Süße Nachspeisen.

1. kalte.

Blaubeerspeise mit Zwieback (s. Nr. 50).

Stachelbeerspeise mit Zwieback (s. Nr. 9).

Flammeri mit Fruchtsaft (s. Nr. 20).

Kirschenflammeri (s. Nr. 35).

142. Stachelbeerflammeri.

1 Pfd. frische oder nach Nr. 190 ohne Zucker eingemachte Stachelbeeren werden mit $^3/_4$ *l* Wasser, etwas Zitronenschale und Zucker nach Geschmack recht weich gekocht. 80—100 *g* Kartoffel- oder Maismehl werden

Fig. 15. Flammeri.

in knapp $^1/_4$ *l* kaltem Wasser klargerührt, zu den kochenden Stachelbeeren gegossen und unter Rühren gut durchgekocht, bis es dick ist. Dann wird noch einmal mit Zucker abgeschmeckt und die Speise in ausgespülte Tassenköpfe oder in eine Schüssel gegossen und zum Erstarren kaltgestellt.

143. Rhabarberflammeri.

1—2 Pfd. Rhabarber wird geschält, in dünne Stückchen geschnitten und mit $^1/_2$ *l* Wasser und etwas Zitronenschale ganz weich gekocht und mit dem nötigen Zucker nach Geschmack vermischt. Das Ganze wird gemessen und auf 1 *l* 125 *g* Kartoffel- oder Maismehl genommen, das in 1 Tasse kaltem Wasser klargerührt wird. Es wird in den kochenden Rhabarber gegossen

und unter stetem Rühren dickgekocht, dann in ausgespülte Tassen oder in eine Schüssel gegossen und zum Erstarren kaltgestellt. Wird am besten am Tage vorher bereitet.

144. Stachelbeer- und Rhabarbergrütze.

Wird wie Nr. 142 und 143 bereitet. Auf 1 *l* Fruchtbrei werden 125 *g* Grieß oder Maisgrieß. Kalte Vanille- oder Zitronensoße dazu.

145. Rote Apfelspeise.

1 Pfd. Äpfel wird ungeschält in Stücke geschnitten, mit reichlich ¼ *l* Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Wieder aufs Feuer gesetzt, gibt man 4 Eßlöffel Zucker dazu und 8 Blatt rote, in kaltem Wasser erweichte, dann leicht ausgedrückte Gelatine. Die Gelatine muß sich vollständig auflösen, soll aber nicht kochen. Die Masse wird in einer ausgespülten Schüssel zum Erstarren kalt gestellt. Kalte Milch oder Milchsoße wird dazu gegeben.

146. Rote Stachelbeer- oder Rhabarberspeise.

½ Pfd. Stachelbeeren werden geputzt und mit ½ *l* Wasser und etwas Zitronenschale und Zucker nach Geschmack ganz weich gekocht. 8—9 Blatt Gelatine, halb rote, halb weiße, wird in kaltem Wasser erweicht, dann leicht ausgedrückt und in den heißen Stachelbeeren unter Umrühren vollständig aufgelöst. Die Speise wird in einer ausgespülten Schüssel zum Erstarren kaltgestellt. Soße wie bei Stachelbeergrütze, zur Rhabarberspeise nimmt man 1 Pfd. Rhabarber und nur ¼ *l* Wasser, sonst ebenso.

147. Preiselbeerspeise.

1 Pfd. nach Nr. 194 ohne Zucker eingemachte Preiselbeeren werden durch ein Haarsieb gestrichen. Die Hälfte dieses Fruchtbreies läßt man aufkochen, während man die andere Hälfte mit 6—8 Eßlöffel Zucker mischt und einige Eßlöffel Kartoffel- oder Reismehl darin auflöst. Dann wird dieser Saft zu dem kochenden gegossen und unter stetem Rühren mit dem Holzlöffel gekocht, bis die Masse ziemlich dick ist. In einer ausgespülten Form erstarren lassen und rohe Sahne oder Milchsoße dazugeben.

2. warme.

