Englische

Puddings und Cakes

für die

Deutsche Küche.

·Nachdruck verboten.

Bearbeitet und vereinfacht

von

Anna Rieter.

ZÜRICH

Druck des Art. Institut Orell Füssli.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Zell1 m056 546 P3

Sammlungen
Walter Pütz

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Englische

Puddings und Cakes

für die

Deutsche Küche.

Nachdruck verboten.

Bearbeitet und vereinfacht

von

ANNA RIETER.

ZÜRICH

Druck des Art. Institut Orell Füssli.

1894.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

SLUB
Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Vorwort.

Einem vielseitigen Verlangen nachgebend, hat die Verfasserin dieser kleinen Schrift es sich zur Aufgabe gemacht, die nützlichsten Produkte der englischen Kochkunst — die Zubereitung der so ausgezeichneten englischen Puddings und Kuchen (Cakes), welche durch ihre Schmackhaftigkeit, Nährkraft und einfache Art ihrer Zubereitung allen Familien empfohlen werden können — vor unsere geehrten Hausfrauen zu bringen. Sie hofft, dass dieselben ihre Ansichten über diese auf englische Art zubereiteten Speisen in jeder Beziehung theilen werden. Das viele Gute und Praktische, welches sie während eines langjährigen Aufenthaltes in England im Bereiche der Küche gesehen und gelernt, wird sie in einem zweiten Bändchen, die allgemeine englische Kochkunst behandelnd, nachfolgen lassen. Auch ist sie gerne bereit, wünschenswerthe Anleitung zu geben.

Den verschiedenen englischen Familien, welche sie durch Rath und freundliche Aufmunterung in ihrer Arbeit unterstützt haben, spricht die Verfasserin ihren besten Dank aus.

Zürich, im October 1894.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Puddings.

1. Beefsteakpudding.

1 Pfd. Mehl, 3/4 Pfd. fein zerhacktes Nierenfett, 1 Theelöffel voll Salz und schwarzer Pfeffer, 1 Weinglas voll Wasser.

Mache einen Teig von obigem Mehl, Nierenfett und Salz. Dann füttere ein mit Butter bestrichenes Becken, zerschneide das Fleisch und ein wenig Fett hinein, nebst einigen Brisen von Mehl, Salz und Pfeffer, dazu ein wenig Wasser. Bedecke das Fleisch mit dem vorigen Teig, binde das Becken in eine mit Mehl bestrichene Serviette, stelle es in eine Pfanne siedendes Wasser und lasse 2 Stunden sieden. Dann nimm das Becken mit der Serviette heraus und stürze dasselbe sorgfältig auf eine Platte.

2. Beefsteak und Nierenpudding.

1 Pfd. Ochsenfleisch, 1 Pfd. Niere, Mehl, Pfeffer und Salz.

Zerschneide das Fleisch und die Niere in kleine Stücke und besprenge sie gut mit Pfeffer, Salz und Mehl. Mache einen Teig von Nierenfett und Mehl, rolle denselben aus und füttere ein mit Butter bestrichenes Becken oder Model damit aus. Lege das Fleisch und Niere hinein, Salz und Pfeffer, auch ein wenig zerhackte Zwiebel; füge 4 Esslöffel voll Wasser dazu, bedecke das Fleisch mit Teig und verfahre damit ebenso wie oben. Das Wasser in der Pfanne muss fortwährend sieden.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

3. Fleischpudding.

1/2 Pfd. Ochsenfleisch, eine halbe Rindsniere, Pfeffer, Salz und Zwiebel.

Zerschneide obiges Fleisch in kleine Stücke, mit genug Pfeffer und Salz, und streue eine wenig Mehl darüber; mache einen Teig von Nierenfett oder Butter und Mehl; dann fülle das mit Butter bestrichene Becken mit dem Teig aus, lege das zerhackte Fleisch und Niere mit zerschnittenen Zwiebeln hinein, giesse 3—4 Esslöffel voll Wasser dazu, bedecke die Oberfläche mit ein wenig Teig und lege ihn gut über das Fleisch. Binde den Topf oder das Becken in eine mit Mehl bestreute Serviette, stelle ihn in siedendes Wasser und lasse 2 bis 2 1/2 Stunden sieden.

4. Schinkenpudding.

1 1/2 Pfd. Schinken, 1/4 Pfd. Wurstfleisch, einige Blätter Salbei, 1 Zwiebel, Pfeffer und Salz.

Füttere ein mit Butter bestrichenes Becken mit Teig aus, lege das zerschnittene Fleisch mit dem Wurstfleisch hinein nebst einigen zerhackten Zwiebeln und Salbei, Pfeffer und Salz; decke das Fleisch mit Teig wieder zu und verfahre damit wie im obigen Recept.

5. Schaffleischpudding I.

Herz, Zunge, 1/4 Pfd. Leber, 1/4 Pfd. Speck, 1 Weissbrötchen, Schale einer Citrone, 2 Eier, 1 Glas Wein, 2 Zwiebeln, Pfeffer und Salz.

Zerhacke das Fleisch sehr fein, ebenfalls die Zwiebeln und Citronenschale, zerreibe das Brötchen, füge 1 Glas Wein dazu nebst 2 gut zerschlagenen Eiern; mische Alles untereinander und thue die Mischung in ein mit Butter bestrichenes Model und siede es für 2 Stunden. Nachher stürze es auf einen Teller.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

6. Kalbfleischpudding.

1 Pfd. Kalbfleisch, 1/4 Pfd. Speck, 1 Stück Butter, 1 Büschel Thymian oder Petersilie.

Zerschneide das Kalbfleisch und den Speck in kleine Stückchen, lasse 1 Stück Butter, ungefähr so gross wie ein Ei, in der Pfanne vergehen, füge ein kleines Büschel Thymian oder Petersilie hinzu, nebst 2—3 Löffel voll Wasser mit ein wenig Salz und Pfeffer. Sobald das Ganze einmal aufgesotten ist, schütte es ab und lasse es kalt werden. Dann mache einen Teig aus Nierenfett und Mehl, füttere ein mit Butter bestrichenes Becken oder Model, lege das Fleisch mit der Sauce hinein, bedecke dasselbe wieder mit Teig und verfahre damit wie in den andern Recepten. Lasse den Pudding 1 Stunde sieden.

7. Kaninchenpudding.

Zerschneide das Fleisch eines kleinen Kaninchens in kleine Stücke, nebst einigen zerschnittenen Stückchen Schinken. Füttere ein Model oder Becken mit einem Nierenfettteig, lege das Fleisch hinein nebst Pfeffer, Salz, 1 Zwiebel und einer Tasse voll Wasser. Bedecke den Inhalt wieder mit Teig und lasse ihn für 2 Stunden sieden. In gleicher Weise wie die andern Puddings.

8. Schaffleischpudding II.

1 Pfd. Schaffleischcotelettes, 3/4 Pfd. Kartoffeln, 2 Zwiebeln, 2 Nieren, 2 Sardellen.

Man zerschneidet die Kartoffeln und Zwiebeln in kleine Stücke, macht davon eine Lage in einem Puddingtopf, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, legt darauf die Cotelettes mit den in Stücke zerschnittenen Nieren, giesst 1/2 Tasse Wasser dazu und bedeckt dieselben mit den Kartoffeln und Zwiebeln, Pfeffer

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

und Salz, legt darauf den Rest der Cotelettes und bedeckt das Ganze mit Kartoffelschnitzen. Einige Sardellen dazu sind sehr empfehlenswerth.

9. Huhn-, Schinken- und Maccaroni-Pudding.

1/2 Pfd. Schinken, 1/2 Pfd. Hühnerfleisch, 1/4 Pfd. Maccaroni, 2 Eier, ein wenig Fleischbrühe, 1 kleines Stück Butter, Pfeffer und Salz.

Man siede das Viertelpfund Maccaroni in der Fleischbrühe, bis sie ganz weich sind, und vermische dieselben mit dem Schinken und Fleisch, welches fein zerhackt werden muss. Füge dazu 2 gut zerklopfte Eier nebst Pfeffer und Salz. Alles muss gut vermischt werden, dann in ein mit Butter bestrichenes Model gethan und für 2 Stunden gesotten.

10. Maccaronipudding.

Man nimmt 70 Gramm Maccaroni und lässt sie für circa 1/2 Stunde kochen. Dann schüttet man das Wasser ab, nimmt das Gelbe von 2 Eiern, nebst ein wenig Crême oder Milch, und mischt es dazu. Hernach zerhackt man die Brust von einem Huhn nebst einigen Stückchen Schinken und Kalbfleisch sehr fein, fügt dazu 3 Esslöffel voll geriebenen Käse nebst Pfeffer, Salz und ein wenig Muskatblüthe oder Muskatnuss. Das Ganze muss gut untereinander gemischt, in ein mit Butter bestrichenes Model gethan und für 1 Stunde in siedendem Wasser gesotten werden. Hernach kann eine Fleischsauce darüber gegossen werden.

11. Mandeln- und Rosinenpudding.

50 Gramm Nierenfett, 1 Tasse Milch, 1/4 Pfd. Brot, 1/4 Pfd. Rosinen, 1/4 Pfd. Weinbeeren, 70 Gramm Mandeln, 2 Theelöffel voll Rum, 50 Gramm Zucker und ein wenig Muskatnuss, 2—3 Eier.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Man zerhackt das Nierenfett sehr fein, wascht und trocknet die Weinbeeren und Rosinen, vermischt sie mit dem Nierenfett und Brotkrumen und fügt den zerstossenen Zucker mit zerriebener Muskatnuss dazu. Dann bestreicht man das Model mit Butter, legt die geschälten Mandeln mit den Weinbeeren hinein, nebst der andern Mischung, welche noch mit 2 Löffel voll Rum und den zerschlagenen Eiern vermengt worden ist. Dann wird das Model mit einem Deckel oder Serviette bedeckt und für 3 Stunden in siedendes Wasser gestellt. Man kann den Pudding mit einer Weinsauce serviren.

12. Brot- und Butterpudding.

Brot, Butter, eingemachtes Obst, 2 Eier, Milch, Muskatnuss, Zucker.

Man bestreicht eine Emailplatte mit Butter, belegt den Boden mit Obst, darauf eine Lage von Brotschnitten, mit Butter darauf, nebst Zucker und zerriebener Muskatnuss; dann belegt man die Schnitten wieder mit Obst und wiederholt diesen Prozess, bis die Platte voll ist; zerschlägt die Eier mit der Milch und giesst dieselben über den Pudding und lässt denselben eine Stunde backen oder dämpfen.

