

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Aufläufe.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

gestrichen, aber nicht bestreut; auch muß es nur ganz gelinde kochen, ja, darf so zu sagen nur zittern; ist es dann steif, wird ein Deckel mit Feuer darauf gelegt, damit es ein wenig gelb wird; dann läßt man es kalt werden und langsam stürzen. Sollte es Wasser ziehen, so wird dieses mit Löschpapier abgeputzt. Man läßt es eine kleine Stunde kochen.

21. Kalter Pudding. Man nimmt hierzu 10 Eier, 125 gr feinen Zucker, 2 Citronen und 12 gr Gelatine. Die Eidotter, der Zucker, der Citronensaft und von 1 Citrone die abgeriebene Schale werden 15 Minuten zusammen gerührt; die Gelatine wird mit 1 Eßlöffel voll Wasser aufgelöst; das Weiße von den Eiern wird dann zu Schaum geschlagen und unter beständigem Rühren zu der Masse gegeben. Darauf läßt man die Masse in einer mit Del ausgestrichenen Form erkalten, und giebt den Pudding mit einer feinen Obst-Sauce zu Tisch. Beim Umkehren muß man vorsichtig sein.

A u f l ä u f e.

1. Reismehl-Auflauf (für 12 Personen). 2 Liter Milch setzt man auf's Feuer; rührt dann $\frac{1}{2}$ kg Reismehl mit kalter Milch an, und giebt es unter beständigem Rühren in die kochende Milch. Ist das Reismehl gar, giebt man 250 gr Butter hinein, und rührt dieselbe eben auf dem Feuer damit durch. Dann nimmt man es vom Feuer, läßt es ein wenig abkühlen, giebt die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 250 gr Zucker, sowie 16 Eidotter hinzu, und rührt es durch; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt ihn zu der Masse und rührt ihn eben damit durch. Dann nimmt man eine Kanne, streicht sie mit Butter und streut sie mit gestoßenem Zwieback aus; darauf einen Teller voll wohl-schmeckender, saurer, geschnippelter Aepfel, mengt reichlich Zucker und Caneel dadurch, und giebt dieselben in die Kanne, den Teig dann darauf, Zucker darüber, und läßt den Auflauf in einem Ofen oder einer Tortenpfanne 1 Stunde langsam backen. Ist derselbe gar, so streut man Zucker darüber und giebt ihn mit geriebenem Zucker zu Tisch.

2. Reismehl-Auflauf anderer Art. $\frac{1}{2}$ kg Reismehl setzt man mit $2\frac{1}{3}$ Liter Milch und 7 gr Caneel zu Feuer, läßt

es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis es ganz steif ist, nimmt dann den Caneel heraus, giebt 250 gr Butter dazu und rührt es damit durch, setzt es vom Feuer, läßt es etwas abkühlen, giebt 16 Eidotter, 250 gr Corinthen, 125 gr Rosinen, beides rein gewaschen, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, 2 Eßlöffel voll Rosenwasser und Zucker nach Geschmack dazu, und rührt Alles gut durch, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit etwas gestoßenem Zwieback dazu, rührt es durch, giebt es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Kanne und läßt es 1 1/2 Stunde langsam backen.

3. Abgerührter Auflauf. 2/3 Liter Milch und 2/3 Liter süßen Rahm setzt man mit 7 gr Caneel auf's Feuer; kocht dieses, so rührt man 125 gr Mehl mit Milch eben an, giebt es dann unter beständigem Rühren dazu und läßt es gut durchkochen. Darauf nimmt man es vom Feuer und giebt 250 gr Butter dazu; ferner, wenn es etwas abgekühlt ist, giebt man 18 Eidotter, Zucker nach Geschmack und die von 2 Citronen abgeriebenen Schalen hinzu, rührt es damit gut durch, nimmt die Caneelstücke heraus, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen dazu, rührt es damit durch, und giebt die Masse dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Kanne, streut Zucker darüber und läßt sie 1 1/2 Stunde langsam backen. Man darf von oben aber gleich nicht zu viel Hitze geben, weil es erst langsam aufgehen muß.

4. Eiergrük=Auflauf (für 12 Personen). 1/2 kg Eiergrük rührt man mit 2 Liter Milch an, giebt 375 gr Butter dazu und setzt es zu Feuer; läßt selbiges dann unter beständigem Rühren so lange kochen, bis es sich vom Boden löst; nimmt es herunter und läßt es ein wenig abkühlen; giebt dann 250 gr Zucker, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, sowie 18 Eidotter hinzu, und rührt es gut durch; schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt ihn zu der Masse und rührt ihn eben damit durch; nimmt dann eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Kanne, giebt eine Lage eingemachtes Obst hinein, die Masse darauf, streut Zucker darüber und läßt sie 1 Stunde backen. Wird der Auflauf zu Tisch gegeben, so streut man Zucker darüber und giebt geriebenen Zucker dabei.

