

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Kochbuch

Binswanger, Maria

Baden-Baden, 1907

VIII. Mehlspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-57720

VIII. Mehlspeisen.

1. Breie.

- a. Wasserbreie als Beilage zu Gemüsen und Salaten
(für fettarme Diät).

Diese werden in Wasser nebst etwas Salz und verschiedenem feingeschnittenen Grünzeug und Wurzelwerk zu dickem Brei weichgedünstet.

1. Reisbrei.

150 Gramm Veroneserreis, ein Liter kaltes Wasser, $1\frac{1}{2}$ Stunden Kochzeit.

2. Griesbrei.

100 Gramm groben Gries, ein Liter kochendes Wasser, eine Stunde Kochzeit.

3. Buchweizenbrei.

100 Gramm Buchweizengrütze, ein Liter kochendes Wasser, $1\frac{1}{2}$ Stunden Kochzeit.

4. a) Haferflockenbrei.

100 Gramm Haferflocken, $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser, $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden Kochzeit.

4. b) Haferbrei

ebenso zubereitet, doch ohne Salz und sonstige Zutaten, gibt, mit Kompott oder nachtsüber eingeweichten Feigen gegessen, ein gesundes und nahrhaftes Frühstück.

5. Hafergrützbrei.

100 Gramm Hafergrütze, $\frac{3}{4}$ Liter kaltes Wasser, $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden Kochzeit.

6. Hirsebrei.

100 Gramm Hirse, $\frac{3}{4}$ Liter kaltes Wasser, $1\frac{1}{2}$ Stunden Kochzeit.

7. Weizenbrei.

100 Gramm ganzer Weizen, $1\frac{1}{2}$ Liter kaltes Wasser, 3—4 Stunden Kochzeit.

8. Gräupchenbrei.

100 Gramm Gräupchen, ein Liter kaltes Wasser, 3—4 Stunden Kochzeit.

Weizen und Gräupchen legt man abends vorher in kaltes Wasser ein.

b) Milchbreie als Abendspeisen.

9. Reisbrei.

1¹/₂ Liter Milch, 150 Gramm Veroneserreis, ein Stückchen Butter, etwas Salz, Zucker oder ein Eßlöffel voll guten Bienenhonig.

Der Reis wird gewaschen, mit kalter Milch und den andern Zutaten sehr langsam, zugedeckt, ohne viel umzurühren, weich gekocht.

10. Griesbrei.

1¹/₂ Liter Milch, 150 Gramm groben Gries, etwas Zucker, Butter, Salz; statt Zucker auch ein Eßlöffel voll guten Bienenhonig.

Man rührt den Gries samt Zutaten in die kochende Milch, läßt ihn unter fortwährendem Rühren dick werden, deckt zu und läßt ihn langsam eine Stunde kochen; ist er zu dick, so wird etwas heiße Milch nachgegossen.

11. Haferflockenbrei.

150 Gramm Haferflocken in 1¹/₂ Liter kochender Milch nebst Salz, Zucker oder Honig, Butter, wie die andern Breie 1—1¹/₂ Stunden kochen lassen.

12. Gofiofrei.

100 Gramm Gofio nebst obigen Zutaten werden in einem Liter siedender Milch unter beständigem Rühren bis zum Dickwerden eingekocht. Man decke den Brei dann zu und lasse ihn eine Stunde gut durchziehen.

13. a) Hirsebrei.

100 Gramm gelbe, geschälte Hirse, gewaschen und mit einem Liter kalter Milch aufgesetzt, nebst obigen Zutaten. Kochzeit 1¹/₂ Stunden.

13. b) Andere Art.

Man buttert einen flachen Tiegel gut aus, gibt mit obigen Zutaten die gewaschene Hirse hinein, gießt einen Liter kalte Milch daran und bäckt dies im Ofen, bis die Milch eingekocht und die Körnchen weich aber noch ganz sind und eine schöne gelbe Kruste sich gebildet hat; zwei Stunden vor dem Anrichten gießt man zwei gequirte Eier über die Hirse und läßt das Ganze noch anziehen.

14. Milchnudeln.

150 Gramm breite Nudeln, $1\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch, Salz, Zucker, Butter, wie auf Seite 73 beigelegt, und langsam 1 Stunde zu einem Brei kochen lassen.

15. Getrocknete Milchnudeln.

150 Gramm breite Nudeln in einen Liter kochender Milch mit Butter, Zucker, Salz einrühren und ganz trocken einkochen lassen; ein kleines Stückchen Butter dazu geben und anbraten lassen, bis eine schöne gelbe Kruste sich gebildet hat.

16. Schrotmehlbrei mit Früchten.

250 Gramm Schrotmehl, zwei Liter Wasser oder Milch, Salz. Ganz gutes Schrotmehl ist erforderlich. Man achte darauf, daß man nicht zu viel Mehl nimmt, da sonst der Brei ungekocht schmeckt. Man rührt dasselbe in kochendes Wasser oder Milch ein, während welcher Zeit das Wasser nicht zu kochen aufhören darf. Kochzeit eine Stunde. Je länger der Brei kocht, um so leichter verdaulich ist derselbe. Feingehackte Datteln oder süßes Apfel- oder Birnenmus etc. können etwa 10—15 Minuten vor dem Anrichten dem Brei zugefügt werden.

17. Weizenbrei.

Dieser kann mit Milch zubereitet werden oder mit Wasser, wie andere Breie und irgend eine Marmelade, gehackte Datteln oder Feigen beigemischt werden, wie bei Schrotmehlbrei.

18. Glutenmehl.

Man macht einen festen Teig von Graham- oder Weizenvollmehl, knetet ihn tüchtig und läßt ihn drei Stunden ruhen; dann breitet man ihn auf ein Sieb aus und bringt dieses unter einen Wasserhahn. Unter fortwährend tüchtigem Durcharbeiten des Teiges läßt man das Wasser darüber laufen, sodaß alle Teile des Teiges dem Wasserstrahl ausgesetzt werden. Fließt das Wasser klar ab, so ist alle Stärke daraus entfernt, und die zurückbleibende Masse ist zäh wie Kautschuk. Man kann sie dann in Streifen, und diese wieder in viereckige Würfel schneiden. Sodann lege man diese auf ein Backblech (aus Eisenblech), bringe sie in einen ziemlich heißen Backofen, den man nach kurzer Zeit zu mäßiger Hitze herabstimmen läßt, und backe sie so zwei Stunden. Diese Biskuits sollen dann schön braun, leicht und knusperig sein. Sind sie zu hart, so backe man sie nochmals. Ist der Ofen zu heiß, so gehen die Biskuits so auf, daß nur eine hohle Kruste bleibt; ist er nicht heiß genug, so gehen sie nicht genügend auf.

