

## Kalte süße Speisen.

1.

### Chocolade-Pudding.

Nehme 15 Gramm feine Vanille-Chocolade mit einem Stückchen Zucker in einem knappen Mäßchen Milch ziemlich feig, gebe ein halbes Eidotter und ein Blättchen Gelatine, in ein wenig Wasser aufgelöst, hinein und schlage es beständig mit einem kleinen Besen, füge zuletzt den Schnee von einem halben Eiweiß hinzu, lasse ihn eben mit durchfochen und thue die Masse, aber erst wenn sie fast erkaltet ist, in eine mit Mandel-Öel bestrichene Ringform, stürze sie, fülle Rahmschnee ( $\frac{1}{2}$  Mäßchen Rahm, 15 Gramm Zucker und ein wenig Vanille) hinein, oder servire, falls Du keine Ringform hast, den Rahm in einer kleinen Schale dazu.

2.

### Rahm-Pudding.

Koche ein Mäßchen Milch mit Zucker, ein wenig Vanille und einem Eidotter; füge anderthalb Blättchen Gelatine und ein zu Schnee geschlagenes Eiweiß hinzu, behandle ihn übrigens wie den Chocolate-Pudding und servire die Wein-Sauce Nr. 5 oder auch nur Gelée dazu, oder wenn Du eine Ringform genommen hast, so fülle Himbeer-Crème hinein.

3.

### Eier-Pudding.

Verklopfe ein ganzes, recht frisches Ei und rühre ein Mäßchen Milch dazu, fülle es in die Puddingform und stelle es in kochendes Wasser (Bain-Marie) bis es fest geworden ist, fünf bis zehn Minuten etwa, stürze es nach dem Erkalten und gebe eine Obst- oder Wein-Sauce dazu.

4.

### Rosen-Pudding.

Nimm ein Ei, ein halbes Mäßchen Milch, einen Theelöffel Zucker und drei Eßlöffel Rosenwasser, verklopfe das Ei, füge das Andere hinzu und verfare übrigens wie bei dem Eier-Pudding.

5.

### Johannisbeer-Pudding.

Verrühre 8 Gramm Stärke mit einem Mäßchen frisch ausgepresstem Johannisbeersaft, füge 30 Gramm Zucker hinzu und laß es unter beständigem Rühren wohl durcheinander kochen, fülle es in eine Form oder tiefe Schale, stürze es, wenn es kalt ist, und gib süßen Rahm oder Vanille-Sauce dazu.

6.

### Griesmehl-Pudding mit Chocolate.

Koche ein Mäßchen Milch mit 8 Gramm Zucker und einem Streifchen Vanille, Zimmt oder Citronenschale, gib so viel Griesmehl hinein, bis es ziemlich steif ist und laß es gar kochen, setze es ab, rühre ein halbes zu Schnee geschlagenes Eiweiß darunter und theile die Masse nun in zwei Theile; vermische den einen mit 8 Gramm fein geriebener Chocolate und laß den andern weiß; gib nun in eine mit Wasser ausgespülte Form die Hälfte der weißen Masse, dann die Hälfte davon mit Chocolate und wechsle so noch einmal ab, und wenn es vollkommen erkaltet ist, so wird es gestürzt und mit einer ebenfalls erkalteten Sauce servirt, welche Du aus einem halben Eidotter, einem halben Mäßchen Milch, Zucker, Vanille und ein wenig Kartoffelmehl bereitet hast.

7.

### Spanischen Reis.

Wasche ein halbes Mäßchen Reis und koche ihn in Milch mit einem Stückchen Vanille oder Zimmt weich, verkloppe dann ein Ei mit einem Eßlöffel Zucker und gib es an den Reis, den Du nun so lange auf dem Feuer rührst, bis er sich etwas verdickt und servire kalt.

8.

