

### Nuß-Symposium.

Nimm je 2 Eßlöffel gemahlene rohe Erdnüsse und Wallnüsse, je einen Eßlöffel Paranüsse und Mandeln; eine Tasse gemahlenes, geröstetes Brot, eine Tasse süße Milch; einen Eßlöffel Nußbutter mit etwas Milch verdünnt; 2 geschlagene Eier, etwas gehackten Salbei und Thymian, mische das Ganze gründlich und backe es 20 Minuten lang in einem mäßigwarmen Ofen. Serviere und garniere mit frischer Petersilie.

### Taharani.

Je 1 Eßlöffel blanchierte Mandeln, Piniennüsse, Haselnüsse und Wallnüsse; 1 Tasse Kraftmehl oder Zwiebackmehl, 1 feingehackte Zwiebel, 1 Prise pulverisierte Salbei, 1 Prise gemahlener Selleriesamen, 1 Eßlöffel feingehackte Petersilie, Salz und Pfeffer nach Belieben, 2 Eier und 1 Tasse Sahne. Die Mischung muß in angegebener Reihenfolge stattfinden unter beständigem Rühren. Die Masse darf weder zu dünn noch zu steif sein. Bringe sie in einen geölten irdenen Backtiegel; backe  $\frac{3}{4}$  Stunden lang. Serviere mit Erbsenpuréesauce und Pfefferminzblättern.

### Naturalia.

1 Tasse gemalzte Gerste (Graupen), 1 Tasse gemahlene rohe Erdnüsse, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Öl, 1 geschlagenes Ei, Salz nach Belieben, genügend Wasser, um eine leichte Masse zu machen. Backe  $\frac{3}{4}$  Stunden in gut geölten Förmchen. Äpfel können auch dazu verwendet werden, aber keine Rosinen. Jeden zweiten Tag genossen, gibt dieses Gericht guten Stuhlgang.

### Prunatuna.

1 Tasse geschälte Erdnüsse, gekocht in 1 Liter Wasser 15 Minuten lang, je eine Tasse rohe Zwetschgen, Datteln, Feigen und gemalzte Gerste, 2 Eßlöffel Hafermehl, 1 Prise Zimt und 1 Eßlöffel Öl. Rühre rasch; wenn es dick wird, füge etwas Wasser hinzu. Backe  $\frac{3}{4}$  Stunden lang. Trinke nicht zu diesem Gericht. Es ist besonders Magenleidenden zu empfehlen.

### Urana.

Koche in besonderen Töpfen über starkem Feuer je 1 Tasse Reis und Graupen in je 1 Liter Wasser mit 2 Eßlöffel Olivenöl. Wenn weich gekocht und das Wasser auf  $\frac{2}{3}$  eingekocht ist, laß