Um reines Glutenmehl zu erhalten, leicht gebräunt, (dextriniert), so hat man bloß die Biskuits zu feinem Mehl zu mahlen.

19. Glutenbrei.

Man löse 2 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Gluten in $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch auf, salze ein wenig und koche es zu einem Brei, was ungefähr 10 Minuten dauert.

20. Glutenbrei mit Datteln.

Man koche einen Liter Milch oder halb Milch, halb Wasser, rühre dann sechs Eßlöffel voll Gluten langsam in die kochende Milch und lasse es kochen wie oben angegeben. Vor dem Anrichten gibt man einige gutgewaschene, ausgesteinte und etwas zerschnittene Datteln dazu und läßt noch fünf Minuten anziehen.

2. Verschiedene Mehlspeisen.

21. Apfelklösse.

Sechs Semmeln, sechs Eßlöffel voll Milch, 80 Gramm Butter, drei Eßlöffel voll Zucker, fünf Eier, zwei Pfund Aepfel, etwas feingewiegte Zitronenschale und geriebene Semmeln.

Die Semmeln werden abgerieben, in kleine Würfel geschnitten und mit der Milch angefeuchtet. Die Aepfel schält man und schneidet sie ebenfalls in Würfel. Dann rührt man die Butter mit dem Zucker, den Eiern und der Zitronenschale recht schaumig, gibt die Semmeln und Aepfel dazu, vermengt alles gut und formt flache runde Klöße, die man in Semmelbröseln umwendet, und in Butter auf beiden Seiten schön gelb bäckt.

22. Birnenklösse

werden auf dieselbe Weise bereitet.

23. Quarkklösse.

300 Gramm gekochte Kartoffeln, 400 Gramm Quark, 2 Eier, 100 Gramm Mehl, 80 Gramm Zucker, eine Hand voll kleine Weinbeeren.

Den Quark drückt man durch ein Haarsieb, mengt die erkalteten, ebenfalls geriebenen Kartoffeln samt den andern Zutaten darunter und verarbeitet den Teig gut. Dann formt man runde, flache Klöße, die man in Butter auf beiden Seiten schön braun bäckt.

24. Apfelreis.

Ein halb Pfund Veroneserreis, 1 $\frac{1}{2}$ Liter Milch, sechs Eier, zwei Pfund Aepfel, 50 Gramm Zucker, eine kleine Messerspitze Zimt, 50 Gramm Butter und etwas Zitronenschale.

Der Reis wird in Milch mit etwas Salz, Butter und Zucker kernig weich gekocht und mit den Eiern und Zitronenschale vermengt. Man schält die Aepfel und schneidet sie in feine Scheiben, bestreut sie mit ein wenig Zucker und Zimt. Dann füllt man eine gutbebutterte Auflaufform lagenweise mit Reis und Aepfeln, sodaß zu oberst wie zu unterst eine Lage Reis kommt, belegt den Apfelreis mit einigen Butterstückchen und bäckt ihn bei guter Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen.

25. Kastanienberg mit Aepfeln.

Kastanienmus wird, wie auf Seite 62 angegeben, zu steifem Brei zubereitet, ebenso Apfelmus, beides gemischt, der Schnee von 1–2 Eiern darunter gezogen und sofort serviert.

Oder: Man breitet die Masse in eine bebutterte Form, belegt sie mit Eierschnee und zieht sie leicht im Ofen auf. — Vanillin erhöht den Wohlgeschmack.

26. Scheiterhaufen.

Sechs alte Semmeln, $1\frac{1}{2}$ –2 Pfund Aepfel, 100 Gramm Zucker, etwas Zimt, ein Liter Milch, 50 Gramm Butter, kleine Weinbeeren, fünf Eier.

Die Semmeln werden in feine Scheiben geschnitten, ebenso die Aepfel, nachdem sie geschält sind. Eine gut bebutterte Auflaufform wird wechselweise mit einer Lage Semmelschnitten und einer Lage gezuckerter Apfelscheiben nebst einigen Weinbeeren belegt; obenauf kommt eine Lage Semmelschnitten. Darüber gießt man die gezuckerte und mit den Eiern verrührte Milch, legt einige Butterstückchen darauf, und bäckt den Auflauf bei guter Hitze 1– $1\frac{1}{2}$ Stunden.

27. Apfelschmarren.

$1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl, ein Liter Milch, sechs Eier, Salz, 6–8 Kochäpfel, Zucker, ein wenig Zimt.

Das Mehl wird mit Milch, etwas Salz und Eiern zu einem glatten Teig gerührt. Die Aepfel schält und schneidet man fein und mischt sie unter den Teig. Der Teig wird messerrückendick in Butter auf jeder Seite schön gelb gebacken, dann mit der Backschaufel in kleine Stückchen zerstoßen und fertig gebacken. Vor dem Anrichten streut man etwas Zucker und Zimt darüber.

28. Kirschenschmarren.

Statt Aepfel werden abgestielte Kirschen verwendet, sonst ist die Zubereitung dieselbe wie bei Apfelschmarren.

29. Semmelschmarren.

Fünf bis sechs alte Semmeln, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, vier Eier, etwas Salz.

Die Semmeln werden in feine Scheiben geschnitten, die Milch mit Eier und Salz verrührt, über die Semmeln gegossen und etwas stehen gelassen. Diese werden nur leicht in die Brühe eingedrückt, nicht umgerührt, damit die Scheibchen möglichst ganz bleiben. In heißer Butter bäckt man den Schmarren schön gelb.

30. Griesschmarren.

Ein Liter Milch, 200 Gramm groben Gries, 120 Gramm Zucker, fünf Eier, etwas Salz, Zitronenschale, 50 Gramm Butter und etwas Zimt.

Die Milch wird mit Butter, Zucker und etwas Salz zum Sieden gebracht, dann der Gries eingerührt und gekocht, bis er dick, und sich von der Pfanne löst. Schütte die Masse in eine Schüssel, gib die Eier mit etwas Zitronenschale daran und vermenge alles. In einer Pfanne läßt man Butter heiß werden, gibt je einen Schaumlöffel voll Teig hinein und bäckt den Schmarren schön gelb auf einer Seite, wendet und bäckt ihn auf der andern Seite ebenso. Mit einer Gabel lockert man ihn in kleine Stückchen, so daß er ganz grieselig wird. Nach Belieben kann er mit Zucker und Zimt serviert werden.

