Pfanne setzt, daß man ihn nicht leicht losbekommen kann. Es versteht sich wohl von selbst, daß man dann noch einmal Butter gelb werden läßt, ehe man die Semmel wieder einlegt und die Masse darüberfüllt. Der Kuchen wird mit Zucker und Zimmet bestreut.

1048. Griesschnitte. Man lasse ein Quart (ein reichl. Liter) Milch kochen, füge einen Löffel voll Butter, etwas Zucker, Citronenzucker, ein Stück Zimmet und 12 Loth (20 NLth.) mit Wasser abgeschwemmten Gries hinzu, und koche hiervon unter stetem Rühren einen dicken Brei; vermische denselben heiß mit einigen Eidottern, streiche ihn fingerdick auf eine Schüssel, schneide ihn nach dem Erkalten in Stücke von beliebiger Größe, panire diese mit Ei und Semmel, brate sie in Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun und bestreue sie mit Zucker und Zimmet.

1049. Nierenschnitte zum Garniren der Gemüse. Eine gebratene, nicht zu fette Kalbsniere und ein wenig Kalbsbraten wird ganz feingehackt und mit etwas steifgekochtem Semmelbrei, einigen Eidottern, Salz, Pfeffer und Muscatnuß vermischt; dann schneidet man abgeschälte Semmel in hübsche, nicht zu große Scheiben, läßt sie in etwas Milch, welche mit einem Ei klargequirlt ist, ein wenig weichen, bestreicht sie dick und glatt mit der Nieren-Farce, bestreut sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter, legt sie in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr und bäckt sie im heißen Ofen gelbbraun.

XV. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Flammeri und kalten süßen Speisen.

Um Wiederholungen zu vermeiden, sei hier gesagt, daß die Form, in welcher man das Flammeri erkalten läßt, unmittelbar vor dem Einfüllen der heißen Masse in kaltes Wasser getaucht und leicht ausgeschwenkt werden muß.

1050. Flammeri von Kartoffel- oder Stärkemehl mit Maraschin. Man läßt 1 Quart (1 reichl. Liter) Milch mit 12 Loth (20 NLth.) Zucker kochen, quirlt dann 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Kartoffel- oder Stärkemehl mit etwas kalter Milch recht klar, gießt es zur kochenden Milch, kocht hiervon unter immerwährendem Rühren einen glatten, ziemlich dicken Brei, nimmt diesen vom Feuer, läßt ihn einige Augenblicke verküh-

len, vermischt ihn dann mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 4 bis 6 Eiweißen und mit einem Glase Marasquin, füllt die Masse in eine angefeuchtete Form, läßt sie erkalten, stürzt sie auf eine Schüssel und giebt folgende Sauce kalt darüber: Ein halbes Quart (reichl. $^1/_2$ Liter) Sahne wird mit 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker und 8 Stück feingestoßenen bitteren Mandeln aufgekocht, mit 6 Eidottern und einem Theelöffel voll Kartoffelmehl abgezogen, durch ein Sieb gegossen und nach dem Erkalten mit etwas Marasquin vermischt.

1051. Flammeri von Kartoffelmehl mit Makronen und Himbeer-Sauce. Man kocht von 1 Quart (reichl. 1 Liter) Milch mit 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Kartoffelmehl und 12 Loth (20 NLth.) Zucker einen glatten Brei nach Angabe der vorigen Nummer, zieht ihn, sobald er vom Feuer kommt, mit 6 Eidottern, welche mit ein wenig Milch klargequirlt sind, ab, rührt 4 Loth (knapp 7 NLth.) bittere feingehackte Makronen darunter und vermischt die Masse mit dem recht steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweißen, füllt sie in eine angefeuchtete Form, stürzt sie nach dem Erkalten auf eine Schüssel und giebt eine Himbeer-Sauce nach Nr. 134 dazu.

1052. Flammeri von Gries. 1 Quart (1 reichl. Liter) Sahne oder Milch läßt man mit 8 bis 12 Loth (13 bis 20 NLth.) Zucker, einem Stück Zimmet und etwas Citronenschale aufkochen, fügt 8 Loth (reichlich 13 NLth.) mit Wasser abgeschwemmten Gries hinzu, kocht hiervon unter stetem Rühren einen Brei, nimmt den Zimmet und die Citronenschale heraus, vermischt den heißen Griesbrei mit dem steifen Schnee von 4 Eiweißen, füllt ihn in eine Form, oder auch in Obertassen, stürzt ihn nach dem Erkalten auf eine Schüssel und tischt ihn mit einer kalten Himbeer-, Johannisbeer-, Kirsch- oder Milch-Sauce auf.

