestreute Puddingsform, bis dieselbe drei Viertel voll ist.

Man kann diesen Pudding, wie gewöhnlich, in einem Topfe mit Wasser kochen oder auf Dampf gar machen; im letztern Falle verschließt man die Form

nicht mit einem Deckel. In zwei Stunden ist der Pudding gar.

Man giebt dabei eine ObstsaUCE.

### 203. Reis-Pudding für 24 Personen.

2 $\frac{1}{2}$  R. Milch.

1 A Reis.

$\frac{3}{4}$  A Zucker.

$\frac{3}{4}$  A Butter.

8 Loth Brod.

6 bittere Mandeln.

18 Eier.

Citronschale.

Der Reis wird in vielem weichen Wasser zu Feuer gesetzt, drei Minuten gekocht, auf einen Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser abgespült. Nun giebt man ihn in die kochende Milch und kocht ihn darin in einer halben Stunde recht mürbe, so daß er heil, weich und saftig ist.

Während des macht man eine Crème von 4 Loth Butter, 4 Loth Mehl und einer halben Kanne Milch, und rührt Alles so lange auf dem Feuer, bis es sich vom Topfe löst. Ist die Masse ein wenig abgekühlt, giebt man die Butter, Eidotter und das Brod nach und nach dazu, rührt nun erst den Reis damit durch und dann zuletzt den Eischnee leise darunter.

Milch und Butter werden von dem Genannten genommen.

Man giebt nach Belieben eine Obst- oder Vanille-Sauce oder Citronen-Crème dabei.

Will man den Pudding im Ofen backen, so wird derselbe in 1 bis 1 $\frac{1}{2}$  Stunden gar; kocht man ihn jedoch in einer Blechform in Wasser, so muß er un-aufhörlich zwei Stunden kochen.

### 204. Kartoffeln-Pudding für 24 Personen.

2 A Kartoffeln.

$\frac{1}{2}$  A Kartoffelmehl.

$\frac{3}{4}$  R. Milch.

Die Butter und Milch setzt man auf's Feuer, schüt-

tet, wenn es kocht, das Mehl dazu, rührt es so lange, bis es sich vom Topfe löst, schlägt heiß sechs ganze Eier hinein und stellt die Masse zum Abkühlen eine

$\frac{3}{4}$  A Butter.  
18 Eier.  
Muskat.  
Salz.

halbe Stunde zurück. Alsdann rührt man nach und nach die 12 Eigelb dazu, nebst dem Gewürz und den geriebenen, schon Tags zuvor gekochten Kartoffeln und zuletzt den Eischaum. Schmeckt die Masse gehörig mit Salz ab, gießt sie in eine mit Butter und Brod ausgestreute Puddingsform und kocht den Pudding in 1 bis 2 Stunden in Wasser gar.

Dieser Pudding wird bei einem braunen Ragout, bouef à la mode und derartigen Fleischspeisen gegeben.

### 205. Nudeln = Pudding mit Schinken für 24 Personen.

2 Eier.  
1 A. Milch.  
 $\frac{1}{4}$  A Mehl.  
 $\frac{1}{4}$  A Butter.

Die Italienischen Röhren = Nudeln werden mit vielem Wasser und Salz oder in Bouillon in einigen Stunden recht mürbe gekocht, auf einen Durchschlag gegossen und, nachdem sie kalt geworden, in fingerbreite Stücke geschnitten.

$1\frac{1}{4}$  A Nudeln.  
12 Eigelb.  
 $\frac{1}{2}$  A Butter.  
6 Loth Parmesankäse.  
Salz.

Die Milch, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  A Mehl und 8 Loth Butter werden auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich Alles vom Topfe löst. Die 12 Eidotter und das halbe Pfund Butter werden zu Sahne gerührt und zu der vorstehenden abgekühlten Masse gegeben.

$\frac{3}{4}$  A Schinf.

Nun streicht man eine Porcellan = Kanne mit Butter aus, bestreut sie mit Mehl oder Zwieback, legt einen Fingerdick Nudeln auf den Boden derselben, streut Parmesankäse und gekochten, in kleine Würfel geschnittenen Schinken darüber, giebt von der Crème darauf und wiederholt dies Verfahren, bis die ganze Masse auf diese Weise verwendet ist. Auf die oberste Schicht Nudeln legt man einige Stückchen Butter und bestreut sie mit geriebenem Weißbrode.