13. Einfacher Brotpudding.

Brot, 1/4 Pfd. Rosinen, 1 Citronenschale, Muskatnuss, 2 Eier und Milch, 80 Gramm Zucker.

Man nimmt irgend welches Stück Brot, zerschneidet es in kleine Stücke und giesst darüber heisse Milch. Wann dasselbe ganz weich ist, zerdrückt man es mit einer Gabel ganz fein; dann vermengt man es mit dem zerstossenen Zucker, Muskatnuss, zerhackter Citrone und Rosinen. Vermenge das Ganze mit 2 zerschlagenen Eiern, und backe den Pudding 3/4 Stunden in einer mit Butter bestrichenen Platte.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

14. Oder

1/2 Liter Milch, Brot, 2 Eier, Muskatnuss, Zucker.

Man giesst siedende Milch über beliebiges Brot, wann es weich ist, wird es mit einer Gabel fein zerdrückt und vermengt mit 2 zerschlagenen Eiern, geriebener Muskatnuss, ein wenig Zucker, zerhackter Citronenschale; in einen mit Butter bestrichenen Topf gethan und 1 1/2 Stunden gesotten. Mit Weinsauce servirt.

15. Carottenpudding.

3/4 Pfd. Carotten, 1/2 Pfd. Brotkrumen, 1/4 Pfd. Rosinen, 1/4 Pfd. Nierenfett, 1/4 Pfd. Weinbeeren, 80 Gramm gestossener Zucker, 3 Eier, ein wenig Muskatnuss und Milch.

Man zerschneidet und siedet die Carotten, bis sie weich sind, zerhackt das Nierenfett sehr fein, fügt die Rosinen und Weinbeeren dazu, zerschlägt die Eier und fügt dazu ein wenig Milch, dann wird Alles untereinander gemengt, ein Teig davon gemacht und derselbe in ein mit Butter bestrichenes Model gethan und in dem Ofen für 1 Stunde gebacken. Wann der Pudding aus dem Model gestürzt ist, wird er mit dem Zucker bestreut.

16. Apfelpudding.

2—3 Eier, 1 Kaffeetasse Milch, 1 dito Mehl, 5—6 grosse Aepfel.

Man bereitet einen Teig von der Milch, Mehl und Eiern und knetet ihn, bis er leicht und weich ist. Schält und zerschneidet die Aepfel und legt sie mit ein wenig Salz in den Teig; das Ganze in einen mit Butter bestrichenen Topf oder Model, mit einer Serviette zugedeckt und lässt denselben 2 Stunden in siedendem Wasser kochen. Wenn er auf die Platte gestürzt wird, so begiesst man ihn mit einer Sauce von Butter, Zucker und Muskatnuss.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

17. Apfel- und Brotkrumenpudding.

Man bestreut ein gut mit Butter bestrichenes Model mit Brotkrumen, legt darauf einige Stücke süsse Butter, dann eine Lage zerschnittener Aepfel mit Zucker und Zimmet, dann die Brotkrumen wiederholt, dann die Aepfel etc., bis das Model voll ist, und dann in einem nicht zu heissen Ofen gebacken. Eine Sauce darüber mit Crême.

18. Apfel- und Mandelpudding.

1/4 Pfd. Mandeln, 1/4 Pfd. Zucker, 4 Eier, 1 Citrone und einige Aepfel.

Man schält, zerschneidet und dämpft die Aepfel bis sie weich sind. Dann schält und zerstosst man die Mandeln mit dem Zucker, und vermengt sie mit dem Gelben von den 4 Eiern und der zerriebenen Citronenschale; die Mischung verdickt man dann mit zwei Löffel voll Mehl, und das zu Schnee geschlagene Ei wird hinzugefügt, über die gedämpften Aepfel gegossen und gebacken, bis der Pudding schön braun ist.

19. Mandelpudding.

1 Tasse Milch, 2 Eier, 3 Esslöffel voll Mehl, 50 Gramm Mandeln, 1 Theelöffel voll Citronen-Essenz, 26 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker.

Man siedet die Milch und lässt sie kalt werden, dann zerschlägt man die Eier mit dem Mehl, schält und zerstösst die Mandeln mit der Citronen-Essenz zu einem Brei. Die Butter wird in der Milch aufgelöst, die ganze Mischung hinein gethan und für 1/2 Stunde entweder in einigen kleinen oder einem grösseren Model gebacken.

20. Brot- und Butterpudding.

Man belegt den Boden einer tiefen Platte mit dünnen Brotschnitten und Butter, giesst zwei Tassen voll Milch

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

mit 8 Theelöffel voll Zucker nebst einem Lorbeerblatt und 3—4 gut zerschlagenen Eiern dazu und backt das Ganze in einem heissen Ofen.

21. Käspudding.

1/4 Liter Milch, Brot, Käs, Pfeffer und Salz.

Man giesst 1/4 Liter siedende Milch über beliebiges altes Brot; wenn es weich ist und kalt, wird es mit einer Gabel fein zerdrückt, vermengt mit zwei zerschlagenen Eiern, zerriebenem Käse, Pfeffer und Salz und in eine mit Butter bestrichene Platte gethan und für 8—10 Minuten gebacken.

22. Kirschenpudding.

1/2 Liter Milch, 3 Esslöffel voll Mehl, 25 Gramm Butter, 2 Eier, 1 Pfd. Kirschen, 1 Buttersauce.

Man rührt die Milch, das Mehl und die warme Butter zu einem Teige an und fügt 2 zerschlagene Eier mit einer Brise Salz und die Kirschen ohne die Steine dazu; legt das Ganze in einen Topf und lässt dasselbe für 2 Stunden in siedendem Wasser kochen.

23. Reispudding.

Reis, Zucker, Crême und Milch.

Man lässt eine grosse Tasse Reis in Wasser kochen, giesst es ab und kocht das Reis in Milch, bis es ganz zart ist, fügt den Zucker hinzu und thut ihn in eine Platte, wärmt ein wenig eingemachtes Obst in Crême, legt es in die Mitte von dem Reis und giesst noch Crême oder Milch über das Ganze.

24. Feigenpudding.

1/4 Pfd. Feigen, 1/4 Pfd. Brotkrumen, 80 Gramm Zucker, 1—2 Eier, Muskatnuss, 60 Gramm Nierenfett, ein wenig Milch, 50 Gramm Mehl.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Man zerhackt das Nierenfett mit den Brotkrumen sehr fein, vermengt sie mit den Brotkrumen, Zucker, Mehl und Muskatnuss gut untereinander, fügt zwei gut zerschlagene Eier mit ein wenig Milch dazu, drückt die ganze Mischung in ein mit Butter bestrichenes Model, deckt es gut zu und lässt es in siedendem Wasser 4 Stunden kochen. Mit Weinsauce servirt.

25. Pflaumenpudding.

Man bereite einen Teig aus Nierenfett und Mehl, und ein wenig Salz, rolle denselben aus, füttere damit ein mit Butter bestrichenes Becken, fülle dieses mit Pflaumen mit ein wenig Zucker, mache darüber von dem vorigen Teig einen Deckel, stelle das Becken in eine mit Mehl bestrichene Serviette und binde sie fest zu, und lasse ihn in kochendem Wasser für 1—1 1/2 Stunden sieden. Mit irgend einer Frucht kann dieser Pudding gemacht werden.

26. Gedörrte Pflaumen- oder Zwetschgenpudding.

2 Eier, 1 Tasse Milch, Mehl, Zwetschgen.

Man macht einen Teig von 2 Eiern, 1 Tasse Milch und genügend Mehl denselben dick zu machen, rührt die Zwetschgen in den Teig, bindet denselben in ein Puddingtuch und legt ihn in ein Becken und lässt ihn für 2 Stunden sieden. Eine Weinsauce dazu.

27. Erbsenpudding.

Erbsen, Butter, Salz, Pfeffer, 1 Ei, 2 Eigelb.

Man erweicht 2 Tassen voll gespaltene Erbsen in Wasser für einige Stunden, dann schüttet man sie in eine Pfanne mit kaltem Wasser und lässt sie 2 1/2 Stunden auf gelindem Feuer sieden. Sind die Erbsen weich, so schüttet man das Wasser ab und drückt die Erbsen durch ein Sieb, fügt denselben ein Stück Butter, so gross wie ein Ei dazu, nebst Pfeffer, Salz

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

und den zerschlagenen Eiern. Dann schüttet man den Brei in ein Becken oder in eine dicke Serviette, bindet sie fest zusammen und lässt den Pudding noch eine Stunde sieden. Passendes Gemüse zu gesottenem Schweinefleisch.

28. Erdbeerenpudding.

1/2 Liter Milch, 3 Eier, 50 Gramm Zucker, Muskatnuss, Eingemachte Erdbeeren und Brotkrumen.

Man bestreicht eine tiefe Platte mit Butter, bedeckt den Boden mit den Erdbeeren, dann legt man eine Schicht von den Brotkrumen darauf. Die Eier werden gut zerschlagen mit Zucker und Muskatnuss vermischt, über dem Feuer mit einem 1/2 Liter Milch gerührt, bis es genügend dick ist. Dann über die Brotkrumen und Erdbeeren geleert und in einem nicht zu heissen Ofen gebacken.

29. Kartoffelpudding.

1 Pfd. Kartoffeln, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 3—4 Eier, 1 Citronenschale.

Man zerreibt gesottene Kartoffeln sehr fein, fügt die Butter, Zucker, zerhackte Citronenschale, nebst den zerschlagenen Eiern dazu, legt die Mischung in eine tiefe mit Butter bestrichene Platte und backt sie 3/4 Stunden. Wann er gebacken ist, wird er auf eine Platte gethan und nach Wunsch mit ein wenig Zucker bestreut. Wann er kalt servirt wird, kann man ein wenig Eingemachtes um den Pudding herum legen.

30. Pudding von eingemachten Früchten.

Man macht einen Teig von Nierenfett, circa 226 Gramm Mehl und 156 Gramm Nierenfett von einem Rind, löst die Haut von dem Fette ab, zerhackt dasselbe so fein wie möglich, zerreibt es gut mit dem Mehl und verarbeitet es mit einer

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Tasse kalten Wassers zu einem zarten Teig, rollt denselben aus und bedeckt ihn leicht mit der Frucht oder Confiture bis nicht ganz zum Rand des Teiges. Hernach wird er zusammen gerollt wie eine Wurst, fest in ein mit Mehl bestrichenes Tuch gebunden, in siedendes Wasser gethan und 2 Stunden kochen gelassen.

