

### **28. Reis in Fett gedünstet.**

$\frac{1}{4}$  Kilo schöner Reis wird gewaschen. Dann macht man 1 Eßlöffel Fett heiß, gibt den Reis hinein und wendet ihn einigemal um. Dann gießt man  $\frac{1}{2}$  l kaltes Wasser nebst etwas Salz dazu und läßt den Reis langsam weich dämpfen.

### **29. Kirschenauflauf von Reis.**

Man bereitet einen Reisteig wie in Nr. 26, gibt ihn in eine längliche Backform und drückt schöne, schwarze Herzkirschen reihenweise hinein, streut Zucker darauf und bäckt den Auflauf eine Stunde. Statt Kirschen kann man auch reife, süße Weichseln nehmen.

### **30. Reis mit Schwämmen oder Kalbslunge.**

$\frac{1}{4}$  Kilo Reis wird weich gedämpft und kalt gestellt. Ein kleiner Teller gehäufte Schwämme werden geschnitten und in Butter mit etwas Petersilie gedämpft. Ein Tiegel wird gut mit Fett ausgestrichen und mit Bröseln bestreut, die Hälfte des Reisteigs hineingegeben, die Schwämme darauf und dann die zweite Hälfte des Reis. Der Tiegel wird in heißes Wasser gestellt, zugedeckt und  $\frac{3}{4}$  Stunden gekocht. Anstatt Schwämme kann man auch vorher gekochte und dann fein gewiegte Kalbslunge nehmen, welche man aber nicht in die Mitte geben, sondern mit dem Reis vermengen soll. Einige Löffel der Brühe, in der die Lunge gekocht wurde, machen das Ganze saftiger.

---

## **Verschiedene Koche.**

### **31. Zitronenkoch.**

100 g Butter treibt man mit 5 Eidottern und 100 g Zucker ab, gibt 70 g geschälte geriebene Mandeln, darunter einige bittere, den Saft und die Schale einer halben

Zitrone, eine Handvoll Semmelbröseln und den Schnee der 5 Eiweiß dazu. Die Masse wird in die Form gefüllt und  $\frac{1}{2}$  Stunde in Dunst gekocht.

### 32. Bröselkoch.

100 g Zucker werden mit 6 Eidottern gerührt. Dann mischt man 70 g Bröseln von Schwarzbrot, 2 Messerspitzen Zimt, 1 Messerspitze Nelken, für 20 Heller kandierte Pome-ranzenschale, ein Stückchen Zitronat, letztere beide fein ge-schnitten, 70 g geschälte, gewiegte Mandeln nebst dem Schnee der 4 Eiweiß dazu und kocht die Masse in einer gut mit Butter ausgestrichenen Form  $\frac{1}{2}$  Stunde in Dunst. Ein Stück Zucker läßt man spinnen, kocht den Saft einer Pome-ranze mit 4 Eßlöffel Weißwein damit auf und gießt dies über den gestürzten Koch.

### 33. Mohnkoch.

50 g Butter werden mit 4 Eidottern abgerührt. Dann kommen 70 g Zucker, 50 g gestoßene, geschälte Mandeln, 70 g feine in Milch geweichte Semmelbröseln, für 20—30 Heller gestoßener Mohn und der Schnee der 2 Eiweiß dazu. Dies alles wird in einer Dunstform eine Stunde gekocht.

### 34. Vanillekoch.

5 Eidotter rührt man mit 100 g Zucker und  $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanillinzucker, Marke „Treff“. 50 g fein gestoßene Mandeln, 50 g Biskuitbröseln, 50 g zerlassene Butter und der Schnee von 4 Eiweiß kommt dazu. Der Koch wird in Dunst gekocht und mit Fruchtsaft, dem man etwas Rum beimengt, serviert. Unter Vanillin ist gemeint Vanillinzucker, Marke „Treff“, von Dr. Crato.