Man backt den Pudding in einem heißen Ofen oder auf kochendem Wasser in drei Viertelstunden gar und giebt dabei eine Austern = Sauce oder die Rahm =

Sauce *N* 154, mit Eiern abgerührt und Parmesan-  
käse abgeschmeckt, dazu.

### 206. Fleisch-Budding für 24 Personen.

1 *℔* Rindfl.  
 $\frac{1}{4}$  *℔* Nieren-  
 fett.  
 $\frac{1}{4}$  *℔* Butter.  
 $\frac{1}{2}$  *℔* Weiß-  
 brod.  
 $\frac{1}{8}$  *R.* fette  
 Bouillon.  
 4 Eier.  
 6 Eigelb.  
 4 Chalotten.  
 Muskat.  
 Salz.

Die Butter und Chalotten werden geschwigt, die  
 Bouillon, das Nierenfett und das in Stücke gebrochene  
 Weißbrod dazu gegeben, mit dem Eigelb und Gewürz  
 einige Minuten gerührt und, ist die Masse abgekühlt,  
 erst das sehr fein gehackte oder geriebene Fleisch nebst  
 dem gehörigen Salze darunter gemischt. Nun macht  
 man einen etwas platten Kloß davon, bestreicht den-  
 selben mit geschlagenem Ei, bestreut ihn mit gestoße-  
 nem Zwieback und brät ihn, bei öfterem Begießen, in  
 einer Tortenpfanne in Butter in einer halben Stunde gar.

Zieht man es vor, diesen Pudding in einer Spring-  
 form im Ofen zu backen, so nimmt man noch  $\frac{1}{8}$  Kanne  
 fette Bouillon mehr und legt, wenn der Pudding ein  
 wenig gebacken hat, einige Stückchen kalte Butter darüber.

Man giebt bei diesem Pudding entweder eine Sar-  
 dellen-Sauce oder die rothe Wein-Sauce mit Corinthen.

Statt Rindfleisch kann man auch Kalb- oder  
 Schweinefleisch nehmen.

### 207. Granat-Budding für 24 Personen.

2 Eier.  
 1 *R.* Milch.  
 $\frac{1}{4}$  *℔* Mehl.  
 $\frac{1}{4}$  *℔* Butter.  
 $\frac{1}{2}$  *℔* Butter.  
 6 ganze Eier.  
 6 Eigelb.  
 2 Suppentel-  
 ler Granate.

Die Milch, 2 Eier,  $\frac{1}{4}$  *℔* Mehl und  $\frac{1}{4}$  *℔* Butter  
 werden auf dem Feuer so lange gerührt, bis sich das  
 Ganze vom Topfe löst und, nachdem diese Masse ab-  
 gekühlt, die zuvor zu Sahne gerührten 12 Eidotter und  
 $\frac{1}{2}$  *℔* Butter dazu gegeben. Dann rührt man den Ei-  
 schnee darunter und giebt zuletzt die Granate daran, füllt  
 die Masse in eine mit Butter und Zwieback ausgestri-  
 chene Form und kocht den Pudding in zwei Stunden gar.

Man giebt eine Krebs- oder Rahm-Sauce dabei.  
Anmerk. Man kann noch  $\frac{1}{4}$  A Krebsbutter an  
den Pudding geben.

### 208. Mehl-Pudding mit Gest für 24 Personen.

2 A bestes  
Mehl.  
2 Eier.  
12 Lth. Butter.  
3-4 Lth. Gest.  
 $\frac{1}{2}$  R. Milch.  
 $\frac{1}{4}$  A Zucker.  
Cardemome.  
Salz.

Man schüttet das Mehl in eine Kanne, macht in  
der Mitte desselben eine Vertiefung, giebt die mit den  
Eiern geschlagene, nicht zu warme Milch, den in lau-  
warmer Milch aufgelösten Gest, die in Stückchen ge-  
pflückte Butter, nebst Gewürz und Zucker, dazu und  
arbeitet Alles nur sehr wenig mit einem breiten Messer  
durch. Nun legt man die Masse in eine ausgestreute  
Puddingsform, läßt sie an einem warmen Orte oder  
auf warmem Wasser eine bis anderthalb Stunden auf-  
gehen und dann zwei bis drei Stunden kochen.

Dieser Pudding wird zu boeuf à la mode ge-  
gessen. Auch giebt man ihn mit geschmolzener Butter  
und Zucker, mit einer Syrop-Sauce oder gebackenen  
Obste.

In den Pudding selbst kann man zur Veränderung  
Rosinen und Corinthen geben.