31. Apfelpudding.

1/2 Pfd. Aepfel, 1/2 Pfund Rosinen, 3—4 Löffel Zucker, 1 Glas Cognac, 2—3 Eier, Schale von 1/2 Citrone, 1/2 Pfd. geriebenes Brot.

Man zerhackt die Aepfel sehr klein, vermischt sie mit den Rosinen, Zucker, Cognac, zerriebener Citronenschale und den gut zerschlagenen Eiern. Fügt dazu das fein zerriebene Brot und legt das Ganze auf eine dicke starke Serviette, welche zuvor mit Mehl und Butter bestrichen ist. Dann bindet man die Serviette fest zu und lasse den Pudding in siedendem Wasser 4 Stunden kochen. Anstatt der Serviette kann man auch ein Becken nehmen und dasselbe mit einer Serviette zubinden.

32. Plumpudding.

1 1/2 Pfd. Mehl, 4 Eier, Muskatnuss, 1 Pfd. Weinbeeren, 1/2 Pfd. Rosinen, Zucker nach Geschmack, ein wenig Milch.

Man macht einen dicken Teig von dem Mehl, Eiern und genügender Milch. Fügt die Rosinen, Weinbeeren, geriebene Muskatnuss und Zucker dazu. Alles muss gut untereinander gemischt werden, in ein Becken gethan und in kochendem Wasser 5 Stunden sieden gelassen. Fein zerhackte Citrone kann hinzugefügt werden.

33. Weihnachtspudding.

1 Pfd. Weinbeeren, 1/2 Pfd. Rosinen, 1/4 Pfd. Sultaninen, 1 Pfd. Nierenfett, 3/4 Pfd. Brotkrumen, 1/2 Liter Milch, 8 Eier, 1/2 Pfd. Citronat, 1 Muskatnuss, 1 Glas Cognac.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Man zerhackt das Nierenfett sehr fein, zerstosst die Brotkrumen, vermischt beides mit den Weinbeeren und Rosinen und Sultaninen, mit dem Mehl und zeriebener Muskatnuss, zerschlägt die Eier und vermengt mit Cognac und Milch die ganze Mischung. Dann wird dieselbe in ein Model gethan, eine Serviette fest darüber gebunden, und lässt ihn für 6 Stunden in siedendem Wasser kochen. Wann er fertig ist, stürzt man ihn auf eine Platte und servirt denselben mit Branntweinsauce.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Pasteten.

34. Recepte für Pastetenteig.

Leichter Teig I.

Zerreibe 150 Gramm feines Schweinefett mit 1 Pfd. Mehl und einem halben Pfd. Butter. Dann rolle den Teig aus, falte denselben 3 Mal zusammen, rolle ihn wieder aus und stelle ihn an einen kühlen Ort für kurze Zeit. Dann rolle ihn noch 2 Mal aus, dünn und leicht, und wiederhole dasselbe noch 2 Mal, falte ihn zusammen, dann wird er für den Gebrauch fertig sein.

II.

Man streut 1 1/4 Pfd. Mehl auf das Backbrett, giesst 1/4 Liter Wasser in eine Pfanne nebst 100 Gramm Butter, 100 Gramm Schweinefett und eine Brise Salz dazu. Wann das Wasser siedet, macht man ein Loch in die Mitte des Mehls und giesst langsam Wasser, Butter und Salz und Fett dazu, das Ganze mit einem hölzernen Löffel vermengend. Ist es dann zu einem steifen Teig geknetet, wird er in eine Pfanne gethan, mit einem Tuch bedeckt und 5—6 Minuten vor oder auf das Feuer gesetzt. Hernach ist er zum Gebrauch bereit.

III.

Man siebt 1 1/4 Pfd. Mehl auf das Backbrett und zerreibt 1/4 Pfd. Butter hinein, bis es ganz fein ist, dann bearbeitet man den Teig mit 2 zerschlagenen Eiern und einer Brise Salz zu einem steifen Teig, mit genügend Wasser dazu.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

35. Beefsteakpastete.

1 1/2 Pfd. Ochsenfleisch (Huft), 100 Gramm Butter, 100 Gramm Nierenfett, 2 Tassen Wasser, 1 1/2 Pfd. Mehl, 1 Zweig Petersilie und einige beschnittene Kartoffeln.

Man giesst das Wasser mit der Butter in eine Pfanne, lässt es gut aufkochen und giesst den Inhalt durch ein Sieb in das Mehl, vermenge denselben mit dem Mehl, bis es kalt ist, dann wird ein Teig davon gemacht, 1 Centimeter dick. Bestreiche ein Model mit Butter und füttere dasselbe mit dem Teig aus. Dann schneidet man das Fleisch in kleine Stücke hinein, besprengt sie mit Mehl, Pfeffer, Salz und ein wenig fein zerhackter Petersilie und Zwiebel. Dann lege eine Schicht fein geschnittener Kartoffeln darauf, dann wieder eine Schicht Fleisch u. s. w., bis das Model voll ist. Bedecke dasselbe mit dem Teig, bestreiche denselben mit einem Ei, und wann er für 3 Stunden gebacken worden ist, muss der Deckel geöffnet werden, um Sauce hinein zu giessen.

36. Schaffleischpastete.

1 1/2 Pfd. Schaffleisch, Pfeffer, Salz, Petersilie, Zwiebel, 1 Niere und Sauce von Knochen und Ergänzungsfleisch.

Man schneidet das Fleisch von einem Lendenstück in kleine dünne Schnittchen, legt einige Schnitten Ergänzungsfleisch darüber; dann wieder die Fleischschnitten, bestreut sie mit Pfeffer und Salz, mit einigen Stückchen Nieren und so fort, bis das mit Teig ausgefütterte Becken oder Casserole beinahe voll ist. Dann giesst man die Fleischbrühe, welche man von dem gewonnenen Knochen erhalten hat, darüber und bedeckt die Pastete mit Teig und backt sie für 1 1/2 Stunden im Ofen.

Recept für Ergänzungsfleisch.

1/4 Pfd. Brotkrumen wird mit fein zerhackter Zwiebel, Lauch, Petersilie und Lorbeerblatt vermengt, nachdem vorher

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

die Brotkrumen oder Brocken in Wasser erweicht, ausgetrocknet und zerstossen worden sind. Löse ein wenig Butter in der Pfanne auf, füge die Mischung nebst 1—2 zerschlagenen Eiern, nebst Pfeffer, Salz und Muskatnuss darunter, rühre es, bis es sich von der Pfanne löst und einen weichen Teig bildet. Dann lege die Masse auf ein Brett und bilde kleine Schnitten davon.

37. Kalb- und Schinkenpastete.

1 1/2 Pfd. mageres Kalbfleisch, 1 Pfd. Speck oder Schinken, 100 Gramm Butter, 1 Zwiebel, 1 Zweig Petersilie, 1 Ei, 1 kleiner Theelöffel voll Pfeffer, 1 dito Salz, Muskatnuss, Ergänzungsfleisch.

Man bereitet einen Teig von circa 1 1/2 Pfd., rollt denselben aus und füttert eine tiefe Emailplatte damit. Zerschneide obiges Kalbfleisch in Schnitten, bespicke sie mit Speck. Zerschneide den Schinken oder mageren Speck in Stücke, bestreue dieselben mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss, füge eine zerhackte Zwiebel und Petersilie in Butter gelb gemacht hinzu. Dann legt man einige Schnitten von Ergänzungsfleisch auf die Fleischschnitten und Stücke und so abwechselnd fort, bis die Platte voll ist; das Ergänzungsfleisch zu oberst und mit einigen kleinen Stückchen Butter darauf. Um zu verhüten, dass die Pastete nicht flach ist, kann man in die Mitte der Platte ein kleines leeres Töpfchen stellen (Liebig's Extract). Dann bedeckt man dieselbe mit dem Teig und bestreicht ihn mit einem Ei und backt die Pastete in einem nicht zu heissen Ofen 3 — 4 Stunden. Wann sie gebacken ist, giesst man gute fettlose Sauce dazu.

38. Pastete von Schweinefleisch.

1 1/2 Pfd. Schweinefleisch, 70 Gramm Butter, 100 Gramm Nierenfett, 1 Pfd. Mehl, Salbei, Pfeffer und Salz.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Man zerhackt das Nierenfett sehr fein, vermengt die Butter mit dem Mehl und thut es in eine Pfanne ob einem gelinden Feuer bis es warm ist. Dann wird es zu einem steifen Teig geknetet, auf den warmen Herd gesetzt und mit einem Tuche bedeckt bis zum Gebrauch. Dann zerhackt man das Fleisch in kleine Stücke, besprengt es gut mit Pfeffer, Salz und fein zerhackter Salbei; füttert dann mit dem Teig eine mit Butter bestrichene Emailplatte und legt das Fleisch hinein. Stellt in die Mitte der Platte ein kleines Töpfchen, um die Pastete zu erhöhen und bedeckt das Ganze mit dem Rest des Teiges und backt sie für 1 1/2 Stunden in einem heissen Ofen.

39. Hühnerpastete.

1 Huhn, Petersilie, Milch, *jus* oder Fleischbrühe, 1 Tasse Crême.

Man zerschneidet und enthäutet das Huhn, bestreut es mit Salz und ein wenig Pfeffer, legt es in eine Backplatte, siedet in Milch ein wenig Petersilie, drückt sie trocken und fügt sie dem Huhn bei; giesst dann eine Tasse kräftige Fleischbrühe oder *jus* dazu und bedeckt die Platte mit ein wenig Teig. Oben in der Mitte von dem Teigdeckel wird ein Loch gemacht, um, wann die Pastete in einem heissen Ofen gut gebacken, gekochte Crême hineinschütten zu können.

40. Hasenpastete.

1 alter Hase, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Muskatblüthe, 1/4 Pfd. Schinken, 1 Zwiebel, 2—3 Eier, 1 Glas alter Wein, Majoran.

Man zerschneidet den Hasen in kleine Stücke, salzt und pfeffert ihn gut, fügt geriebene Muskatnuss und Muskatblüthe dazu, legt ihn in einen gut bedeckten Topf und lässt denselben in siedendem Wasser kochen, bis er halb gar ist. Dann wird ein Ergänzungsfleisch von dem Schinken, welcher

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

ganz fein zerhackt werden muss, sowie der Zwiebel, 1 Milchbrötchen, Majoran und die Leber des Hasen gemacht. Dasselbe wird vermengt mit 1 Glas rothen alten Weines, Pfeffer, Salz, Muskatnuss und dem Gelben von 3 zerschlagenen Eiern. Dann wird der Boden mit „Forcemeat“ oder Ergänzungsfleisch belegt; dann das Fleisch mit der Brühe dazu, die Pastete mit einem Deckel von Teig bedeckt, nachdem vorher die Seiten der Platte mit Teig ausgefüttert worden sind. Oben in der Mitte des Deckels wird ein Loch gemacht. 1 1/2 Stunden zum Backen.

