

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

Warme Puddinge.

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

37. Hummer=Coteletts. Man kocht ganz feine Ragout=fauce mit $\frac{1}{2}$ Liter dickem, süßem Rahm, wozu man den fein geschnittenen Hummer, etwas Sardellen=Essenz und Gelatine giebt; dann läßt man es einen Tag stehen, rollt es aus, kehrt es in Ei und Zwieback um und läßt es hellgelb backen oder braten.

38. Krebse zu kochen. Die Krebse werden in kochendem Wasser mit reichlich Salz gekocht und einige Male mit einer glühenden Zange gerührt. Sie dürfen nicht zu lange kochen, weil sie sonst leicht zu mürbe werden.

39. Garneelen (Granat) zu kochen. Mit den Garneelen verfährt man ebenso, wie in Nr. 38, doch darf man sie nur eben aufkochen lassen. Man nimmt sie dann vom Feuer, geht damit in's Freie, gießt sie auf einen Durchschlag, giebt einige Hände voll Salz dazwischen und gießt sie auf einen Tisch, damit sie schnell erkalten.

Warme Puddinge.

1. Englischer Markt-Pudding (für 24 Personen). Für 75 \mathcal{D} altes Weißbrod wird dünn abgeschält und in feine Würfel geschnitten; hierauf zerschlägt man 24 ganze Eier mit einer Ruthe, setzt dann $\frac{1}{3}$ Liter Milch mit 250 gr frischer Butter zu Feuer, läßt dieses eben warm werden, giebt $\frac{2}{3}$ Liter süßen Rahm dazu, rührt es durch und gießt es zu den Eiern; dann giebt man eine geriebene Muskatnuß und von zwei Citronen die abgeriebene Schale, etwas Salz und 250 gr geriebenen Zucker hinein und rührt es gut durch. Dann nimmt man 375 gr Ochsenmark, fein gehackt, 375 gr Corinthen und 375 gr ausgekernte Rosinen, rein gewaschen, sowie 60 gr Succade und 60 gr Drangenschale, fein geschnitten. Dieses Alles vermengt man mit den Würfeln Weißbrod, giebt es in eine Kanne und die dazu bestimmten Eier darüber, rührt es gut durch, gießt dann $\frac{1}{6}$ Liter Arrac dazu und läßt es eine halbe Stunde stehen, damit das Brod recht durchweicht. Darauf bestreicht man eine Form mit Butter und bestreut dieselbe mit gestoßenem Zwieback, rührt den Pudding nochmals recht gut durch und giebt ihn in die Form, setzt ihn mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt ihn drei Stunden kochen. Eine halbe Stunde, bevor man denselben anrichten will, giebt man einen Deckel mit Feuer darauf. Richtet man den Pudding an, so nimmt

man die Form vor der Thür des Zimmers, in welchem er zu Tische gegeben werden soll, erst herunter, gießt dann Arrac darüber und zündet denselben mit Papier schnell an, damit er brennend auf den Tisch kommt. Man giebt eine Arrac-Sauce dabei.

2. Ingwer-Pudding. Für 50 \mathcal{D} altes Weißbrod schält man ab, schneidet es in vier Theile und weicht es in Milch ein; ist es gut geweicht, so drückt man es wieder aus, und giebt dann in eine Kanne 375 gr Butter, die man eben weich werden läßt, dann 18 Eidotter, 250 gr Zucker und von 2 Citronen die abgeriebene Schale; rührt dieses eine Viertelstunde, und giebt dann das geweichte Brod hinein, sowie 250 gr Corinthen und 125 gr eingemachten, fein geschnittenen Ingwer; rührt dieses nochmals zehn Minuten, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und rührt es eben durch die Masse. Dann giebt man Alles in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form, setzt es mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt es drei Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten wird ein Deckel mit Feuer darauf gelegt. Wenn der Pudding zu Tisch gegeben wird, giebt man eine Kirsch-Sauce dabei.

3. Brod-Pudding. Für 75 \mathcal{D} altes Weißbrod wird abgeschält und in Würfel geschnitten; dann setzt man 375 gr Butter auf's Feuer, dazu $1\frac{1}{2}$ Liter Milch; und läßt dies eben warm werden; giebt 250 gr Zucker und ein wenig Salz, sowie 24 ganze, mit einer Ruthe zerschlagene Eier und von 2 Citronen die abgeriebene Schale dazu, rührt alles gut und thut nun das Brod hinein; dann rührt man es damit eben durch und nimmt 250 gr Corinthen, 250 gr Rosinen, beides rein gewaschen, dazu; darauf giebt man es zu dem Brode, rührt es noch einige Male durch und läßt es eine halbe Stunde weichen. Nun giebt man es in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form und läßt es reichlich zwei Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten muß ein Deckel mit Feuer darauf. Bei Tisch kann man eine Obst- oder Schaum-Sauce dabei geben. Man kann den Pudding auch backen.

