

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Praktisches Kochbuch für alle Stände**

**Droste, Charlotte**

**Oldenburg, 1880**

Kalte Puddinge.

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

gelindem Feuer kochen, bis es dick geworden; wenn es abgekühlt ist, rührt man 10 Eidotter und den Schnee darunter, giebt die Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie  $1\frac{1}{2}$  Stunde kochen; ist dieselbe nicht süß genug, so giebt man noch etwas ungebraunten Zucker hinzu. Man giebt eine Sauce dabei von gebranntem Zucker und mit 5 Eidottern abgerührter Sahne.

## Kalte Puddinge.

**1. Kalter Schaum-Pudding.**  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch setzt man zu Feuer, giebt von 1 Citrone die Schale, dünn abgeschält, einige Stücke feinen Caneels hinein, und läßt dieses 10 Minuten kochen; nimmt dann Caneel und Citronenschale heraus und giebt so viel süßen Rahm oder Milch dazu, daß es wieder  $1\frac{1}{3}$  Liter wird. Man nimmt dann 250 gr Stärke, mit Milch angerührt, und thut 30 gr bittere Mandeln, welche abgezogen und mit Eiweiß fein gestoßen sind, dazu; dann setzt man die Milch auf's Feuer und giebt reichlich 125 gr Zucker hinein; kocht dieses, so rührt man die Stärke vorsichtig dazu und läßt es unter beständigem Rühren gut durchkochen; dann nimmt man es vom Feuer und giebt so schnell als möglich von 12 Eiern das Weiße, welches während der Zeit zu steifem Schaum geschlagen werden muß, dazu und rührt es dann so schnell wie möglich dadurch. Nun füllt man die Masse in eine Kanne oder in Obertassen, welche vorher mit Milch ausgespült sind. Richtet man den Pudding an, so streut man Zucker und Caneel darüber und giebt eine Johannisbeer- oder Vanille-Sauce dabei.

**2. Kalter Stärke-Pudding mit Vanille.** Man setzt  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch zu Feuer, giebt von 1 Citrone die Schale, dünn abgeschält, einige Stücke feinen Caneels, 1 Stange Vanille, welche fein gestoßen werden muß, hinein und läßt sie 10 Minuten damit kochen; dann gießt man es durch einen Durchschlag und giebt so viel süßen Rahm dazu, daß es wieder  $1\frac{1}{3}$  Liter wird; rührt dann 180 gr Stärke mit  $\frac{2}{3}$  Liter Milch an, giebt 12 Eier dazu, setzt die Milch wieder auf's Feuer und giebt 125 gr Zucker hinein; wenn sie kocht, rührt man vorsichtig die Stärke hinein und läßt sie unter beständigem Rühren eben durchkochen. Hierauf giebt man es in eine Form oder Kanne, welche man mit Milch aus-

gespült hat. Ist der Pudding kalt und soll derselbe angerichtet werden, kehrt man ihn um, verziert ihn mit Johannisbeer-Gelée und giebt eine Obst-Sauce dabei.

### 3. Kalter Stärke-Pudding mit bittern Mandeln.

1  $\frac{1}{3}$  Liter Milch setzt man mit etwas Caneel und der Schale von 1 Citrone zu Feuer, und läßt es ein wenig kochen; dann nimmt man die beiden letzten Theile wieder heraus, rührt 250 gr Stärke mit  $\frac{2}{3}$  Liter Milch an, thut 6 ganze Eier dazu, ebenso 30 gr bittere Mandeln, welche abgezogen und mit Milch ganz fein gestoßen werden müssen; dann giebt man diese zu der Stärke und rührt es gut durch mit reichlich 125 gr Zucker; dann giebt man unter beständigem Rühren die Stärke dazu, läßt es gut durchkochen und füllt es hierauf in eine vorher mit Milch ausgespülte Kanne oder Tasse. Man giebt den Pudding mit einer Johannisbeer-Sauce zu Tisch.

