

**Landesbibliothek Oldenburg**

**Digitalisierung von Drucken**

**Praktisches Kochbuch für alle Stände**

**Droste, Charlotte**

**Oldenburg, 1880**

c) Zuckerguß (in Farben).

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



**90. Pâtes à la duchesse.** Man kocht  $\frac{1}{2}$  Liter Rahm oder gute Milch mit 120 gr Butter, etwas Salz und 125 gr Zucker ab, thut 250 gr Kaisermehl hinzu und bereitet unter fortwährendem Rühren auf schwachem Feuer einen Teig daraus; denselben läßt man etwas abkühlen, und giebt nach und nach 4 ganze Eier und 4 Eidotter dazu; von dieser Masse werden dann fingerdicke kleine Würstchen auf ein Brett gestrichen, bei schwachem Feuer hellgelb gebacken, wieder vom Feuer genommen, etwas abgekühlt, aufgeschnitten und mit eingemachten Früchten oder Schlagrahm garnirt.

**91. Käse-Pasteten.** Man nimmt ein etwa wie ein halbes Ei großes Stück Butter, 2 Eßlöffel voll Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, 60 gr Schweizertäse, 80 gr Parmesankäse, 3 ganze Eier, sowie ein bißchen Zucker und Salz; läßt dann die Butter erst zergehen, rührt das Mehl mit dem Rahm ab, läßt es abkühlen und thut dann die Eier hinzu. Will man es benutzen, thut man erst den Käse hinzu. Die Masse wird in mit Blätterteig ausgelegten und mit Eidotter bestrichenen Förmchen 15 Minuten gebacken.

**92. Reis-Croquettes.** Man nimmt 250 gr Reis, 180 gr Zucker, ein wie ein Ei großes Stück Butter, sowie etwas gestoßene Vanille, und kocht dasselbe mit  $\frac{3}{4}$  Liter Milch steif; darauf nimmt man es vom Feuer und läßt es kalt werden; sodann streicht man es auf ein Backbrett, zwei Finger dick, formt längliche Stückchen daraus, taucht dieselben in Eidotter und in feines Mehl oder Zwieback, bakt sie in Kochbutter an beiden Seiten gelb und streut Zucker darüber.

### C) Zuckerguß (in Farben).

**1. Weißer.** 125 gr durch ein Haarsieb gesiebten Zuckers, das von 1 Ei zu Schaum geschlagene Weiße und den Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone, den man durch ein Lämpchen laufen läßt; rührt man so lange, bis es ganz steif ist; nimmt dann  $\frac{1}{4}$  Bogen Schreibpapier, formt eine Düte davon, unten ganz spitz, giebt den Guß hinein, und schneidet unten die Deffnung nach beliebiger Dicke.

**2. Grauer.** Zu 250 gr durch ein Haarsieb gesiebten Zuckers giebt man so viel Rosenwasser, daß er ganz feucht wird, und rührt es mit dem Weißen von 1 Ei 5 Minuten; man streicht



diesen Guß einen Messerrücken dick über die Torten und läßt ihn langsam trocknen; doch darf er ja nicht dicker sein, damit er sich von selbst egal zieht. Man verziert ihn mit dem in Nr. 1 angegebenen Guß und belegt ihn mit Früchten.

**3. Rother.** 125 gr fein gesiebten Zuckers, den Saft von  $\frac{1}{2}$  Citrone, das Weiße von  $1\frac{1}{2}$  Eiern und 1 Theelöffel voll Saft von rohen, geriebenen Rothebeeten rührt man zusammen 15 Minuten und benutzt dann den Guß, wie bei Nr. 2.

Man kann auch statt 1 Theelöffels voll rohen Rothebeetensaft den Essig von gekochten Rothebeeten benutzen, muß dann aber  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel voll nehmen.

**4. Rother anderer Art.** 125 gr fein gesiebten Zuckers, das Weiße von 2 Eiern, einige Tropfen Kirschsaft und den Saft von 1 Citrone rührt man zusammen 15 Minuten.

**5. Villa.** 125 gr fein gesiebten Zuckers, das Weiße von 1 Ei, den Saft von 1 Citrone und  $\frac{1}{4}$  Theelöffel voll Birkbeeren-saft rührt man zusammen 15 Minuten, und benutzt dann den Guß, wie bei Nr. 2.

---

## F r ü h s t ü c k s .

---

**1. Croquettes.** Man nimmt etwas Kalbsbraten, Zunge und Fleisch von Geflügel, schneidet Alles in kleine Würfel und giebt Trüffeln und Champignons hinzu; dann kocht man von einer kräftigen Kalbsfleischbrühe eine dicke, weiße Sauce, welche gut auskochen muß, weil sie sonst mehlig schmeckt, thut das Geschnittene und etwas Gelatine hinein und läßt es kalt werden; davon nun formt man Croquettes, planirt sie und backt sie in gutem, heißem Fett. Bei Tisch giebt man eine kalte Sauce dazu.

**2. Eierkäse.** 1 Liter Milch und 12 ganze Eier werden mit einer Ruthe geschlagen; dann giebt man etwas Salz und ein bißchen Zucker in eine Kanne, die man mit Butter ausgestrichen hat, setzt dieselbe in einen Topf mit kochendem Wasser, und läßt es so lange kochen, bis es steif ist; auch kann man einen Deckel mit etwas Feuer darauf geben. Der Eierkäse wird mit frischer Milch und einer feinen Obst-Sauce gegessen.