4. Brod-Pudding anderer Art. Für 50 \mathcal{D} Weißbrod, abgeschält und in vier Theile geschnitten, weicht man in Milch und drückt es fest wieder aus; setzt dann 250 gr Butter auf's Feuer und läßt sie eben warm werden; dann giebt man 125 gr Dachsenmark, fein geschnitten, mit dem Brod und einer Tasse voll Rosenwasser in die Butter, rührt es auf gelindem Feuer so lange, bis es sich vom Boden löst, giebt dann 250 gr Zucker und von einer Citrone die geriebene Schale daran und rührt es wieder gut durch; dann läßt man die Masse ein wenig abkühlen, giebt 18 Ei-

dotter hinein, rührt es nochmals gut durch, schlägt das Weiße der Eier zu Schaum, womit man nicht viel rühren darf, und giebt diesen zu der Masse; dann giebt man es in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form und läßt es zwei Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten giebt man einen Deckel mit Feuer darauf. Man giebt bei Tisch eine Schaum-Sauce dabei.

5. Ppilanti-Pudding. Für 50 \mathcal{L} altes Weißbrod wird in Milch geweicht, dann fest wieder ausgedrückt und in einen Topf mit $\frac{1}{3}$ Liter Rahm und 180 gr Butter gegeben; man rührt dieses über gelindem Feuer, bis es sich vom Boden löst, und läßt es dann abkühlen. Dazu rührt man 24 Eidotter und 1 Glas Rum, 60 gr Succade, 120 gr Drangenschale und 60 gr candirten Ingwer; hakt dann Alles recht fein mit etwas feinem Caneel, der von 2 Citronen abgeriebenen Schale, 30 gr bitteren, mit Drangenblüthenwasser fein gestoßenen Mandeln und einer halben Tasse Drangenblüthenwasser; giebt dies Alles zu der Masse und rührt es gut durch. Das Weiße von den Eiern schlägt man zu Schaum und rührt es eben damit durch, füllt Alles in eine ausgestrichene und bestreute Form und läßt es zwei Stunden kochen. Ein Deckel mit Feuer wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten darauf gelegt. Dazu giebt man eine Kirsch- oder Schaum-Sauce.

6. Butterbrod-Pudding. Für 25 \mathcal{L} frisches, gesäuertes Brod und für 25 \mathcal{L} Weißbrod schält man dünn ab und schneidet es in feine Scheiben, bestreicht diese mit dünner Butter, streut Zucker und gestoßenen Caneel darüber, und giebt dann von 2 Citronen die abgeriebene Schale und 120 gr fein gehackter Drangenschale dazu; rührt dies Alles durcheinander, nimmt dann eine Kanne, bestreicht dieselbe mit Butter und bestreut diese mit Zwieback; darauf legt man eine Lage Weißbrod, streut von dem Zusammengemengten etwas darüber, dann eine Lage gesäuertes Brod, streut ebenfalls von dem Ebengenannten darüber und fährt so fort, bis das Brod alle ist. Darauf zerschlägt man 18 Eier, giebt $\frac{2}{3}$ Liter Milch, $\frac{1}{3}$ Liter Rahm und ein wenig Zucker dazu, rührt es gut durch und gießt es über das Brod; läßt es dann eine kleine Stunde stehen, damit es gut durchweicht, setzt es in einen Ofen und läßt es eine Stunde langsam backen. Wenn der Pudding in die Kanne auf den Tisch gegeben werden soll, streut man Zucker darüber; man kann ihn auch in einer steinernen Form zubereiten, damit man ihn später, wenn er gar ist, umkehren kann; dann muß er aber zwei Stunden kochen. Man giebt eine Obst-Sauce dabei.

7. Schicht-Pudding. Für 50 \mathcal{L} altes Weißbrod wird abgeschält und in nicht zu dünne Scheiben geschnitten; dann

bestreicht man jedes Stück mit ganz frischer Butter, nimmt 125 gr abgezogene und gehackte Mandeln, 125 gr fein geschnittene Succade, 250 gr ausgekernte Rosinen und 250 gr Corinthen, beides rein gewaschen, 250 gr Zucker, mit etwas gestoßenem Caneel vermischt, 2 Citronen, auf Zucker abgerieben, und mengt Alles zusammen durch, zerschlägt in einer Kanne 16 Eier, giebt $\frac{1}{3}$ Liter süßen Rahm, eben so viel Milch und ein kleines Weinglas Cognac dazu, und rührt es gut durch einander. Dann nimmt man eine mit Butter ausgestrichene und mit gestoßenem Zwieback bestreute Form, legt eine Lage von dem Brode, welches man vorher in dem Ei umkehrt, hinein, streut eine Lage von dem Zusammengemengten darüber, dann wieder eine Lage Brod, und fährt so fort, bis Alles benutzt ist. Die oberste Lage muß Brod sein. Das zurückgebliebene Ei wird darüber gegossen. Die Form wird in kochendem Wasser zu Feuer gesetzt und muß zwei Stunden langsam kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten muß man einen Deckel mit Feuer darauf legen. Dann giebt man den Pudding mit einer Schaum-Sauce zu Tisch.