Anmerk. Der Teig wird deshalb mit einem  
Messer zusammen gemengt, weil das viele Rühren  
dem Aufgehen des Puddings schadet.

### 209. Gries-Auflauf für 24 Personen.

$1\frac{1}{2}$  R. Milch.  
1 A Gries.  
 $1\frac{1}{2}$  A Butter.  
30 Eier.  
 $\frac{1}{2}$  A Zucker.

Die Milch wird in einer verzinnten Casserolle zum  
Kochen gebracht, das mit klarer Milch angerührte  
Gries hinein gethan und so lange gerührt, bis dasselbe  
gar ist, was einige Minuten erfordert. Dann giebt  
man die ausgewaschene Butter und den Zucker, wenn  
die Masse abgekühlt, nach und nach die Eidotter nebst

1 Loth bittere Mandeln. dem Gewürze dazu, und zuletzt das zu Schaum geschlagene Eiweiß.

6 Lth. süße dito. Man füllt diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene Porcellan- oder Blech-Kumme und macht sie in einem recht heißen Ofen, je nachdem der Auslauf groß ist, in einer Viertel- bis drei Viertelstunden gar.

1 Citronschale. Man giebt eine Obstsaucе dabei herum und kann, wenn man es liebt, noch  $\frac{1}{4}$  A Corinthen mit dazu geben.

#### 210. Grieß-Auslauf mit Obst für 24 Personen.

In eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback bestreute Kumme legt man einen Fingerbreit hoch gekochtes Obst, als: Kirschen, Himbeeren oder Johannisstrauben; übergießt dieses mit Obstsaft, füllt die so eben beschriebene Masse darauf und backt sie ganz wie *N<sup>o</sup> 209.*

#### 211. Eiergrütz-Auslauf mit Bickbeeren für 24 Personen.

1  $\frac{1}{2}$  R. Milch. Nachdem die Eiergrütze mit der Milch gar gekocht ist, rührt man Butter und Zucker dazu und, ist dies abgekühlt, die Eidotter, Gewürz, und zuletzt den Eischnee darunter.

1 A Eiergrütze. Nun legt man frischgepflückte Bickbeeren (schwarze Heidelbeeren), die gehörig mit Zucker bestreut sind, einen guten Fingerbreit hoch in eine ausgestreute Kumme, giebt die Auslauf-Masse darauf und läßt sie in einem recht heißen Ofen eine halbe bis drei Viertelstunden backen.

$\frac{1}{4}$  A Butter. Man kann auch statt der Bickbeeren jedes andere frische oder gekochte Obst nehmen.

$\frac{1}{4}$  A Zucker.

12 Eier.

## 212. Reismehl = Auflauf für 24 Personen.

2½ K. Milch.  
1 A Reismehl.  
1 A Butter.  
½ A Zucker.  
20 Eier.  
1 Citronschale.  
10 bittere  
Mandeln.

Das recht grobe Reismehl wird bei fleißigem Rühren in ungefähr einer halben Stunde in der Milch mürbe gekocht und, wenn es noch heiß ist, die Butter und der Zucker dazu gegeben. Ist die Masse abgekühlt, rührt man nach und nach das Gewürz, die Eidotter und den Eischaum damit durch, gießt sie, wie bei dem Grieß-Auflaufe schon gesagt, in eine Kanne und backt sie in einem recht heißen Ofen auf dieselbe Weise.

Man kann diesen Auflauf mit Obstsaucen oder auch nur mit gestoßenem Zucker geben.

## 213. Reismehl = Auflauf mit Obst für 24 Personen.

Man kocht Catharinen-Pflaumen oder Prünellen, wie zum Compote, entfernt sie, belegt damit den Boden einer Porcellan-Kanne, gießt so viel Pflaumenbrühe oder andere beliebige Obstsäfte darauf, als man glaubt nöthig zu haben, und giebt zuletzt die eben beschriebene Reismehl-Masse darüber. Man backt den Auflauf auf die öfter angegebene Weise in einem recht heißen Ofen in drei Viertelstunden gar.

## 214. Sago = Auflauf für 24 Personen.

Der Sago = Auflauf wird, wie der Sago = Pudding N<sup>o</sup> 202 bereitet; indeß nimmt man, da der Auflauf durch das Backen mehr austrocknet, noch ¼ Kanne Milch dazu. Statt der 24 Eier nimmt man nur 18, und dann noch ¼ A, in Zucker trocken gekochte Corinthen. Man backt den Auflauf auf die schon oft beschriebene Weise in einer Viertel- bis drei Viertelstunden gar und giebt eine beliebige Obst- oder Vanille-Sauce dabei herum.