**4. Stärke-Pudding.** 2 Liter Milch setzt man auf's Feuer, nimmt 30 gr süße und 15 gr bittere, abgezogene und mit Milch fein geriebene Mandeln, sowie von  $\frac{1}{2}$  Citrone die dünne, abgeschälte Schale, läßt dieses zusammen 5 Minuten kochen, nimmt die Citronenschale heraus und giebt  $\frac{1}{2}$  Stange mit Zucker fein gestoßene Vanille und 125 gr Zucker dazu. Dann zerrührt man 150 gr Stärke (Amidau) mit Milch, giebt 10 ganze Eier dazu, zerrührt diese in der Stärke, und gießt dieses unter beständigem Rühren zu der kochenden Milch. Darauf läßt man es gut durchkochen und giebt es in eine Kanne oder in Tassen, welche man vorher mit Milch umgespült hat. Sollen die Puddinge benutzt werden, so giebt man eine Obst-Sauce dabei. Man muß die Milch wieder messen, ehe man die Stärke und Eier dazu giebt, da es 1  $\frac{1}{3}$  Liter sein muß.

**5. Kalter Vanille-Pudding.** Man setzt 1  $\frac{1}{3}$  Liter Milch mit 8 gr feinen Caneels, mit der von 1 Citrone dünn abgeschälten Schale und 1 Stange Vanille, welche fein gestoßen und in ein leinenes Lämpchen gegeben werden muß, zu Feuer, und läßt dies 15 Minuten langsam kochen; dann gießt man es durch ein Haarsieb, drückt das Lämpchen mit der Vanille rein aus und giebt so viel süßen Rahm dazu, das es 1  $\frac{1}{3}$  Liter wird; dann giebt man 180 gr Zucker hinein, zerschlägt mit einer Ruthe 16 ganze Eier, giebt diese zu der Milch, und rührt es gut durch; bestreicht eine Kanne mit Butter, bestreut sie mit Zucker, giebt die Masse hinein und setzt sie mit kochendem Wasser zu Feuer; läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, legt einen Deckel mit wenig Feuer darauf, damit der Qualm von dem Kochen nicht auf den Pudding kommt, läßt ihn

erkalten, kehrt ihn auf einer Schüssel um und läßt ihn 1 Stunde stehen, damit er sich von selbst löse. Dann schneidet man die Vanille ein wenig ab und verziert ihn mit Mandeln, welche fein geschnitten sind, belegt ihn mit Johannisbeer-Gelée und giebt eine Johannisbeer- oder Himbeer-Sauce dabei.

**6. Johannisbeer-Pudding.**  $\frac{1}{2}$  kg Perl-Sago setzt man mit  $1\frac{1}{3}$  Liter Wasser auf wenig Feuer und läßt ihn langsam weichen; giebt dann, wenn er anfängt, steif zu werden,  $1\frac{1}{3}$  Liter Johannisbeersaft dazu, und läßt ihn unter beständigem Rühren langsam kochen; thut dann Zucker nach Geschmack daran; hat es nicht Farbe genug, so giebt man noch etwas Kirchsafft hinzu, doch muß er nicht zu steif sein; dann bestreicht man eine Kanne oder Melonenform mit feinem Del, giebt die Masse hinein und läßt sie kalt werden. Wird der Pudding zu Tisch gegeben, giebt man eine Vanille-Sauce dabei.