8. Rosen-Pudding. Man nimmt $\frac{2}{3}$ Liter Milch, 250 gr Butter, 250 gr Zucker, auf welchem die Schale von 2 Citronen abgerieben wird, setzt Alles zusammen auf's Feuer und läßt es eben aufkochen; giebt dann für 40 \mathcal{D} abgeschältes Weißbrod hinein und rührt es gut durch, läßt es etwas abkühlen, giebt 4 ganze Eier und 16 Eidotter dazu und rührt es damit eine halbe Stunde. Dann giebt man 250 gr ausgekernte Rosinen, 2 Eßlöffel Rosenessig und 60 gr fein geschnittene Succade hinein, rührt es eben damit durch, und thut dann den Schnee von 16 Eiern hinzu, womit man es aber nicht viel rühren darf. Hierauf nimmt man eine ausgestreute Form, giebt die Masse hinein, setzt sie mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie $2\frac{1}{2}$ Stunden kochen; eine Viertelstunde vor dem Anrichten muß ein Deckel mit Feuer darauf. Wenn der Pudding angerichtet wird, giebt man eine Himbeer-Sauce dabei; auch kann man denselben $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam backen.

9. Citronen-Pudding. Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg Butter, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 32 Eier, 6 Citronen, 1 Eßlöffel voll Mehl; das Gelbe von den Eiern und die Butter werden auf dem Feuer zusammen abgerührt; doch darf es nicht klümpig werden; 3 Citronen werden auf Zucker abgerieben, und den Saft von 6 Citronen giebt man gleich dazu, worauf man es etwas abkühlen läßt; giebt dann 45 gr süße und 15 gr bittere, abgezogene und mit Eiweiß fein gestoßene Mandeln und dann Zucker dazu, und rührt es eine Viertelstunde; giebt dann den Schaum von den Eiern und das

Mehl dazu und rührt es eben damit durch, giebt es nun in eine mit Blätterteig ausgelegte Kanne und läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam backen.

10. Citronen-Pudding anderer Art. $\frac{1}{2}$ kg Butter, $\frac{1}{2}$ kg Zucker, 28 Eidotter und die abgeriebene Schale von 4 Citronen rührt man auf wenig Feuer so lange, bis es anfängt aufzustoßen, nimmt es vom Feuer, und giebt dann den Saft von 4 Citronen, 125 gr Mehl und 4 ganze Eier dazu, rührt es damit eine Viertelstunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu steifem Schaum, rührt diesen eben unter die Masse, giebt diese dann in eine mit Butter ausgestrichene und Mehl bestreute Form, setzt sie mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie eine Stunde langsam kochen. Man giebt diesen Pudding mit einer Obst- oder Schaum-Sauce zu Tisch.

11. Apfelsinen-Pudding. Die Zubereitung ist wie in Nr. 10, nur nimmt man statt der Citronen Apfelsinen, welche man auf dem Zucker abreibt.

12. Roccenbrod-Pudding (für 8 Personen). Man nimmt 16 Eidotter, 250 gr Zucker, 10 bis 12 Nellen, eben so viel Cardamom und etwas Caneel, Alles recht fein gestoßen. Von einer Citrone die Schale giebt man zu den Eiern und rührt es eine halbe Stunde, schlägt dann das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt diesen mit 250 gr altem, geriebenem und durchgestiebttem Roccenbrod ein um's andere zu der Masse und rührt es nur eben damit durch. Nun wird die Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback bestreute Form gegeben, mit kochendem Wasser zu Feuer gesetzt und eine Stunde gekocht. Zehn Minuten vor dem Anrichten des Puddings giebt man einen Deckel mit Feuer darauf. Er wird dann mit einer Vanille-Sauce zu Tisch gegeben.

13. Gefäuerter Brod-Pudding. Man nimmt 18 Eidotter, 180 gr Zucker, die geriebene Schale von einer Citrone, 125 gr fein gehackte Succade, einige Nellen und etwas fein gestoßenen Caneel; dies Alles rührt man eine halbe Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt ihn mit 250 gr altem, gefäuertem Brod, welches gerieben und durchgestiebt ist, abwechselnd dazu, rührt es noch eben durch, giebt es dann in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback bestreuten Form in kochendem Wasser zu Feuer und läßt es eine Stunde kochen. Zehn Minuten vor dem Anrichten des Puddings legt man einen Deckel mit Feuer darauf. Dazu giebt man eine Schaum-Sauce.

