

## Milchspeisen.

### Sagokoch.

15 Deka Sago werden in einem Liter Milch gekocht, bis die Körner klar sind, dann mit einem Stückchen Butter und ein wenig Salz verrührt, nach Belieben auch mit einem oder zwei Eiern abgezogen und mit Zucker angerichtet.

### Gestürzter Reis.

25 Deka Reis, 12 Deka Mandeln,  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch, Zitronenschale, Zucker. Der Reis wird mit einem Tuche recht sauber abgerieben und gestossen, bis kein ganzer Kern mehr darin ist; die Mandel werden geschält und ebenfalls gröblich gestossen, dann wird beides mit der Milch angerührt, mit dem nöthigen Zucker versüßt und unter beständigem Rühren ganz dick eingekocht. Nun wird eine halbe Citrone am Reiber abgerieben und unter den Brei gerührt, welcher darauf in eine mit Wasser ausgeschwenkte Form gefüllt wird. Nach dem völligen Erkalten wird er auf eine Platte gestürzt und mit einer kalten Sauce servirt.

### Gries als Almloch.

In  $\frac{2}{3}$  Liter gute Milch kocht man, wenn sie siedet,  $\frac{1}{3}$  Liter Gries ein, gibt Zucker, Anis und gestossenen Zimmt dazu, und wenn er dick und weich gekocht ist, ein Stück frischer Butter und läßt ihn Rammeln bekommen, die man mit dem Schäuferl austicht.

### Dampfnudeln à la Crème.

Man macht einen zarten Germteig von  $\frac{3}{4}$  Kilo Mehl, 4 ganzen Eiern und dem Gelben von 2 Eiern, 7 Deka Zucker und 12 Deka Butter, Muskatblüthe, Zimmt und geriebener

Citronenschale, 2 oder 3 Pöffel voll guter Preßhese und entsprechende Milch, schlägt diesen Teig tüchtig durch, macht alles vom Boden und Rand ab, bestreut den Teig unten und oben mit Mehl, deckt ihn zu und setzt ihn an einen warmen Ort, damit er aufgehen kann; dann nimmt man diesen Teig auf den Tisch, arbeitet ihn aus und schneidet kleine, wie Nüsse große Stückchen davon, dreht solche mit den Händen rund und setzt sie nebeneinander auf ein Blech, welches mit einer Serviette, die man mit Mehl bestreuen muß, bedeckt ist. Nun läßt man das Blech an einem warmen Ort stehen, damit die aufgesetzten Stückchen, welche nun schon den Namen „Dampfnudeln“ erhalten, aufgehen. Dann bestreicht man eine reine Tortenpfanne mit Butter, rangirt die aufgegangenen Nudeln nebeneinander darein, gießt so viele kochende Milch darüber, daß Milch und Nudeln gleich sind, setzt die Tortenpfanne dann auf den zum Backen bestimmten Platz, gibt Feuer oben und unten und backt solche in einer halben Stunde fertig. Wenn man das Feuer gut abpassen kann und nicht zu oft den Deckel von der Tortenpfanne aufheben muß, so werden die Dampfnudeln sehr gut. Beim Anrichten derselben läßt man noch Milch mit Zucker, Zimmt und Citronenschale aufkochen, legirt solche mit dem Gelben von 4 bis 6 Eiern ab und gießt etwas über die angerichteten Dampfnudeln. Die übrige legirte Milch gibt man separat dazu. Auch kann man die Pfanne mit den Dampfnudeln zugedeckt im heißen Ofen backen.

#### Milchspeise von Faden-Nudeln.

Man läßt Milch, 12 Deka Butter und ebensoviel Zucker miteinander aufkochen, pflückt  $\frac{1}{2}$  Kilo Faden-Nudeln auseinander und gibt es in die kochende Milch, läßt solche einmal unter beständigem Röhren aufkochen, und setzt es sodann auf heiße Gluth zugedeckt, damit die Nudeln ausquellen, dann rührt man noch 12 Deka Butter und das Gelbe von 16 Eiern zu Schaum, etwas Muskat und Zimmt dazu, die Nudeln dazu gethan, schlägt auch das Eiweiß zu einem steifen Schnee und gibt alles zusammen in einen auf einer Schüssel gelegten Rand und läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunden backen. Von geschnittenen Nudeln macht man es eben auf diese Art.