**7. Kalter Punsch-Pudding.** Man setzt  $\frac{2}{3}$  Liter Milch mit 2 Stangen gestoßener, in einem Lämpchen gethaner Vanille zu Feuer, giebt die Schale von 1 Citrone, dünn abgeschält, sowie 7 gr feinen Caneels dazu, läßt dieses 10 Minuten kochen und gießt es durch ein Sieb; drückt dann das Lämpchen, worin die Vanille ist, gut aus; darauf setzt man 45 gr geklopfte Hausenblase mit einer Obertasse voll weichem Wasser auf wenig Kohlen und läßt sie 2 Stunden langsam weichen; sind sie ganz aufgelöst, so preßt man sie durch ein leinenes Lämpchen zu der Milch, giebt 250 gr Zucker,  $1\frac{1}{3}$  Liter süßen, dicken Rahm, 24 Eidotter und ein gutes Glas Rum hinzu und rührt es gut durch; hierauf giebt man es in eine Casserolle, schlägt es mit einer Ruthe über gelindem Feuer, bis vor dem Kochen. Darauf spült man eine Kanne oder Melonenform mit kaltem Wasser um; hat dann die Masse die erste Hitze verloren, füllt man sie hinein und stellt sie an einen kühlen Ort, wo möglich auf Eis. Soll der Pudding gebraucht werden, kehrt man ihn 1 Stunde vorher auf einer Schüssel um, damit er sich von selbst löse. Man giebt eine Kirsch-Sauce dabei.

**8. Blanche mangé.** 45 gr geklopfte Hausenblase läßt man in einer Obertasse voll weichem Wasser auf wenig Kohlen langsam auflösen; man setzt dann  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch mit einigen Stücken feinen Caneels zu Feuer und läßt 1 Stange Vanille, fein gestoßen und in ein Lämpchen gegeben, damit auskochen; darauf nimmt man es vom Feuer, läßt es abkühlen, giebt 180 gr süße und 15 gr bittere Mandeln, abgezogen und mit Milch fein gestoßen, 180 gr Zucker und die Hausenblase dazu, und schlägt es über gelindem

Feuer mit einer Ruthe; läßt darauf Alles gut mit einander durchkochen und giebt es durch einen Durchschlag; hat sich die erste Hitze verloren, so giebt man es in eine Melonenform, welche vorher mit Wasser ausgespült ist, und setzt es sodann auf Eis oder an einen kühlen Ort. Soll der Pudding gebraucht werden, kehrt man ihn auf einer Schüssel um, daß er sich von selbst löse. Man giebt eine Himbeer-Sauce dabei.

**9. Kalter Rum-Pudding.**  $\frac{1}{2}$  kg Reis wird rein abgewaschen und mit  $2\frac{2}{3}$  Liter kalten Wassers zu Feuer gesetzt; darauf nimmt man 1 Citrone, auf Zucker abgerieben, sowie 180 gr Zucker, und läßt den Reis langsam damit kochen; man muß aber wenig rühren, damit er ganz bleibt; ist er gar, so giebt man 250 gr Rosinen, welche in Wasser gar gekocht sind, und ein gutes Glas Rum dazu, läßt ihn damit eben durchkochen, spült eine Form oder Kanne mit Wasser aus, giebt den dritten Theil von dem Reis hinein, legt eine Lage eingemachter Kirschen, dann eine Lage Reis darauf, hierauf eine Lage eingemachter Johannisbeeren und nun den übrigen Reis, und läßt dieses kalt werden. Soll der Pudding gebraucht werden, so kehrt man ihn auf einer Schüssel um und giebt eine Kirsch-Sauce dabei.

**10. Rothe Grütze.** Zu  $\frac{1}{2}$  kg Reismehl, mit  $1\frac{1}{3}$  Liter Wasser angerührt, giebt man 2 Liter Johannisbeersaft, und läßt es unter beständigem Rühren so lange kochen, bis das Reismehl gar ist; wenn es nicht süß genug ist, giebt man noch ein wenig Zucker daran; darauf bestreicht man eine Melonenform oder Kanne mit feinem Del, giebt die Grütze hinein und läßt dieselbe kalt werden. Wird sie zu Tisch gegeben, so giebt man geschlagenen Rahm oder Vanille-Sauce dabei.

