

mit Butter durch, füllt die geriebenen Bohnen und Bouillon dazu und lässt die Masse in $\frac{1}{2}$ Stunde breiig kochen; dann rührt man sie durch ein Haarsieb und mit einem Eigelb über dem Feuer schnell heiss.

Einfacher und, wenn eine ganz frische Büchse Krebsbutter, die man in jedem grösseren Delikatessgeschäft erhält, genommen wurde, auch vorzüglich im Geschmack ist das Puree mit dieser Krebsbutter zubereitet. Man macht dann den Brei fertig und fügt zuletzt einen Teelöffel voll Butter hinzu. Nach Belieben auch mehr.

Süsse Speisen.

76. Milchreis.

1 Stunde.

*50 gr feiner Reis,
 $\frac{1}{2}$ l Milch,
1 Prise Salz,
10 gr Zucker.*

Der Reis wird zweimal mit kaltem Wasser aufgewellt und abgegossen. Dann wird die Milch darauf gegossen, eine Prise Salz hinzugefügt und der Reis, zugedeckt, unter häufigem Schütteln recht weich eingekocht, angerichtet und mit Zucker bestreut.

Man kann den Milchreis noch mit einem in der Milch zerschlagenem Eigelb anrichten.

77. Apfelreis.

5 Min.

Der mit Wasser und 5 gr Butter gekochte Reis wird mit 3 Esslöffeln Apfelmus und 10 gr Zitronenzucker durchzogen und mit Zucker und Zimt bestreut, angerichtet.

78. **Milchgelee.** 5 Min.

15 gr Hoffmanns Speisemehl,
20 gr Zucker,
20 gr Plasmon,
1 Teel. Zitronenzucker,
 $\frac{1}{4}$ l Milch.

Alle Zutaten werden unter Rühren zum Kochen gebracht, in Gläser gefüllt und erkaltet gestürzt.

79. **Milchgelee** auf andere Art. 1 Stunde.

3 kleine Gläser.

$\frac{1}{8}$ l dünne Sahne,
60 gr Zucker,
 $\frac{1}{4}$ fein abgeschälte Zitronenschale,
4 gr (ungefähr 2 Tafeln) weisse Gelatine,
3 Essl. Wasser,
 $\frac{1}{8}$ l Madeira,
 $\frac{1}{2}$ Essl. Zitronensaft.

Sahne, Zucker und Zitronenschale werden aufgekocht und müssen erkalten. Die Gelatine wird gewaschen mit Wasser aufgelöst und durch ein Sieb zur Milch gerührt, diese mit Madeira und Zitronensaft verrührt, durchgegossen und in einem Weinglase oder in drei kleinen Geleegläsern zum Erstarren kalt gestellt.

80. **Englische nahrhafte Vanille-Milchcrème.**

1 Teel. Vanillexucker,
 $\frac{1}{4}$ l Sahne oder Milch,
60 gr Kakaobohnen,
65 gr Zucker,
3 Eigelb.

Man röstet die sauber abgeriebenen Kakaobohnen in einer sehr sauberen Pfanne über dem Feuer oder legt sie auf weissem Papier in einen heissen Brat-

ofen, stösst sie nicht zu fein, übergiesst sie, mit dem Vanillezucker gemischt, mit der heiss gemachten Flüssigkeit und deckt diese zu. Nach dem Erkalten werden die mit Zucker gut verrührten Eigelb mit der Flüssigkeit gemischt, welche einige Male durch ein feines Sieb gegossen und in 3—4 Mokkatassen gefüllt wurde. Diese werden zur Hälfte ihrer Höhe in einen flachen Topf mit heissem Wasser gesetzt, der Topf zugedeckt und in einen auf 11—113° C. erhitzten Ofen gesetzt, in welchem sie solange (eine halbe Stunde) bleiben, bis die Crème steif geworden ist. Das Wasser darf nicht kochen, sondern muss sich vor dem Siedegrad halten, sonst gerinnt die Speise. Die Crème wird in den Tassen kalt aufgetragen.

81. **Hygiama-Crème.** ¾ Stunden.

Kalt zu bereiten für 4 Personen.

(Besonders empfehlenswert für Rekonvaleszenten.)

4 Eier,
120 gr Zucker,
60 gr Hygiama-pulver,
12 gr (6 Tafeln) weisse Gelatine,
10 Esslöffel Wasser,
1 Esslöffel Vanillezucker.