5. Brod=Auflauf mit Mandeln (für 18 Personen). Für 50 δ Weißbrod wird abgeschält und in Scheiben geschnitten, so dünn wie möglich; man kocht dann 2/3 Liter süßen Rahm und gießt ihn über das Brod, nimmt 250 gr frischer Butter, zu Salbe gerührt, 24 Eidotter, von 1 Citrone die abgeriebene Schale,

250 gr Zucker, 7 gr gestoßenen Caneel, 180 gr süße und 30 gr bittere Mandeln, die abgezogen und mit Rosenwasser fein gestoßen werden, rührt dieses 15 Minuten, giebt das Weißbrod hinzu und rührt es nochmals 15 Minuten; schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt denselben zu der Masse und rührt ihn eben damit durch; man nimmt dann eine Kanne, welche nicht zu klein ist, streicht sie mit Butter und streut sie mit Zwieback aus, giebt die halbe Masse hinein, legt eine Lage eingemachter Kirschen, Himbeeren oder ganzer Johannisbeeren darauf, aber nicht mit zu vielem Saft, dann die andere Hälfte der Masse, streut feinen Zucker darüber, und läßt den Auflauf 1 Stunde langsam backen.

6. Auflauf von Milchbrod. 6 Eidotter werden mit 60 gr Butter schnell gerührt, wozu man etwas abgeriebene Zitronenschale, sowie Zucker nach Geschmack giebt; 50 gr Brödchen werden dann geröstet, fein gestoßen und durch ein Haarsieb geschlagen; hierauf nimmt man abwechselnd einen Eßlöffel voll Eierschnee und einen voll Brödchen; sodann wird die Form mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestreut, die Masse eingefüllt und $\frac{1}{2}$ Stunde in einem nicht zu heißen Ofen gebacken. Ebenso kann man einen Auflauf von Schwarzbrod machen, wozu jedoch einige bittere Mandeln gehören.

7. Auflauf von Weißbrod. Man nimmt 100 gr Weißbrod, $\frac{1}{2}$ Liter gekochten Rahm, 375 gr Butter, 16 Eidotter, 125 gr Mandeln und 250 gr Zucker; der süße Rahm wird gekocht über das Weißbrod gegossen; die Butter wird zu Salbe gerührt; man nimmt Eier und Zucker dazu und rührt es eine zeitlang; dann giebt man das eingeweichte Weißbrod und den Schnee dazu; die Hälfte wird dann in eine Kanne gegeben, worauf eingemachte Früchte, und dann wieder die andere Hälfte. Es eignen sich Aprikosen, Kirschen und Johannisbeeren, jedoch ohne Saft, dazu. Man läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

8. Auflauf von Malaga und Madeira (für 24 Personen). Für 50 \mathcal{L} Weißbrod wird dünn abgeschält und in fingerdicke Scheiben geschnitten; man gießt den Malaga und Madeira in eine Kanne, kehrt jede Scheibe Brod darin um und legt dieselbe auf eine Schüssel; dann nimmt man eine dazu bestimmte Kanne, legt eine Lage von den Scheiben Brod hinein, thut eine Lage eingemachter Frucht, entweder Aprikosen oder Kirschen, darüber, dann wieder eine Lage Brod, streut Zucker und Caneel, welches zusammen vermengt ist, sowie fein gehackte Drangenschale und Succade darüber, nimmt dann wieder eine Lage Brod mit Obst, und fährt damit fort, bis das Brod alle ist; zerschlägt dann 18 Eier mit

einer Ruthe, giebt $\frac{2}{3}$ Liter süßen Rahm dazu, sowie ein wenig Zucker, und giebt es über das Brod. Man läßt den Auflauf 2 Stunden langsam backen.

9. Wiener Auflauf (für 8 Personen). Man nimmt 250 gr Zucker, 12 Eidotter, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, und rührt dieses 15 Minuten; dann giebt man $\frac{2}{3}$ Liter dicken, süßen Rahm dazu, und rührt es wieder 15 Minuten; darauf schlägt man das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, giebt denselben mit 1 Löffel voll feinem Mehl zu der Masse, und rührt es gut durch; hierauf giebt man den Auflauf in eine Kanne, welche vorher mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist, streut Zucker darüber, und läßt ihn in einer Tortenpfanne oder in einem Ofen 1 kleine Stunde backen. Wird der Auflauf angerichtet, streut man Zucker darüber und giebt geriebenen Zucker dabei.

10. Wiener Auflauf auf andere Art. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, mit 60 gr Mehl zart verrührt; 9 Eidotter, 125 gr Zucker und 1 Löffel voll Orangenwasser, rührt es auf dem Feuer ab und thut nach Erkalten den Schnee hinzu. In einer mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback ausgestreuten Form wird es alsdann $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

11. Wiener Auflauf mit Brod. Ueber 90 gr Weißbrod, wovon die Rinde abgerieben und das Innere in Scheiben geschnitten ist, gießt man heiß $\frac{1}{3}$ Liter gekochten Rahm, rührt 360 gr Butter weich, giebt 16 Eidotter, 120 gr fein gestoßener Mandeln, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, etwas gestoßenen Caneel und 250 gr Zucker dazu, rührt dieses zusammen 15 Minuten, giebt dann das eingeweichte Brod dazu, rührt es nochmals 15 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt dieses dazu und rührt es eben damit durch; giebt dann die Hälfte dieser Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Kanne, dann einen Finger dick eingemachter Früchte (Kirschen, Stachelbeeren oder Johannisbeeren) darauf, nimmt nun die andere Hälfte der Masse, macht sie oben recht egal, streut Zucker darüber und läßt sie dann 1 Stunde langsam backen.