31. Griesschnitten.

Ein halb Pfund groben Gries, $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, drei Eier, etwas Salz, Zucker, Weinbeeren, 50 Gramm Butter.

Der Gries wird in siedende Milch mit Salz, Butter und Zucker eingerührt und zu einem festen, trockenen Brei gekocht, die Weinbeeren und Eier dazu gegeben, alles gut vermengt, runde, flache Klöße geformt, und in Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

32. Mais- oder Polentaschnitten.

Diese können süß oder gesalzen bereitet werden. Süß werden sie wie Griesschnitten hergestellt.

Gesalzen werden sie mit Wasser gekocht, mit gerösteten feingewiegten Zwiebeln, und nachdem der Brei abgekühlt ist, mit saurer Sahne oder Quark vermengt. Die Schnitten können zum Backen auch paniert werden.

Salat, saurer Rahmbeiguß oder Zwiebelbeiguß wird dazu serviert.

Auf dieselbe Weise werden auch Hirscheschnitten zubereitet.

33. Semmelschnitten. (Arme Ritter.)

Fünf bis sechs alte Semmeln, ein Liter Milch, vier Eier, etwas Salz.

Die Semmeln werden abgerieben, in große Scheiben geschnitten, in Milch eingetunkt, in gequirten, leicht gesalzenen Eiern umgewendet, und in Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken. Sie werden zu Salat und Spinat oder auch zu Kompott serviert.

34. Semmelnudeln.

Fünf bis sechs alte Semmeln, zwei Liter Milch, etwas Zucker, Weinbeeren, Butter, vier Eier.

Die Semmeln werden abgerieben und halbiert. Die Milch wird mit den Eiern und Zucker verrührt, und die Semmeln darin gut eingeweicht. In einer Pfanne macht man Butter heiß, gibt die durchweichten Semmeln hinein, streut Weinbeeren darüber, deckt einen Augenblick zu, läßt sie auf beiden Seiten schön gelb anbraten, und serviert sie mit Kompott.

35. Zwetschgenbavesen.

Fünf bis sechs Semmeln, Milch, Zucker, getrocknete Zwetschgen oder Pflaumen, eine Hand voll Weinbeeren und Mandeln, etwas Zitronenschale, vier Eier, Zucker.

Die Zwetschgen werden gekocht, ausgesteint, mit den Mandeln und Zitronenschale feingewiegt, die Weinbeeren, und wenn nötig, etwas Zucker beigefügt. Die Semmeln werden abgerieben, in zweifingerdicke Scheiben geschnitten, jede derselben mit einem tiefen Einschnitt versehen, so daß man sie mit Zwetschgenbrei füllen kann. Dann werden sie in etwas gezuckerter Milch eingetunkt, in den gequirten Eiern umgewendet, nach Belieben auch in Semmelbröseln und in einer Pfanne beidseitig schön gelb gebacken.

36. Salzburger Nockerl.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch, 40 Gramm Butter, vier Kochlöffel voll Mehl, fünf Eier, etwas Salz, Zucker und Vanillin.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, etwas Zucker, Salz und Butter werden gekocht, vier Kochlöffel voll Mehl hineingerührt, und dieser Teig auf dem Feuer gut abgetrocknet, die Eier darangeschlagen, nachdem man diese vorher in warmes Wasser gelegt hat. In einem Tiegel macht man $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit einem Stückchen Butter und Vanillin kochend. Schlage mit einem Löffel Nockerl hinein und lasse sie gut darin aufkochen. Ist die Milch eingekocht, lasse man die Nockerl ruhig liegen, damit sie eine schöne Kruste bekommen. Auf eine Platte angerichtet, bestreut man sie mit Zucker und Zimt.

37. Aepfel im Schnee.

5—6 Aepfel, etwas Zucker, Marmelade, 4—5 Eiweiß, einige Mandeln.

Die geschälten, ganzen Aepfel werden vom Kernhaus befreit, und in Zuckerwasser ein wenig gedünstet, doch so, daß sie nicht zerfallen. Sind sie weich, so stellt man sie kalt und füllt die Aepfel mit Gelee. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, mit Zucker vermengt, die Aepfel auf eine Platte nebeneinander gesetzt, und jeder derselben mit Schnee überzogen, dann mit Mandeln bestreut und in den Ofen gestellt, bis der Schnee etwas angezogen hat.

Dasselbe kann man auch mit Birnen zubereiten.

38. Gefüllte Aepfel.

Man halbiert und schmort 12 schöne, dazu geeignete Aepfel im Ofen mit wenig Wasser weich, füllt sie, nachdem man sie ein wenig ausgehöhlt hat, mit folgender Fülle:

Gemahlene Mandeln, ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß, Vanillinzucker, wenn gewünscht auch Weinbeeren.

Reihe die Aepfel in eine Backform nebeneinander, übergieße sie von Zeit zu Zeit mit etwas Zuckerwasser und backe sie braun, bis sich eine sämige Brühe gebildet hat.

Oder: Man übergießt die Aepfel mit einem Beiguß aus drei Eßlöffel voll Mandelmehl, Zucker, drei Eiern, und läßt dies, mit Milch oder Sahne verrührt, auf dem Feuer anziehen.

39. Gefüllte Birnen.

Diese werden auf die gleiche Weise zubereitet, ebenso Quitten.

40. Erdbeerschnitten.

6—8 Milchbrötchen, $\frac{1}{2}$ Liter Fruchtsaft, alkoholfreien Wein, Milch oder Sahne, einige Eigelb.

Ein Liter Erdbeeren, $\frac{1}{2}$ Liter Sahne, 1—2 Eier, Zucker nach Geschmack, eine Hand voll Mandeln.

Man schneidet die Milchbrötchen entzwei und weicht sie in Fruchtsaft, alkoholfreiem Wein oder auch in Milch oder Sahne ein, wendet sie in Eigelb um und bäckt sie schön gelb in Butter. Dann werden sie mit folgender Masse belegt:

Geschlagene Sahne, zerdrückte Erdbeeren, 1—2 gequirlte Eier, Zucker, gemahlene Mandeln, alles gut vermengt und ziemlich feucht gehalten. Man serviere sofort.