Anmerkung. Es bindet nicht aller Gries gleich stark. Sollte der Gries nicht bald nach dem Einschütten in die kochende Milch die erforderliche Bindung versprechen, so schütte man gleich noch ein wenig Gries nach. Zu spät nachgeschütteter Gries quillt nicht gehörig aus.

1053. Flammeri von Reisgries mit Mandeln und Vanille. Man koche $1\,^1/_4$ Quart (knapp $1\,^1/_2$ Liter) Milch mit 4 Loth (knapp 7 NLth.) süßen und 8 Stück bitteren feingestoßenen Mandeln und einer halben Stange Vanille auf, lasse sie eine Viertelstunde verdeckt entfernt vom Feuer stehen, gieße sie durch ein Sieb, koche sie mit 8 bis 12 Loth (13 bis 20 NLth.) Zucker von Neuem auf, thue 12 Loth (20 NLth.) genäßten Reisgries dazu, quelle ihn unter immerwährendem Rühren zu einem Brei aus, ziehe den steifgeschlagenen Schnee von 5 Eiweißen darunter, fülle die Masse in Formen, lasse sie erkalten, stülpe sie aus und gebe eine Milch-Sauce mit Vanille- und Mandeln-Geschmack oder eine kalte Weinschaum-Sauce dazu.

1054. Flammeri von Reisgries und Fruchtsaft (Rothe Grütze). Ein gehäufter Teller voll abgebeerter Johannisbeeren und eben so viel Himbeeren werden mit $^3/_4$ Quart (einem knappen Liter) Wasser ausgekocht. Der durch ein Tuch gepreßte Saft wird mit 8 bis 12 Loth (13 bis 20 NLth.) Zucker und 8 Stück sehr feingestoßenen bitteren Mandeln aufgekocht und mit 12 Loth (20 NLth.) angefeuchtetem Reisgries auf dem Feuer zu einem nicht zu dicken Brei abgerührt, welchen man auch noch mit dem steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweißen vermischen kann. Dann füllt man die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form, stürzt sie nach dem Erkalten auf eine Schüssel und giebt eine kalte Milch-Sauce mit Vanille-Geschmack oder geschlagene Sahne mit Vanille und Zucker dazu.

Anmerkung. Die Crêmes, Breie ꝛc., welche heiß mit Eiweißschnee verbunden werden, müssen zwar in dem Augenblicke, wo man denselben darunter mischt, noch so heiß sein, daß der Schnee gar wird, dürfen jedoch niemals gleich, nachdem sie vom Feuer genommen sind, mit demselben vermischt werden, sondern müssen sich erst, je nach der Menge der Masse, eine Minute oder länger abkühlen, weil sonst der Schnee leicht gerinnt und die Speisen dadurch ein schlechtes Ansehen erhalten.

1055. Flammeri von Kirschen. Dazu kocht man eine halbe Metze (2 knappe Liter) von den Steinen befreite Kirschen mit $^3/_4$ Quart (1 knappes Liter) Wasser, Zimmet, Zucker und Citronenschale weich, streicht sie durch ein Sieb und kocht den Saft mit feingestoßenen bitteren Mandeln und etwa 12 Loth (20 NLth.) Reisgries wie das Flammeri in voriger Nummer. Dazu giebt man ebenfalls eine kalte Milch-Sauce mit Vanille- oder Mandeln-Geschmack.

1056. Flammeri von Buchweizengrütze oder Schwaden. $^1/_8$ Metze ($^1/_2$ Liter) Grütze wird mit lauwarmem Wasser gewaschen und mit einem Quart (reichl. 1 Liter) Milch oder mehr, je nachdem die Grütze mehr oder weniger quillt, 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker, auf welchem die Schale einer Citrone abgerieben worden, und einem Stück Zimmet zu einem mäßig steifen Brei gekocht, welchen man heiß mit dem steifen Schnee von 4 Eiweißen vermischt und zum Erkalten in die angefeuchtete Form füllt. Man giebt eine kalte Milch- oder Weinschaum-Sauce dazu. Von **Schwaden** wird das Flammeri ebenso bereitet.