**11. Eiergrütz-Pudding.**  $\frac{1}{2}$  kg Eiergrütze setzt man mit 2 Liter Milch zu Feuer und rührt sie beständig, bis sie kocht; giebt dann 15 gr bittere, abgezogene und mit Milch fein gestoßene Mandeln, 10 Eidotter, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die abgeriebene Schale hinzu, und rührt Alles zusammen gut durch; darauf nimmt man 3 bis 4 Eßlöffel voll Milch und giebt es dann unter beständigem Rühren zu der kochenden Eiergrütze, läßt es eben damit durchkochen, und giebt die Masse dann in eine vorher mit Wasser umgespülte Kanne. Soll der Pudding benutzt werden, so giebt man Weißwein und geriebenen Zucker oder eine Obst-Sauce dabei.

**12. Kalter Reismehl-Pudding.**  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch setzt man mit 15 gr vom besten Caneel und der von 1 Citrone dünn abgeschälten Schale zu Feuer, läßt es 10 Minuten kochen, nimmt dann Caneel und Citronenschale heraus, giebt so viel Milch dazu,

daß es  $2\frac{2}{3}$  Liter werden, rührt  $\frac{1}{2}$  kg Reismehl mit 1 Liter kalter Milch an, setzt die Milch auf's Feuer und giebt das Reismehl hinein; darauf läßt man es unter beständigem Rühren kochen, bis es gar ist, giebt Zucker nach Geschmack daran, zerschlägt 6 ganze Eier mit einer Ruthe, giebt eine Tasse voll süßen Rahm dazu, rührt es durch und giebt es zu dem Reismehl; läßt es dann damit gut durchkochen und füllt es in eine Form oder Kanne, die vorher mit Wasser ausgespült ist, worauf man den Pudding kalt werden läßt. Man giebt ihn mit einer Johannisbeer-Sauce zu Tisch.

**13. Kalter Kirsch-Pudding.**  $\frac{1}{2}$  kg weißen Sago setzt man mit  $1\frac{1}{3}$  Liter Wasser auf wenig Kohlen und läßt denselben langsam weichen, giebt 1 Liter Kirschsaft dazu, läßt ihn unter beständigem Rühren gar kochen, giebt dann von 1 Citrone den Saft daran, eine Untertasse voll eingemachter Kirschen, rührt es damit eben durch, giebt es in eine Form, welche mit feinem Del ausgestrichen, und läßt dieses kalt werden. Man giebt den Pudding mit sauerem, geschlagenem Rahm und etwas Zucker zu Tisch.

**14. Reismehl-Pudding mit Mandeln.**  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch setzt man mit 7 gr Caneel und der von 1 Citrone abgeschälten Schale zu Feuer, und läßt dies 15 Minuten kochen, nimmt die beiden letzten Theile wieder heraus und gießt so viel Milch dazu, daß es  $2\frac{2}{3}$  Liter werden; man rührt dann  $\frac{1}{2}$  kg Reismehl mit kalter Milch an, giebt es in die kochende Milch und läßt es unter beständigem Rühren gar kochen; darauf werden 30 gr bittere Mandeln, abgezogen und mit Eiweiß fein gestoßen, zu dem Reismehl gegeben und gut damit durchgekocht; dann zerschlägt man 8 ganze Eier, gießt sie vorsichtig zu dem Reismehl, thut Zucker nach Geschmack daran und läßt es eben durchkochen; sodann giebt man die Masse in eine mit Wasser umgespülte Kanne oder Form. Ist der Pudding kalt, so giebt man ihn mit einer Obst-Sauce zu Tisch.

**15. Chocolate-Pudding.** 250 gr Reismehl setzt man mit  $1\frac{1}{3}$  Liter Milch zu Feuer und läßt es unter beständigem Rühren gar kochen; giebt dann 125 gr geriebene Chocolate dazu, sowie Zucker nach Geschmack; läßt es gut damit durchkochen, und giebt die Masse dann in eine mit Del ausgestrichene Kanne oder Form. Zu diesem Pudding giebt man eine Vanille-Sauce.