41. Pfannkuchen.

Zwei Kochlöffel voll Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, vier Eier, etwas Salz. Das Mehl wird erst mit Milch und etwas Salz zu einem glatten Teig angerührt, dann die Eier dazugemengt und alles mit dem Schneebesen geschlagen. In einer Pfanne läßt man Butter heiß werden, gibt einen Schaumlöffel voll Teig hinein und bäckt ihn auf beiden Seiten schön gelb, rollt den Pfannkuchen zusammen, legt ihn auf eine Platte, und hält diese in der Wärme, bis aller Teig gebacken ist.

Der Pfannkuchen kann auch mit irgend einer Marmelade, Spinat oder Quark gefüllt werden.

42. Topfen - Eierkuchen.

Zehn dünne Pfannkuchen, zwei Pfund Topfen (Quark), eine kleine Tasse Rahm, vier Eier, 50 Gramm Butter, zwei Hand voll Weinbeeren, 100 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale.

Der Topfen wird, wenn er nicht zu weich ist, mit Sahne verrührt, die Butter mit Zucker und Eier schaumig geschlagen und mit den Weinbeeren und etwas fein geriebener Zitronenschale an den Topfen gegeben. Man streicht einen runden, flachen Tiegel mit Butter aus, und belegt ihn abwechselnd mit je einem Pfannkuchen und einer Schicht dieser Topfenfülle. Das Ganze überstreicht man leicht mit Sahne und läßt es im Ofen anziehen.

43. Spinat - Eierkuchen.

Zehn dünne Pfannkuchen, ein Suppenteller voll dick gekochten Spinat, drei hartgesottene Eier.

Man schichtet die Pfannkuchen auf eine Platte und bestreicht jeden einzelnen mit Spinat. Der letzte Pfannkuchen bildet die Decke und wird ringsherum mit kleinen Spinathäufchen garniert, auf welche je ein Schnitz der hartgekochten Eier zu liegen kommt. Es wird Salat dazu serviert.

Statt Spinat kann man auch andere junge Gemüse verwenden: Mangold, grüne Erbsen, grüne Bohnen, Pilze, oder auch Früchte.

Früchte und Gemüse können auch, anstatt als Einlage gebraucht, gleich dem Teig vermengt und mitgebacken werden.

44. Glutenomelette.

Zwei Eier, ein Eßlöffel voll Gluten, ein Eßlöffel voll kaltes Wasser, Salz.

Man zerrühre die Eier und menge einen Eßlöffel voll Gluten und einen Eßlöffel voll eiskaltes Wasser darunter; salze ein wenig mehr als bei anderm Omelettenteig. Backe die Masse wie gewöhnliche Omeletten.

45. Glutenbrötchen.

Eine Tasse eiskaltes Wasser, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm, ein Ei, eine Tasse und ein Eßlöffel voll Gluten, Salz.

Man schlägt das eiskalte Wasser, den frischen, dicken Rahm, ein Ei und Salz kräftig zusammen, fügt das Gluten bei, gießt die Masse in kleine, leicht erwärmte Förmchen (am besten Gußeisen oder auch Eisenblech), und bäckt die Brötchen im Ofen bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden. Man kann auch gute Milch statt Rahm verwenden, muß aber dann mehr Gluten nehmen.

3. Aufläufe.

46. Reisauflauf.

150 Gramm Veroneserreis, 50 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, sechs Eier, $1\frac{1}{2}$ Liter Milch und etwas Zitronenschale.

Der Reis wird mit etwas Butter, Zucker und ein wenig Salz in kalter Milch zugesetzt, zu einem dicken Brei weichgekocht und dann beiseite gestellt. Die übrige Butter, samt Zucker, Eigelb und Zitronenschale wird eine halbe Stunde lang schaumig gerührt, und mit dem Reisbrei gut vermengt. Zuletzt zieht man den Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine gut bebutterte Form, und bäckt sie bei guter Hitze eine Stunde lang im Ofen.

47. Griesauflauf.

120 Gramm groben Gries, 50 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, sechs Eier, Zitronenschale, ein Liter Milch, ein wenig Salz.

In einen Liter Milch gibt man etwas Butter, Zucker und eine kleine Prise Salz, läßt die Milch siedend werden, rührt den Gries hinein, kocht ihn zu einem dicken Brei, und stellt ihn dann zugedeckt beiseite. Die Butter wird mit Zucker, Eigelb und etwas Zitronenschale eine halbe Stunde schaumig gerührt, dann der Gries, und zuletzt der Schnee der sechs Eier leicht darunter gemengt. Die ganze Masse gibt man in eine gut bebutterte Auflaufform, und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze.

48. Hirseauflauf.

150 Gramm Hirse, 50 Gramm Butter, sechs Eier, ein wenig Salz, ein Liter Milch, 80 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale.

Schöne, gelbe, geschälte Hirse wird gut gewaschen, mit kalter Milch, etwas Butter, Salz und Zucker aufgesetzt, dick eingekocht. Die Butter wird mit Eigelb, Zucker und Zitronenschale schaumig

gerührt, der erkaltete Hirsebrei dazu gegeben und tüchtig vermengt, zuletzt der Schnee der sechs Eier leicht darunter gezogen, die Masse in eine bebutterte Form gegeben, und eine Stunde bei guter Hitze im Ofen gebacken.

49. Polentaauflauf.

150 Gramm Polentagries, 80 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, sechs Eier, 1½ Liter Milch, Salz und etwas Zitronenschale.

Die Polenta wird in kochende Milch nebst Butter, Zucker und Salz eingerührt und zu einem festen Brei langsam gekocht. Butter, Zucker, Eigelb und Zitronenschale werden zusammen recht schaumig gerührt, die erkaltete Polenta damit vermengt, zuletzt der Schnee der sechs Eier leicht darunter gezogen: Man füllt damit eine bebutterte Auflaufform, und bäckt die Masse eine Stunde bei guter Hitze.

50. Haferflockenauflauf.

250 Gramm Haferflocken, 50 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, sechs Eier, ein Liter Milch, etwas Salz, Zitronenschale.

Die Haferflocken werden in kochende Milch mit etwas Butter, Zucker und ein wenig Salz eingerührt, aufgekocht, und wenn der Brei dick wird, zugedeckt und langsam eine Stunde weitergedünstet. Dann rührt man Butter, Zucker, Eigelb, Zitronenschale recht schaumig, gibt die Haferflocken darunter und fügt zuletzt den Schnee der sechs Eier leicht bei. In einer bebutterten Form wird die Masse $\frac{3}{4}$ Stunden bei guter Hitze gebacken.