41. Kaninchenpastete.

1 Kaninchen, 1/2 Pfd. Schinken, Petersilie, 1 Chalotte, 1 Pfund Ochsenfleisch.

Man macht zuerst einen Teig wie für eine Fleischpastete. Wascht das Kaninchen im kalten Wasser und schneidet das Fleisch, sowie das Schinken- und Ochsenfleisch. Legt das Ganze in die Platte, bestreut es mit Pfeffer, Salz und Petersilie. Fügt noch ein wenig Wasser oder Fleischbrühe hinzu, bedeckt dieselbe mit Teig und backt die Pastete in heissem Ofen für 2 Stunden, bis sie schön hellbraun ist.

42. Kartoffelpastete.

Man belegt den Boden der Platte mit einigen Stücken Butter, legt auf denselben dünne Schnitten von kaltem Ochsen- oder Schaffleisch, bestreut sie gut mit Pfeffer, Salz und fein gehackter Zwiebel. Dann zerschneidet man rohe Kartoffeln in dünne Schnittchen, legt sie darauf und giesst ein wenig Fleischbrühe oder Sauce darüber und bedeckt die Platte mit einem guten Teig und lässt die Pastete in nicht zu heissem Ofen für 1—1 1/2 Stunden backen.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

43. Kartoffel- und Schaffleischpastete.

1/2—1 Pfd. Fleisch, Kartoffeln, Petersilie, Pfeffer und Salz.

Man bestreicht die Platte mit Butter, dann legt man eine Schicht von gekochten und fein zerdrückten Kartoffeln darauf, füllt die Platte mit kleinen Stückchen von fettem und magerm Fleisch hinzu, bestreut es mit Pfeffer, Salz und Petersilie, giesst noch dazu eine Tasse kalte Sauce, legt noch eine dünne Schicht von den Kartoffeln oben auf, bedeckt das Ganze mit einem dünnen Teig und lässt die Pastete für 1/2 Stunde backen.

44. Apfelpastete.

4—6 Aepfel, Zucker, 1 Citrone, 2 Eier, 1 Tasse Crême.

Man schält und zerschneidet die Aepfel in kleine Stücke, kocht sie in einem halben Liter Wasser, bis sie weich sind. Hernach füttert man die Seiten einer tiefen Platte mit Teig, legt auf den Boden derselben einige Stücke Butter, schüttet die Aepfel darauf und bestreut dieselben mit fein zerhackter Citronenschale. Dann bereitet man eine Crême von 1/2 Liter Milch, 2—3 Eiern, 50 Gramm Zucker, giesst dieselbe über die Aepfel, bildet einen Teig für den Deckel und lässt die Pastete für circa 1/2 Stunde in nicht zu heissem Ofen backen.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Kuchen (Cakes).

45. Kalbfleischkuchen.

1/2 Pfd. Kalbfleisch, 2 Eier, 1/4 Pfd. Schinken, Pfeffer und Salz.

Man zerschneide das Fleisch und den Schinken in kleine dünne Stücke, zerhacke 2 kleine Zweige von Petersilie sehr fein, zerschneide 2 hart gesottene Eier in dünne Schnittchen, bestreiche ein Model mit Butter, lege einige Eierschnitten auf den Boden desselben, dann eine gute Schicht mit Fleisch darauf, bestreue dieselben mit Pfeffer, Salz und fein zerhackter Petersilie, giesse einige Löffel voll Sauce oder Fleischbrühe darüber, belege das Fleisch wieder mit einigen Eierschnitten, und so abwechselnd, bis das Model voll und wieder genügend mit Sauce begossen ist. Dann backe man denselben für 1 1/2 Stunden in nicht zu heissem Ofen.

46. Schaffleischkuchen.

1—3/4 Pfd. Schaffleisch, 1/8 Pfd. Schinken, 50 Gramm Butter, 1 Zweig Petersilie und Thymian oder Majoran, 1—2 Eier.

Man zerstosse oder zerhacke sehr fein Resten von kaltem Schaffleisch und übrig gebliebenem Schinken oder Zunge, um einen Geschmack zu geben. Bestreiche den Boden und die Seiten eines Models mit Butter und Brotkrumen. Vermenge das zerhackte Fleisch mit einem Stückchen Butter,

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

fein zerhackter Petersilie, Majoran, Pfeffer, Salz und 1—2 zerschlagenen Eiern. Fülle damit das Model und backe den Kuchen für 20—30 Minuten. Servirt mit Bratensauce.

47. Schinkenkuchen.

1 Rest von 150 Gramm gekochtem Kalbfleisch, 50 Gramm Schinken, Muskatnuss, Pfeffer und Salz.

Man zerhacke sehr fein das Fleisch, lasse 1 Stück in Mehl gerollte Butter vergehen in der Pfanne, füge das zerhackte Fleisch hinzu, vermenge es mit Pfeffer (spanischem), Salz, Muskatnuss und dem Saft einer Citrone. Lasse die Mischung in der Pfanne heiss werden, bestreiche ein Model mit Butter und Brotkrume, lege die Mischung hinein, nebst einigen Löffeln voll Sauce, mache einen leichten Teig, bedecke den Kuchen damit und lasse denselben 1/4—1/2 Stunde in heissem Ofen backen. Mit Bratensauce gegessen.

48. Kuchen von Schweinefleisch.

1 Pfd. Speck, 1/2 Pfd. Schinken, 1 Löffel Salbei, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 1 Ei.

Man zerhackt oder zerstösst den Schinken und den Speck besonders, vermengt sie miteinander, fügt dazu genug Salz, Pfeffer, Muskatnuss und fein zerhackte Salbei, nebst dem zerschlagenen Ei. Bestreiche ein Model mit Butter und Brotkrumen, lege die Mischung hinein, bedecke dieselbe mit einem dünnen leichten Teig und backe den Kuchen für 1/2 Stunde. Mit Bratensauce servirt.

49. Kartoffelkuchen mit Käs.

4—6 Kartoffeln, Sauce, 80 Gramm Butter, Saft einer halben Citrone, 80 Gramm Käs, 2—3 Eier, Brotkrumen, Pfeffer, Salz und Muskatnuss.

Man lässt die Butter mit 40 Gramm Käs in der Pfanne vergehen, nebst Pfeffer, Salz; Muskatnuss und das Gelbe von

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

2 Eiern. Bestreiche eine Platte mit Butter und Brotkrumen, belege den Boden mit einigen dünnen Schnittchen von rohen Kartoffeln, giesse darüber ein wenig weisse Sauce oder ausgelassene Butter, dann arrangire man wieder einige Kartoffelschnitze in einem engern Circle, wieder ein wenig Sauce darüber und so fort, bis es einen Kuchen bildet. Begiesse die oberste Lage mit Sauce, bedecke sie mit zerriebenem Käse und Brotkrumen und lasse den Kuchen für 20—30 Minuten backen.

50. Reiskuchen.

1/2 Pfd. Reismehl, 80 Gramm Mehl, 100 Gramm Zucker, 5 Eier, Citronenschale.

Man vermischt das Reismehl mit dem zerstossenen Zucker, zerschlägt das Gelbe von 3 Eiern und mischt es dazu; das Weisse von 2 Eiern zum Schaum geschlagen, wird hinzugefügt, nebst einer fein zerhackten Citronenschale. Vermenge Alles gut untereinander, thue es in ein mit Butter bestrichenes Model, stelle es in den Ofen und lasse den Kuchen für 40 Minuten in heissem Ofen backen. Mit Weinsauce servirt.

51. Mandelkuchen.

80 Gramm süsse Mandeln, 1/4 Pfd. Zucker, 3 Eier, 1/4 Pfd. feines Mehl, Citrone.

Man zerschlägt das Gelbe von 3 Eiern, fügt dazu den Zucker und die geschälten und zerstossenen Mandeln. Zerschlägt das Weisse von den Eiern zu einem Schaum, fügt es der Mischung bei, sowie das durch ein Sieb gestreute Mehl und mengt Alles durcheinander, thut das Ganze in ein mit Butter bestrichenes Model und backt den Kuchen in einem nicht allzuheissen Ofen 3/4 Stunden.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

52. Rosinenkuchen.

1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 3 Eier, 1 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Rosinen, 1 Glas weisser Wen.

Man zerschlägt die Butter zu Crême, fügt dazu den zerstossenen Zucker mit 2—4 zerschlagenen Eiern. Vermengt dazu das Mehl, die Rosinen und den Wein, vermengt Alles gut untereinander, bestreicht das Model mit Butter, thut die Mischung hinein und backt den Kuchen 1 Stunde.

53. Oekonomischer Kuchen.

1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 3 Löffel voll Bierhefe oder 1 Löffel voll Backpulver, ein wenig Milch und Muskatnuss.

Man siebt das Mehl in ein Becken oder Model, vermischt es gut mit 3 Löffel voll Bierhefe, stelle das Becken in einen warmen Ofen oder auf den Herd, damit die Mischung aufgeht; doch zuvor vermische man dieselbe mit der Butter in warmer Milch aufgelöst. Dann füge man noch ein wenig fein zerhackte Citronenschale oder einige Fenchelkörner hinzu und lasse das Ganze für eine Stunde in heissem Ofen backen.

Um zu sehen, ob der Kuchen gebacken ist, stösst man mit einer Stricknadel hinein. Wann nichts kleben bleibt, ist er genügend gebacken.

54. Theekuchen.

1 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Butter, 20 Gramm Citronat, 150 Gramm Rosinen, 1 Theelöffel voll Backpulver, 1 Löffel voll Salz, 2—3 Eier und Milch.

Man reibt die Butter in das Mehl, fügt den Zucker dazu mit dem Backpulver. Zerhackt das Citronat und mischt dasselbe mit den Rosinen in das Mehl. Zerschlägt dann das Gelbe, sowie das Weisse von den Eiern besonders und fügt es der Mischung bei. Füllt zur Hälfte ein mit Butter

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

bestrichenes Model und lässt den Kuchen in einem heissen Ofen für 1/2 — 3/4 Stunden backen.