14. Bisquit- oder Loths-Pudding (für 24 Personen).

1 $\frac{1}{3}$ Liter Milch setzt man mit 375 gr frischer Butter zu Feuer; kocht dieses, so giebt man unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ kg Mehl hinein, und rührt es auf gelindem Feuer so lange, bis die Masse sich vom Boden löst; dann läßt man es etwas abkühlen; giebt sodann 250 gr Zucker, von 1 Citrone die abgeriebene Schale und 28 Eidotter hinein, rührt es gut durch, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt ihn zu der Masse, und rührt es eben durch; giebt dann Alles in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form, setzt es mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt es 3 Stunden kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten des Puddings muß ein Deckel mit Feuer darauf. Eine Schaum- oder Obst-Sauce giebt man dabei. Bemerket wird noch, daß nie weniger Wasser in der Form sein darf, wie Pudding.

15. Eiergrütz-Pudding. Man setzt 1 $\frac{2}{3}$ Liter Milch mit 375 gr Butter zu Feuer, und giebt, wenn dieses kocht, unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ kg Eiergrütze hinein, rührt es auf gelindem Feuer, bis die Grütze ganz steif wird, setzt es vom Feuer und läßt es abkühlen; giebt dann 250 gr Zucker, von 2 Citronen die abgeriebene Schale und 24 Eidotter hinein; darauf rührt man es damit durch und giebt das Weiße von den Eiern, zu Schaum geschlagen, zu der Masse, rührt sie durch und giebt sie in die vorher mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback bestreute Form; setzt sie dann mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie zwei Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten des Puddings muß ein Deckel mit Feuer darauf. Man giebt eine Obst-Sauce dabei.

16. Reismehl-Pudding. $\frac{1}{2}$ kg Reismehl setzt man mit 2 Liter Milch auf's Feuer und rührt es beständig, bis es kocht; ist es gar, so rührt man auf dem Feuer 375 gr Butter dazu und läßt es damit gut durchkochen; dann setzt man es vom Feuer, läßt es abkühlen und giebt 180 gr Zucker, von 1 Citrone die abgeriebene Schale und 18 Eidotter hinein; darauf wird es gut durchgerührt; das Weiße von den Eiern wird zu Schaum geschlagen und zu der Masse gegeben, worauf wieder Alles gut durchgerührt wird. Die Masse wird in eine ausgestreute Form gegeben, mit kochendem Wasser zu Feuer gesetzt und 2 Stunden gekocht. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten des Puddings giebt man einen Deckel mit Feuer darauf. Man giebt eine Kirsch-Sauce dabei.

17. Reis-Pudding. $\frac{1}{2}$ kg vom besten Reis wird rein abgewaschen und mit 2 Liter Milch zu Feuer gesetzt; darauf läßt

man ihn langsam gar und steif kochen, darf ihn aber nicht zu viel rühren, damit er ganz bleibt; nachdem er vom Feuer genommen, giebt man 250 gr Butter, 250 gr Zucker, von 1 Citrone die abgeriebene Schale und 16 Eidotter dazu; rührt dies Alles gut durch, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum, giebt es zu der Masse und rührt es durch. Nun wird die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form gegeben und mit kochendem Wasser zu Feuer gesetzt; man läßt sie dann 2 $\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Ein Deckel mit Feuer wird eine halbe Stunde vor dem Anrichten des Puddings darauf gelegt. Der Pudding wird dann mit einer Johannisbeer-Sauce zu Tisch gegeben.

18. Sago-Pudding (für 32 Personen). $\frac{1}{2}$ kg weißen Sago setzt man mit 2 Liter Milch auf wenig Kohlen und läßt ihn langsam weichen; wenn er aufgelöst ist, setzt man ihn zu Feuer und läßt ihn so lange kochen, bis er ganz steif ist; darauf giebt man $\frac{1}{2}$ kg frischer Butter daran, womit er auf dem Feuer gut durchgerührt wird; dann nimmt man ihn vom Feuer, nimmt darauf $\frac{1}{2}$ kg Zucker, $\frac{1}{2}$ kg gestoßenen kleinen Zwieback, von 1 Citrone die abgeriebene Schale, 32 Eidotter, und rührt Alles gut durch einander; das Weiße von den Eiern schlägt man zu Schaum, giebt ihn zu der Masse und rührt denselben eben damit durch. Nun wird die Masse in die mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form gegeben, mit kochendem Wasser zu Feuer gesetzt und 2 Stunden gekocht. Einen Deckel mit Feuer muß man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten auf den Pudding geben. Es wird eine Vanille- oder Schaum-Sauce dabei gegeben.