51. Sagoauflauf.

150 Gramm Perlsago, 50 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, sechs Eier, ein Liter Milch, Salz, Zitronenschale.

Der Perlsago wird erst sauber gewaschen, und dann mit kalter Milch, ein klein wenig Salz, Butter und Zucker zugesetzt und weichgekocht. Ist der Brei dick, so setzt man ihn beiseite. Zucker, Butter, Eigelb und Zitronenschale werden zusammen recht schaumig gerührt, der Sago beigemengt, und zuletzt der Schnee der sechs Eier leicht darunter gezogen. Die ganze Masse wird in einer bebutterten Form $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken bei guter Hitze.

52. Semmelauf.

Sechs alte Semmeln, 100 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, acht Eier, etwas Milch, kleine Weinbeeren, eine Hand voll geriebene Mandeln, Zitronenschale.

Die Semmeln werden abgerieben, fein geschnitten, und mit etwas Milch befeuchtet. Man rührt Butter, Zucker und Eigelb recht schaumig, gibt Semmeln, Weinbeeren und die Mandeln dazu, mengt alles gut und zieht noch den Schnee der Eier darunter, füllt eine bebutterte Form damit, und bäckt den Auflauf bei guter Hitze während einer Stunde.

53. Nudelaufwurf.

200 Gramm trockene breite Nudeln, 50 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, sechs Eier, etwas Zitronenschale, zwei Liter Milch.

Die Nudeln werden fein zerstoßen, in der kochenden Milch nebst etwas Butter, Salz und Zucker zu festem Brei gekocht. Butter, Zucker, Zitronenschale und Eigelb werden $\frac{1}{2}$ Stunde lang schaumig gerührt, die erkalteten Nudeln dazugegeben, der Schnee der Eier darunter gezogen, und in einer bebutterten Aufwurfform bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

54. Makkaroniaufwurf.

200 Gramm italienische Makkaroni, 80 Gramm Zucker, 50 Gramm Butter, sechs Eier, wenig Salz, $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, Zitronenschale.

Die Zubereitung ist dieselbe wie beim Nudelaufwurf.

55. Apfelaufwurf.

Zwei Suppenteller voll steifes Apfelmus, 100 Gramm geriebene Semmeln, 125 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker, acht Eier, nach Belieben etwas Zimt, etwas Zitronenschale.

Acht Eigelb werden mit Zucker, Butter und Zitronenschale recht schaumig gerührt, die geriebenen Semmeln und das Apfelmus darunter gemengt und zuletzt der Schnee der Eier. Die Masse wird in einer recht gut bebutterten Form eine Stunde bei guter Hitze gebacken.

56. Mandelaufwurf.

300 Gramm süße Mandeln, 100 Gramm Mehl, 150 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale, neun Eier.

Die Mandeln werden verlesen, gestoßen oder gemahlen, das Mehl fein gesiebt. Die Eigelb werden mit Zucker und Zitronenschale $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig gerührt, der Schnee der neun Eier und damit auch die gemahlten Mandeln darunter gezogen und in einer gut ausgebutterten Aufwurfform bei sehr mäßiger Hitze eine Stunde gebacken. Statt Mandeln können auch Haselnüsse verwendet werden.

*200 g
6 Eier
80 g
1 Liter Milch
1 Liter Milch
1 Liter Milch*

57. Zitronenaufauf.

150 Gramm Mehl, 80 Gramm Zucker, sechs Eier, zwei Eßlöffel voll Wasser, ein Eßlöffel voll Zitronensaft und etwas Zitronenschale.

Zucker, Eigelb und der Zitronensaft werden zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig geschlagen, der Eierschnee und das feingesiebte Mehl zugleich leicht darunter gezogen, die Masse in eine gut mit Butter bestrichene Form gefüllt, und $\frac{3}{4}$ Stunden bei sehr gelinder Hitze gebacken.

58. Schrotbrotmehlaufauf mit Kirschen oder Weichseln.

150 Gramm Schrotbrotmehl, 80 Gramm Zucker, eine Hand voll geriebene Mandeln, sechs Eier, nach Belieben etwas Zimt, Zitronenschale, zwei Pfund Kirschen oder Weichseln.

Zucker wird mit Eigelb während $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig gerührt, dann der Schnee der Eier, und mit diesem zugleich das Schrotbrotmehl und die geriebenen Mandeln darunter gezogen, und schließlich die abgestielten Kirschen oder Weichseln mit der Masse gut vermengt, diese in eine gutbeutterte Form gegeben, und der Aufauf bei sehr mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen gebacken.

59. Schrotbrotmehlaufauf mit Aepfel.

Die Teigmasse ist dieselbe wie beim vorhergehenden Aufauf. Statt der Kirschen gibt man lagenweise mit dem Teig frische, fein geschnittelte Aepfel dazwischen, die man jeweils mit etwas Zucker, nach Belieben auch mit ein wenig Zimt, bestreut. Mit dem noch übrigen Teig deckt man die Aepfel zu und bäckt den Aufauf eine Stunde bei sehr gelinder Hitze.

60. Schokoladaufauf von Kneippschrotmehl.

150 Gramm Kneippschrotmehl, 80 Gramm Zucker, 50 Gramm geriebene Schokolade, sechs Eier, eine Hand voll geriebene Mandeln, Zitronenschale.

Der Zucker wird mit dem Eigelb und Zitronenschale $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig gerührt, das zu Schnee geschlagene Eiweiß und damit gleichzeitig das Schrotmehl, die Mandeln und Schokolade darunter gemengt, in eine gut mit Butter bestrichene Form gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden bei sehr mäßiger Hitze gebacken.

4. Puddings.

61. Reispudding.

150 Gramm Karolinenreis, ein Liter Milch, 120 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, acht Eier, 1—2 Eßlöffel voll Mehl und etwas Zitronenschale.

Der Reis wird gewaschen, mit der Milch zugesetzt und kernig weichgekocht. Dann werden Butter und Mehl eingerührt. Unterdessen werden Zucker und Eigelb recht schaumig geschlagen, der Reis hinzugegeben, und zuletzt der Eierschnee leicht darunter gezogen. Die Masse wird dann in eine gutbestrichene Puddingform gefüllt, und eine Stunde im Wasserbad gekocht. Der Pudding wird auf eine warme Platte gestürzt und mit Fruchtbeiguß serviert.