### 35. Koch mit gerösteten Haselnüssen.

20 g Nüsse schält man und röstet sie mit Zucker. Sind sie ausgekühlt, werden sie gestoßen, mit 6 Eidottern und

70 g Zucker abgerührt. Dann mischt man den Schnee von 4 Eiweiß dazu, siedet den Koch in Dunst, stürzt ihn und gibt Vanillesauce Nr. 347 dazu.

### 36. Schokoladekoch.

2 Semmeln läßt man in Milch gut weich werden und drückt sie gut aus. 70 g Butter rührt man mit 5 Eidottern, 100 g Zucker und 150 g geriebener Schokolade ab, gibt etwas abgeriebene Zitrone, 140 g gestoßene Haselnüsse, 40 g feingeschnittenes Zitronat, 30 g Orangeat, den Schnee von 4 Eiweiß dazu und kocht die Masse in Dunst.

### 37. Früchtekoch.

4 Eidotter werden mit 70 g Zucker und 70 g Butter abgerührt. Dann kommen 70 g geschälte, gestoßene Mandeln, 70 g Mehl oder Biskuitbröseln, 2 Messerspitzen Backpulver „Treff“ und der Schnee von 2 Eiweiß dazu. Nun wird die eine Hälfte des Teiges in die Form gefüllt und frische oder auch eingesottene Weichseln oder Marillen darauf gelegt, der übrige Teig darauf gefüllt und im Rohr sehr langsam gebacken. Ist er fertig, streut man Zucker und Zimt darauf.

### 38. Reiskoch.

100 g schönen Reis kocht man in Milch weich und dick, rührt 70 g Butter oder Kunerol mit 4 Eidottern, 70 g Zucker und etwas geriebener Zitronenschale ab, gibt den ausgekühlten Reis dazu, mischt den Schnee der 4 Eiweiß darunter und bäckt ihn in einer mit Butter ausgestrichenen Form  $\frac{3}{4}$  Stunden im Rohr. Dazu gibt man Erdbeerkompott Nr. 362.

### 39. Wienerkoch.

In einer Kasserolle wird  $\frac{1}{4}$  l gute Milch warm gemacht; dann gibt man 90 g Zucker mit Vanille, 70 g Butter, 6

abgeschlagene Eidotter, 2 Eßlöffel Mehl dazu und kocht alles bei beständigem Rühren, bis es dick ist, rührt fort, bis die Masse kalt ist, mengt hierauf den Schnee der 6 Eiweiß dazu und bäckt die Masse in einer Schüssel nach Nr. 59.

## Aufläufe.

### 40. Grießauflauf.

250 g Grieß wird mit 100 g Butter oder Kumerol, 3 Löffel Zucker und etwas Salz in  $1\frac{1}{4}$  l guter Milch 10 Minuten lang gekocht. Ist die Masse kalt geworden, kommen 4 Eidotter und der Schnee der 4 Eiweiß dazu. Man füllt alles in eine mit Butter oder Schmalz ausgestrichene Backform und bäckt den Auflauf  $\frac{3}{4}$  Stunden im Rohr.

Will man eingesottene Früchte dazu verwenden, nimmt man eine längliche Porzellanform oder Schüssel, streicht sie gut mit Butter aus, gibt die Früchte hinein, füllt den Teig darauf und bäckt ihn im Rohr, indem man die Form nach Nr. 59 auf ein Backblech stellt.

### 41. Zitronenauflauf.

Es werden 6 Eidotter mit 6 Eßlöffel Zucker gerührt, der Saft einer halben Zitrone und die abgeriebene Schale derselben dazugegeben, sowie 6 Löffel Mehl und der Schnee der 6 Eiweiß daruntergemengt. Der Teig wird ebenso in einer Porzellan- oder Emailform gebacken, wie in voriger Nummer beschrieben.

### 42. Bröselauflauf.

4 ganze Eier werden mit 5 Löffel Zucker schaumig gerührt, dann gibt man 3 Messerspitzen Zimt, 1 Messerspitze Nelkengewürz und 5 Eßlöffel voll Semmelbröseln dazu. Dieser Auflauf ist sehr schnell fertig; er wird nur 25 Minuten