19. Pudding von Perl-Sago (für 32 Personen). $\frac{1}{2}$ kg Sago setzt man mit 1 $\frac{1}{3}$ Liter Milch auf gelindes Feuer und läßt ihn langsam weichen. Ist er ganz steif, so giebt man 250 gr Butter daran und rührt sie auf dem Feuer damit durch, worauf man es herunter nimmt; nimmt dann 180 gr Zucker, die abgeriebene Schale von 1 Citrone, 16 Eidotter, und rührt Alles gut durch einander; schlägt darauf das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt es hinzu; rührt dann die Masse gut durch und giebt sie in eine vorher mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form; dann setzt man sie mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie 2 Stunden kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten giebt man einen Deckel mit Feuer auf den Pudding. Es wird eine Obst-Sauce dabei gegeben.

20. Kartoffel-Pudding. Man nimmt 250 gr Butter, 125 gr Zucker, die abgeriebene Schale von einer Citrone und den

Saft, sowie 12 Eidotter, und rührt dieses eine Viertelstunde; das Weiße von den Eiern wird zu Schaum geschlagen und mit $\frac{1}{2}$ kg geriebenen Kartoffeln ein um's andere dazu gegeben und eben durchgerührt; dann giebt man es in eine Form, welche mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist; setzt darauf Alles mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt es $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten muß ein Deckel mit Feuer darauf. Wenn der Pudding zu Tisch gegeben wird, so giebt man eine Obst-Sauce dabei.

21. Kartoffel-Pudding anderer Art. 250 gr zu Salbe gerührter Butter, 125 gr Zucker, 45 gr süße und 15 gr bittere, abgezogene und mit Eiweiß fein geriebene Mandeln, von einer Citrone die abgeriebene Schale und 16 Eidotter rührt man zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit $\frac{1}{2}$ kg gar gekochten und geriebenen Kartoffeln und dem Saft von 3 bis 4 Citronen dazu, rührt Alles gut durch, giebt die Masse dann in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form, setzt diese mit kochendem Wasser zu Feuer und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten muß ein Deckel mit Feuer darauf. Wird der Pudding angerichtet, so giebt man ihn mit einer Obst-Sauce zu Tisch. — Man kann diesen Pudding auch backen. Ist er in der Form, so streut man geriebenen Zucker darüber und läßt ihn dann in einem Ofen oder einer Tortenpfanne zwei Stunden langsam backen.

22. Wurzeln-(Wöhren-)Pudding. 250 gr zu Salbe gerührter Butter, 125 gr Zucker, 14 Eidotter, von 2 Citronen die abgeriebenen Schalen rührt man zusammen eine Viertelstunde, schlägt das Weiße von den Eiern zu Schaum und giebt diesen mit $\frac{1}{2}$ kg gekochten und geriebenen Wurzeln dazu, rührt es eben damit durch, und verfährt mit dem Kochen oder Backen ganz so wie in Nr. 21 angegeben ist. Man giebt aber keine Sauce dabei, sondern nur geriebenen Zucker.

23. Fisch-Pudding. Man nimmt gekochte Hechte oder Barsche, sucht das Fleisch sorgfältig von den Gräten ab und hackt es ganz fein. Für 25 \mathcal{D} altes Weißbrod wird dünn abgeschält, in Milch geweicht und dann wieder fest ausgedrückt; man giebt es darauf in eine Kanne mit 12 Eidottern, 250 gr Butter, 125 gr Zucker und etwas gestoßener Muskatblüthe; dies wird eine Viertelstunde gerührt; das Weiße von den Eiern wird zu Schaum geschlagen und mit dem Fischfleisch zu der Masse gegeben und eben durchgerührt; dann wird diese in einer Form, welche vorher

mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist, mit kochendem Wasser zu Feuer gesetzt und $1\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Wenn der Pudding zu Tisch gegeben wird, giebt man eine saure Eier-Sauce dabei.

24. Mehl-Pudding. 1 kg Mehl giebt man in eine Kanne, rührt 45 gr tockenen Gest (Hefen) mit warmer Milch an und thut dazu 6 ganze Eier; dann setzt man 1 Liter Milch auf's Feuer und läßt diese eben warm werden; wäscht dann 375 gr Butter mit Wasser aus und rührt sie ein wenig, damit sie weich wird; nun giebt man den Gest, Eier, Milch und Butter, sowie ein wenig Salz zu dem Mehl; wäscht dann 250 gr Corinthen und 250 gr Rosinen rein ab, reibt von 1 Citrone die Schale, giebt dies ebenfalls zu dem Mehl und macht einen Teig davon; ist dieser nicht steif genug, so giebt man noch ein wenig Mehl dazu; giebt ihn dann in eine Form, welche vorher mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut ist, macht die Form fest zu und setzt sie in einen Topf; dann giebt man so viel kaltes Wasser hinein, wie Pudding in der Form ist, und läßt ihn eine kleine Stunde auf wenig Feuer langsam aufgehen; hierauf muß er zwei gute Stunden kochen; ist es irgend möglich, muß man den Topf während des Kochens nicht aufmachen. Wird der Pudding angerichtet, so giebt man eine Obst-Sauce dabei. Man kann ihn auch in einem Ofen backen.