62. Griespudding.

100 Gramm groben Gries, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, acht Eier, etwas Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Der Gries wird in die kochende Milch eingerührt und darin aufgekocht, bis er sich von der Pfanne löst; dann bringt man ihn in eine Schüssel, gibt Butter, Eigelb, Zucker und Zitronenschale nach und nach daran, bis alles vermengt ist. Zuletzt zieht man den Eierschnee leicht darunter und füllt eine ausgestrichene Puddingform mit der Masse, läßt sie eine Stunde im Wasserbad kochen, stürzt den Pudding und gibt ihn mit Zitronenbeiguß zu Tisch.

63. Mehlpudding.

200 Gramm Mehl, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 125 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, neun Eier, etwas Zitronenschale.

Das Mehl wird mit Milch glatt angerührt, aufs Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei gekocht. Schütte diesen in eine Schüssel, verrühre ihn fein mit Butter, Zucker und Zitronenschale und füge ein Eigelb nach dem andern bei; zuletzt ziehe noch den Eierschnee leicht unter die Masse und verfare wie bei den andern Puddings. Er wird mit Fruchtbeiguß serviert.

64. Schokoladepudding.

150 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Schokolade, 100 Gramm Mandeln, sechs Eier, den Saft einer Zitrone und etwas Zitronenschale.

Das Mehl wird mit kalter Milch glatt angerührt, dann aufs Feuer gesetzt, und unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei gekocht, bis er sich von der Pfanne löst. Bringe ihn dann

in eine Schüssel, menge die Butter, nach und nach die Eigelb daran, sowie die übrigen Zutaten. Zuletzt mischt man noch den Eierschnee darunter, füllt die Masse in eine gutbebutterte Form und verfährt wie bei den andern Puddings. Er wird mit Frucht- oder Milchbeiguß serviert.

Gibt man in diese Masse zwei Kochlöffel voll rohes Mehl, so kann diese auch als Auflauf im Ofen gebacken werden, wozu $\frac{3}{4}$ Stunden Backzeit erforderlich sind.

65. Semmelpudding.

Sechs alte Semmeln, 150 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, neun Eier, ein wenig Milch, 100 Gramm Rosinen und Weinbeeren, 100 Gramm Mandeln, etwas Zitronenschale.

Man schält die Semmeln ab, schneidet sie fein, befeuchtet sie mit etwas Milch, rührt Butter, Zucker und Eigelb recht schaumig, gibt das angefeuchtete Brot hinein, sowie die gewaschenen Weinbeeren und Rosinen, die geriebenen Mandeln und Zitronenschale, verrührt alles gut, und zieht den Eierschnee unter die Masse. Verfahre dann wie bei den andern Puddings. Milch- oder Fruchtbeiguß kann dazu serviert werden.

66. Zwiebackpudding mit Früchten.

Zwölf Hand voll gemahlener Zwieback oder geröstete Semmelbröseln, genug Fruchtsaft zum Anfeuchten derselben, nach Geschmack etwas alkoholfreien Wein, verschiedene Kompotte, zusammen etwa halb soviel wie Semmelbröseln, zwei Hand voll gemahlene Mandeln, eine Hand voll Weinbeeren, eine Hand voll Sultaninen, 3—4 Eier, Zucker nach Geschmack, eine Prise Salz, etwas Zitronenrinde und den Saft von einer Zitrone.

Den gemahlener Zwieback oder geröstete feine Semmelbröseln feuchtet man mit Fruchtsaft, auch etwas alkoholfreiem Wein an, und vermengt dies mit Kompotten von verschiedener Art und Farbe und den übrigen Zutaten. Koche die Masse eine Stunde im Wasserbad oder in einem tiefen Tiegel unter öfterem Umrühren, bis die Weinbeeren gut aufgequollen sind, fülle dann Puddingformen damit, die man vorerst mit kaltem Wasser ausspült. Nach dem Erkalten stürze sie auf eine Platte. Serviere mit Fruchtbeiguß.

67. Kastanienpudding.

Zwei Tassen gekochte, durchgedrückte Kastanien, zwei Eier, $\frac{1}{4}$ Tasse Zucker, Salz.

Schlage Eigelb und Zucker bis rahmdick, füge das Kastanienmus darunter nebst Vanillin, auch etwas Zwiebackbröseln nach und

nach unter beständigem Rühren, zuletzt noch den Eierschnee, der sehr steif sein muß. Gieße die Masse in eine gut bebutterte Form, und backe sie im Ofen. Sahne statt dem Eiweiß erhöht den Wohlgeschmack.

68. Kastanienkoch.

Man schäle 140 Gramm rohe Kastanien, übergieße sie mit Milch und Vanillezucker und koche sie ziemlich weich. Entferne dann die zweite Schale und treibe die Kastanien durch ein Sieb. Rühre 50 Gramm Butter mit fünf Eigelb schaumig ab, gib nach und nach etwas Zucker bei, verdünne mit Schlagsahne oder Eierschnee, füge das Kastanienmus leicht und luftig darunter, fülle eine recht tiefe Form, und backe die Masse im Ofen.

69. Glutenpudding.

Uebergieße eine Tasse Gluten mit 3—4 Tassen kaltem Wasser, stelle es $\frac{1}{2}$ Stunde beiseite, füge etwas Salz, Zucker nach Geschmack, und 50 Gramm Butter hinzu, und lasse den Pudding $\frac{1}{2}$ Stunde backen oder 1 Stunde im Dampfbad kochen. Zieht man den Schnee von drei Eiern unter den Pudding, so wird derselbe lockerer und geht besser auf.

5. Strudel.

Strudelteig: 250 Gramm Mehl, zwei Eier, 40 Gramm Butter, ein wenig Salz, Wasser.

Man verarbeitet auf einem Nudelbrett oder in einer Schüssel alles zu einem festen Teig, deckt ihn mit einem Tuch zu und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde an einem warmen Orte ruhen. Inzwischen wird die Fülle bereitet. Dann nimmt man den Strudelteig, rollt ganz feine durchsichtige Kuchen aus, bestreicht sie mit etwas zerlassener Butter, belegt sie mit der Fülle, rollt diese zusammen, und legt einen Strudel neben den anderen in eine bebutterte Auflaufform oder kranzförmig in eine runde Form, gießt etwas kochende Milch darüber, daß die Strudel damit bedeckt sind, und bäckt sie dann bei guter Hitze im Ofen. Ist die Milch eingekocht und etwas gelb, so bestreicht man die Strudel mit Eigelb. Backzeit $\frac{1}{2}$ —1 Stunde.