## 215. Schwarzbrod = Auflauf für 24 Personen.

1  $\mathcal{L}$  Schwarzbrod.  
 $\frac{1}{4}$   $\mathcal{L}$  Chokolade.  
 1  $\mathcal{L}$  Zucker.  
 $\frac{3}{4}$   $\mathcal{L}$  Butter.  
 16 Eier.  
 $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  Rahm.  
 Canehl.

Das acht Tage alte Schwarzbrod oder Pumpernikel wird auf einer Reibe gerieben und, ohne dasselbe vorher zu trocknen, durch ein Haarsieb gegeben.

Nachdem man Butter, Eidotter und Zucker in einer Viertelstunde zu Schaum gerührt, giebt man das feingesiebte Schwarzbrod, die geriebene bittere Chokolade, Gewürz und süßen Rahm dazu und rührt zuletzt behutsam den Eischnee darunter.

Man giebt den Auflauf in eine ausgestreute Form oder Kanne und backt ihn in einem recht heißen Ofen nach seiner Größe in einer Viertel- bis drei Viertelstunden gar. Man giebt ihn mit einer Vanille-Sauce.

Anmerk. Zieht man es vor, den Auflauf in einer Tortenpfanne zu backen, so gießt man in dieselbe kochendes Wasser, setzt die Kanne hinein, hält das Wasser beständig im Kochen und backt den Auflauf von oben durch Kohlenhitze.

## 216. Chokolade-Auflauf für 24 Personen.

12 Eier.  
 $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  Milch.  
 2 Loth Zucker.  
 16 Eier.  
 $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  Butter.  
 $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  Chokolade.  
 2  $\mathcal{L}$ th. Puder.  
 Canehl.  
 Citronen.

Von den Eiern, Milch und Zucker wird einige Stunden oder Tags bevor man den Auflauf bereitet, ein Eierkäse, wie bei N<sup>o</sup> 225 angegeben, gemacht.

Die 16 Eidotter, Butter, Chokolade und Puder werden eine Zeitlang gerührt, dann der feine Canehl, die auf Zucker abgeriebene Citronenschale und der kalt gewordene Eierkäse dazu gegeben.

Zuletzt mischt man das zu Schaum geschlagene Eiweiß darunter, gießt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Porcellan-Kanne und backt sie auf kochendem Wasser, wie bei N<sup>o</sup> 215 gesagt, gar, was bei guter Hitze eine halbe Stunde erfordert.

Man giebt bei diesem Auflaufe Vanille-Sauce oder süßen Rahm mit geriebenem Zucker.

Dieser Auflauf ist kalt eben so wohlschmeckend wie warm.

Anmerk. Da die hier genannten Auflauf-Massen alle sehr locker und schäumig sind, kann man die Formen fast bis an den Rand damit füllen.

### 217. Kalter Johannisstrauben-Pudding für 24 Personen.

1 R. Johannis-  
traubensaft.  
1 R. Wasser.  
12 Lth. Stärke.  
12 Loth Kar-  
toffelmehl.  
1 1/2 R Zucker.

Nachdem man die Stärke und das Kartoffelmehl mit kaltem Wasser angerührt, giebt man die Masse zu dem in's Kochen gebrachten frischausgepressten Johannis-  
traubensaft, Zucker und Wasser, und läßt Alles unter fortwährendem Rühren vier bis fünf Minuten kochen.

Das hieneben angebene Quantum ist das richtige; jedoch, da der Pudding kalt gegeben wird und durch das Erkalten bedeutend steifer wird, darf man ihn nicht zu steif, sondern kann ihn ziemlich weich kochen. Man thut wohl, die Masse zuvor zu versuchen, indem man ein wenig davon auf einen kalten Porcellanteller giebt und in einigen Augenblicken kalt werden läßt. Ist sie zu steif, giebt man noch etwas Wasser nach, schmeckt das Ganze nach Belieben noch mit Zucker oder Johannisstraubensaft ab, gießt es in mit kaltem Wasser ausgespülte Formen oder Kummern, stellt diese zum Erkalten einige Stunden in den Keller zurück und stürzt sie beim Anrichten auf eine Schüssel um.

Man giebt diesen Pudding mit einer Vanille-Sauce.