1057. Flammeri von Hirse wird ebenso bereitet wie das Flammeri von Grütze in voriger Nummer und mit einer kalten Weinschaum-Sauce aufgetischt. Die Hirse wird vor dem Kochen in der Milch mehrmals mit kochendem Wasser gebrüht und mit kaltem Wasser abgespült. Nach Belieben kann man ein wenig Rosenwasser unter die Hirse mischen, wenn sie beinahe dick genug eingekocht ist.

1058. Flammeri von Sago. 16 Loth (reichl. 26 NLth.) nach Nr. 26 gereinigter Sago wird in Milch mit Zucker, Zimmet und Citronenschale unter stetem Umrühren zu einem ziemlich dicken Brei gekocht, in eine

angefeuchtete Form gefüllt, nach dem Erkalten ausgestürzt und mit einer kalten Milch-Sauce auf den Tisch gegeben. Man kann den Sago auch in Rothwein und Wasser mit Zucker, Zimmet, Citronenschale und dem Saft einer Citrone ausquellen und eine kalte Rothwein-Sauce nach Nr. 129 dazugeben.

1059. Kalter Milchreis. Ein halbes Pfund gereinigter Reis wird in etwa 1½ Quart (reichl. 1½ Liter) kochender Milch oder Sahne mit einer Prise Salz, ¼ Pfund (12½ NLth.) Zucker, Zimmet und Citronenschale auf gelindem Feuer zu einem mäßig steifen Brei ausgequollen, gut durchgerührt, nachdem Zimmet und Citronenschale herausgenommen worden, in eine angefeuchtete Form gefüllt, nach dem Erkalten auf eine Schüssel gestürzt und mit einer beliebigen kalten Milch-, Frucht- oder Weinschaum-Sauce auf den Tisch gegeben. Man kann auch feingestoßene bittere Mandeln unter den Reis mischen.

Auf eine andere Art kann man den Reis schichtweise mit recht steifgekochtem Apfelmus, auch wohl mit gereinigten kleinen Rosinen und zerbröckelten Makronen in die Form füllen und nach dem Erkalten und Ausstürzen mit einer kalten Punsch-Sauce nach Nr. 128 überziehen.

1060. Mohnpielen, Mohnklöße. Man schwemmt den Mohn mit kaltem Wasser ab, weicht ihn 12 Stunden in kaltem Wasser ein, brüht ihn mit kochendem Wasser, schüttet ihn zum Abtropfen auf ein Sieb und reibt ihn in einem Reibenapfe fein. Man darf nicht viel Mohn auf einmal reiben, auch muß er anfangs trocken gerieben werden; später giebt man dann und wann ein wenig warme Milch dazu. Wenn der Mohn feingerieben ist, rührt man ihn mit Sahne oder guter Milch, einigen feingestoßenen bitteren Mandeln, Zucker, Zimmet, einer kleinen Prise Salz und etwas Rosen- oder Orangenblüthenwasser zu einem lockeren Brei an. Dann schneidet man geschältes Milchbrod oder Semmel in fingergliedlange, länglich-viereckige Stücke oder große Würfel, benetzt sie mit Milch, überstreut sie mit etwas Zucker und läßt sie ein wenig aufweichen; zuletzt richtet man den Mohnbrei mit der Semmel schichtweise auf eine Schüssel an und streut dick Zucker und Zimmet darüber. Man kann auch statt der Semmel Klöße nach Nr. 57 einrühren, in Milch garkochen und nach dem Erkalten mit dem Mohnbrei anrichten. Wenn der Mohnbrei längere Zeit steht, quillt er nach und wird trocken. Man gieße dann noch ein wenig Milch darüber.

