

314. Reisbri.

35 dkg Reis	K 0.18
4 dkg Zucker	" 0.03
2 l Magermilch	" 0.16
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.39

Man schüttet den Reis in die siedende Milch, salzt ein wenig, läßt ihn 2 Minuten vorkochen und stellt ihn in die Kiste. Der Reisbri wird mit Zucker und Zimt oder geriebener Schokolade bestreut zu

Tisch gegeben.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

315. Gestürzter Reis.*

15 dkg Reis	K 0.08
8 dkg Zucker	" 0.06
5 dkg Pflanzenfett	" 0.07
1 l Magermilch	" 0.08
Zubehör	" 0.07
	<hr/> K 0.36

Aus Reis, Milch, Zucker, Fett, Salz und einem kleinen Stückchen Vanille wird ein Bri gekocht, den man in einer mit kaltem Wasser ausgespülten Form zum Erkalten stellt. Beim Anrichten wird die Speise gestürzt und mit Obstsaft oder

Obstsoße zu Tisch gegeben.

316. Reisspeise mit Rahm.*

10 dkg Reis	K 0.05
4 dkg Zucker	" 0.03
4 Blatt weiße Gelatine	" 0.12
4 dl Schlagrahm	" 0.96
1/2 l Magermilch	" 0.04
Zubehör	" 0.10
	<hr/> K 1.30

Der Reis wird schnell in siedendes Wasser gegeben, sofort wieder abgegossen und in Milch mit Vanille und etwas Salz 20 Minuten gesotten. Wenn er vom Feuer gezogen ist, fügt man die in kaltem Wasser abgospülte Gelatine und 2 dkg Zucker hinzu, rührt alles gut durch und stellt die Masse kalt. Darauf werden 3 dl Rahm steif geschlagen, mit dem erkalteten Reis vermischt und für einige Stunden in einer mit frischem Wasser ausgespülten Form an einen kalten Ort, am besten aufs Eis gestellt. Vor Tisch wird der Rest des Rahms geschlagen, gesüßt, die gestürzte Speise damit verziert und als Nachspeise mit Obstsaft gereicht.

317. Maisbri.

20 dkg Maisgrieß	K 0.06
2 l Magermilch	" 0.16
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.24

Der Maisgrieß oder das Maismehl wird in der etwas gesalzenen, siedenden Milch vorgekocht und in die Kiste gestellt.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

1 Krone (K) = 1'05 Franken.
1 Krone (K) = 0'85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

318. Hirsebrei.

30 dkg Hirse	K 0.09
2 l Magermilch	„ 0.16
Zubehör	„ 0.02
	<hr/> K 0.27

Bereitung wie Reisbrei Nr. 314.

Vorkochzeit 1 Min. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

319. Grießbrei.

20 dkg Grieß	K 0.08
4 dkg Zucker	„ 0.03
2 l Magermilch	„ 0.16
Zubehör	„ 0.02
	<hr/> K 0.29

Der Grieß wird unter fortwährendem Rühren langsam in die siedende Milch eingestreut und eine Prise Salz beigelegt. Wenn der Brei 1 Minute vorgekocht hat,

stellt man ihn in die Kiste. Nach dem Anrichten wird er mit Zucker und Zimt oder geriebener Schokolade bestreut.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

320. Gestürzter Grieß.

12 dkg Grieß	K 0.05
12 dkg Zucker	„ 0.10
5 dkg Pflanzenfett	„ 0.07
4 dkg Mandeln	„ 0.13
1 l Magermilch	„ 0.08
Zubehör	„ 0.05
	<hr/> K 0.48

Aus Milch, Fett, Grieß, Zucker, etwas Vanille und einer Prise Salz bereitet man einen Brei. Nun werden die geschälten, länglich geschnittenen Mandeln (worunter 5 bittere) beigelegt und die Speise in die Kiste gestellt. Später wird die Masse in eine mit kaltem Wasser aus-

gespülte Gugelhubform oder in den Reising eingefüllt und kalt gestellt. Die Speise wird mit Obstsaft zu Tisch gegeben.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

321 Gestürzter Grieß mit Schokolade.

15 dkg Schokolade	K 0.39
13 dkg Grieß	„ 0.05
5 dkg Pflanzenfett	„ 0.07
4 dkg Zucker	„ 0.03
1 l Magermilch	„ 0.08
Zubehör	„ 0.06
	<hr/> K 0.68

Die Bereitung ist dieselbe wie bei gestürztem Grieß Nr. 320, nur gibt man statt der Mandeln die geriebene Schokolade unter die Masse und reicht an Stelle des Obstsaftes Vanilleschaum dazu.