Will man zu diesem Pudding statt der Stärke und des Kartoffelmehls Sago nehmen, so nimmt man davon 3/4 R, macht das Wasser kochend, streut den Sago trocken hinein, kocht ihn einige Minuten damit, gießt dann den frischausgepressten Saft nebst dem Zucker

hinein und kocht unter fortwährendem Rühren das Ganze noch zehn Minuten. Diese Masse kann noch weicher gehalten werden, als die eben beschriebene, da der Sago, wenn er kalt und steif ist, schlecht schmeckt; ist die Masse jedoch zu weich, so rührt man noch ein wenig Stärke daran.

### 218. Kalter Kirsch-Pudding für 24 Personen.

$\frac{1}{2}$  U Kirschen.  
 $\frac{1}{2}$  —  $\frac{3}{4}$  U  
 Zucker.  
 $\frac{3}{4}$  U Reis-  
 mehl.  
 $\frac{1}{4}$  R. Wein.  
 2 Citronensauer.  
 1 Citronschale.  
 Obstfäfte.

Die trockenen sauern Kirschen werden, nachdem sie in einem Mörser gestoßen, mit einer Kanne Wasser eine halbe Stunde gekocht, auf ein Haarsieb gegossen, noch einmal mit  $\frac{3}{4}$  Kanne Wasser eine Viertelstunde abgekocht und diese Brühe auf dieselbe Weise zu der erstern gegeben. Hat diese Brühe nun eine halbe Stunde gestanden und ist darauf einigermaßen vom Bodensatz befreit, setzt man sie wieder auf's Feuer, giebt das abgewaschene Reismehl dazu und kocht dasselbe, bei fleißigem Rühren, in einer halben Stunde mürbe, worauf man nach Geschmack und Belieben Wein, Citronensauer und Schale, sowie vorhandene gekochte oder frische Obstfäfte daran giebt.

Dieser Pudding wird mit einer Vanille-Sauce gegeben.

Anmerk. Die Masse zu diesem Pudding darf eben so wenig, wie die zum kalten Johannisbeer-Pudding, zu steif gehalten werden; sie muß so weich sein, daß wenn man sie mit einem Löffel in die Höhe zieht, sie nur wenig zusammenhängend ist. Ist sie zu steif, verdünnt man sie mit Wasser, im entgegengesetzten Falle jedoch rührt man noch ein wenig Stärke daran.

Statt Reismehl kann man auch Sago nehmen.

## 219. Kalter Schaum-Pudding für 24 Personen.

14 Lth. Stärke.  
 24 Eier.  
 2 R. Milch.  
 $\frac{3}{4}$  A Zucker.  
 8 Mandeln.  
 1 Citronschale.  
 Canehl.  
 Vanille.

Die gröblich gestoßenen bittern Mandeln, Citronenschale, Canehl und ein wenig Vanille werden mit einer bis zwei Tassen Wasser eine Stunde warm gestellt, dann durch ein recht feines Haarsieb gegossen und das Gewürz, nachdem man es auf Papier getrocknet, zu noch einmaligem Gebrauche aufbewahrt.

Die Milch wird mit dem Zucker in einer verzinn-ten Casserolle in's Kochen gebracht und die mit kalter Milch angerührte Glanz-Stärke nebst dem vorstehenden Gewürz-Aufgusse dazu gegeben. Hat Alles zusammen nun einige Minuten gekocht, giebt man, noch auf dem Feuer, den sehr steifen Eischnee daran, nimmt die Masse sofort herunter oder läßt den Schaum höchstens eine halbe Minute darin kochen, zieht den Schaum mit einer Ruthe behutsam noch einige Male durch und füllt die Masse in einige mit kaltem Wasser ausgespülte Formen, welche man dann zum Erkalten in den Keller stellt.

Man giebt eine Sauce von frischausgepreßten Johannisstrauben dabei.

Anmerk. Die sogenannte Glanz-Stärke ist wegen ihrer außerordentlichen Weiße und Feinheit am besten zu diesem Pudding.

## 220. Reis oder Reismehl in Tassen für 24 Personen.

$\frac{1}{2}$  A Reis oder  
 Reismehl.  
 2 R. Milch.  
 $\frac{3}{8}$  A Zucker.  
 4 Mandeln.  
 Citronschale.  
 Canehl.

Das Gewürz wird zum Ausziehen eine halbe Stunde in weniger Milch leise gekocht und dann durch ein feines Haarsieb gegeben, die Gelatine in einer Tasse kaltem Wasser an einem warmen Orte in einer halben Stunde aufgelöst.