### Rothe Grütze.

Vermische ein halbes Mäßchen frisch ausgepressten Saft von Johannisbeeren oder Himbeeren mit 15 Gramm Zucker und gieße dann so viel frisches Wasser hinzu, daß das Ganze ein Mäßchen Flüssigkeit beträgt, bringe sie zu Feuer und gib, wenn sie kocht, 12 Gramm feines Griesmehl hinein, welches mit kaltem Wasser angerührt, dies aber wieder rein abgegossen ist, und rühre es, bis es gar gekocht ist; fülle es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, stürze es, wenn ganz erkaltet, und servire süßen Rahm dazu, Du kannst es aber auch gleich dem Chocolate-Budding, in eine Ringform thun und Rahmschnee in die Mitte füllen. Statt Griesmehl kann Kartoffelmehl oder Reismehl genommen werden.

(Recept aus Kopenhagen.)

9.

### Weiße Grütze.

Koche 20 Gramm Griesmehl mit einem Mäßchen guter Milch, 8 Gramm Zucker und einem kleinen Stückerl Vanille recht dick und streiche es, wenn es abgekühlt ist, durch einen Seiher, richte es locker und bergartig an, laß es ganz kalt werden und umgib es dann mit einem Mäßchen geschlagenen, mit 15 Gramm Zucker vermischten Rahm.

10.

### Süßer Rahm.

Gieße ein Mäßchen süßen, recht frischen Rahm in eine kleine Schale, stelle ihn eine Weile in den Keller, daß er recht kalt wird, füge fein gesiebten Zucker hinzu und servire.

11.

### Rahmschnee.

Gib ein Mäßchen dicken süßen Rahm mit 20 Gramm fein gesiebtem Zucker in eine tiefe Schale und schlage es mit einem kleinen Besen, bis es recht schaumig ist; laß es dann einen Augenblick stehen, hebe es hierauf mit dem Schaumlöffelchen ab und setze es pyramidenförmig auf. Du kannst es mit etwas Eingemachtem garniren oder kleines Backwerk dazu reichen.

12.

### Rahmschnee mit Himbeeren oder Erdbeeren.

Schlage ein Mäßchen Rahm wie bei Nr. 11 an-  
gegeben, aber ohne Zucker; treibe dann einige  
Himbeeren oder Erdbeeren durch ein Sieb und  
mische es nebst 20 Gramm fein gesiebtm Zucker  
unter den Rahm, setze ihn als Pyramide auf und  
umgib diese dicht mit Himbeeren oder Erdbeeren.

13.

### Schneeberg.

Verrühre zwei Eiweiß mit einem Theelöffel voll  
eingemachten Himbeeren oder Johannisbeeren und  
30 Gramm gesiebtm Zucker und schlage es mit  
einer Gabel zu einem steifen Schnee, setze davon  
einen kleinen Berg auf eine kleine Schüssel und  
garnire es mit kleinen Häufchen Eingemachtem.

14.

### Schnee-Eier.

Laß ein Mäßchen Milch mit etwas Zucker und  
einem Streifchen Zimmt oder Vanille aufkochen  
und schlage ein Eiweiß zu steifem Schnee; setze mit  
einem Löffelchen kleine längliche Klößchen von dem  
Schnee in die kochende Milch, jedoch nicht zu viel  
auf einmal, damit Du sie umwenden kannst, laß sie  
ein wenig kochen und lege sie dann mit dem Schaum=

löffelchen auf eine kleine Schüssel und wenn alle gekocht und auf die Schüssel gelegt sind, so rühre die Milch mit einem halben Eigelb an, gieße sie zwischen die Schnee-Eier und servire kalt.

15.

#### **Apfel mit Guß.**

Gib gutes Apfel-Mus (s. Compots) in eine flache Schale, streiche, wenn es gänzlich erkaltet ist, Bäises-Masse (s. Backwerk) darüber, bestreue es mit Zucker und stelle es an den Backofen, bis es oben schön gelb, wie Biscuit ist, servire kalt.