1061. Kalte Mohnspeise. 1 Pfund weißer Mohn wird nach Angabe der vorigen Nummer eingeweicht und mit sehr wenig Milch zu einem dicken Brei feingerieben. Dann vermische man ihn mit 4 Loth (knapp 7 NLth.) feingehackten bitteren Makronen oder 1 Loth (knapp 2 NLth.) feingestoßenen bitteren Mandeln, 10 bis 12 Eidottern, 12 Loth (20 NLth.) Zucker, Ei-

tronenzucker, 1/4 Pfund (12 1/2 NLth.) gereinigten Corinthen, mische auch, wenn die Masse ein wenig dünn geworden sein sollte, einige Eßlöffel voll weißer geriebener Semmel darunter, vermische sie mit dem sehr steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweißen, fülle sie in eine mit Butter ausgestrichene Form, backe sie in einem Bain-marie im mäßig heißen Ofen 1 bis 1 1/2 Stunde, stürze die Speise auf eine Schüssel, lasse sie erkalten und gebe eine kalte Milch-Sauce mit Vanille- oder Marasquin-Geschmack dazu. Man kann auch die Speise, nachdem sie erkaltet ist, mit einer Baisers-Masse wie die Reis-Speise in Nr. 941 überziehen und verzieren, in einem mäßig warmen Ofen gelbe Farbe nehmen und dann vollständig erkalten lassen.

1062. Schneeberg. Man schlägt das Weiße von 8 Eiern zu sehr steifem, glattem Schnee, vermischt ihn mit 12 Loth (20 NLth.) feingestoßenem Zucker, streicht ihn fingerdick auf eine große Schüssel und sticht davon mit einem Eßlöffel Klöße in kochendheiße gesüßte Milch, in welcher man vorher den Geschmack einer Stange Vanille ausgezogen hat. Das Geschirr, in welchem sich die Milch befindet, muß breit sein, damit recht viele Klöße, die nicht zu gedrängt nebeneinander liegen dürfen, darin Platz finden. Dann deckt man einen Deckel darüber, läßt die Schneeklöße in der heißen Milch, die jedoch nicht kochen darf, garziehen, legt sie mit einem Schaumlöffel zum Abtropfen auf ein großes Sieb, bereitet auf diese Weise solche Klöße von sämmtlichem Schnee und läßt sie erkalten. Die Milch kocht man bis auf etwa ein halbes Quart (ein reichl. halbes Liter) ein, zieht sie mit einem Eßlöffel voll Mehl und 6 Eidottern glatt ab, thut ein paar Körner Salz und noch ein wenig Zucker, wenn solcher nöthig ist, daran, gießt sie durch ein Sieb und läßt sie erkalten. Die Schneeklöße richtet man in Form eines Berges recht sauber auf eine Schüssel an, verziert sie nach Belieben mit eingemachten Früchten oder gießt etwas von der kalten Sauce darüber und giebt die übrige Sauce in einer Saucière dazu auf die Tafel.

1063. Kalte Aepfel-Crême-Speise. Die nach Nr. 960 bereitete und in einem Teigrande gebackene Aepfel-Crême-Speise läßt man verkühlen. Dann schlägt man das Weiße von 3 Eiern zu recht steifem Schnee, vermischt denselben mit 3 Löffeln voll sehr feingestoßenem Zucker, überzieht mit einem Theil desselben die Speise, bespritzt sie vermittelst einer Papiertüte mit dem Reste des Schnees, stäubt Zucker darüber und läßt sie in einem mäßig warmen Ofen gelbliche Farbe nehmen; nach dem Erkalten wird die Speise mit eingemachten Früchten belegt und mit einer kalten Punsch-Sauce nach Nr. 128 auf den Tisch gegeben.

1064. Kalte Makronen-Crême-Speise mit Aepfeln. Dazu setzt man einen Teigrand auf eine Schüssel (siehe Nr. 836). Dann kocht man mittelgroße Borsdorfer Aepfel, welche ganz geschält und durch einen Aus-

stecher von den Kerngehäusen befreit sind, mit ein wenig Wasser, Zucker und Citronensaft weich, läßt sie erkalten und füllt die Oeffnungen derselben mit eingemachten Kirschen oder Himbeeren. Darauf vermischt man 8 Loth (reichl. 13 NLth.) feinen Zucker mit 8 Eidottern und 4 Eßlöffeln voll Mehl, fügt ein reichliches halbes Quart (reichl. halbes Liter) Sahne, 1 Löffel voll frischer Butter, Citronenzucker und 6 Loth (10 NLth.) zerbröckelte bittere Makronen hinzu, rührt hiervon auf dem Feuer einen dickflüssigen Brei ab, vermischt denselben mit den zu steifem Schnee geschlagenen Eiweißen, füllt die Hälfte der Masse in den mit Butter ausgestrichenen Rand, läßt sie in einem mäßig heißen Ofen garbacken, füllt soviel von der übrigen Masse darüber, daß drei Viertheile des Randes voll werden, setzt die Aepfel in guter Ordnung hinein, doch so, daß sie nicht ganz versinken, stäubt Zucker darüber, setzt die Speise wieder in den Ofen, läßt sie langsam garbacken, dann erkalten, verziert sie, besonders die hervorragenden Aepfel, mit eingemachten Früchten, und giebt eine kalte Weinschaum- oder Punsch-Sauce dazu.