Der Reis wird zuerst mit kaltem Wasser einige Male abgewaschen, in weichem Wasser fünf Minuten

2 Loth Gela-  
tine.

gekocht, auf einen Durchschlag gegeben, mit kaltem weichem Wasser noch einmal abgospült, in die frische kochende Milch geschüttet und damit in drei Viertelstunden gar gekocht, während welcher Zeit man den oben genannten Gewürz-Aufguß, Zucker und abgeschälte, feingestohene Mandeln dazu giebt. Der Reis muß recht mürbe sein und, ist die Milch nicht fett, rührt man zuletzt noch ein Loth Butter daran.

Will man statt Reis Reismehl nehmen, so wird das grobe Reismehl mit kaltem Wasser einige Male abgewaschen, in die kochende Milch geschüttet und unter fortwährendem Rühren mürbe gekocht, was eine Viertel- bis halbe Stunde erfordert.

Nun giebt man die Gelatine, welche vorher in einer Tasse kaltem Wasser an einem warmen Orte in einer halben Stunde aufgelöst wird, daran.

Ist die Masse zu dick, so gießt man noch etwas Milch dazu; weil diese Speise kalt genossen wird und Gelatine daran gegeben ist, so würde sie leicht zu steif werden.

Darauf spült man mit kaltem Wasser Tassen oder kleine Formen aus, füllt sie bis zur Hälfte, macht, nachdem die Masse ein wenig abgekühlt, in die Mitte derselben eine kleine Vertiefung, in welche man einen Theelöffel voll Johannisstrauben-Gelée legt, und füllt hierüber die Form voll. Nun stellt man sie zum Erkalten einige Stunden zurück.

Will man keine Johannisstrauben-Gelée zwischen den Reis in die Tassen geben, so kann man statt dessen auch eine frischausgepresste Johannisstrauben-Sauce dabei herumreichen.

## 221. Kalter Reis = oder Eis = Pudding für 24 Personen.

$\frac{3}{4}$  A Reis.  
 $\frac{3}{4}$  A Zucker.  
 $\frac{3}{4}$  R. Wein.  
 2 R. Wasser.  
 8 Eigelb.  
 $\frac{3}{8}$  R. Punsch =  
 Extract.  
 2 Citronen =  
 schale.  
 2 dito Sauer.  
 4 Loth Gela =  
 tine.

Nachdem der Reis gehörig gewaschen, kocht man denselben auf raschem Feuer mit reichlich zwei Kannen Wasser in ungefähr einer halben Stunde recht mürbe, jedoch darf man denselben eigentlich nicht rühren. Ist das Wasser verkocht, der Reis weich, so giebt man die in einer Tasse Wasser aufgelöste Gelatine, den Weißwein und Zucker, die auf Zucker abgeriebene Citronenschale nebst dem Saft dazu, läßt Alles zusammen einige Male aufkochen, nimmt es vom Feuer und rührt das Eigelb daran, worauf man erst den Punsch = Extract hineingießt.

Nun füllt man die Masse in zuvor mit feinem Oele ausgestrichene Formen, stellt sie, damit sie gallert und völlig erkaltet sechs bis zehn Stunden an einen kühlen Ort und stürzt sie beim Anrichten auf eine Schüssel.

Man kann statt Punsch = Extract auch  $\frac{1}{8}$  Kanne besten Jamaika = Rum oder  $\frac{1}{4}$  Kanne Arrak nehmen.

## 222. Kalter Chokolade = Pudding für 24 Personen.

$2\frac{1}{4}$  R. Milch.  
 $\frac{1}{2}$  A Choko =  
 lade.  
 $\frac{1}{2}$  A Reis =  
 mehl.  
 $\frac{1}{2}$  A Zucker.  
 2 Loth Gela =  
 tine.  
 Canehl.

Die frische Milch wird, wie schon bei № 220 gesagt, in's Kochen gebracht, das Reismehl, geriebene Chokolade und Zucker nebst feingestossenem Canehl dazu gegeben und bei fortwährendem Rühren eine Viertelstunde gekocht, bis das Reismehl mürbe ist, worauf man erst die aufgelöste Gelatine daran giebt und dies zusammen noch einige Male aufkocht. Ist die Masse zu steif, gießt man noch ein wenig Milch nach und schmeckt sie, wenn es nöthig ist, noch mit Zucker und Gewürz ab. Man füllt sie wie den vorher genannten Eis = Pudding in Formen, stellt sie vier bis

fünf Stunden zum Erkalten zurück und stürzt sie später auf eine Schüssel.