### Milchspeise von Gries.

$\frac{1}{2}$  Kilo Gries wird zuerst gewaschen und das Schäumige weggegoßen, dann mit kochender Milch angefüllt und  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker und ebensoviel Butter dazu gegeben. Wenn es angekocht hat, läßt man es auf dem Feuer zugedeckt ausquellen;  $\frac{1}{4}$  Kilo andere Butter wird mit dem Gelben von 16 Eiern zu Schaum gerührt, das Weiße der Eier zu einem festen Schnee geschlagen, alles untereinander gerührt, abgeriebene Citronenschale, Zimmt, und wenn es nicht süß genug ist, noch etwas Zucker dazu gethan und nun ausbacken gelassen. Man kann auch von allem nur die Hälfte nehmen.

### Bienenneß in Milchsauc.

$\frac{1}{2}$  Kilo Mehl wird in eine Schüssel gethan und mit  $\frac{1}{4}$  Liter lauer Milch und einigen Löffeln voll Preßgerm ein Vorteig gemacht. Wenn er aufgegangen ist, werden 13 Dekagramm zerlassene Butter, 3 Eier und ein wenig Salz daran gerührt, und wenn der Teig zu dick ist, wird noch ein wenig laue Milch dazu genommen, und der Teig so lange geschlagen, bis er sich vom Löffel schält, 12 Dekagramm gewaschene Rosinen vermenget man mit 6 Dekagramm gestossenem Zucker und etwas gestossenem Zimmt, walzt den Teig aus, schneidet ihn zu 4 Cent. breite und 16 Centimeter lange Streifen, bestreut sie mit den Rosinen, rollt sie zu einer Schnecke auf und setzt sie auf ein mit Butter bestrichenes Potagenblech. Wenn sie noch einmal aufgegangen sind, werden sie mit Eigelb bestrichen, im Backofen gebacken und folgende Eiermilch dazu gegeben: ein Liter Milch wird mit Zucker und Citronenschale siedend gemacht, mit 4 Eigelb abgezogen und besonders dazu aufgestellt.

### Gebäckener Brei mit Milchsauc.

Vier Kochlöffel voll feines Mehl, 3 Dekagramm gestossenen Zucker rührt man mit ein wenig Milch und 6 Eiern an, schüttet noch einen halben Liter Milch dazu und füllt es in ein mit Butter bestrichenes Potagenblech, stellt es auf heiße Asche, einen Deckel mit Kohlen darüber und läßt es langsam backen. Der Brei darf nur fest werden und keine Farbe erhalten. Wenn er fertig und erkaltet ist, werden zweifingerbreite und fingerlange Stücke geschnitten, in Mehl umgekehrt und im Schmalz gebacken. 1 Liter Milch wird mit Zucker, etwas

ganzem Zimmt oder Citronenschale siedend gemacht, mit vier Eigelb abgezogen und über das Gebackene angerichtet.

### Schaum-Brei.

3 Eßlöffel voll feines Mehl wird mit etwas von zwei Liter Milch angerührt, 6 Eigelb nebst dem nöthigen Zucker daran gerührt, und die übrige siedend gemachte Milch langsam dazu gegossen, dann läßt man es unter beständigem Rühren kochen, schlägt von den 6 Eiweiß einen steifen Schnee, rührt ihn nebst einigen Eßlöffeln voll Rosenwasser an den Brei und richtet ihn auf eine Platte an.

## Crème, Backwerk, Dessert.

### Crème aus Chocolate-Velouté.

Zu allem Crème Velouté hebt man sich die in dem Magen der Hühner, Kalkuten und Kapauen befindlichen Magenhäute auf; wenn diese rein gewaschen sind, läßt man sie trocken werden, stoßt sie zu Pulver, und wenn es fein durchgeseiht ist, verwahrt man die gestoffenen Magenhäute zum anderweitigen Gebrauch. Nun löst man 12 Deka Chocolate in Rahm auf; zugleich thut man abgeriebene Citrone und 12 Deka Zucker dazu und läßt es durchkochen und abkühlen, bis es milchwarm wird, so daß man einen Finger, ohne denselben zu verbrennen, darin leiden kann. Alsdann nimmt man so viel von oben gesagtem Pulver der Hühner-Magenhäute als einen mäßigen Mundlöffel voll, streicht mit diesem die Choclademilch etlichemale durch ein neues oder vielmehr reines Haartuch, gießt das Durchgelaufene in eine tiefe Porcellan-Salladière oder Assiette, setzt diese Assiette auf ein Casserolle mit kochendem Wasser, deckt einen Deckel, welcher gerade passen muß, darüber und legt ein paar glühende Kohlen darauf; in einer Viertelstunde wird der Crème fest und gut sein. Man garnirt ihn beim Anrichten mit kleinen Biscuits.