12. Auflauf von sauerem Rahm (für 12 Personen). 16 Eidotter, 250 gr Zucker, sowie die von 1 Citrone abgeriebene Schale rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde; nimmt dann $\frac{2}{3}$ Liter dicken, sauren Rahm dazu und rührt es 15 Minuten; schlägt darauf das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum und giebt denselben mit 60 gr feinem Mehl zu der Masse; rührt diese gut durch, giebt sie in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute

Rumme und läßt sie 1 Stunde bei langsamem Feuer backen. Wird der Auflauf zu Tisch gegeben, bestreut man ihn mit Zucker und giebt geriebenen Zucker dabei.

13. Rahm-Auflauf. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Liter saueren Rahm, 3 Eßlöffel voll Mehl, mit demselben fein verrührt, 9 Eidotter, etwas abgeriebene Citronenschale, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen, Zucker nach Geschmack, und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

14. Buttermilch-Auflauf (für 8 Personen). 250 gr Weismehl wird mit $1\frac{1}{3}$ Liter Buttermilch zu Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren gar gekocht; darauf setzt man es vom Feuer und giebt 125 gr frischer Butter, 90 gr Zucker, die von 1 Citrone abgeriebene Schale und 8 Eidotter hinein; rührt dies Alles gut durch, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, giebt denselben zu der Masse und rührt es damit durch; nimmt dann eine Rumme, welche mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist, giebt die Masse hinein, und läßt dieselbe bei gelindem Feuer 1 Stunde backen. Beim Anrichten des Auflaufs streut man geriebenen Zucker darüber und giebt desgleichen dabei.

15. Citronen-Auflauf (für 8 Personen). Man nimmt 250 gr Zucker, 12 Eidotter, die von 2 Citronen abgeriebene Schale und den Saft von 4 Citronen; rührt dies Alles $\frac{1}{2}$ Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt denselben mit 1 Löffel voll feinem Mehl zu der Masse und rührt es eben damit durch; giebt dann die Masse in eine Rumme, welche man mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut hat, und läßt sie bei gelindem Feuer 1 kleine Stunde backen. Wird der Auflauf angerichtet, so streut man Zucker darüber.

16. Citronen-Auflauf auf andere Art. Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg Butter, weich zerrührt, 250 gr Zucker, von 4 Citronen den Saft, die Schalen auf Zucker abgerieben, und 16 Eidotter; rührt dasselbe auf gelindem Feuer, bis es anfängt aufzustoßen, nimmt es vom Feuer und rührt es so lange, bis es kalt ist, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit 1 Löffel voll Mehl dazu; darauf giebt man die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Rumme und läßt sie 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen.

17. Citronen-Auflauf auf andere Art. Man nimmt 375 gr fein gesiebten Zucker, 9 Eidotter, von $\frac{1}{2}$ Citrone die Schale, von 1 Citrone den Saft, und rührt dieses zusammen, bis es Blasen wirft; darauf zerschlägt man das Eiweiß zu Schnee

und thut 1 Eßlöffel voll Mehl darunter; ist es genügend gerührt, giebt man es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

18. Kartoffel-Auflauf (für 12 Personen). Man nimmt Kartoffeln, welche einen Tag vorher gekocht sind, und reibt sie; man muß aber vorsichtig damit umgehen, daß sie lose beim Reiben liegen bleiben; darauf nimmt man 250 gr Zucker, 12 Eidotter, die von 2 Citronen abgeriebene Schale, den Saft von 4 Citronen, rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, giebt diesen mit $\frac{1}{2}$ kg geriebenen Kartoffeln zu der Masse und rührt es gut durch; giebt dann die Masse in eine Kanne, welche man mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut hat, und läßt sie 1 Stunde langsam backen. Wird der Auflauf angerichtet, streut man Zucker darüber.

19. Kartoffel-Auflauf anderer Art. 250 gr frischer Butter rührt man zu Salbe, giebt 250 gr Zucker, 16 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, sowie 30 gr bittere Mandeln, die abgezogen und mit Eiweiß fein gestoßen werden, dazu; rührt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt denselben mit $\frac{1}{2}$ kg geriebenen Kartoffeln zu der Masse, und rührt es gut durch; giebt dann die Masse in eine Kanne, welche mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist, und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam backen. Wird der Auflauf angerichtet, streut man Zucker darüber und giebt eine Kirsch-Sauce dabei.

20. Kartoffel-Auflauf mit Corinthen. 250 gr Butter, 250 gr Zucker, 14 Eidotter, die Schale und den Saft von 1 Citrone rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde; giebt dann 250 gr Corinthen, welche vorher rein gewaschen sind, dazu; das Weiße von den Eiern schlägt man zu Schaum, giebt denselben mit 375 gr geriebenen Kartoffeln dazu, und rührt es gut durch; giebt dann die Masse in eine Kanne, die vorher mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist. Man muß den Auflauf $1\frac{1}{2}$ Stunde backen lassen.

21. Sago-Auflauf (für 12 Personen). $\frac{1}{2}$ kg Perl-Sago setzt man mit 2 Liter süßer Milch auf's Feuer, läßt ihn unter beständigem Rühren gar und steif kochen, nimmt ihn vom Feuer, giebt 250 gr Butter, 250 gr Zucker, die von 1 Citrone abgeriebene Schale dazu, und rührt es durch; läßt es darauf etwas abkühlen, giebt 16 Eidotter hinein und rührt es damit gut durch; schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt denselben zu der Masse und rührt ihn eben damit durch; nimmt dann

eine Kanne, die vorher mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist, giebt die Masse hinein, bestreut sie mit Zucker, und läßt sie 1½ Stunde backen. Wird der Auslauf zu Tisch gegeben, bestreut man ihn mit Zucker und giebt geriebenen Zucker dabei.