Die Eigelb werden mit dem Zucker und Vanillezucker 20 Minuten schaumig gerührt. Die Gelatine wird abgewaschen, zerschnitten, in dem lauwarmen Wasser vollkommen aufgelöst und nebst dem Hygiama-pulver zu der Eimasse gerührt. Zuletzt wird der feste Schnee der Eiweisse schnell und sorgfältig darunter gezogen. Die Masse wird zum Erstarren in eine Glasschale gefüllt und mit Vanillesauce oder Schlagsahne serviert.

82. **Hirse in der Form.** 1½ Stunden.

100 gr Hirse,
 $\frac{3}{16}$ l Milch,
1 Prise Salz,
25 gr Zucker,
1 Teelöffel Zitronenzucker,
1 Teelöffel Rosenwasser,
1 Eiweiss,
5 gr Zucker.

Die Hirse wird dreimal mit kaltem Wasser aufgesetzt, erwärmt und abgegossen. Mit Milch und einer Prise Salz wird sie im irdenen Topf ausgequollen, mit Zucker, Zitronenzucker und Rosenwasser abgeschmeckt und heiss mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiss vermischt. Ein Porzellannöpfchen wird kalt ausgespült, mit Zucker ausgestreut und die Masse darin erkalten gelassen. Nachdem die Hirse gestürzt ist, richtet man sie an und gibt gern Fruchtsauce oder kalte Milch dazu.

Bes. Bem. Anstatt Milch kann man auch Apfelwein und 50 gr Zucker nehmen, dann lässt man das Rosenwasser weg.

83. **Schlagrahm mit Hygiama.**

Eine Tasse voll süsser dicker Rahm wird mit einem Schneebesen so lang geschlagen, bis sich ein steifer Schlagrahm gebildet hat. Diesem setzt man einen Esslöffel voll Hygiamapulver und nach Geschmack etwas Vanille und genügend feinen Puderzucker zu, rührt alles tüchtig untereinander und serviert die Crème in Schalen und gibt Bisquit oder Waffeln dazu. Man kann den Schlagrahm auch fertig vom Konditor beziehen, dem man dann das Hygiamapulver nur zuzusetzen braucht.

84. Schokoladencrème mit Wein.

1 Stunde.

8 gr Hausenblase oder vier Tafeln Gelatine,
 $\frac{1}{16}$ l Wasser,
80 gr Schokolade,
50 gr Zucker,
 $\frac{1}{4}$ l Rotwein,
2 Eiweiss,
3 gr Zucker.

Die Hausenblase wird klein geklopft, gewaschen und in Wasser aufgelöst (die Gelatine in heissem Wasser aufgelöst). Die Schokolade wird mit dem Zucker in Wein aufgelöst, durch ein Sieb gerührt und mit der Hausenblase oder Gelatine gemischt. Den Schnee der Eier rührt man schnell darunter, spült die Form mit Wasser auf, besiebt sie mit Zucker, füllt die Crème ein und lässt sie erstarren.

85. Süsse warme Speise.

3 gr Butter,
2 geröstete Zwiebacke,
 $\frac{1}{8}$ l Milch,
1 ger. Zitrone,
2 Eier,
20 gr Zucker,
3 Essl. Apfelmus oder Löffelrechte (dünne)
Marmelade.

Ein Teller wird mit Butter bepinselt und die Zwiebacke darauf gelegt. Die Milch wird mit einer geriebenen, bitteren Mandel heiss gestellt, durchgegossen und mit dem Eigelb und 10 g Zucker gründlich vermischt. Diese Mischung giesst man über die Zwiebacke, stellt den Teller, zugedeckt, 1 Stunde auf einen

Topf mit heissem Wasser, überfüllt dann die Zwiebäcke mit Obstmarmelade und dem mit Zucker steif geschlagenen Eiweiss und setzt die Speise noch bei 125° C. 15 Min. in den Bratofen.

Man kann den Schnee auch mit der Obstmarmelade mischen, über die Speise streichen und im Ofen backen.

86. Auflauf von Obstmarmelade. $\frac{3}{4}$ Stunde.

Pfirsich-, Katharinenpflaumen-, Aepfel-, Erdbeeren-, Aprikosenmarmelade.

2 Essl. Marmelade,

2 Eiweiss,

30—50 gr Puderzucker nach Geschmack.

Die steife Fruchtarmelade von einer der oben angegebenen Früchte wird mit dem steifen Eierschnee und dem Puderzucker genau gemischt und in einem kleinen Papierkasten oder in einem Förmchen 15 Min. bei 118—119° C. gebacken.