Von dieser Quantität kann man 2 kleine oder einen grossen Kuchen bereiten.

55. Weinkuchen.

200 Gramm Mehl, 1/2 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Butter, 1 Glas voll Wein, 3—4 Eier und einige Fenchelkörner.

Man vermischt das Mehl mit dem Zucker; zerschlägt 1/4 Pfd. Butter zu Crême und fügt dazu den Wein, dann macht man mit dem Mehl, Zucker und dem Letztern einen Teig, fügt dazu 3—4 Eier nebst einigen Fenchelkörnern, und rollt den Teig aus, so dünn wie Papier. Zerschneidet die Kuchen mit dem Rand eines Glases, bestreicht sie mit dem Weissen von einem Ei, bestreut sie mit Zucker und backt dieselben auf einem gut mit Butter bestrichenen Blech in einem heissen Ofen.

56. Madeirakuchen.

1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 3—4 Eier, Citronenschale.

Man zerschlägt die Butter und Zucker, bis sie ganz leicht und zart ist, fügt dazu die halbe zerriebene Citronenschale, fügt das zerschlagene Gelbe von den Eiern dazu, hernach schlägt man das Weisse davon zu Schaum und fügt es der Mischung bei. Bearbeitet den Teig sehr gut, füllt davon die Hälfte eines Models und lässt den Kuchen in einem mittelheissen Ofen backen.

57. Rosinenkuchen Nr. 2.

1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Zucker, 2—3 Eier, 60 Gramm Butter, 2 Löffel voll Crême oder Milch, Rosinen 170 Gramm.

Man reibt 1/4 Pfd. Butter in das Mehl, dann zerschlägt man das Weisse und das Gelbe von 2—3 Eiern hiezu

besonders. Wärme 2 Löffel voll Crême oder Milch und vermische sie mit dem Uebrigen. Man wasche und trockne die Rosinen gut, vermische sie dann mit dem Teig und fülle damit ein mit Butter bestrichenes Model und backe den Kuchen für 1/2—1 Stunde in heissem Ofen.

58. Amerikanischer Kuchen.

3/4 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Butter, 4—5 Eier, 1 Löffel voll Orangenblüthenwasser, 1 Löffel voll Cognac oder alten Wein, 1/4 Pfd. Rosinen, 1 Citronenschale.

Man zerreibt 1/2 Pfd. Butter mit dem Mehl, dazu 1/2 Pfd. Zucker, dann fügt man die 4—5 zerschlagenen Eier dazu, nebst dem Orangenblüthenwasser und dem Cognac oder Wein. Wascht und trocknet die Rosinen und fügt sie dem Uebrigen hinzu. Man rührt den Teig bis er leicht und zart ist. Bestreiche das Model mit Butter und backe den Kuchen für 15—20 Minuten. Von der Quantität des amerikanischen Kuchens können 2 kleinere oder 1 grosser gemacht werden.

59. Ingwer Kuchen.

1/2 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Syrup (Treacle), 60 Gramm Butter, 1—2 Eier, 20 Gramm zerstossener Ingwer, 1 Löffel voll Backpulver, 1 Citrone und Milch.

Man vermischt den Ingwer mit dem Mehl, wärmt die Butter und den Syrup und vermischt ihn mit dem Mehl und Ingwer; dann werden 2 Esslöffel voll warme Milch mit dem Backpulver und 2 zerschlagenen Eiern vermischt, nebst einer zerriebenen Citronenschale. Dann wird Alles gut miteinander verarbeitet, in ein mit Butter bestrichenes Model gethan und für 3/4 Stunden gebacken. Bevor der Kuchen fertig gebacken ist, wird er mit dem Gelben von einem Ei und mit ein wenig Milch bestrichen, zurück in den Ofen gethan und 3/4 Stunden gebacken.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

60. Königskuchen.

1/2 Pfd. Butter, 1 Theelöffel voll Orangenblüthenwasser, 1/2 Pfd. Zucker, 5 Eier, 3/4 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Mandeln.

Man zerschlägt die Butter zu Crême mit dem Löffel voll Orangenblüthenwasser, dann fügt man den zerstossenen Zucker mit den zerschlagenen Eiern und dem Mehl dazu. Man rühre den Kuchen gut und füge die zu Brei gestossenen Mandeln dazu. Bestreicht mit Butter ein Model, füttert es aus mit Papier, welches höher als das Model sein soll, und legt zur Hälfte desselben den Teig hinein. Von diesem Teig kann man kleinere Kuchen backen, soweit der Teig ausreicht.

61. Brotkuchen.

3 Pfd. Teig, 3/4 Pfd. Butter, 1 Pfd. Zucker, 1 Pfd. Rosinen, 4—5 Eier, 1 Glas Cognac, Muskatnuss und Nelkenpulver.

Man verarbeitet die Butter, den Zucker und die zerschlagenen Eier, mit einem Glas Cognac, dann lässt man den Teig in einem warmen Ofen aufgehen, mit den zugefügten Rosinen, Muskat- und Nelkenpulver. Knetet aus dem Teig ein Brot und lässt es in heissem Ofen backen.

62. Erdbeerkuchen.

1 Esslöffel voll Butter, 2 Löffel zerstossener Zucker, 1 Ei, 2 Löffel voll Crême, 3 Tassen voll Mehl, ein Theelöffel voll Backpulver, 1 Tasse Milch, Erdbeeren und Zucker.

Man schwingt die Butter, den Zucker und das geschwungene Ei zu Crême, fügt den Löffel voll Crême nebst dem Mehl dazu. Lässt das Backpulver in der Milch vergehen und fügt es zum Ganzen. Bestreicht ein Blech mit Butter, legt die Mischung darauf und lässt sie in einem heissen Ofen backen. Hernach lässt man das Gebackene kalt werden, schneidet es in 3 Schnitten, belegt die eine mit Erdbeeren und Zucker,

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

legt eine andere Schnitte darauf mit Erdbeeren und Zucker, legt die dritte Schnitte zu oberst und bestreut sie mit Zucker. Man kann statt der Erdbeeren auch eingemachtes Obst nehmen, wenn es nicht zu dünn ist.

63. Citronenkuchen.

1/4 Pfd. Butter, 3 Eier, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Mehl, 1 Glas Cognac, 60 Gramm Citronen.

Man schwingt die Butter zu Crême, und das Gelbe von 3 Eiern, ebenso das Weisse davon zu Schaum, fügt dazu den Zucker und das gesiebte Mehl, vermengt mit einem Glas Cognac und den in kleine Streifen zerschnittenen Citronen. Dann wird alles gut durcheinander gerührt, in ein mit Butter bestrichenes Model gethan und in heissem Ofen 15—20 Minuten gebacken.

64. Aprikosenkuchen.

1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 1 Löffel voll Backpulver, 2 Eier, 1/2 Citronenschale, eingemachte Aprikosen.

Man zerreibt 1/2 Pfd. Mehl mit 1/4 Pfd. Butter und Zucker, fügt einen Löffel voll Backpulver hinzu nebst einer Brise Salz. Vermengt die Mischung mit dem Gelben von 2 Eiern, fügt einige Löffel Milch mit dem zu Schaum geschlagenen Weissen von dem Ei hinzu, nebst einer halben zerriebenen Citronenschale. Rührt Alles tüchtig durcheinander und macht eine Schicht von dem Teig in ein mit Butter bestrichenes Model. Hernach belegt man dieselbe mit den eingemachten Aprikosen, legt wieder eine Schicht von dem Teig darauf, dann wieder Aprikosen und so fort, bis man fertig ist. Hernach lässt man den Kuchen für eine Stunde im heissen Ofen backen.

Auf diese Weise können auch Kuchen mit andern eingemachten Früchten gebacken werden.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

65. Sultanakuchen I.

1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 2 Eier, 20 Gramm Citronat, 1/4 Pfd. Sultaninen.

Man vermengt die Butter mit dem gesiebten Mehl, fügt 1/4 Pfd. zerstossenen Zucker dazu und 1 Löffel voll Backpulver. Zerhackt das Citronat fein und fügt es mit den Weinbeeren dem Uebrigen zu. Zerklopft 1—2 Eier, schüttet dieselben mit einer Prise Salz in den Teig und bearbeitet denselben tüchtig. Dann bestreicht man ein Model mit Butter, legt den Teig hinein und backt den Kuchen für 1 Stunde in heissem Ofen.

66. Sultanakuchen II.

1 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Zucker, 1/2 Pfd. Sultaninen, 150 Gramm Citronat, die Schale einer Citrone, 4 Eier und 1 Löffel Backpulver.

Zerreibe die Butter in das Mehl und füge den Zucker dazu, nebst einem Löffel voll Backpulver. Zerhacke das Citronat und füge dasselbe mit den Sultaninen zu den andern. Schlage das Gelbe von 4 Eiern dazu, nebst ein wenig Salz, hernach das Weisse zu Schaum geschlagen, und füge es bei, nebst ein wenig Milch; hierauf bestreiche die Form mit Butter und thue den Teig hinein und lasse den Kuchen in heissem Ofen 1 1/2 Stunden backen.

67. Apfelkuchen.

2—3 Eier, 1/2 Liter Milch, ein wenig (1 Tasse) Mehl, 5 bis 6 grosse Aepfel.

Mache einen Teig mit 3 Eiern, gut geschwungen, dazu 1/2 Liter Milch mit einer Kaffeetasse voll Mehl, verarbeite den Teig mit ein wenig Salz, bis er ganz weich und leicht ist. Beschneide 5—6 saure Aepfel und schneide sie in kleine Stücke, vermische sie mit Zucker und Zimmet, vermenge sie mit dem

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Teig, thue das Ganze in ein mit Butter bestrichenes Model, bedecke dasselbe mit Teig, stelle es in den Ofen und lasse es 2 Stunden darin backen.

68. Kirschenkuchen.

1 Kaffeetasse voll Milch, 3 Esslöffel voll Mehl, 1 Stück Butter (25 Gramm), 2—3 Eier, 1 Pfd. Kirschen.

Vermische das Mehl mit der Milch zu einem zarten Teig, mache die Butter warm und zerrühre sie mit dem Teig. Zerschlage die Eier und füge sie mit ein wenig Salz dazu. Füge noch ein wenig Zucker mit ganz wenig Zimmet dazu und mache alles gut untereinander. Nehme die Steine von 1 Pfd. Kirschen, vermische sie mit dem Teig und thue das Ganze in einen Topf und stelle denselben in siedendes Wasser und lasse ihn 2 Stunden kochen. Es kann mit Buttersauce servirt werden.