22. Chocolate=Auslauf. Man nimmt $\frac{3}{4}$ Liter Rahm, 180 gr Chocolate, Zucker nach Geschmack, 6 Eier und 2 Eßlöffel voll Mehl. Die Chocolate wird dann erst mit der Hälfte Rahm aufgelöst, worauf man das Mehl mit dem übrigen Rahm hinzu thut und auf dem Feuer rührt. Dann giebt man Zucker und, wenn es kalt ist, die Eier, darnach den Schnee dazu. In einer mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback ausgestreuten Form läßt man ihn dann 1½ Stunde backen.

23. Bisquit=Auslauf. 375 gr saure und 250 gr süße Kirschen werden ausgekernt und mit Zucker und Citronensaft gekocht; dann thut man sie auf ein Haarsieb, damit der Saft rein abläuft. Darauf rührt man 125 gr Zucker mit 6 Eidottern recht schäumig, thut 1 Theelöffel voll Mehl und $\frac{1}{2}$ Schoppen ($\frac{1}{4}$ Liter) dicken Rahm, sowie den abgelaufenen Saft der Kirschen hinzu. Dann nimmt man eine Lage Bisquitkuchen oder anderes Confekt, darauf eine Lage Kirschen, dann wieder eine Lage Bisquit, bis die Form gefüllt ist; oben auf jedoch Bisquit. Dann füllt man die Crème darüber, läßt das Ganze ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde backen, stürzt es und giebt es mit oder ohne Sauce zu Tisch.

24. Auslauf. $\frac{1}{4}$ Liter Milch wird mit 125 gr Butter gekocht, worauf man 200 gr Mehl hinein rührt; ist es erkaltet, so giebt man 10 Eidotter, etwas Citronenschalen und 100 gr fein gestoßener Mandeln hinzu. Man backt es wie Heuchler und bestreut es mit Zucker und Zimmt.

25. Eier=Auslauf. $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, $\frac{1}{4}$ Liter süße Milch, 80 gr Mehl, 80 gr Zucker und 200 gr Butter werden auf dem Feuer abgerührt; ist es erkaltet, so giebt man 10 Eier, von denen das Weiße zu Schaum geschlagen, hinzu. Man kann auch beliebiges Obst darunter geben. Bei mäßiger Hitze wird es gebacken.

26. Obst=Auslauf. Man nimmt 8 Eier, 60 gr Butter, $\frac{1}{4}$ Liter saueren Rahm, 40 gr gestoßenen Zwieback, Zucker nach Geschmack und Citronenschalen; Butter, Eidotter, Zucker und Citronenschalen werden 5 Minuten gut gerührt, worauf man den Rahm, Zwieback und zuletzt den Schnee hinzu thut. Dann giebt man es in eine mit Obst ausgelegte Form und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

27. Gefüllter Zwieback mit Apfel-Crème (für 12 Personen; für jede Person rechnet man einen Zwieback). Man nimmt kleine Zwiebäcke, welche noch nicht durchgeschnitten sind, schneidet den Deckel oben davon ab, höhlt das Innere heraus, und füllt jeden Zwieback mit Frucht, entweder mit eingemachten Kirschen, Johannisbeeren oder Aprikosen; legt dann den Deckel wieder darauf, nimmt eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Kanne, und setzt die Zwiebäcke hinein, doch darf man dieselben nur gegeneinander setzen; dann nimmt man 18 Eidotter, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, die Schale von 2 Citronen, den Saft von 1 Citrone, und rührt dieses $\frac{1}{2}$ Stunde; nimmt dann 18 große, saure, aber wohlschmeckende Äpfel, schält und reibt sie, giebt sie zu der Masse und rührt es gut durch; darauf wird das Weiße von den Eiern zu Schaum geschlagen und zu der Masse gegeben, eben durchgerührt und über die Zwiebäcke gegossen. Alles dieses läßt man $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam backen. Beim Anrichten streut man Zucker darüber und giebt gestoßenen Zucker dabei.

28. Gefüllter Zwieback mit Mandel-Crème (für 12 Personen; für jede Person rechnet man einen Zwieback). Mit den Zwiebäcken verfährt man ebenso, wie in Nr. 27. Darauf nimmt man 375 gr Zucker, 12 Eidotter, die von 2 Citronen abgeriebene Schale, 7 gr süße, 60 gr bittere Mandeln, die abgezogen und mit Rosenwasser fein gestoßen werden, und rührt dies Alles $\frac{1}{2}$ Stunde. Darauf wird das Eiweiß zu steifem Schaum geschlagen und mit für 15 \mathcal{D} altem Weißbrod, welches gerieben werden muß, gut durchgerührt; man giebt dann diese Masse über die Zwiebäcke und läßt dieselben $1\frac{1}{2}$ Stunde in einem Ofen langsam backen. Beim Anrichten streut man geriebenen Zucker darüber und giebt auch geriebenen Zucker dabei.