87. Gelee von Pomeranzen. 20 Minuten.

1 bittere Pomeranze,

125 gr Stückenzucker,

$\frac{1}{8}$ l Wasser,

3 Essl. Zitronensaft,

6 gr, ungefähr 2 $\frac{1}{2}$ Tafeln rote Gelatine,

1 Essl. Wasser,

$\frac{1}{4}$ l Weisswein.

Die Pommeranze wird auf dem Zucker abgerieben und dieser in Wasser aufgelöst, der Zitronensaft hinzugefügt, die Gelatine in Wasser aufgelöst. Wein, Zucker und die durch ein Sieb gegossene, aufgelöste Gelatine werden gemischt und in kleine Gläser gefüllt, wo das Gelee steif werden muss.

88. **Rhabarbergelee.**

1 Stunde.

$\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Rhabarber,
 $\frac{1}{8}$ l Wasser,
85 g Zucker,
3 g = ungefähr $1\frac{1}{2}$ Tafel weisse Gelatine,
1 Essl. dicke Sahne,
1 Essl. Zitronenzucker,
5 gr Zucker,
 $\frac{1}{8}$ l Sahne.

Der Rhabarber wird gewaschen und in kleinen Stücken in dem Wasser und Zucker weich gekocht. Nachdem derselbe durch ein Haarsieb gestrichen wurde, benützt man das erste, abfliessende Wasser zum Auflösen der Gelatine, welche man mit dem Püree vermischt und mit einem Esslöffel dicker Sahne und Zitronenzucker noch einmal heiss rührt, ohne zu kochen. Man spült einen Napf mit Wasser aus, streut ihn mit Zucker aus und füllt die Masse hinein. Nachdem das Gelee erkaltet ist, stürzt man es und gibt kalte Sahne dazu.

89. **Apfelgelee.**

$\frac{1}{2}$ kg (1 Pfd.) Aepfel,
 $\frac{1}{8}$ l Wasser,
Zucker,
 $1\frac{1}{2}$ Tafel rote Gelatine,
2 Esslöffel Zitronensaft.

Die feingeschälten, klein geschnittenen Aepfel, von denen nur Stiel und Blüte entfernt wurden, werden zu einem nicht zu dünnen Mus verkocht und durch ein grosslöcheriges Sieb gerührt. Das erste, abfliessende, sehr dünne Mus, benutzt man um die Gelatine, die vorher schon mit dem Zitronensaft ver-

mischt wurde, aufzulösen, vermischt sie dann mit dem Apfelmus, schmeckt dieses mit Zucker nach Belieben ab und füllt es dann in eine Glasschüssel, in der man es lassen oder nach dem Kaltwerden stürzen kann. Man gibt gern Milch oder kalte Sahne dazu.

90. Reis in Rotwein oder Apfelwein.

*50 gr feiner Reis,
1/4 l Rotwein oder sehr guter Apfelwein,
1 Teelöffel Zitronenzucker,
1 cm Kaneel,
40 gr Zucker,
1 Esslöffel Rot- oder Apfelwein,
5 gr Zucker.*

Der Reis wird mit kaltem Wasser zweimal zum Kochen gebracht, halb gar gekocht und abgessen. Dann füllt man den Wein, Zitronenzucker und Kaneel dazu und schüttelt den Reis oft, bis er weich ist, worauf man ihn süsst. Man spült einen Napf mit Wein aus, streut ihn mit Zucker aus und lässt den Reis darin erkalten. Nach dem der Reis gestürzt ist, richtet man ihn an, wenn es erlaubt, gibt man Sahne oder Milch dazu.

91. Feigenkompott.

12 Stunden.

*125 gr grosse getrocknete Feigen,
3/8 l Wasser,
1 Esslöffel Zitronenzucker,
1/8 l Malaga.*

Die Feigen werden gewaschen, zerschnitten und eine Nacht in Wasser gelegt. Man kocht sie in einem irdenen Topfe mit demselben Wasser weich, rührt sie durch ein Haarsieb und den Brei mit dem Zitronenzucker und Malaga auf dem Feuer zu Gelee.

Bes. Bem. Zuweilen ist auch das undurchgestrichene Feigenkompott erlaubt.

92. Prünellen oder anderes Backobst
(Dörrobst).

65 gr trockene Prünellen,
 $\frac{1}{4}$ l Wasser,
1 Stück Zimt,
30 gr Zucker,
1 Teel. Zitronenzucker,
2 Essl. Weisswein oder Aepfelwein,
6 gr Kartoffelmehl.