25. Mehl-Pudding auf andere Art. 1 kg Mehl giebt man in eine Kanne, setzt 250 gr Butter auf's Feuer, thut $\frac{2}{3}$ Liter Milch dazu, welche man eben warm werden läßt, rührt 30 gr Gest (Hefen) mit lauwarmer Milch an, giebt 4 ganze Eier dazu und rührt es durch; nimmt dann Milch, Butter, Eier, Gest und ein wenig Salz zu dem Mehl und macht einen Teig davon; ist er nicht steif genug, knetet man noch etwas Mehl dazu, giebt Alles in eine mit Butter ausgestrichene und mit Zwieback ausgestreute Form und kocht es wie in Nr. 24. Man giebt zu dem Pudding gekochtes Obst oder eine Syrup-Sauce.

26. Dampf-Budeln. 1 kg Mehl giebt man in eine Kanne, setzt 125 gr Butter auf's Feuer, gießt $\frac{1}{3}$ Liter Milch dazu, und läßt es lauwarm werden; rührt 45 gr getrockneten Gest mit lauwarmer Milch an und giebt 6 Eier dazu, sowie Butter, Milch, Gest, die von 1 Citrone abgeriebene Schale und etwas Salz und Zucker; macht hievon einen festen Teig, rollt davon kleine Klöße wie ein Ei groß und legt sie in einen flachen Topf, doch nicht zu dicht zusammen; gießt dann 3 Obertassen voll Milch dazu und giebt einen Löffel voll feinen Zucker und ein gutes Stück

Butter daran; deckt einen Deckel darauf, damit die Nudeln keine Luft haben, setzt den Topf auf wenig Kohlen, damit sie langsam zuwärmen, und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen. Sollen sie angerichtet werden, rührt man die Sauce mit einigen Eidottern ab und giebt sie damit zu Tisch.

27. Dampf-Nudeln auf andere Art. 210 gr Butter rührt man auf wenig Kohlen zu Salbe, giebt 3 ganze Eier, 3 Eidotter und etwas Zucker dazu und rührt es damit eine Viertelstunde, zerrührt hierauf 45 gr Hefe (Gest) in lauwarmer Milch und giebt dieselbe mit $\frac{1}{2}$ kg Mehl zu obiger Masse, macht dann einen Teig daraus, welchen man einen Finger dick ausrollt, und formt dann daraus runde Kränze oder kleine Klöße, legt diese in eine flache Casserolle neben einander, läßt sie langsam aufgehen und dann eine Viertelstunde langsam backen; sie müssen aber nicht gelb werden. Man giebt sie dann mit einer Vanille-Sauce zu Tisch. — Man muß es aber so einrichten, daß diese Dampf-Nudeln nicht lange vor dem Anrichten gar werden, da sie sonst leicht das Ansehen verlieren.

28. Gest-Klöße. Man nimmt $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 2 Eier, $\frac{1}{3}$ Liter Milch, ein $\frac{1}{2}$ Ei großes Stück Butter, sowie ein wenig Salz, und verfährt mit dem Anmengen wie in Nr. 26. Die Klöße werden dann so groß wie eine Obertasse geformt und auf ein mit Mehl bestreutes Brett gesetzt. Hierauf müssen sie an einen warmen Ort gestellt werden und eine Viertelstunde langsam aufgehen; darauf setzt man sie in kochendem Wasser mit etwas Salz zu Feuer und läßt sie 5 Minuten kochen; dann werden sie mit einem Schämmer umgekehrt und hiernach wieder eben so lange gekocht. Will man sie anrichten, nimmt man sie mit einem Schämmer heraus und zieht sie so schnell als möglich mit einer Gabel oben ein wenig auseinander. Man giebt sie dann mit gekochtem Obst oder einer Syrup-Sauce zu Tisch.

29. Gest-Klöße anderer Art. Zubehör wie in Nr. 28. Man muß beim Anrühren 250 gr Corinthen, von einer Citrone die abgeriebene Schale und etwas Zucker mit hinein geben, worauf man mit dem Kochen verfährt wie in Nr. 28. Giebt man die Klöße zu Tisch, so streut man Zucker und Caneel darüber und giebt eine Johannisbeer-Sauce dabei.