29. Bickbeeren-(Heidelbeeren-)Auflauf (für 8 Personen). 8 ganze Eier zerschlägt man mit einer Ruthe, thut 1 Liter Milch, 1 Löffel voll geriebenen Zucker, ein wenig Salz, die von 1 Citrone abgeriebene Schale hinzu, und rührt es gut durch; nimmt dann für 25 \mathcal{D} Weißbrod, schneidet es in fingerdicke Scheiben, weicht jedes Stück in den Eiern, und setzt eine Pfanne mit Butter auf's Feuer; bestreut dann die Scheiben Weißbrod mit gestoßenem Zwieback und bratet dieselben in Butter hellgelb; nimmt darauf $2\frac{2}{3}$ Liter Bickbeeren, wäscht dieselben rein, läßt sie abtrocknen, setzt sie zu Feuer und läßt sie gar kochen; giebt dann Zucker hinein, bis es süß genug ist, und so viel gestoßenen Zwieback, bis es steif wird; nimmt nun eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Kanne, legt eine Lage von den

gebratenen Scheiben Brod hinein, streut reichlich Zucker und Caneel darüber, nimmt dann eine gleich dicke Lage Bickbeeren, streut wieder Zucker und Caneel darüber, und fährt so fort, bis die Kanne voll ist, doch muß die obere Lage Bickbeeren fein; streut dann gestoßenen, mit Zucker und Caneel vermischten Zwieback darüber, und läßt dies 1 Stunde in einem Ofen langsam backen. Wird der Auflauf angerichtet, so streut man Zucker darüber.

30. Bombeisges. 750 gr Mehl giebt man in eine Kanne, rührt 30 gr getrockneten Gest (Hefen) mit lauwarmen Milch an und dazu 4 ganze Eier; setzt dann 125 gr Butter zu Feuer; ist dieselbe geschmolzen, giebt man $\frac{2}{3}$ Liter Milch dazu; ist dies lauwarm, so giebt man die Milch und den Gest zu dem Mehl und macht einen Teig davon; thut dann etwas Salz und 125 gr Corinthen, welche rein gewaschen sind, dazu; setzt den Teig an einen warmen Ort und läßt ihn langsam aufgehen; setzt dann die Bombeisgespfanne zu Feuer, giebt in jede Höhlung etwas Schmalz oder Butter, sowie 1 Löffel voll Teig hinein, und läßt die Bombeisges langsam braun braten; sind sie gar, streut man Zucker und Caneel darüber.

31. Bombeisges anderer Art. 1 kg Mehl giebt man in eine Kanne; rührt 45 gr Gest mit lauwarmen Milch an und giebt 6 ganze Eier dazu; setzt dann 250 gr Butter zu Feuer; ist dieselbe geschmolzen, giebt man $\frac{2}{3}$ Liter Milch dazu, darauf die Milch und den Gest zu dem Mehl; nimmt dann 1 guten Löffel voll Zucker, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, ein bißchen Caneel und Cardemom, 250 gr Corinthen, welche rein gewaschen werden müssen, 30 gr fein gehackter Succade und etwas Salz; giebt dies Alles zu dem Teig an einen warmen Ort, damit er aufgeht. Mit dem Backen verfährt man wie in Nr. 30.

32. Löffelkuchen. 1 kg Mehl giebt man in eine Kanne; 60 gr getrockneten Gest rührt man mit lauwarmen Milch an, dazu 6 Eier; 180 gr Butter läßt man auf dem Feuer zergehen, giebt 1 Liter Milch dazu und läßt sie lauwarm werden; dann giebt man die Milch und den Gest zu dem Mehl, nimmt die von 1 Citrone abgeriebene Schale, 125 gr Zucker, ein bißchen Salz, 1 Löffel voll Orangenblüthenwasser, 125 gr rein gewaschener Corinthen, und giebt dies Alles zu dem Mehl; rührt es darauf gut durch, stellt es an einen warmen Ort und läßt es aufgehen; setzt dann eine Pfannkuchenspfanne zu Feuer und giebt Schmalz hinein; ist der Teig aufgegangen, so setzt man denselben löffelweise in die Pfanne, doch muß man so viel Schmalz hinein geben,

daß die Pöffelluchen darin kochen können; sind sie hellgelb, so nimmt man sie mit einer Gabel heraus, streut Zucker und Caneel darüber und giebt sie warm zu Tisch.

33. Berliner Pfannkuchen. 1 kg Mehl wird in eine Kanne gegeben; 45 gr Gest rührt man mit lauwarmer Milch an, dazu 4 Eier, 125 gr Butter wird geschmolzen; darauf giebt man $\frac{2}{3}$ Liter Milch dazu, läßt sie lauwarm werden, giebt dies zu dem Mehl und macht einen Teig davon; giebt dann 1 Löffel voll Zucker und ein bißchen Salz dazu, rührt es gut durch, und giebt den Teig auf einen Tisch, doch muß derselbe vorher mit Mehl bestreut werden; darauf rollt man 125 gr Butter, welche man mit kaltem Wasser ausgewaschen hat, kalt durch den Teig; ist diese gut durchgerollt, so daß der Teig zwei Messerrücken dick bleibt, sticht man denselben mit einer Obertasse, einem Bierglase oder einer blechernen Form aus; legt dann auf jedes 1 Theelöffel voll eingemachter Frucht, entweder Johannisbeeren, Stachelbeeren oder Kirschen; legt einen Deckel von demselben Teige darauf, drückt den Rand umher dicht zusammen, streut Mehl auf ein Kuchenblech, legt die Kuchen darauf, stellt dieselben an einen warmen Ort und läßt sie aufgehen; setzt dann einen Topf mit abgeklärter Butter und Schmalz zu Feuer, und giebt so viel Kuchen hinein, daß sie gut darin schwimmen können; sind sie an einer Seite gelb, kehrt man sie vorsichtig um und läßt die andere Seite ebenfalls gelb werden; nimmt sie dann mit einem Schäumer heraus, läßt sie etwas abblecken, legt sie auf eine Schüssel und streut Zucker und Caneel darüber. Man giebt sie warm zu Tisch.

