

## Kalte Küche

oder

Speisen ohne Feuer zu bereiten.

1.

**Suppen.**

(S. Kaltjhalen.)

2.

**Weißbrot-Pudding.**

Brocke ein Weißbrötchen (mit der Kruste) in eine gewöhnliche Obertasse, die damit gerade gefüllt sein wird, gieße immer etwas Milch dazwischen und drücke das Weißbrot mit einem kleinen Löffel fest ein; stürze es nach einer Weile und bestreue den Pudding stark mit Zucker, Du kannst ihn auch noch mit Frucht-Gelée umlegen.

3.

### Zwieback-Speise.

Lege ein Zwieback in eine Schüssel, gieße ein halbes Mäßchen Milch langsam darüber, drücke einige in heißem Wasser gewaschene Corinthen ein wenig hinein und bestreue mit Zucker.

Oder: Stoße ein Zwieback, nimm auf vier Theile davon einen Theil gestoßenen Zucker und einen Theil fein geschnittene abgezogene Mandeln oder Nußkerne und rühre es mit Milch zu einem dicken Mus an.

4.

### Nuß-Speise.

Hacke oder stoße einige frische Wallnuß-Kerne und vermische sie mit der gleichen Menge geriebenem Schwarzbrot und etwas feinem Salz, gib es in eine kleine Schale und einen Deckel darüber, beschwere es und laß es eine Zeit lang stehen, wonach es aufgelockert und servirt wird.

5.

### Pflaumen-Speise.

Schneide die Pflaume auseinander, entferne den Kern und lege sie, das Innere nach oben, zierlich auf eine Schüssel, wie ein Stern etwa, hacke die geschälten Kerne oder Mandeln, vermische sie mit Zucker und fülle die Pflaumen damit.

Ebenso von Mirabellen und Reineklauden,  
doch werden diese nur mit Zucker gefüllt.

6.

#### **Apfelspeise mit Apfelsine.**

Schäle einen großen Apfel und schnitzele ihn zu ganz feinen Scheibchen; schäle auch eine Apfelsine und schneide sie zu Scheiben und jede Scheibe wieder in vier bis acht Theile, je nach der Größe; lege nun eine Lage Apfel in eine Schale und überstreue sie stark mit Zucker, darauf von den Apfelsinestückchen, ebenfalls mit Zucker überstreut und wechsle so ab, bis oben eine Lage Apfel ist, über die Du aus vier Apfelsinestückchen ein Malthesekreuz legst und läßt das Ganze eine Stunde stehen, ehe servirt wird.

7.

#### **Apfel-Mus.**

Schäle ein paar Äpfel und reibe sie auf dem Reibeisen, vermische es mit Zucker und richte es gehäuft an; Du kannst es auch mit geschälten, fein geschnittenen Mandeln bestecken oder in die Mitte eine Vertiefung machen und Johannisbeergelée hinein thun.

8.

#### **Schwarzbrot-Mus.**

Vermische geriebenes Schwarzbrot mit Zucker und Milch.

9.

**Compot.**

Lege Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren oder Johannisbeeren in eine Schale und bestreue sie stark mit Zucker. (S. auch Obst-Salat.)

10.

**Compot von getrockneten Pflaumen.**

Schneide sie, nachdem die Kerne herausgenommen sind, in ganz feine Streifchen und vermische sie mit Zucker; die Kerne kannst Du aufschlagen und ebenfalls fein geschnitten darunter thun.

11.

**Compot von Nuskernen.**

Schäle Wallnüsse, theile jede in ihre vier Theile und vermische sie mit Honig oder Quitten-Gelée.

12.

**Schneeberg.**

(S. kalte süße Speisen.)

13.

**Rahmschnee.**

(S. kalte süße Speisen.)

14.

**Süßer Rahm.**

(S. kalte süße Speisen.)

15.

**Eier-Crème.**

Verklopfe ein frisches Eigelb mit vier Theelöffeln Zucker und etwas Fruchtfaft, schlage dann das Eiweiß zu festem Schnee und rühre es gut durch.

16.

**Obst-Kuchen.**

Bestreiche eine runde Scheibe Weißbrot mit frischer Butter, belege sie dicht mit Johannisbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren oder Erdbeeren und bestreue sie reichlich mit Zucker.

17.

**Aniskuchen.**

Wie Nr. 16, aber mit überzuckerten Aniskörnern dicht belegt.

18.

**Zucker-Kuchen.**

Wie Nr. 16, aber mit Zucker oder mit farbigen Zuckerkörnchen dick bestreut.

**Apfelsküchlein.**

Stich ziemlich dicke Apfelscheiben in der Größe von Fünfmärkstücken aus (Du kannst sie auch auszacken) und bestreue sie mit grob gestoßenem Zucker oder noch besser mit farbigem Zucker, den Du beim Conditior bekommst.

**Uebersüßertes Obst.**

Nimm schöne Johannisbeer-Träubchen, rothe und weiße, auch schwarze, wenn die Puppen sie mögen, denn je verschiedener, je hübscher, tauche je eins in Eimweiß, laß es abtropfen und überzuckere es, indem Du es in gestoßenem oder geriebenem, nicht gesiebtem Zucker theils umwendest, theils hin und wieder Zucker darüber streust, jedes auf eine Schüssel legst und an der Luft etwas abtrocknen läßt, was bald geschehen ist. Beim Serviren werden kleine Johannisbeerblättchen oder sonst grüne Blättchen dazwischen gesteckt.

Ebenso Erdbeeren, wovon Du die Blättchen abnehmen mußt, Kirschen, deren Stiele halb abgesehritten werden, kleine Apfelsinen (Mandarinen), die geschält und ohne Messer vorsichtig auseinander getheilt werden, um die innere Haut nicht

zu verlegen; zum Ueberzuckern steckst Du dieselben an ein feines Hölzchen, da sie keinen Stiel haben, woran Du sie fassen könntest.

Diese so leicht und wohlfeil zu bereitende Speise sieht allerliebste aus und schmeckt vortreflich.

Eine meiner kleinen Nichten, die ihren Geburtstag zu Anfang Juli feiert, bereitet dann für ihre Glück wünschenden Freundinnen immer eine große Schale dieses verschiedenen Obstes, sowie ein paar Teller Backwerk und ein paar Karaffen Fruchtwasser, was sie, mit Blumenstöcken dazwischen, auch recht zierlich zu ordnen weiß und stets viel Beifall findet.