1065. Reis à la Malte. (Siehe Tab. VII.) Ein Pfund vom besten Reis wäscht man mit warmem Wasser, setzt ihn mit vielem kalten Wasser auf das Feuer und läßt ihn sehr langsam beinahe weich kochen. Dann gießt man das siedende Wasser ab, spült den Reis mit kaltem Wasser behutsam so oft ab, bis das Wasser klar bleibt, und schüttet ihn zum Abtropfen auf ein großes Sieb. Nun läßt man $^3/_4$ bis 1 Pfund ($37\,^1/_2$ NLth. bis 1 ℳ.) Zucker mit $^1/_4$ Flasche weißem Wein zu einem Syrup einkochen, thut den Reis nebst etwas Citronenschale und dem Safte von 2 Citronen hinzu, läßt ihn siedendheiß werden und dann auf gelindem Feuer eine halbe Stunde ganz langsam ziehen, thut ihn in einen Napf, nimmt die Citronenschale heraus und läßt den Reis erkalten und steif werden, vermischt ihn, ohne ihn zu zerrühren, mit etwas Marasquin oder feinem Rum, verdünnt ihn, wenn er zu steif sein sollte, mit Rheinwein, richtet ihn hügelförmig oder in Staffeln, von denen die eine immer kleiner ist, als die andere, wie die Abbildung zeigt, auf eine Schüssel an und verziert ihn reich und in geschmackvollem Muster mit allerlei eingemachten Früchten. — Man koste den Reis vor dem Anrichten; fehlt Säure oder ist er nicht süß genug, so mische man noch Citronensaft oder Zucker darunter, welcher letztere aber mit ein wenig Wasser zu einem dicken Syrup gekocht sein muß. Vor allen Dingen hüte man sich, den Reis in Wasser zu weich zu kochen.

1066. Reis mit Apfelsinen. Ein halbes Pfund Reis wird nach Angabe der vorigen Nummer halb weichgekocht, klargewässert und zum Abtropfen auf ein Sieb gebracht. Dann löse man ein halbes Pfund Zucker mit dem Safte einiger Apfelsinen und einer Citrone auf, lasse ihn siedendheiß werden, thue den Reis und etwas Apfelsinenschale dazu, lasse ihn auf ge-

lindem Feuer eine halbe Stunde ziehen und dann erkalten. Wenn der Reis steif geworden ist, vermische man ihn mit etwas Rheinwein, oder, wenn er noch etwas Säure vertragen kann, mit Apfelsinensaft, richte ihn auf eine Schüssel sauber an und garnire ihn reich mit Apfelsinen, die wie zum Compote geschält, geschnitten und gezuckert sind.

1067. Sultan-Speise. Man löst 3 bis 4 Loth (5 bis 7 NLth.) Gelatine in wenig Wasser auf (siehe die Bemerkung über die Gallertstoffe im 17. Abschnitt), reinigt $^1/_4$ Pfund ($12^1/_2$ NLth.) Sultanrosinen mit $^1/_4$ Pfund ($12^1/_2$ NLth.) Corinthen nach Nr. 24 und schneidet $^1/_4$ Pfund ($12^1/_2$ NLth.) Citronat in Würfel. — Inzwischen läßt man 1 Quart (reichl. 1 Liter) Sahne mit einer Stange Vanille 5 Minuten kochen, fügt $^1/_2$ bis $^3/_4$ Pfund ($^1/_2$ a. bis $37^1/_2$ NLth.) Zucker hinzu und läßt die Sahne zugedeckt beinahe erkalten, nimmt dann die Vanille heraus, quirlt die Sahne mit 15 Eidottern recht klar, gießt sie durch ein Sieb, rührt sie auf nicht zu starkem Feuer, bis sie dicklich wird, hütet sie aber sorgfältig vor dem Gerinnen, vermischt sie mit dem steifen Schnee von 10 Eiweißen und der aufgelösten Gelatine, rührt die Masse auf dem Eise, bis sie kalt ist, fügt die Rosinen und den Citronat hinzu, füllt sie in eine Form und läßt sie auf dem Eise oder an einem recht kalten Orte erstarren. Beim Anrichten hält man die Form einige Augenblicke in warmes Wasser, stülpt die Speise auf eine Schüssel um und garnirt sie mit recht steifgeschlagener, mit Zucker und gestoßener gesiebter Vanille vermischter Sahne.