Man giebt hiebei eine Vanille-Sauce oder auch Rahm mit geriebenem Zucker.

### 223. Kalter Reis in Formen für 24 Personen.

1  $\mathcal{L}$  Reis.  
3  $\mathcal{R}$ . Milch.  
 $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$  Zucker.

Der Reis wird mit kaltem Wasser abgewaschen, mit heißem Wasser abgerührt, einige Minuten gekocht, auf einen Durchschlag gegeben, in die kochende Milch geschüttet, und in einer halben bis drei Viertelstunde ohne vieles Rühren weich gekocht. Der Reis muß mürbe, ganz und nicht zu steif sein. Man läßt ihn in mit kaltem Wasser ausgespülten und mit Zucker ausgestreuten Formen einige Stunden erkalten, stürzt ihn und giebt eine kalte Milchsauce, die man mit einigen Eidottern abrührt und mit Zucker und Canehl abschmeckt, dabei herum.

### 224. Eier-Pudding für 24 Personen.

24 Eidotter.  
12 Eier.  
 $1\frac{1}{2}$   $\mathcal{R}$ . Milch.  
 $\frac{1}{4}$   $\mathcal{L}$  Zucker.  
Salz.

Hat man die Eier und den Zucker einige Minuten mit einer Schaumrührer geschlagen, giebt man nach und nach unter fleißigem Rühren die frische kochende Milch dazu und schmeckt das Ganze mit einigen Prisen Salz und, wenn man es liebt, mit einigen Löffeln Rosenwasser ab. Diese Masse gießt man in eine Porcellan-Kumme, setzt sie in eine Tortenpfanne mit kochendem Wasser, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und macht den Pudding in einer Viertelstunde gar.

Nun stellt man den Eier-Pudding eine Viertelstunde zurück, verziert ihn streifen- oder carreau-weise mit feinem Canehl und Zucker und giebt in einer Saucière Madeira mit Zucker oder einen beliebigen

Weißwein mit Zucker und einigen Citronenscheiben dabei herum.

Will man keine Sauce geben, legt man auf den Pudding, wenn derselbe kalt ist,  $\frac{1}{4}$  L in Zucker und Wein gekochte Corinthen und streut Canehl und Zucker darüber.

Soll der Pudding weniger fein sein, nimmt man 18 Eier und  $1\frac{1}{2}$  Kannen Milch und verfährt im Uebrigen wie oben.

### 225. Eierkäse für 24 Personen.

16 Eigelb.

8 Eier.

$1\frac{1}{2}$  R. Milch.

2 Lth. Zucker.

1 Citronsaure.

Salz.

Die, wenigstens einen Tag alte, nicht abgerahmte Milch wird mit den hieneben genannten Ingredienzien in einem Topfe eine Zeitlang mit einer Ruthe geschlagen, dann, mit einem Deckel verschlossen, in einen Kessel mit kochendem Wasser gestellt. Man läßt das Wasser nun so lange kochen, bis die Masse geronnen ist, was ungefähr eine Viertelstunde erfordert, bestreut eine durchbrochene blecherne Eierkäseform mit in Zucker und Wasser gekochten Corinthen, gießt die Eierkäse-Masse darauf und stellt sie zum Ablaufen und Erfalten einige Stunden zurück.

Ist der Eierkäse kalt, stürzt man ihn auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Zucker und Canehl und giebt ihn mit Wein-Kalteschale oder mit der Sauce, wie bei N<sup>o</sup> 189 angegeben.

Auch kann man Rahm und Zucker dabei herum reichen.

Anmerk. Man darf nicht versäumen, den Topf gehörig zu verschließen, damit das Wasser nicht hineinkocht.

## 226. Kalter Pudding von Bisquit.

Bisquit.  
Graves.  
Eingefetzte  
Früchte.  
Saft.

Man schneidet nicht zu süß gebackenen Bisquit, wie weiter unten bei den Torten angegeben, in Scheiben, taucht dieselben in Weißwein oder Madeira, belegt damit recht dicht eine Porcellan-Kumme oder Form bis zur Hälfte und giebt, wenn es nöthig ist, noch ein wenig Wein darüber, damit der Bisquit allenthalben vom Wein befeuchtet ist. Nun legt man nicht zu süßes eingemachtes Obst, als: Kirschen oder Himbeeren, mit Johannistrauben-Gelée vermischt, höchstens einen halben Finger dick darauf, füllt die Kumme ferner mit in Wein getauchtem Bisquit, legt nach Belieben noch einmal Obst und Saft darüber und stürzt den Pudding, wenn man ihn anrichten und zur Tafel geben will, auf eine Schüssel um.