**16. Rhabarber-Pudding.** Rhabarber schält man ab, schneidet ihn in ganz dünne Scheiben, gießt so viel Weißwein hinzu, daß dieselben knapp bedeckt werden, und giebt reichlich Zucker, sowie einige Citronenschalen und etwas Caneel hinein. Dieses setzt man zusammen auf's Feuer, und damit es nicht verduftet

und die Kraft verliert, muß es gut zugedeckt werden, bei  $\frac{1}{4}$  stündigem Kochen. 130 gr Sagomehl, mit Wasser angerührt, giebt man unter beständigem Rühren hinzu, läßt es dann aufkochen und giebt es in eine Kanne, welche mit Del ausgestrichen ist, kalt zu Tisch. Auf 1 Teller voll geschnittenen Rhabarbers rechnet man  $\frac{1}{2}$  Flasche Weißwein. Man giebt eine Schaum- oder Obst-Sauce dabei.

**17. Kalter Bickbeeren-Pudding.** 1 Liter Bickbeeren setzt man mit 1 Liter Wasser zu Feuer; rührt dann 130 gr Sagomehl, nicht zu dünn, mit Wasser an, und nimmt die von  $\frac{1}{2}$  Citrone abgeriebene Schale, sowie den Saft von 1 Citrone. Sind die Bickbeeren gut gar gekocht, so giebt man das Sagomehl unter fortwährendem Rühren hinein, dann Zucker nach Belieben. Ist dieses gehörig durchgekocht, giebt man es in eine mit feinem Del ausgestrichene Form. Ist der Pudding kalt, giebt man ihn mit Vanille-Sauce oder Schlagrahm zu Tisch.

**18. Kalter Pudding von Maismehl.**  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch setzt man auf's Feuer und giebt ein Stück Caneel hinein, 250 gr Maismehl rührt man mit Milch an und giebt von  $\frac{1}{2}$  Citrone die abgeriebene Schale hinein; nimmt dann 10 bittere, gestoßene Mandeln, etwas Vanille, ein wenig Salz, ungefähr 130 gr Zucker, sowie 8 Eidotter, und rührt dieses zusammen gut durch. Wenn die Milch kocht, nimmt man den Caneel heraus, giebt das angerührte Maismehl unter beständigem Rühren langsam hinzu und läßt es gut durchkochen; hierauf kommt der Eierschnee unter beständigem Rühren hinzu. Dann thut man die Masse in eine Kanne, die mit Milch ausgespült ist, worauf, wenn sie erkaltet, man sie umkehrt und mit Gelée begießt. Man giebt eine Kirsch- oder Johannisbeer-Sauce dabei.

**19. Kalter Pudding.** Man nimmt  $\frac{1}{2}$  Liter Johannisbeer- und Himbeersaft, sowie etwas auf Zucker abgeriebene Zitronenschale; darauf rührt man 130 gr Sagomehl mit Wasser an, daß es gut flüssig ist; setzt dann den Saft auf's Feuer und giebt Zucker nach Geschmack hinzu; kocht derselbe, so gießt man das angerührte Sagomehl bei fleißigem Rühren hinein. Die Masse wird dann in eine mit feinem Del ausgestrichene Form gegeben. Soll der Pudding angerichtet werden, so kehrt man ihn um und giebt eine Vanille-Sauce dabei. Man kann denselben auch mit geschälten Mandeln bestecken.

**20. Kalter Vanille-Pudding.** Man nimmt  $1\frac{1}{2}$  Liter süßen Rahm,  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille, mit Zucker fein gestoßen, 12 ganze Eier und 6 Eidotter, tüchtig geschlagen, sowie auch Zucker, bis es gut süß ist; dann wird die Form fein mit Butter aus-

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