34. Spritzgebäckenes. Man setzt $\frac{2}{3}$ Liter Milch mit 125 gr Butter zu Feuer; kocht dieses, so giebt man unter beständigem Rühren 375 gr Mehl dazu; rührt dasselbe so lange auf gelindem Feuer, bis es sich vom Boden löst; dann giebt man es in eine Kanne, läßt es etwas abkühlen, giebt 6 bis 7 ganze Eier, die von 1 Citrone abgeriebene Schale oder etwas gestoßenen Caneel dazu, und rührt es gut durch. Hierauf setzt man einen Topf mit $\frac{1}{2}$ kg Butter und $\frac{1}{2}$ kg Schmalz zu Feuer, läßt dieses kochen und schäumt es ab; giebt dann den Teig in eine Spritze, drückt beliebige Stücke in das kochende Schmalz und läßt sie auf gelindem Feuer hellgelb werden; nimmt sie dann mit einer Spicknadel heraus, läßt sie abblecken und streut Zucker und Caneel darüber.

35. Schneebälle. Mit der Masse verfährt man ebenso, wie in Nr. 34. Wenn Butter und Schmalz kochen, so setzt man

kleine Häufchen mit 1 Eßlöffel hinein und läßt sie langsam kochen; sind sie hellgelb, nimmt man sie heraus und streut Zucker und Caneel darüber.

36. Gebäckene Fliederblumen. Man pflückt die Fliederblumen ab, ehe sie die Blüthen öffnen, und läßt die Stengel fingerlang daran; darauf läßt man 250 gr Mehl, 2 Eier, 1 guten Löffel voll Zucker und ein $\frac{1}{2}$ Ei großes Stück Butter schmelzen; giebt dann so viel einfaches Bier dazu, daß es ein dicker Pfannkuchenteig wird; setzt darauf eine Pfannkuchepfanne mit reichlich Butter oder Schmalz zu Feuer, faßt die Blumen bei dem Stengel an, taucht sie in den Teig, setzt sie in die Butter und läßt sie hellgelb backen, legt sie auf eine Schüssel, streut Zucker und Caneel darüber und giebt sie warm zu Tisch.

37. Gebäckene Apfelscheiben. Man nimmt große saure Aepfel, schält sie und schneidet sie in fingerdicke Scheiben; dann sticht man das Gehäuse mit einem Messer heraus; nimmt nun denselben Teig wie in Nr. 36, giebt aber etwas geriebene Citronenschale hinein; kehrt die Apfelscheiben in dem Teig um, legt sie in eine Pfanne, welche man mit Schmalz oder Butter zu Feuer gesetzt hat, und läßt sie hellgelb backen; kehrt sie dann um, und ist die andere Seite auch hellgelb, nimmt man sie heraus und streut Zucker und Caneel darüber. Sie werden warm gegessen.

38. Reisschnitte. Man setzt $\frac{1}{2}$ kg Reis mit 2 Liter Milch zu Feuer, giebt 125 gr Butter hinein, und läßt dies langsam gar kochen; thut etwas Salz und Zucker nach Geschmack daran, sowie die von 1 Citrone abgeriebene Schale, und rührt es gut durch; nimmt nun ein Blech, bestreut es mit Mehl, und giebt den Reis zwei Finger dick darauf; läßt ihn darauf erkalten, schneidet zwei Finger breite und einen Finger lange Streifen davon, kehrt diese in Ei um, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und läßt sie in Butter hellgelb backen; legt sie nun auf eine Schüssel und streut Zucker und Caneel darüber. Man giebt die Schnitte warm zum Nachtsch.

39. Omelettes. $\frac{1}{2}$ kg Mehl rührt man mit kalter Milch zu einem Teige an; thut dann 6 Eidotter, etwas Salz und 1 Löffel voll Zucker daran; nimmt dann 1 Liter Milch, die Schale von 1 Citrone, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt ihn zu der Masse, und rührt es gut durch. Darauf setzt man eine Pfanne mit Butter zu Feuer, giebt Teig hinein, und backt die Omelettes wie Pfannkuchen, an beiden Seiten hellgelb. Hierauf giebt man den ersten auf eine Schüssel und streicht Johannisbeer-Gelée darüber, backt dann einen zweiten, legt ihn auf den ersten,

thut wieder Johannisbeer-Gelée darüber, und fährt so fort, bis die Schüssel recht gehäuft voll ist. Auf den obersten streut man Zucker und Caneel.

40. Omelettes soufflés. 250 gr Zucker, 8 Eidotter, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, sowie den Saft von 1 Citrone rührt man 15 Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt ihn zu der Masse und rührt ihn eben damit durch; nimmt dann eine kleine Pfannkuchenpfanne und giebt ein wenig Butter hinein; wenn diese geschmolzen, giebt man einen Suppenlöffel voll Teig hinein, setzt ihn auf wenig Kohlen und deckt einen Deckel mit wenig Kohlen darüber, läßt die Omelettes hellgelb backen, belegt sie mit Johannisbeer-Gelée und klappt sie ein Mal zusammen; legt sie dann auf eine Schüssel, streut Zucker darüber, und fährt damit fort, bis der Teig alle ist. Man muß sie neben einander legen und schnell anfertigen, damit sie warm zum Nach-tisch kommen.