70. Apfelstrudel.

Fülle: Die Aepfel werden geschält und fein geschnitten, mit gut gewaschenen kleinen Weinbeeren, etwas Zimt und Zucker vermengt.

Man belegt den Strudelteig mit den Aepfeln, streut Weinbeeren, Zucker und Zimt darüber, und verfährt, wie Seite 87 unter 5 angegeben. Statt Aepfel kann man jede beliebige Frucht dazu verwenden.

71. Rahmstrudel.

Fülle: 100 Gramm Butter, 100 Gramm Zucker, sechs Eier, $\frac{1}{4}$ Liter dicken, sauren Rahm, 100 Gramm Weinbeeren, etwas Zitronenschale.

Die Butter wird mit den Eigelb, Zitronenschale und Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht schaumig gerührt, und der kaltgestellte Rahm $\frac{1}{4}$ Stunde; dann wird dies nebst den Weinbeeren zu der Masse gegeben und zuletzt der Schnee der sechs Eier. Verfahre im übrigen wie Seite 87 unter 5. angegeben.

72. Topfenstrudel.

Fülle: 100 Gramm Butter, ein Pfund Topfen, 150 Gramm Zucker, vier Eier, 100 Gramm Weinbeeren, Zitronenschale.

Die Butter wird mit Zucker und Zitronenschale $\frac{1}{4}$ Stunde schaumig geschlagen, der Topfen durch ein Haarsieb getrieben und fein verrührt, dann nebst den Weinbeeren zur Masse gegeben und zuletzt der Schnee der vier Eiweiß leicht darunter gemengt.

6. Creme (Sülze).

73. Schokoladecreme.

$\frac{1}{2}$ Liter süße Schlagsahne, 200 Gramm Schokolade, ein Päckchen Vanillin, acht Eigelb, 180 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 50 Gramm Agar-Agar.

Die Schokolade wird gerieben, in der Milch mit Vanillin gekocht, Eigelb und Zucker recht schaumig gerührt, die gekochte Schokolade hineingegeben, und die Masse fortwährend auf dem Feuer geschlagen, bis sie dick wird. Dann gibt man den aufgelösten Agar-Agar und den steifen Sahneschnee dazu, füllt die Masse in eine mit feinem Oel bestrichene Cremeform und stellt sie aufs Eis zum Sulzen. Vor dem Servieren wird sie gestürzt.

74. Zitronencreme.

Neun Eier, zwei bis drei Löffel voll süßen Rahm, 200 Gramm an einer Zitrone abgeriebenen Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm, den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Die Eigelb werden mit ein paar Löffel voll Rahm glatt gerührt und in eine Pfanne gegeben. Zitronenzucker, Milch oder Rahm schlägt man alles zusammen am offenen Feuer zu einer dicken Creme, gibt den Saft der Zitrone dazu, nimmt die Creme vom Feuer, rührt aber fort, bis sie kühl geworden. Dann mengt man den Schnee der neun Eier leicht darunter, gibt die Masse in eine Cremeschüssel und stellt sie zum Sulzen aufs Eis.

75. a) Erdbeercreme.

$\frac{1}{2}$ Liter guten Rahm, 200 Gramm Zucker, 60 Gramm Agar-Agar, $\frac{1}{2}$ Pfund Erdbeeren, $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Milch, Zucker und den aufgelösten Agar-Agar gibt man aufs Feuer, und läßt es unter beständigem Schlagen bereits kochen; dann wird es zum Erkalten beiseite gestellt. Beginnt die Masse zu sulzen, so gibt man durchgedrückte Erdbeeren darunter und den steifgeschlagenen Rahm, füllt die Masse in eine mit feinem Oel bestrichene Cremeform und stellt sie zum Sulzen einige Stunden kühl. Stürze vor dem Servieren.

Auf dieselbe Weise bereitet man: Himbeercreme, Johannisbeercreme, Ananascreme, Aprikosencreme, Apfelcreme und Quittencreme.

75. b) Erdbeercreme auf andere Art.

250 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter dicken, süßen Rahm, 10 Eigelb, zwei Eßlöffel voll Mondamin, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Pfund Erdbeeren.

Mondamin wird mit ein paar Löffel voll Rahm aufgelöst, Eigelb, Zucker und Milch aufs Feuer gegeben und unter fortwährendem Schlagen bis zur Rahmdicke gebracht, dann vom Feuer genommen und weiter geschlagen, bis die Masse nur noch lauwarm ist. Man gibt die durchgedrückten Erdbeeren und den steifgeschlagenen Rahm dazu, füllt alles in eine mit feinem Oel bestrichene Cremeform und verfährt wie bei den andern Cremen.

76. Erdbeeren mit Schlagsahne.

Man schlägt die Sahne zu steifem Schnee, gibt Zucker nach Belieben hinein, mengt frische Erdbeeren darunter (Walderdbeeren am feinsten) und türmt dies in einer Glasschüssel hübsch auf. Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Ananas, Trauben werden auf dieselbe Weise mit Schlagsahne zubereitet oder statt dessen mit Eierschnee (für Kranke leichter verdaulich).

77. Leichte Glutencreme.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit etwas Zitronenschale, wenig Salz, Zucker und zwei Löffel voll mit Wasser angerührtem Gluten so lange, bis die Flüssigkeit auf $\frac{2}{3}$ eingekocht ist. Dann fügt man den Schnee von einem Eiweiß dazu, stellt die Creme nochmals aufs Feuer und rührt es, bis die Masse 5–6 Mal aufgekocht hat. Man schüttet die Creme durch ein Sieb und serviert sie kalt.

7. Flammeri und Kaltschalen.

78. Flammeri mit Milch.

Ein Liter Milch, etwas Salz, 75 Gramm Mondamin, 50 Gramm Zucker, etwas Zitronenschale, feingewiegte Mandeln, Vanillin.

Von dem Liter Milch stellt man eine Tasse voll beiseite und kocht den andern Teil mit Zucker, Vanillin, Salz und Zitronenschale. Mondamin löst man in der Tasse voll kalter Milch auf, gießt es unter beständigem Rühren in die siedende Milch und läßt 10 Minuten kochen. Dann schüttet man die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt sie erkalten, stürzt den Flammeri auf die Servierschüssel, und gibt ihn mit Fruchtsaft zu Tisch.