1068. Madeira-Speise. Man kocht eine halbe Stange kleingeschnittene Vanille in ganz wenig Wasser aus. Dann rührt man 12 Eidotter mit einer halben Flasche Madeira, $^3/_4$ Pfund ($37^1/_2$ NLth.) gestoßenem Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Safte einer Citrone recht klar, gießt das durch ein Sieb gegossene Vanille-Wasser hinzu, schlägt das Ganze mit einer Drahtruthe auf gelindem Feuer bis zum Aufkochen ab, nimmt die Crême vom Feuer, vermischt sie mit 3 Loth (5 NLth.) aufgelöster Gelatine, rührt sie in kaltem Wasser oder auf Eis, bis sie dicklich wird, zieht dann ein halbes Quart (reichl. halbes Liter) sehr steifgeschlagene Sahne darunter, füllt die Masse mit dazwischengelegten kleinen Biscuits in Formen und läßt sie auf dem Eise erstarren.

1069. Vanille-Crême-Speise. Man vermischt 20 Eidotter mit $^1/_4$ Pfund ($12^1/_2$ NLth.) süßen und 8 Stück bitteren, mit ein wenig Wasser sehr feingestoßenen Mandeln, 16 bis 20 Loth (26 bis 33 NLth.) gestoßenem Zucker, 4 Loth (knapp 7 NLth.) Mehl und 1 Quart (reichl. 1 Liter) Sahne, in welcher man vorher eine Stange Vanille ausgezogen hat, quirlt die Masse recht klar, rührt sie auf dem Feuer zu einem dicklichen Brei ab, vermischt denselben heiß mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen und läßt ihn erkal-

ten. Dann schlägt man das Weiße von 12 Eiern zu recht steifem, glattem Schnee, vermischt denselben mit 8 Loth (reichl. 13 NLth.) Zucker und bereitet hiervon Schneeklöße wie zum Schneeberg in Nr. 1062, oder man streicht von der Schneemasse gut fingerdicke runde Böden von der Größe der Schüssel, auf welche man die Speise anrichten will, auf ein flaches Blech ohne Rand, spült sie behutsam mit ein wenig kochender Milch von dem Bleche ab in die kochende gesüßte Milch und läßt sie darin garziehen, nimmt sie vorsichtig heraus, ohne sie dabei zu zerbrechen, legt sie zum Abtropfen auf ein Sieb und läßt sie erkalten. Kurz zuvor, ehe man die Speise auf die Tafel giebt, richtet man sie dergestalt auf eine Schüssel an, daß man zuerst eine Schicht Crême, dann Schneeklöße oder einen Boden von Schneemasse darauflegt, diesen mit Himbeer-Marmelade bestreicht und so fortfährt, die genannten Sachen schichtweise übereinander zu ordnen. Zu hoch darf man die Speise nicht anrichten wollen, weil die Crême sehr auseinander treibt. Die oberste Schicht muß Schnee sein und wird recht reich mit eingemachten Früchten, besonders mit Himbeer-Gelee verziert.

1070. Makronen-Crême-Speise. $^3/_4$ Pfund ($37\,^1/_2$ NLth.) gestoßenen Zucker vermischt man mit 16 Eidottern, 3 Eßlöffeln Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Safte von 2 Citronen, rührt das Ganze recht klar, fügt $^3/_4$ Quart (knapp 1 Liter) weißen Wein hinzu, rührt hiervon auf dem Feuer eine Crême ab und vermischt diese heiß mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen von 10—12 Eiern. Dann bestreicht man den Boden einer großen tiefen Schüssel dick mit Himbeer-Marmelade, legt etwa $^1/_2$ Pfund bittere Makronen dicht nebeneinander darüber, übergießt die Makronen mit Rum, läßt sie ein wenig aufweichen und gießt die heiße Crême darüber. Nach dem Erkalten garnirt man die Speise reich mit eingemachten Früchten.