Die Prünellen oder das andere Obst werden eine Nacht vorher in Wasser gelegt und mit diesem Wasser, Zimt, Zucker und Zitronenzucker weich gekocht. Man nimmt das Obst mit dem Schaumlöffel heraus, kocht den Saft mit Wein oder auch ohne diesen ein, rührt etwas Kartoffelmehl in kaltem Wasser ein, dickt die Sauce etwas und füllt sie nach dem Erkalten über die Früchte. Man kann das Kompott auch durch ein Sieb reiben und mit gesüsstem Eierschnee 10 Minuten im Ofen bei 125° C. überbacken.

93. Getrocknete Besinge (Blaubeeren).

50 gr getrocknete Besinge,
 $\frac{3}{8}$ l Wasser,
1 Essl. Wasser,
30 gr Zucker,
3 gr Kartoffelmehl.

Die Besinge werden gewaschen, eine Nacht in kaltem Wasser im irdenen Topf aufgeweicht, mit Zucker in demselben Wasser über schwachem Feuer gar und

breiig gekocht, das Kartoffelmehl angerührt und die Masse noch 5 Minuten gekocht.

94. Gebratene Aepfel.

*2 Kalvillen,
40 gr Kandiszucker.*

Man höhlt das Kernhaus der Aepfel recht gleichmässig aus, doch so, dass die Blüte als Boden bleibt, füllt gestossenen Kandi in die Aepfel und bratet sie $\frac{1}{2}$ Stunde in heisser Röhre.

Bes. Bem. Die Aepfel werden gern von Hustenden gegessen.

95. Rotweinschaum. 20 Min.

*2 Eier,
 $\frac{1}{8}$ l Rotwein,
50 g Zucker,
1 Teel. Zitronenzucker,
1 Essl. Himbeergelee oder Gelee von Johannisbeeren.*

Alle Zutaten werden mit einem kleinen Schneebesen über dem Feuer geschlagen, bis die Flüssigkeit sich in Schaum verwandelt hat, dann wird in hohem Glase angerichtet.

96. Eiweiss in angenehmer Form. 20 Minuten.

*1 Eiweiss,
1 Essl. Sahne,
1 Essl. Kognak,
1 Teel. Zucker.*

Das frische Eiweiss wird zu steifem Schnee geschlagen, die Sahne langsam dazu geschlagen, dann

mit Kognak und dem Zucker vermischt und löffelweise verabreicht.

97. **Hoppelpoppel.** 25 Minuten.

1 Eigelb,
65 Puderzucker.

Das Eigelb wird mittelst eines Teelöffels mit dem nach und nach zugefüllten Puderzucker 20 Min. stark geschlagen. Der Rand des Glases, worin dieses geschehen ist, muss sorgfältig feucht abgewischt oder die Masse muss mit sauberem Löffel in einem anderen Gefäß angerichtet werden.

Bes. Bem. Man kann diese Mischung mit einem Esslöffel Tokoyer, Malaga, Bordeaux, Kognak, Zitronen- oder Apfelsinensaft verändern.

98. **Geschlagenes Ei.** $\frac{3}{4}$ Stunde.

1 Ei,
1 Prise Salz,

Das Ei wird mit einer Prise Salz so lange geschlagen, bis das Wasserglas halb voll Eierschaum ist.

99. **Plasmon-Erfrischungseis.** 20 Min.

(Gefriermaschine notwendig.)

24 g Plasmon,
 $\frac{1}{4}$ l Wasser,
60 gr Zucker,
5 Teel. Zitronensaft,
2 Teel. Kognak oder Kognakersatz.

zur Gefrier-
maschine } $1\frac{1}{2}$ kg (3 Pfd.) zerschlagenes Eis,
 } $\frac{1}{2}$ kg Salz.

Plasmon wird in Wasser im Wasserbad gelöst, Zucker dazu gegeben und 10 Minuten in der Gefrier-

maschine gerührt, dann werden Zitronensaft und Kognak hinzugegeben, eingerührt und serviert.

100. **Plasmon-Eispillen.** 20 Minuten.

18 g Plasmon,

$\frac{1}{8}$ l Wasser,

20 gr durch ein feines Drahtsieb geriebenen Schinken,

3 Pfd. zerschlagenes Eis und 1 Pfd. Salz.

Plasmon wird in Wasser im Wasserbade gelöst, mit dem Schinkenpuree verrührt, in eine kleine Puddingform gegeben und in einem Napf mit Eismischung (Salz und Eis) 10 Minuten gedreht, in Pillengrösse mit einer Nadel abgestochen und verabreicht.