69. Rhabarberkuchen.

Circa 1 Pfd. altes Brot, ein wenig Milch, 1/4 Pfd. Butter, 2—3 Eier, 1/4 Pfd. Zucker, 1 Citronenschale.

Schütte die Milch über das gestossene Brot, und wenn es durchweicht ist, trockne es aus und zerstosse es zu Krumen. Schlage die Butter zu Crême mit dem Gelben von den Eiern und schabe die Citronenschale dazu. Vermische diese Ingredienzien gut mit dem Brot etc. Schlage das Weisse von den Eiern zu Schaum und füge es bei. Lege eine dicke Schicht von diesem Brei in einen mit Butter ausgestrichenen Topf, dann eine Lage von gekochtem Rhabarber, dann wieder eine Schicht Brei, und fahre so fort, bis das Model voll ist; decke es zu und stelle es in siedendes Wasser, 1 1/2 Stunden hernach kehre den Topf um auf eine Platte.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

70. Nierenkuchen.

Einige Stücke gekochte Nieren, das gleiche Quantum Schinken oder Speck, 2 Eier, Butter, Pfeffer und Salz, Petersilie, Brotkrumen.

Schneide das Fleisch mit Speck in sehr feine Schnitten, nebst 2 hart gesottenen Eiern, ebenfalls in Schnitten, lege die beiden letztern auf die Nierenschnitten, binde sie zusammen mit ein wenig zerflossener Butter und dem Gelben von 1 Ei. Reibe sie in Brotkrumen und backe sie im heissen Fett. Servirt mit brauner Sauce.

71. Beef-Croquet.

Reste von Fleisch; Salz, Pfeffer, Petersilie, 1 Zwiebel, Kartoffeln, 1 Ei.

Zerhacke das Fleisch sehr fein, zerdrücke 1/3 des Fleisches mit gesottenen Kartoffeln fein, mische die andern Zuthaten dazu. Zerschlage das Gelbe von 1 Ei und vermische es mit demselben. Rolle die Mischung zu Ballen und brate sie in heissem Fett.

72. Gebratene Zunge.

Lege die Zunge in lauwarmes Wasser für 10—12 Stunden. Reinige und schabe sie, bespicke sie mit ein paar Nägeli und siede sie für 2—3 Stunden. Dann nimm sie heraus, bestreiche sie mit dem Gelben von 1 Ei und bestreue sie mit Brotkrumen. Lege und brate sie in dem Ofen oder Pfanne und begiesse sie fortwährend mit Butter. Servire sie mit einer braunen Sauce, welcher 1 Glas Wein beigefügt werden kann.

73. Chocoladenkuchen.

1/4 Pfd. Chocolade, 1/4 Pfd. Zucker, 3 Eier, 1/4 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Mandeln, 1 Citrone.

Sächsische Landesbibliothek – Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Man stösst die Mandeln sehr fein, reibt die Chocolade am Reibeisen und thut sie in den Ofen zum Wärmen. Dann schlägt man 1/4 Pfd. Butter zu einer Crême, mischt den Zucker mit den Mandeln darunter, fügt das Mehl hinzu, die Chocolade, wenn sie warm ist, ebenfalls. Hernach wird das Gelbe von den 3 Eiern mit dem Teig vermengt, das Weisse zu Schnee geschlagen und darunter gemischt, in eine mit Butter bestrichene Form gethan; man lässt dann den Kuchen für eine Stunde backen im mittelheissen Ofen.

74. Gewöhnlicher Rosinenkuchen.

1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Rosinen, Gewürz, 1 Ei, Milch, 20 Gramm Citronat.

Man reibt 1/4 Pfd. Butter in das Mehl, fügt einen Theelöffel voll Backpulver hinzu, mischt den Zucker mit dem zerhackten Citronat darunter, fügt die Rosinen hinzu. Das Ei wird mit einer Tasse voll Milch verrührt und mit der Masse zu einem Teig verarbeitet. Hernach wird eine Form mit Butter bestrichen, der Teig hineingethan und für 1 1/2 Stunden im heissen Ofen gebacken.

75. Reiskuchen.

1/4 Pfd. Reismehl, 1/4 Pfd. Weissmehl, 1/4 Pfd. Zucker, 3 Eier, 1 Citronenschale, 1/4 Pfd. Butter.

Man reibt die Butter in das Weissmehl, fügt den gestossenen Zucker mit dem Reismehl dazu, zerklopft das Gelbe von 3 Eiern und vermengt es mit dem Andern, schlägt das Weisse der Eier zu Schaum und fügt es dazu, nebst einer zerriebenen Citronenschale. Hierauf bestreicht man eine Form mit Butter, legt den gut gerührten Teig hinein und lässt den Kuchen für 1/2—1 Stunde backen. Mit Weinsauce servirt.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

76. Honigkuchen oder Treaclecake.

1/2 Pfd. Mehl, 130 Gramm Nierenfett, 30 Gramm Brotkrumen, 1 Citronenschale.

Man zerstösst die Brotkrumen sehr fein, bestreicht eine Form mit Butter und legt eine Schicht Brotkrumen hinein, dann eine solche von Treacle oder Tafelhonig mit zerriebener Citronenschale vermischt; also wechselt man ab, bis die Form voll ist. Dann kann man die Form in heisses Wasser stellen und für 2 1/2 Stunden sieden lassen oder in nicht zu heissem Ofen backen.

77. Theekuchen.

130 Gramm Mehl, 1/4 Pfd. Weinbeeren (Sultaninen), 100 Gramm Butter, 50 Gramm Citronat, 1 Citrone, 2—3 Eier; 100 Gramm Zucker.

Man zerschlägt die Butter und den Zucker zu einer Crême, siebt das Mehl nach und nach mit den Eiern, je eins nach dem andern, dann fügt man die Weinbeeren, das fein zerhackte Citronat nebst der Hälfte der zerriebenen Citronenschale hinzu und mischt Alles gut untereinander, thut es in eine mit Butter bestrichene Form und backt den Kuchen während 2 Stunden in einem nicht allzu heissen Ofen.

78. Obstkuchen.

1 Tasse Mehl, 1 dito Zucker, 2 Eier, Confiture, Backpulver.

Man zerschlägt die Eier mit der Milch, fügt das Mehl und den Zucker dazu, bearbeitet es zu einem zarten Teig, rollt denselben aus, belegt damit ein mit Butter bestrichenes Blech und backt denselben 5 Minuten in heissem Ofen. Hernach nimmt man ihn heraus, belegt den Teig mit Confiture und rollt ihn zusammen, eine grosse Wurst bildend.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

79. Imbisskuchen.

1/4 Pfd. Butter, 1/2 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Weinbeeren (Sultaninen), 80 Gramm Citronat, 1 Citrone, 1 grosser Löffel Backpulver, 2—3 Eier.

Man reibt die Butter in das Mehl, fügt die Weinbeeren, den Zucker, das zerhackte Citronat, nebst der geriebenen Citronenschale und Backpulver hinzu. Fügt dann noch 1 Ei nach dem andern hinzu, mischt Alles gut unter einander und backt es für 1 1/2 Stunden.

80. Königskuchen.

80 Gramm Mehl, 110 Gramm Butter, 110 Gramm Zucker, 1/4 Pfd. Rosinen oder gedörrte Kirschen ohne Steine, 50 Gramm Citronat, 2 Citronen, 3 Eier, Backpulver.

Man zerschlägt die Butter zu Crême, mischt den Zucker, dann die Eier eines nach dem andern darunter, nach jedem Ei ein wenig Mehl, bis Alles hinzugefügt ist. Hernach mischt man die Rosinen oder Kirschen mit den zerriebenen Citronenschalen darunter und zuletzt 1 Theelöffel voll Backpulver. Dann wird Alles gut vermengt, in kleine Formen gethan und für 20 bis 30 Minuten gebacken.

81. Chocoladekuchen.

1/4 Pfd. Chocolade, 1/4 Pfd. Butter, 1/4 Pfd. Zucker, 70 Gramm Mehl, 3 Eier, Backpulver.

Man zerreibt 1/4 Pfd. Chocolade in ein Becken, stellt dasselbe in den Ofen, um es zu wärmen; dann schlägt man die Butter zu Crême, fügt dazu den Zucker, das Mehl und 1/2 Theelöffel voll Backpulver. Hernach zerschlägt man das Gelbe von den Eiern und das Weisse zu Schaum, nimmt die gewärmte Chocolade und vermischt sie mit dem Teig; dann fügt man das Gelbe von den Eiern und zuletzt noch die zu Schaum geschlagenen hinzu, thut die Mischung in einen mittelheissen

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Ofen und lässt den Kuchen 1 1/2 Stunden backen. Wann er kalt ist, kann er glasirt werden.

Zubereitung der Glasur.

50 Gramm Chocolade werden in 25 Gramm heisser Butter gekocht, dann wird der Kuchen damit angestrichen.

82. Plumcake Nr. I.

3/4 Pfd. Mehl, 200 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 200 Gramm Citronat, 1/2 Pfd. gedörrte Kirschen oder Rosinen, 1/2 Pfd. Sultaninen-Weinbeeren, 100 Gramm süsse Mandeln, 1 Glas Cognac, 4 bis 5 Eier, 1/2 Theelöffel voll Salz, 10 Gramm zerstossene Nägeli und Muskatnuss zusammen.

Man schlägt die Butter zu Crême, dann fügt man den Zucker nebst dem Mehl nach und nach hinzu, ebenfalls die Eier eines nach dem andern, und vermischt das Ganze gut durcheinander. Dann müssen die Kirschen und Mandeln zerhackt und nebst den Weinbeeren und dem zerhackten Citronat dem Uebrigen hinzugefügt werden. Wann Alles gut vermengt ist, wird der Teig noch mit einem Glas Cognac begossen.

Man füttert eine Kuchenform mit einem mit Butter bestrichenen Papier und legt noch 3 bestrichene Lagen von dem Papier auf den Boden der Form, um den Kuchen vor dem Anbrennen zu schützen. Hierauf thut man die Mischung hinein und backt denselben für anderthalb Stunden. Die Hitze des Ofens darf nicht grösser werden, nachdem der Kuchen darin ist.