41. Arme Ritter. Für 25 S frisches Weißbrod schneidet man in fingerdicke Scheiben, zerschlägt 6 Eier mit einer Ruthe, nimmt 1 Liter Milch, 1 Eßlöffel voll Zucker, ein bißchen Salz, die von 1 Citrone abgeriebene Schale, und rührt Alles gut durch; weicht dann jedes Stück Brod darin, legt es auf eine Schüssel, damit es gut durchweicht, und setzt eine Pfannkuchenpfanne mit Butter auf's Feuer; ist diese hellgelb, legt man die Scheiben Brod hinein, läßt sie auf langsamem Feuer an beiden Seiten hellgelb braten und legt sie neben einander auf eine Schüssel, streut Zucker und Caneel darüber und belegt sie mit Johannisbeer-Gelée.

42. Pfannkuchen mit Johannisbeer-Gelée. $\frac{1}{2}$ kg Mehl rührt man mit kalter Milch zu einem dicken Teig, und giebt 8 Eier, sowie Salz nach Geschmack dazu; rührt es dann gut durch, und giebt noch so viel Milch dazu, daß der Teig dünn genug wird; setzt darauf eine Pfanne mit Butter zu Feuer, gießt, wenn diese geschmolzen, von dem Teig hinein, und läßt denselben auf langsamem Feuer auf beiden Seiten hellgelb backen; giebt ihn dann auf einen Pfannkuchendeckel, streicht Johannisbeer-Gelée darüber, rollt ihn auf, legt ihn auf eine Schüssel und streut Zucker und Caneel darüber.

43. Pfannkuchen mit Spinat. Mit dem Teig verfährt man ebenso, wie in Nr. 42. Sind die Pfannkuchen, welche man nicht zu dick backen muß, gar, so giebt man gut zubereiteten Spinat darüber, klappt sie zusammen, legt sie auf eine Schüssel und giebt sie warm zu Tisch.

44. Pfannkuchen mit Apfel. Mit dem Teige verfährt man ebenso, wie in Nr. 42, doch wird das Weiße von den Eiern beim Anrühren zu Schaum geschlagen; darauf setzt man eine Pfanne mit Butter zu Feuer, giebt eine Hand voll geschnippelter Apfel hinein und läßt sie darin gar werden; darauf thut man von dem Teige hinein, und läßt ihn auf langsamem Feuer auf beiden Seiten hellgelb backen; sodann legt man den Pfannkuchen auf eine Schüssel und streut Zucker und Caneel darüber, backt einen zweiten, legt denselben auf den ersten und fährt so fort, bis der Teig alle ist.

45. Pfannkuchen mit Viebbeeren. $\frac{1}{2}$ kg Mehl rührt man mit kalter Milch dick an; giebt dann 10 Eidotter, etwas Caneel, 1 Eßlöffel voll Zucker und ein bißchen Salz hinein; gießt dann so viel Milch dazu, daß der Teig zwei Mal so dick bleibt, wie bei einem gewöhnlichen Pfannkuchen; schlägt darauf das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt denselben zu dem Teig und rührt ihn gut damit durch; thut sodann $\frac{2}{3}$ Liter Viebbeeren, welche rein gewaschen sind, hinein, und rührt den Teig nicht zu viel, damit die Viebbeeren ganz bleiben. Darauf setzt man eine Pfanne mit Butter zu Feuer, giebt von dem Teig hinein, backt diesen an beiden Seiten hellgelb, legt den Pfannkuchen auf eine Schüssel und streut Zucker und Caneel darüber.

46. Buchweizen-Pfannkuchen. $\frac{1}{2}$ kg Buchweizenmehl rührt man mit $\frac{2}{3}$ Liter Milch an, giebt 3 Eier und etwas Salz hinein, setzt die Pfanne zu Feuer, giebt dünne Scheiben Speck hinein und läßt sie gut ausbraten; nimmt dann von dem Teig hinzu und backt denselben auf gelindem Feuer auf beiden Seiten braun. Von diesem Teig backt man vier bis fünf Pfannkuchen, und zwar recht fett; statt des Speckes kann man auch frisches Rüböl nehmen.

47. Pfannkuchen von garen Kartoffeln. Zu einem kleinen Teller voll heißer garer Kartoffeln, die mit einem Stück Butter, etwa wie ein Ei groß, fein gestampft werden müssen, giebt man 6 Eier und Salz nach Geschmack; setzt dann eine Pfanne mit Butter zu Feuer, giebt den Teig hinein und läßt ihn an beiden Seiten hellgelb backen. Zum Backen nehme man reichlich Butter.

48. Pfannkuchen von rohen Kartoffeln. Sind die Kartoffeln geschält und gewaschen, reibt man sie; aus 1 kg drückt man die Masse in eine Kanne, legt die Kartoffeln auf einen Teller, und läßt die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde stehen; gießt dann das Wasser von dem niedergeschlagenen Mehl ab und frisches Wasser

darauf; rührt es um und läßt es noch 15 Minuten stehen; gießt das Wasser wieder rein ab, thut die ausgedrückten Kartoffeln wieder dazu, giebt 10 ganze Eier, sowie Salz nach Geschmack daran, und rührt es gut durch. Darauf setzt man eine Pfanne mit reichlich Butter zu Feuer, giebt den Teig hinein und läßt ihn auf gelindem Feuer hellgelb backen.