30. Warmer Kastanien-Pudding. $\frac{1}{2}$ kg Kastanien werden in Wasser weich gekocht und durch einen Durchschlag gerührt; dann giebt man 9 Eidotter und etwas fein gestoßene Vanille, sowie ungefähr 200 gr Zucker dazu. Den Kastanien

wird etwas Rahm zugesetzt und zuletzt der Schnee. Man muß den Pudding 2 Stunden kochen lassen.

Eine Sauce dazu bereitet man aus $\frac{1}{2}$ Liter Weißwein und einem Weinglas voll Rum, sowie 20 gr Sagomehl. Man setzt es dann zusammen gut verschlossen an's Feuer und giebt Zucker nach Geschmack daran.

31. Kirsch-Pudding. 4 abgeschälte Milchbröddchen weicht man kurze Zeit in Milch, drückt sie aus und verrührt sie mit 60 gr Butter; darauf giebt man das Abgeriebene von 1 Citrone, 125 gr fein gestoßenen Zucker, 6 Eidotter, 280 gr ausgekernte Kirschen, etwas gestoßene Mandeln, Caneel und zuletzt den Eierschnee dazu. Man muß den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen.

32. Chocolate-Pudding. 120 gr Butter rührt man zu Schaum, schlägt langsam 6 Eidotter dazu, nimmt 125 gr Mandeln, 125 gr Zucker und eben so viel geriebene Chocolate, sowie die von $\frac{1}{2}$ Citrone abgeriebene Schale, schlägt das Eiweiß zu Schnee und rührt es mit 2 Eßlöffel voll Mehl langsam darunter. Die Form oder Kanne wird mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut. Man muß den Pudding 2 Stunden kochen lassen.

33. Mandel-Pudding. Man nimmt 120 gr süße Mandeln, fein gestoßen, eben so viel Zucker, gesiebt, 6 Eier, 2 gestoßene Zwiebäcke oder eine Hand voll Brodmehl. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und zuletzt dazu gegeben. Man muß den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen.

34. Loths-Pudding. Es werden $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 250 gr Mehl, sowie ein wie ein Ei großes Stück Butter auf dem Feuer angerührt. Man nimmt dann von $\frac{1}{4}$ Citrone die Schale, Zucker nach Gutdünken, sowie ein wenig Salz; ferner von 6 Eiern die Dotter und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Man muß den Pudding 1 Stunde kochen lassen und giebt eine rothe Obst-Sauce dabei.

35. Schwarzbrot-Pudding. Man nimmt 280 gr Zucker, 18 Eier, 2 gr gestoßenen Caneel, sowie etwas fein gehackte Succade, und rührt es $\frac{1}{2}$ Stunde; dann nimmt man den Eierschnee und 280 gr getrocknetes, durchgeseiebtes Schwarzbrot. Die Form wird mit Butter ausgestrichen und mit Zwieback ausgestreut. Man muß den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen lassen.

36. Schaum-Pudding. Man rührt 250 gr Mehl, 250 gr Zucker, 130 gr Butter, 16 Eier und $\frac{1}{4}$ Liter Milch zusammen; dann giebt man den Zucker und das noch lauwarne Eigelb hinzu, sowie den steifen Schnee. Man muß den Pudding 2 Stunden kochen lassen.

37. St. Thomas-Pudding. Man rührt 250 gr Butter zu Schaum und giebt dann 250 gr Zucker, eben so viel Corinthen, von 2 Citronen den Saft, von 1 Citrone die Schale, von 10 Eiern die Dotter und $\frac{3}{4}$ Liter Milch hinzu. Dieses wird eine Viertelstunde gerührt, und giebt man dann $\frac{1}{2}$ kg Mehl hinzu, sowie den Eierschnee. Man läßt den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

38. Reis-Pudding. 130 gr Reis, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, ein wie ein Ei großes Stück Butter werden zusammen gekocht; ist es erkaltet, giebt man Zucker, einige Citronenschalen, sowie zuletzt den Schnee von 5 Eiern hinzu. Man läßt den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

39. Fleisch-Pudding von garem Fleisch. Man nimmt 125 gr Fleisch, 125 gr Butter, 125 gr Weißbrod, 3 ganze Eier, Muskat und Salz. Das Fleisch muß sehr fein gehackt, sowie die Butter zu Schaum gerührt sein. Man läßt den Pudding 2 Stunden kochen.

40. Fleisch-Pudding auf andere Art. Man nimmt 375 gr Schweinefleisch, 375 gr Kalbfleisch, recht fein gehackt, 12 Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen wird, 200 gr Weißbrod, vor dem Einweichen gewogen, 200 gr Butter, Muskatnuß, gestoßenen Pfeffer und etwas Salz. Die Form muß gut ausgestreut werden, und muß man den Pudding 3 Stunden kochen lassen. — Man kann auch statt Kalbfleisch Rindfleisch nehmen, und giebt man eine braune oder weiße Champignon-Sauce dabei.