## 227. Kalter gelber Pudding mit Obst für 24 Personen.

2 R. Milch.  
14 Eidotter.  
8 Eier.  
6 Mandeln.  
Citronschale.  
 $\frac{1}{4}$  R. Zucker.  
8 Lth. Stärke.  
2 Lth. Butter.

Man läßt die frische Milch, Zucker und Butter kochen, giebt die mit kalter Milch angerührte Glanz-Stärke dazu, schlägt die Eier einige Minuten mit einer Ruthe, rührt sie nach und nach zu der obigen Masse, stellt Alles noch einmal auf's Feuer und läßt es bei fleißigem Rühren noch einige Male aufkochen.

Nun belegt man den Boden einer Form mit nicht zu süßem gekochten oder eingemachten Obste, wozu sich Kronsbeeren, mit Johannistrauben-Gelée oder Quitten vermischt, gut eignen, gießt die Masse kochend darüber, stellt die Form zum Abkühlen kalt zurück und garnirt sie beim Anrichten nach Belieben.

Hat man Bisquit, so kann man denselben mit etwas Wein oder Maraschino anfeuchten und unter das Obst legen.

Zur Veränderung schlägt man auch sechs Eiweiß zu steifem Schaum, mischt etwas Zucker darunter, streicht ihn, wenn der Pudding noch heiß ist, über denselben, streut Zucker und Canehl darüber und stellt ihn so einen Augenblick in einen Ofen oder unter einen Tortenpfannendeckel mit Kohlen.

### 228. Kalter gelber Pudding.

1½ R. Milch.  
12 Lth. Stärke.  
12 Eidotter.  
12 ganze Eier.  
½ U. Zucker.  
6 Lth. Butter.  
3 Loth Man-  
deln.  
Citronschale.

Die Glanz-Stärke wird mit kalter Milch angerührt, die Eier, Eidotter, fein geriebene Mandeln, worunter auch einige bittere sein dürfen, und Gewürz dazu gegeben und zusammen einige Minuten geschlagen.

Nachdem die frische Milch, Zucker und Butter einmal aufgekocht, giebt man sie nach und nach zu den Eiern und der Stärke, setzt Alles wieder auf's Feuer, läßt es bei fortwährendem Rühren einige Male aufkochen und giebt dann die Puddingsmasse in mit kaltem Wasser ausgespülte und mit Zucker ausgestreute Formen.

Man reicht bei diesem Pudding eine frische Johannisstrauben-Sauce N<sup>o</sup> 180 herum, oder auch eine beliebige Obst-Sauce.

## G e m ü s e.

## 229. Junge Wurzeln (Mohrrüben).

4-6 Suppent.

Wurzeln.

 $\frac{1}{4}$  R. Butter.

2 Loth Mehl.

1-2 Loth

Zucker.

 $\frac{1}{2}$  R. Wasser.

Petersilie.

Salz.

Am zartesten sind die holländischen Carotten, frisch aus dem Lande gezogen, einen kleinen Finger dick, jedoch darf man sie nicht in Wasser legen, sondern muß sie abspülen.

Hat man einen Theil derselben, wie gewöhnlich, rein gepuzt, wäscht man diese schnell mit kaltem Wasser sauber und läßt sie auf einem Durchschlag abtropfen; denn liegen diese Wurzeln nur einen Augenblick im Wasser, so verlieren sie sehr an Geschmack.

Nun setzt man die Wurzeln mit den hieneben angegebenen Ingredienzien, außer der Petersilie und dem Mehl, in einem blechernen oder verzinnnten Topfe auf rasches Feuer und läßt sie in einer Viertel- oder halben Stunde gar kochen. Die Wurzeln dürfen weder zu hart noch zu weich sein, müssen wenig Wasser haben und fast im eignen Saft kochen. Man streut zuletzt das Kartoffelmehl trocken darüber, nebst gehackter Petersilie, schwenkt sie damit durch, läßt sie nur einmal damit aufkochen, giebt noch ein Stückchen kalte frische Butter daran, schmeckt nach dem Salze und garnirt