83. Plumcake Nr. II.

1 Pfd. Mehl, 1/4 Pfd. Zucker, 150 Gramm Butter, 1/2 Pfd. Rosinen, Backpulver, 1 Tasse Milch, 2 Eier.

Man reibt die Butter in das Mehl und Zucker, vermischt einen Löffel voll Backpulver mit der Milch, welche kalt sein muss. Zerschlägt das Gelbe und Weisse von den Eiern be-

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

sonders, fügt es dazu und mischt Alles gut untereinander. Hernach bestreicht man eine Form mit Butter, thut den Teig hinein und lässt ihn für 1—1 1/2 Stunden backen.

Englisches Backpulver ist am besten zu empfehlen.

84. Helenakuchen.

1/2 Liter Milch, 1 Glas Crême, 80 Gramm zerriebenes Brot, 80 Gramm Butter, 4 Eier, Zucker, 1 Citrone, Erdbeeren.

Man zerreibt das Brot und schüttet darüber 1/2 Liter siedende Milch. Wenn sie kalt ist, so fügt man 80 Gramm zu Crême gerührte Butter dazu, nebst ein wenig Zucker und das Gelbe von 6 Eiern. Legt eine Schicht von Erdbeerconfiture auf den Boden einer mit Butter bestrichenen Form, schüttet darüber die Mischung und backt den Kuchen in einem mittelheissen Ofen von 3/4—1 Stunde.

85. Jagdkuchen.

4 Eier, 1/4 Liter Milch oder Crême, 1/2 Pfd. Mehl, 1/2 Pfd. Nierenfett, 1/2 Pfd. Rosinen, 1/2 Pfd. Weinbeeren, 50 Gramm Citronat, 80 Gramm Zucker, 2 Esslöffel voll Branntwein.

Man zerschlägt die Eier und rührt sie in die Crême, dann fügt man noch das Mehl und fein gehacktes Nierenfett dazu, die Rosinen und Weinbeeren müssen gewaschen und getrocknet, der Zucker zerstossen und die Citrone in dünne Scheiben geschnitten werden; dann wird Alles gut vermengt, der Cognac hineingegossen und das Ganze in einen mit Butter bestrichenen Topf gethan, in kochendes Wasser gesetzt und für 4 Stunden gesotten.

86. Kaiserkuchen.

60 Gramm Butter, 60 Gramm Zucker, 60 Gramm feines Mehl, 2 Eier, 1 Löffel voll Crême, ein Löffel voll Cognac, 25 Gramm Citronat, der Saft und die Schale einer Citrone.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Man rührt die Butter mit dem Zucker zu Crême, fügt das Mehl mit dem zerschlagenen Ei einem Esslöffel voll Cognac und einem Löffel voll Crême hinzu. Zerhackt das Citronat, reibt die Citronenschale und mengt dasselbe mit dem andern und dem Saft der Citrone unter die Mischung. Das Ganze muss gut gerührt und in zwei mit Butter bestrichenen Formen in einem mittelheissen Ofen gebacken werden.

Sauce zu den Kaiserkuchen.

Man lässt ein wenig Butter in einer Pfanne vergehn, fügt den Saft einer Citrone, einen Esslöffel voll Cognac, nebst ein wenig Zucker dazu.

87. Indianerkuchen.

1/2 Pfd. gelbes Mehl oder Maizena, 1/2 Liter Milch, eine halbe Tasse fein zerhacktes Nierenfett, 1 Theelöffel voll Ingwerpulver, 52 Gramm Zucker, 1/2 Tasse voll Butter, 1 Ei und ein wenig Salz.

Man mischt das Mehl in die Milch. Wann sie kalt ist, fügt man das Salz mit dem zerhackten Nierenfett hinzu, oder das gleiche Quantum Butter, welcher eine halbe zerriebene Muskatnuss beigefügt ist; ebenso 1 Theelöffel voll Ingwerpulver, nebst dem zerschlagenen Ei und den 52 Gramm Zucker. Hierauf wird Alles gut vermengt und gerührt, in eine mit Butter bestrichene Form gethan und für 2 Stunden gebacken.

88. Fischkuchen.

Resten von Fisch, Petersilie, Schnittlauch, Schalottes, Brotkrumen, kalte Kartoffeln, 1—2 Eier, Pfeffer, Salz und Wasser.

Man schneidet das Fleisch von den Fischresten und zerhackt es sehr fein, vermischt es gut mit der gleichen Quantität feiner Brotkrumen und kalten geriebenen Kartoffeln und würzt es gut mit Pfeffer und Salz. Dann legt man die Gräte mit den übrigen Theilen der Fische in eine Pfanne nebst einem

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

fein zerhackten Zweig Petersilie, Schnittlauch und Schalotten, giesst 1/2 Liter Wasser darüber, nebst Pfeffer und Salz, und lässt es für 1 3/4 Stunden kochen. Hierauf bildet man von dem zerhackten Fleisch, geriebenen Kartoffeln und Brotkrumen kleine Kuchen, rollt sie in dem Weissen von einem Ei, bestreut sie mit Paniermehl oder ganz feinen Brotkrumen, und backt sie in heissem Fett. Hernach wird die Sauce darüber gegossen und bei gelindem Feuer lässt man die Kuchen noch für 10 Minuten dämpfen. Zuletzt kann die Platte noch mit Citronenscheiben garnirt werden.

89. Fischcroquet.

Irgendwelcher gekochter Fisch, Brotkrumen, 1 Stück Butter, 1 Zwiebel, einwenig Petersilie, Schalotten, Lauch, Pfeffer, Salz, Salbei, 2 Eier.

Man schneidet das Fleisch von den Gräten, zerhackt es mit Zwiebel und Petersilie, Salbei, Lauch, etc. sehr fein und vermischt es mit Pfeffer, Salz und Brotkrumen. Dann bildet man kleine Kuchen oder Ballen, taucht sie in einem gut zerschlagenen Ei und backt sie in heissem Fett.

Die Sauce dazu kann mit dem vorigen Fett in der Pfanne gemacht werden, indem man noch ein wenig Mehl, Pfeffer Salz und ein wenig Citronensaft hinzufügt.

90. Croquettes oder Kugeln.

Croquettes von kaltem Fleisch.

1 Pfd. kaltes Fleisch, 1 Tasse gute Fleischbrühe, 15 Gramm Mehl, 25 Gramm Butter, 1 Zwiebel, ein wenig Petersilie, Muskatnuss, Pfeffer und Salz.

Man zerhackt das Fleisch sehr fein, ohne viel Fett, nebst der Zwiebel, und macht es in Fett schön gelb. Dann wird das Mehl mit der Tasse Fleischbrühe in die Butter gerührt und gekocht. Hierauf wird das zerhackte Fleisch nebst der

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

zerhackten Petersilie, dem Pfeffer und Salz hinzugefügt und gut mit der andern Mischung vermengt, hernach auf eine Platte gethan und stehen gelassen, bis es kalt ist. Dann werden aus dem Teig Kugeln gebildet, in ein zerschlagenens Ei und Brotkrumen getaucht und in Fett gebacken.

91. Kalbskugeln.

1 Pfd. Kalbsleber, ein wenig Salbei, Lauch, Petersilie, einige Schnitten Speck oder Schinken, 1 Tasse Crême oder Milch, 1—2 Eier, Brotkrumen, Pfeffer und Salz.

Man zerhackt die Leber so fein wie möglich, nebst den Schnitten Schinken; zerhackt gleichfalls die Kräuter sehr fein, fügt Pfeffer, Salz und das Gelbe von 1—2 Eiern hinzu und thut das Ganze in eine Pfanne auf ein gelindes Feuer, bis die Mischung fest wird. Dann werden daraus Kugeln gebildet, mit dem Weissen von einem Ei bestrichen, in Brotkrumen oder Paniermehl gerollt und in heissem Fett gebacken.

92. Hirncroquettes.

1 Hirn, 1 Löffel voll zerhackte Salbei, 1 Ei, Brotkrumen, Pfeffer und Salz, ein wenig Milch.

Man zerstösst das Kalbshirn, rührt es gut mit einem Löffel voll fein zerhackter Salbei, nebst Pfeffer und Salz; dann erweicht man die Brotkrumen in Milch und einem gut zerschlagenen Ei, bildet von dem Teig kleine Kugeln und backt sie in heisser Butter.

93. Olivenkuchen.

Einige Schnitten Kalbfleisch, 1—2 Schnitten fetter Schinken, 1 Ergänzungsfleisch, 1 Schalotte, Spanischer Pfeffer, 1 Ei, braune Sauce.

Man schneidet kleine dünne Schnitten von Kalbfleisch, legt sehr dünne Speckschnitten darauf, dann eine Schicht

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Ergänzungsfleisch, 1 Schalotte, welche sehr dünn und fein zerschnitten werden muss, nebst Pfeffer, Salz und dem spanischen Pfeffer, rollt das Fleisch zu einem Ball oder Kuchen, „eine Olive bildend“, und backt sie in heissem Fett oder Butter.

94. Huhn- und Reiscroquettes.

1 kaltes Huhn, 1/2 Pfd. Reis, 1/4 Pfd. Butter, 1 Citronenschale, 1 – 2 Eier, Brotkrumen, 1/4 Liter Fleischbrühe, Pfeffer und Salz.

Der Rest von einem kalten Huhn wird fein zerhackt, mit Pfeffer, Salz und geriebener Citronenschale gewürzt. Von den Knochen des Huhnes und den Ueberresten macht man eine Fleischbrühe, fügt derselben 1/2 Pfd. Reis, nebst 1/4 Pfd. Butter hinzu und lässt es auf gelindem Feuer kochen, bis es ganz weich ist. Hierauf schüttet man den Reis ab und lässt ihn kalt werden; dann bildet man ovale Kugeln, höhlt das Innere aus und füllt die Oeffnung mit dem zerhackten Fleisch; bedeckt dieselbe dann mit Reis, bestreicht die Ballen mit dem Gelben von einem Ei, rollt es in Brotkrumen und backt sie in heisser Butter.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Tarts

(Tourtelettes oder englische Wähen).

95. Pastetenteig für Tarts (oder englische Wähen).

I.

1/2 Pfd. Butter oder geläutertes Schweinefett, 1 Pfd. Mehl, 1 Ei.

Man lässt 1/2 Pfd. frische Butter vergehen, zerschlägt 1 Ei, und wenn die Butter beinahe kalt ist, zerrührt man sie mit dem Ei und knetet das Mehl zu einem Teig, belegt damit das Blech, bestreicht ihn leicht mit Wasser und streut Zucker darüber. Ofen mittelheiss.

II.