148. Kirschbettelmannskuchen billig und gut.

500 *g* entkernte saure oder süße Kirschen werden mit dem nötigen Zucker möglichst ohne Wasser zu Kompott gekocht, das so kurz eingekocht sein muß, daß sich der Saft nicht viel absondert. Dieses Kompott gibt man in eine Auflaufform oder in eine feuerfeste Schüssel. 3 Tassen geriebenes Brot wird mit 1 Tasse Zucker, etwas gestoßenem Zimmt, 1 Ei und 1 Eßlöffel saurer Sahne verrührt und über die Kirschen gegeben. Die Speise wird im Ofen fast 1 Std. schön braun gebacken und, mit Zucker bestreut, warm zu Tisch gegeben.

149. Apfelbettelmann.

2 Tassen geriebenes Brot und ebensoviel geriebene Semmel, oder nur 4 Tassen Brot, werden mit $^3/_4$ *l* Milch übergossen, $^1/_2$ Std. stehen gelassen. Dazu gibt man 1 Pfd. Äpfel, geschält in feine Scheiben geschnitten, sowie 4—5 Eßlöffel Zucker, 1—2 Eier, $^1/_2$ Teelöffel Zimt, halb soviel gestoßene Nelken und etwas abgeriebene Zitronenschale. Alles wird gut gemischt, wenn zu trocken, wird noch etwas Milch oder Wasser dazugegossen. Eine Auflaufform wird reichlich mit Fett ausgestrichen, die Masse hineingetan und in mäßiger Ofenhitze $^3/_4$—1 Std. gebacken.

150. Maisgrießspeise.

$^1/_2$ *l* halb Milch, halb Wasser läßt man mit etwas Zitronen- oder Apfelsinenschale und Vanille langsam zum Kochen kommen, damit der Geschmack der Gewürze auszieht. Dann nimmt man sie heraus, gibt etwas Salz und 3 Eßlöffel Zucker dazu. Wenn die Milch kocht, schüttet man 100 *g* groben Maisgrieß hinein, rührt dabei fleißig mit dem Holzlöffel, um Klümpchen zu vermeiden, und läßt den Grieß zugedeckt ganz langsam $^3/_4$ Std. ausquellen. Dann wird 1 Eßlöffel Butter oder Fett, 2 Eßlöffel gewaschene, in ein wenig Rum gebeizte oder in wenig Wein oder Wasser rundgedämpfte Korinthen und Sultaninen oder eine Handvoll frische Weinbeeren hinzugefügt. Die Masse wird in eine gefettete Auflaufform

oder in eine Kasserolle gefüllt, die Oberfläche mit dem Messer schön glatt gestrichen und leicht mit Butter oder Fett bestrichen, damit sie nicht trocken wird. So kann die Speise bis zum andern Tage stehen bleiben. 3/4 Std. vor dem Anrichten wird sie mit feinem Zucker bestreut in den heißen Ofen gestellt. Der Zucker soll, wenn möglich braun werden. Nach einer halben Stunde wird die Speise aus dem Ofen genommen, damit sie nicht zu heiß zu Tisch kommt. Man kann noch Fruchtgelee oder Kompott dazu reichen.

Der Abendtisch.

An Sommertagen wird man guttun, abwechselnd kalte und warme Obstsuppen mit Semmel- oder Grießklößchen darin zu geben, im Winter dicke warme Suppen. Auch alle die falschen Schnitzel und hier folgenden Pfannenspeisen, mit grünem Salat, Bohnen- oder Kartoffelsalat oder mit gewärmtem Gemüse ergeben nahrhafte Abendgerichte. Die größte Sorge ist es wohl für die Hausfrauen, daß jetzt der so bequeme Butteraufstrich und Fleischbelag für das Abendbrot fehlt. Wir wollen aber „die Flügel nicht hängen lassen", sondern etwas erfinderisch sein und uns zu helfen suchen.

Billiger Brotaufstrich und Brotbelag.

151. Heringshäckerle als Brotaufstrich.

Einige Salzheringe werden 12—24 Std. in viel Wasser gewässert, damit sie nicht zu salzig sind, dann abgezogen, entgrätet und fein gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben. Dann wird eine feingehackte Zwiebel, etwas Pfeffer und wenn möglich 1 Eßlöffel Salatöl daruntergemischt. Die trockenen Brotschnitten werden damit bestrichen und schmecken tadellos zum Tee. Zur Abwechslung legt man mal 2—3 dünne Eischeiben auf jede Schnitte.

152. Kochkäse als Brotaufstrich.

6—10 Harzerkäse, sogenannte Handkäse, werden in einem irdenen Topfe einige Tage zugedeckt in die Sonne