49. Nührei mit Bückingen. 8 ganze Eier und 4 Eidotter zerschlägt man mit einer Ruthe, giebt etwas Salz und 12 Eßlöffel voll Milch dazu, und rührt es gut durch; setzt dann eine Pfanne mit reichlich Butter zu Feuer; wenn dieselbe geschmolzen, gießt man die Eier hinein; fängt es an zu kochen, rührt man es mit dem Löffel um, jedoch nicht zu viel, damit die Stücke ziemlich groß bleiben. Dann nimmt man die Bückinge, wischt sie rein ab, schneidet sie am Rücken auf, streicht ein gutes Stück Butter hinein, und läßt sie auf der Rüste, worunter ein wenig Kohlen, braten. Man giebt sie dann mit dem Nührei zu Tisch.

50. Nührei mit Schinken. 12 ganze Eier zerschlägt man mit einer Ruthe und giebt 10 Eßlöffel voll Milch und ein wenig Salz dazu; setzt dann eine Pfanne mit Butter zu Feuer, schneidet Schinken in Würfel, und läßt diese in der Butter gar braten; gießt dann die geschlagenen Eier dazu, und rührt es mit einem Löffel, aber nicht zu viel, damit die Stücke etwas groß bleiben. Darauf giebt man es heiß zu Tisch, doch muß man es nicht zu hart werden lassen.

51. Spiegeleier mit Mettwurst oder Schinken. Man setzt eine Pfanne mit einem Stück Butter auf's Feuer, legt einen halben Finger dicke Scheiben Mettwurst oder Schinken hinein und läßt sie gar braten; legt sie dann auf eine Schüssel, schlägt ganze Eier in die Pfanne, wobei man vorsichtig sein muß, daß die Eier ganz bleiben; streut dann Salz darüber, begießt sie häufig mit der kochenden Butter und läßt sie auf gelindem Feuer so lange kochen, bis das Weiße gar ist; legt die Eier dann auf die Mettwurst oder den Schinken und giebt sie heiß zu Tisch.

52. Buchweizen-Buffer. 1 kg Buchweizenmehl giebt man in eine Kanne; rührt dann 30 gr Gest (Hefen) mit lauwärmer Milch an, giebt 4 Eier dazu, rührt es gut durch und giebt es dann mit etwas Salz zu dem Mehl; darauf rührt man es mit so viel lauwärmer Milch an, daß es ein dicker Teig wird, giebt dann 250 gr rein gewaschener Corinthen hinein und rührt es gut durch; setzt darauf eine Pfanne mit Butter zu Feuer, giebt die Masse hinein und läßt sie auf Kohlen 2 Stunden langsam backen.

53. Buchweizen-Buffer mit Apfel. 1 kg Buchweizenmehl giebt man in eine Kanne; rührt dann 45 gr Gese (Hefen) mit lauwärmer Milch an, giebt 5 Eier und 1 Löffel voll Zucker zu dem Mehl, sowie etwas Salz und die von $\frac{1}{2}$ Citrone geriebene Schale; gießt dann so viel Milch dazu, daß es ein dicker Teig wird, giebt einen guten Teller voll saurerer, in Würfel geschnittener Apfel dazu und rührt es gut durch; setzt darauf eine Pfanne mit Butter zu Feuer, giebt den Teig hinein und läßt ihn 2 Stunden auf Kohlen langsam backen. Hierzu muß man eine Pfanne nehmen, die recht tief ist. Ist der Buffer zur Hälfte gebacken, so legt man oben Butter darauf und kehrt ihn um; ist er gar, wird er warm gegessen.

K l ö ß e .

1. Kalbfleisch-Klöße. Man sucht aus 750 gr Kalbfleisch Haut und Sehnen heraus und hackt es dann so fein wie möglich; giebt darauf für 5 \mathcal{D} Weißbrod, abgeschält, in Milch geweicht und fest wieder ausgedrückt, hinzu, sowie 1 ganzes Ei, ebenso ein $\frac{1}{2}$ Ei großes Stück Butter, Salz und Muskatblüthe nach Geschmack; hackt dann Alles gut durch und macht Klöße nach beliebiger Größe davon. Man giebt diese dann kurz vor dem Anrichten in die Suppe, indem sie nicht zu lange kochen dürfen.

2. Rindfleisch-Klöße. Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg schieres Rindfleisch und hackt es fein; nimmt dann für 10 \mathcal{D} Weißbrod, abgeschält, in Milch durchgeweicht und fest wieder ausgedrückt, 2 kleine Schalotten, fein gehackt, Butter, Muskatblüthe und Salz nach Geschmack; hackt dieses gut durch, thut 1 Löffel voll süßen Rahm dazu, und rollt die Klöße nach beliebiger Größe aus. Kurz vor dem Anrichten läßt man dieselben eben in der Suppe aufkochen.

3. Klöße von Hühnerfleisch. Man nimmt das Fleisch einer Hühnerbrust (das Huhn wird vorher in der Suppe halb gar gekocht), hackt dasselbe ganz fein, nimmt für 10 \mathcal{D} Brod, abgeschält, in Milch oder in kalter Bouillon geweicht und fest wieder ausgedrückt, 2 Eidotter, Muskatblüthe, Salz nach Geschmack und ein $\frac{1}{2}$ Ei großes Stück Butter; hackt dieses gut durcheinander, rollt die Klöße dann aus und läßt sie eben in der Suppe aufkochen.