41. Nobiats-Pudding. Man nimmt $\frac{3}{4}$ Liter süßen Rahm, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, 8 Eidotter, 30 gr Gelatine, 250 gr Zucker und $\frac{1}{2}$ Liter Schlagrahm. Nachdem die Vanille mit Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde warm gestellt, giebt man die 8 Eidotter, Rahm, Zucker und die aufgelöste Gelatine dazu und läßt es ein Mal aufkochen, giebt dann, wenn es abgekühlt, den Schlagrahm hinzu und thut dann den Pudding in eine mit Macaronen ausgelegte Form. Man giebt denselben ohne Sauce und gestürzt.

42. Citronen-Pudding (für 12 Personen). Man nimmt 7 Eier, 130 gr Butter, 130 gr Zucker, von $\frac{1}{2}$ Citrone die Schale, von 1 Citrone den Saft, 120 gr Bisquit, 2 Eier, $\frac{1}{8}$ Liter Milch und 30 gr Zucker. Butter, Milch und Zucker werden gekocht zu den 7 geschlagenen Eiern gerührt, und nachdem dies etwas abgekühlt, wird der hellgebackene Bisquit hinein gelegt. Ist er gehörig durchgezogen, rührt man ihn zu dem nun kalt gewordenen Rührrei, zieht leicht den Eierschnee durch die Masse, und macht diese darauf rasch gar. Man giebt Hitze sowohl von oben wie von unten, und muß man den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunde kochen lassen.

43. Citronen-Pudding auf andere Art. Man nimmt 250 gr Zucker, 250 gr Butter, 15 Eidotter, von $\frac{1}{2}$ Citrone die Schale, von 3 Citronen den Saft, 1 Theelöffel voll Puder-mehl und 2 Eßlöffel voll Wein. Eidotter, Butter, Zucker und Citrone werden zu Nührei gemischt, und giebt man dann den Wein, Puder-mehl und Eierschnee dazu. Der Pudding muß $\frac{3}{4}$ Stunde rasch kochen und von oben eben so viel Hitze wie von unten haben. Man giebt eine warme oder auch kalte Schaum-Sauce dabei.

44. Nudeln-Pudding. Man nimmt reichlich $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 130 gr Butter, 130 gr Zucker, 70 gr fein gestoßene Mandeln, worunter einige bittere, und etwas Muskatblüthe. Dieses alles zusammen setzt man mit der Milch zu Feuer, läßt es einige Minuten kochen, streut dann 200 gr Fadennudeln unter bestän-digem Nühren langsam hinein, läßt es so lange kochen, bis die Nudeln gar sind, nimmt es vom Feuer und läßt es abkühlen. Darauf giebt man 14 Eidotter hinein, rührt die Masse gut durch und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen; das zu Schnee geschlagene Eiweiß giebt man langsam darunter. Man läßt dann den Pudding in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Zwieback ausgestreuten Form 2 Stunden fortwährend kochen. Man giebt eine Schaum- oder Obst-Sauce dabei.

45. Kirsch-Pudding. Man nimmt 500 gr saure aus-gekernte Kirschchen, kocht dieselben mit Zucker und läßt sie ablaufen; hierauf nimmt man 3 Milchbrödchen, wovon 2 gerieben und 1 in Milch eingeweicht wird; dann nimmt man 8 Eidotter, Zucker nach Belieben, auch etwas Zimmet, rührt dieses eine Viertelstunde lang und giebt den geschlagenen Schnee und die Kirschchen leicht hinzu. Man läßt den Pudding in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Form 1 Stunde kochen, und giebt denselben mit einer Vanille-Sauce zu Tisch.

46. Johannisbeer-Pudding. 1 kg Johannisbeeren streift man ab, setzt sie mit 20 gr Wasser zu Feuer und läßt sie gar kochen. Ist dieses geschehen, rührt man 130 gr Sagomehl, von $\frac{1}{2}$ Citrone die geriebene Schale, von $\frac{1}{2}$ Citrone den Saft, sowie Zucker nach Belieben darunter, und läßt die Masse nach gutem Durchrühren schnell kochen; dann giebt man sie in eine mit Del ausgestrichene Form und mit einer Vanille-Sauce zu Tisch.

47. Pudding von gebranntem Zucker. 125 gr Butter wird mit 80 gr Mehl gut durchgearbeitet; dann nimmt man 375 gr Zucker, bräunt ihn dunkelgelb, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Sahne dazu, dann die mit Mehl zerdrückte Butter, und läßt es auf

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-