79. Flammeri mit Milch und Eier.

Die Zubereitung ist dieselbe wie oben, nur mengt man in die mit Mondamin fein verrührte Milch drei bis vier Eier, mengt dies der kochenden Milch bei, und verfährt im übrigen wie beim vorhergehenden Flammeri. Serviert mit Fruchtsaft oder Kompott.

80. Fruchtflammeri oder rote Grütze.

Ein Liter Himbeer-, Johannisbeer- oder sonstiger Fruchtsaft, 50 Gramm Zucker, 75 Gramm Mondamin, den Saft und die Schale einer Zitrone.

Von dem Fruchtsaft, der entsprechend verdünnt wird, nimmt man eine Tasse voll weg, bringt den übrigen zum Kochen, und gibt etwas Zitronensaft und feingeriebene Zitronenschale hinein. Das im kalten Fruchtsaft aufgelöste Mondamin rührt man in den siedenden Fruchtsaft, läßt es zehn Minuten kochen, und verfährt im übrigen wie bei den andern Flammeris. Man serviert mit süßer Milch oder Sahne.

81. Schokoladeflammeri.

Ein Liter Milch, 50 Gramm Schokolade, 125 Gramm Zucker, etwas Vanillin, 75 Gramm Mondamin.

Von der Milch stellt man eine Tasse voll beiseite. Die übrige wird mit der Schokolade, Zucker, Vanillin und Zitronenschale gekocht. Das in der kalten Milch aufgelöste Mondamin gibt man dann unter beständigem Rühren in die siedende Milch und läßt es 10 Minuten kochen. Verfahre im übrigen wie bei den andern Flammeris. Man serviert ihn mit Milch- oder Zitronenbeiguß.

82. Erdbeerblancmanger.

Man kocht einen Liter Erdbeersaft mit $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser oder Milch, zuckert dies, fügt zwei Löffel voll in Wasser aufgelöstes Mondamin dazu, rührt, bis die Masse dick ist und würzt mit etwas Vanillin. Tauche kleinere und größere Formen in kaltes Wasser, fülle sie mit der Masse und stelle sie beiseite zum Erkalten. Dann stürze und ordne sie auf flacher Glasschüssel, so daß z. B. ein größeres Förmchen in die Mitte, und die kleineren rings herum zu stehen kommen. Man kann auch abwechselnd Blancmanger von anderer Farbe nehmen, oder die Lücken mit einem andersfarbigen Kompott füllen.

83. Himbeerblancmanger

wird ebenso zubereitet.

84. Zwetschgensoufflé.

Man legt getrocknete Zwetschgen oder Pflaumen über Nacht in Wasser ein, kocht sie am Morgen, entfernt die Steine und treibt sie durch die Hackmaschine. Wenn erkaltet, fügt man gehackte Mandeln und Schnee von 1–2 Eiern bei und türmt sie hübsch auf einer Glasschüssel auf, bestreut sie mit gehackten, oder besteckt sie mit gestiftelten Mandeln, und gießt rings herum einen Milch- oder Zitronenbeiguß.

85. Erdbeerspeise.

Ein Liter Garten- oder Walderdbeeren, 50 Gramm Schokolade, $\frac{1}{2}$ Liter Schlagsahne, Zucker, etwas Vanillin.

Man füllt eine Glasschüssel lagenweise mit Schlagsahne, dann mit gezuckerten Erdbeeren, geriebener Schokolade, wiederhole dies, bis die Schüssel gefüllt ist und decke mit Schlagsahne zu. Die Speise muß sehr kalt aufgetragen werden.

86. Apfelspeise.

10–12 Kochäpfel, ein Eßlöffel voll Kartoffelmehl, Zucker, ein wenig Vanillin, vier Eier, etwas Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne, $\frac{1}{2}$ Liter Milch.

Die Aepfel werden geschält, halbiert, das Kernhaus entfernt, in wenig Zuckerwasser gedünstet, und nach dem Erkalten auf eine Glasschüssel gelegt. Die Milch bringt man zum Kochen, mengt das, mit etwas kalter Milch angerührte Kartoffelmehl und die Eier

dazu, läßt alles einen Augenblick am Feuer gut anziehen. Vanillin wird nach Geschmack beigefügt. Dieser Beiguß wird über die in der Glasschüssel aufgeschichteten Aepfel gegossen. Ist die Speise erkaltet, so wird die steifgeschlagene, mit Zucker und Vanillin gewürzte Schlagsahne darüber gegeben und hübsch aufgetürmt.

87. Zitronenspeise.

Sechs Eier, 200 Gramm Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, Saft von zwei Zitronen, 10 Gramm Agar-Agar. Statt diesem kann auch Mondamin verwendet werden, wovon man 1—2 Eßlöffel voll in $\frac{1}{2}$ Tasse kaltem Wasser auflöst.

Agar-Agar wird auf dem Herd mit warmem Wasser aufgelöst und etwas abgekühlt. Mondamin, wenn solches verwendet wird, rührt man in $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser ein und stellt es, wenn genügend aufgeköcht, beiseite. Zucker und Eigelb rührt man recht schaumig, gibt den Zitronensaft, das Mondamin oder Agar-Agar sorgfältig dazu und zuletzt den Schnee der sechs Eier. Man füllt die Speise in eine Glasschale und stellt sie kalt zum Sulzen.

88. Schneeberg mit Zitronenwürze.

1 $\frac{1}{2}$ Liter Milch, zwei Eßlöffel voll Mondamin, 150 Gramm Zitronenzucker, neun Eier.

Man gibt die Milch mit dem Zitronenzucker in die Pfanne und bringt sie zum Kochen. Die neun Eiweiß werden inzwischen zu steifem Schnee geschlagen und mit etwas Zucker vermennt. Der Schnee wird zu sechs großen Kugeln geformt und jede einzeln in der Zitronenmilch einige Male aufgeköcht, dann in einer Crèmeschüssel hübsch aufgetürmt, und folgender Beiguß dann darüber gegossen: Mondamin in kalter Milch aufgelöst, mit den Eigelb unter beständigem Schlagen vermennt, in die Zitronenmilch gegeben, auf offenem Feuer bis zu Cremedicke geschlagen, und etwas abgekühlt.