250 Gramm Mehl, 1/2 Pfd. Butter, 1 Ei.

Man lässt die Butter vergehen, und wenn sie kalt ist, vermengt man sie mit einem gut zerschlagenen Ei, dann siebt man das Mehl dazu, wirkt es in die Butter, bearbeitet es zu einem Teig, rollt denselben dünn aus und legt ihn schnell über das Blech. Bevor dasselbe in den Ofen gethan wird, bestreicht man den Teig leicht mit Wasser, streut Zucker darauf und backt ihn in leicht geheiztem Ofen.

III.

130 Gramm Bratfett, 250 Gramm Mehl, warmes Wasser.

Man zerrührt das Bratfett in warmem Wasser, bis es zu einer Crême wird; dann vermengt man das Mehl damit

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

und knetet einen Teig daraus. Rollt denselben aus, faltet ihn drei Mal zusammen und lässt ihn über Nacht stehen.

IV.

1/2 Pfd. Mehl, 4 Eier, ein wenig Milch.

Man befeuchtet das Mehl mit der Milch, thut dasselbe in eine reine Pfanne, rührt es gut zusammen, fügt die geschwungenen Eier hinzu und lässt die Masse kalt werden. Dann knetet man es zu einem Teig und gebraucht ihn zu irgend welcher Sorte von Tarts (Wähen) oder Entremets.

96. Kirschentortelles.

1 1/2 Pfd. Kirschen, 1/2 Pfd. Teig Nr. IV, Zucker.

Man stellt ein kleines Töpfchen in die Mitte einer Backplatte und füllt sie mit den Kirschen und Zucker, belegt den Rand der Platte mit Teig, macht von demselben einen Deckel über die Platte und drückt den Rand mit einer Gabel aus, damit es als Garnitur dient. Wann die Torte dann in einem heissen Ofen genug gebacken worden ist, bestreut man den Deckel mit Zucker.

97. Rhabarbertorte.

Einige Rhabarberstengel, 1 grosse Tasse voll Zucker. Teig Nr. IV.

Man schneidet die äussere Haut von den Stengeln, zerschneidet dieselben in kleine Stücke, füttert dann eine tiefe Emailplatte mit Teig Nr. IV aus, belegt den Boden mit Rhabarber und Zucker darauf, füllt die Platte bis sie voll ist, macht einen Deckel von dem Teig und backt die Torte in einem heissen Ofen. Wann sie gebacken ist, bestreut man den Deckel mit Zucker.

98. Apfeltorte Nr. I.

Einige Aepfel, 1 Tasse Zucker, Schale einer halben Citrone, 3—4 Nelken, 1/2 Pfd. Teig Nr. III.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Man bestreicht eine Platte mit Butter, füttert dieselbe mit Teig Nr. III, dünn ausgerollt, schält und zerschneidet in kleine Stücke einige Kochäpfel, fügt die Nelken mit der geriebenen Citronenschale dazu, giesst einige Löffel voll Wasser dazu, bedeckt die Platte mit Teig und backt die Torte für 1 Stunde in einem heissen Ofen.

99. Apfeltorte Nr. II.

Man nimmt 1 Pfd. guten Teig, belegt den Rand der Platte damit und füllt dieselbe mit den geschälten und in kleine Stücke zerschnittenen Aepfel, fügt den Zucker, die zerriebene Citronenschale mit dem Saft und einigen Löffeln voll Wasser dazu, macht einen Deckel über die Platte und backt die Torte für 3/4 Stunden. Wann sie gebacken ist, zerschneidet man die Mitte des Deckels und giesst siedende Crême dazu, mit ein wenig Muskatnuss vermischt.

100. Aprikosentorte.

Einige Aprikosen, Teig Nr. IV, Zucker.

Man zertheilt einige Aprikosen und füllt damit eine Platte mit genügend Zucker, belegt den Rand der Platte mit Teig und macht einen Deckel davon wie zuvor. Einige Minuten, bevor die Torte gebacken ist, lässt man 25 Gramm Butter vergehen, fügt 50 Gramm Zucker dazu und lässt Beides ein wenig kochen. Nachher bestreicht man mit dieser Glasur den Deckel der Torte, dann stellt man sie wieder in den Ofen und backt sie fertig.

101. Mandeltorte.

1/2 Pfd. Mandeln, 6 Eier, ein wenig Zimmet und Nägeli.

Man nimmt 1/2 Pfd. Mandeln, reibt sie mit einem Tuche sauber ab und stösst sie fein. Hernach nimmt man von 4 Eiern das Gelbe und 2 ganze Eier, ein wenig Zimmet,

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

8—10 gestossene Nelken. Man rührt diess zusammen, eine gute halbe Stunde, bestreicht ein Blech mit Butter und lässt das Ganze 3/4 Stunden backen.

101. Brotapfeltorte.

100 Gramm Butter, 60 Gramm Mandeln, Zucker, 1 Milchbrötchen, Aepfel.

Man bestreicht eine Tortenplatte mit Butter, streut etwas Zucker mit den zerstossenen Mandeln darüber, zerschneidet ein Milchbrötchen in dünne Schnitten, legt dieselben über die Mandeln; schält, zerschneidet gute Aepfel in kleine Stücke, bedeckt damit die Brotschnitten, bestreut sie mit Zucker und fährt abwechselnd so fort, bis die Platte voll ist. Zuoberst legt man den Rest von den Schnitten und giesst die aufgelöste Butter darüber. Sobald das Brot gelb und die Aepfel gekocht sind, kann man die Torte auf eine Platte umstürzen.

102. Meringuetorte.

1/2 Pfd. Teig Nr. I, Eingemachtes oder gekochtes Obst, 2 Eier, 1/4 Pfd. Zucker, Vanille oder Citronenessenz.

Man belegt ein Blech mit gutem Teig, legt das gekochte Obst darauf und backt denselben. Dann wird das Weisse von den Eiern zu Schaum geschlagen, der Zucker mit der Essenz hineingerührt, so lange, bis er zu einem Brei wird. Hernach wird er über die Torte gegossen und nochmals für einige Minuten in den Ofen gethan, bis sie hellbraun ist. Man kann sie kalt oder warm serviren.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

103. Sauces für Puddings.

Für Plumpudding.

1 Esslöffel voll Mehl, 2 Löffel voll zerstossenen Zucker, 1 Glas weisser Wein, Saft einer halben Citrone, 1/4 Liter Wasser.

Man zerreibt sehr fein das Mehl in ein wenig Wasser oder in einem Glas Wein, fügt dazu den Saft einer halben Citrone, nebst dem zerstossenen Zucker und 1/4 Liter Wasser. Rührt es gut über einem lebhaften Feuer und servirt die Sauce mit Plumpudding.

Eine andere Art Sauce.

1/4 Pfd. Zucker, 1/4 Pfd. Butter, 1 Glas Cognac.

Man zerstösst 1/4 Pfd. Zucker, rührt 1/4 Pfd. Butter mit dem Zucker zu Schaum, dann giesst man nach und nach ein Glas Cognac dazu.

Pudding-Sauce.

80 Gramm Butter, 1 Tasse voll Zucker, 3 Gläser weissen spanischen Wein (Sherry).

Man rührt die Butter zu einer Crême, fügt dazu den Wein und vermengt es gut. Dann lässt man sie kochen und rührt sie beständig immer in einer Richtung, bis sie fertig ist. Man muss sie heiss serviren.

Weisse Wein-Sauce.

1/8 Liter ausgelassene Butter, 4 Esslöffel voll weissen Wein, 1 Citrone, Zucker nach Geschmack.

Man fügt zu 1/8 Liter zerschmolzener Butter 4 Esslöffel voll weissen Weines, eine halbe Citronenschale und den Zucker. Dann lässt man sie kochen und servirt sie mit Plum-, Rosinen- und Brotpudding.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Mandel-Sauce.

40 Gramm süsse Mandeln, 7 bittere Mandeln, 2 Theelöffel voll Orangenblüthenwasser, 2 – 3 Eier, 3 Esslöffel voll Crême, Zucker nach Geschmack.

Man zerstösst die Mandeln und fügt das Orangenwasser hinzu, schüttet sie dann in eine kleine Pfanne mit der Crême, den gut zerschlagenen Eiern und dem Zucker, stellt die Pfanne auf ein gelindes Feuer und lässt die Sauce langsam kochen. Man kann sie zu jedem Pudding serviren.

Ergänzungsfleisch für Fleischpudding.

I.

Man nehme die Rinde eines 1/2 pfündigen Brotes, erweiche sie in Wasser und trockne sie aus, füge 1 Zweig Petersilie bei, Salbei, (Majoran), 2 Nägeli, 2 Schalotten, Pfeffer, Salz und Muskatnuss, vermische das Ganze mit ein wenig Butter in einer Pfanne ob dem Feuer, mische das Gelbe und Weisse von 1 bis 2 Eiern darunter; rühre es, bis es sich von der Pfanne löst und einen weichen Teig bildet. Dann thue man die Masse auf ein Brett, bilde kleine Kuchen davon und lege sie mit Resten von Fleischschnitten auf eine Platte und giesse heisse Sauce darüber.

Ergänzungsfleisch zu Kalbsbraten oder Schafbraten.

II.

1/4 Pfd. Brotkrumen mit ein wenig Citronenschale (letzteres nicht absolut nothwendig), zerstosse sie zusammen mit ein wenig gehackter Zwiebel, Lauch, Petersilie, 1 Lorbeerblatt fein gerieben; 1/4 Pfd. fein gehacktes Nierenfett oder Butter, nebst Pfeffer, Salz und Muskatnuss. 1—2 Eier vermische mit der Masse und wiederhole den gleichen Prozess wie im ersten Rezept.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Wann das Ergänzungsfleisch kalt gegessen werden soll, so muss Butter anstatt Nierenfett genommen werden. Das Brot sollte immer eingeweicht, gut ausgetrocknet und zerstossen und anstatt Brotkrumen gebraucht werden.

Ein anderes Ergänzungsfleisch.

III.

1/2 Pfd. Brotkrumen, nebst 1/4 Pfd. Nierenfett, einigen Zweigli Petersilie, fein zerhackter Zwiebel, Schnittlauch (wenn möglich ein wenig Thymian), Pfeffer, Salz und Muskatnuss. Vermische Alles wohl untereinander mit ein wenig Butter in einer Pfanne und verfahre so wie in den andern Rezepten. Hat man ein wenig übrige Leber, so wird diese rein zerhackt, Kuchen oder kleine Kugeln geformt und in Butter gebacken, welches eine sehr schmackhafte Speise ist.

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden

X

Sächsische Landesbibliothek –
Staats- und Universitätsbibliothek Dresden