Vorkochzeit 1 Min. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

322. Falsche Spiegeleier.*

10 dkg Grieß	K 0.04
5 dkg Zucker	„ 0.04
3 dkg Pflanzenfett	„ 0.04
1 Ei	„ 0.06
$\frac{3}{8}$ l Magermilch	„ 0.03
$\frac{1}{4}$ l Schlagrahm	„ 0.60
6 Marillen (Aprikosen) „	„ 0.12
Zubehör	„ 0.01
	<hr/> K 0.94

Aus Grieß, Milch, Fett, 2 dkg Zucker und etwas Salz kocht man einen Brei, der, ein wenig abgekühlt, mit dem Ei verrührt und auf ein mit Wasser befeuchtetes Brett gestrichen wird. Erkalten davon mit dem Krapfenmodel 12 Formen ausgestochen; dann gibt man auf jede einen Löffel sehr steif geschlagenen, gesüßten

Rahm, legt in die Mitte als Nachtisch.

eine halbe Aprikose und reicht die Speise

323. Milchfoch.

24 dkg Mehl	K 0.10
4 dkg Zucker	„ 0.03
2 l Magermilch	„ 0.16
Zubehör	„ 0.04
	<hr/> K 0.33

Das Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ l kalter Milch recht glatt versprudelt. Wenn die übrigen $1\frac{3}{4}$ l Milch, die man ein wenig salzt, sieden, wird das Versprudelte unter fortwährendem Rühren eingekocht und in die

Riste gestellt. Will man die Speise feiner haben, so gibt man 1 bis 2 Dotter dazu. Beim Anrichten streut man Zucker und Zimt oder geriebene Schokolade darüber.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

324. Gebranntes Milchfoch.

13 dkg Mehl	K 0.05
10 dkg Zucker	„ 0.08
1 Ei	„ 0.06
1 l Magermilch	„ 0.08
Zubehör	„ 0.07
	<hr/> K 0.34

Aus etwas kalter Milch, Mehl und Ei wird ein dünner Brei angerührt und der Rest der Milch mit Vanille und etwas Salz zum Sieden gebracht. Nun gießt man den Brei unter fleißigem Rühren sehr langsam in die Milch ein, kocht ihn vor

und stellt ihn in die Riste. Dieses Koch gibt man dann in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellanschüssel, bestreut es, nachdem sich oben eine Haut gebildet hat, dick mit Zucker und brennt diesen mit einer glühenden Eisenschaukel. Man kann den Zucker auch in einer Eisenpfanne bräunen und über das Koch schütten. Einige fein geschnittene, mitgebrannte Mandeln verfeinern die Speise wesentlich.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

1 Krone (K) = 1 05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0 85 Mart. 1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

325. Flammeri von Mehl.

13 dkg Mehl	K 0.05
2 dkg Zucker	" 0.02
2 Eier	" 0.12
1 l Magermilch	" 0.08
Zubehör	" 0.06
	<hr/> K 0.33

Das Mehl wird in etwas kalter Milch angerührt, langsam in der inzwischen mit 5 geschälten, geschnittenen bitteren Mandeln, Zucker und etwas Vanille zum Sieden gebrachten Milch vorgekocht, gesalzen und in die Riste gestellt

Später wird die Masse mit den Eidottern verrührt und, wenn sie etwas erkaltet ist, das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunter gezogen. Der Brei wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Schüssel gegeben, wenn er vollends erkaltet ist, gestürzt und mit Obstsaft als Nachtsisch gereicht.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

326. Flammeri von Grieß.

13 dkg Grieß	K 0.05
4 dkg Zucker	" 0.03
4 Eiweiß	" 0.12
1 l Magermilch	" 0.08
Zubehör	" 0.03
	<hr/> K 0.31

Grieß, Zucker, etwas Salz, Zitronenschale und 5 geschälte, geschnittene bittere Mandeln siedet man in Milch vor und stellt die Speise in die Riste. Später werden die 4 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen, unter den etwas ausgekühlten Grieß ge-

zogen und die Speise weiter wie Nr. 325 behandelt.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.