1071. Eine andere Makronen-Crême-Speise. 12 Eidotter vermischt man mit 12 Loth (20 NLth.) Zucker, 2 Eßlöffeln Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und einem halben Quart (reichl. $^1/_2$ Liter) Sahne, rührt die Mischung auf dem Feuer zu einer glatten Crême ab und verbindet diese heiß mit dem steifen Schnee von 6 Eiweißen. Dann bestreicht man den Boden einer Schüssel mit Himbeer-Marmelade, legt bittere Makronen dicht nebeneinander darauf, gießt Rum darüber, daß die Makronen aufweichen, und gießt die heiße Crême darüber. Nach dem Erkalten überzieht man die Speise mit steifgeschlagener und mit Zucker und gepulverter Vanille vermischter Sahne, und verziert sie mit Makronen und eingemachten Früchten.

1072. Kalte Mehlspeise à la portugaise. Man vermischt 3 ganze Eier und 12 Eidotter mit etwa $^3/_4$ Pfund ($37\,^1/_2$ NLth.) gestoßenem Zucker,

der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone, dem Safte von 1½ Citrone und einer halben Flasche weißem Wein, schlägt die Mischung mit einer Drahtruthe auf dem Feuer bis zum Aufkochen, mischt unter die heiße Crême 2½ bis 3 Loth (4 bis 5 NLth.) aufgelöste Gelatine und den steifen Schnee von 10 Eiweißen, und läßt sie unter öfterem Umrühren sich abkühlen. Dann schneidet man großen Biscuit in passende Scheiben, feuchtet ihn mit einer Mischung von Wein, Zucker, einem Löffel Rum oder Marasquin an, ordnet ihn schichtweise mit der Crême und gutgereinigten Sultanrosinen und Corinthen in eine Form, läßt die Speise auf Eis erstarren, stürzt sie auf eine Schüssel um und garnirt sie reich mit eingemachten Früchten und kleinem Biscuit.

1073. Schnee-Nockeln-Speise. Man schlägt das Weiße von 8 Eiern zu steifem, glattem Schnee, vermischt ihn mit 8 Loth (reichl. 13 NLth.) feingestoßenem Zucker und bereitet davon wie in Nr. 1062 in kochender gesüßter Milch mit Vanille-Geschmack Schneeklöße, läßt sie auf einem Siebe abtropfen und erkalten. Die Milch, in welcher die Klöße gargemacht sind, läßt man bis zu ¾ Quart (knapp 1 Liter) einkochen, legirt sie mit 8—10 Eidottern, rührt sie auf dem Feuer, bis sie sich gut verdickt hat, vermischt sie mit 2 Loth (reichl. 3 NLth.) aufgelöster Gelatine, dem noch nöthigen Zucker und ein paar Körnern Salz, gießt sie durch ein Sieb und läßt sie verkühlen. Dann setzt man eine Form auf Eis, gießt ein wenig von der Crême hinein, legt Schneeklöße darauf, läßt es erstarren, giebt wieder Crême und Schneeklöße darüber, und füllt so nach und nach die Form, läßt die Speise vollständig erstarren, hält die Form einige Augenblicke in ziemlich heißes Wasser, stülpt die Speise auf eine Schüssel und garnirt sie mit kleinen Biscuits und eingemachten Früchten.

XVI. Abschnitt.

Von den in geklärter Butter oder Schmalz gebackenen Mehlspeisen und Kuchen.

1074. Englische Schnitte. Ein halbes Pfund feines Mehl, 4 ganze Eier, 4 Eidotter, ¼ Quart (¼ Liter) Milch, 3 Loth (5 NLth.) Zucker und ein wenig Salz rührt man zusammen recht klar, gießt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie im Bain-marie im mäßig warmen Ofen sich verdichten und steif werden, aber nicht backen. Nach dem Erkalten stülpt man die Masse aus, schneidet sie in fingerdicke viereckige