

*) **Gebackener Reis.** Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfund Reis, $1\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 Gramm Zucker, ein großes Stück Butter, 6 Eier, ein wenig feingewiegte Zitronenschale, etwas Zimt. — Den Reis wäscht man, übergießt ihn mit kochendem Wasser, läßt ihn auf einem Siebe abtropfen und schüttet ihn dann in $1\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch, tut noch die Zitronenschale und den Zucker dazu und läßt den Reis recht langsam zu einem steifen Brei ausquellen. Zuletzt tut man noch die Butter hinein und läßt sie darin verschmelzen. Während man dann den Reibrei auskühlen läßt, verquirlt man die Eidotter mit dem übrigen Viertelliter Milch, gibt noch eine Messerspitze Zimt daran und vermischt diese Flüssigkeit mit dem etwas ausgekühlten Reis; dabei darf man ihn aber nicht zerrühren; die Körner sollen möglichst ganz bleiben. Zuletzt wird noch der steife Schnee der 6 Eweis unter die Masse gezogen. Wenn man die Speise noch verfeinern will, so tut man noch eine Hand voll süße und einige bittere gewiegte Mandeln daran. Die fertige Masse füllt man dann in eine gut mit Butter ausgestrichene Backform, stellt diese in eine mäßig geheizte Röhre möglichst hoch und läßt den Reis $\frac{1}{4}$ Stunde backen. Man trägt die Speise heiß auf zwar gleich in der Backform, die man mit einer Serviette umhüllt. — Dieselbe Reismasse kann man auch, anstatt sie zu backen, in einer gut mit Butter ausgestrichenen, verschließbaren Bubbingsform kochen. Die Form stellt man in eine Kasserolle mit kochendem Wasser (das Wasser darf aber nicht so hoch an der Form stehen, daß es eindringen kann) und läßt den Reis auf diese Weise eine Stunde lang kochen. Vor dem Anrichten stürzt man ihn. Außer Kompott kann man auch Wein- oder Fruchtsauce dazu geben. — Für fünf Personen.

) **Apfelcreme. Zutaten: 1 Pfund saure Äpfel, 6 Eßlöffel Zucker, 1 Glas Weißwein, 8 bittere Mandeln, $\frac{1}{2}$ Liter Sahne, 3 Eidotter, 2 Teelöffel Kartoffel- oder Maismehl. — Die Äpfel schält man, schneidet sie in Achtel und entfernt dabei das Kernhaus. Dann läßt man den Wein mit ganz wenig Wasser und 3 Eßlöffeln Zucker zum Kochen kommen, tut die geschnittenen Äpfel dazu und läßt sie weich dämpfen, aber ja nicht zerlocken; sie sind schnell weich. Dann legt man sie in eine hübsche Schüssel oder Schale aber ohne den Saft; es ist auch meist nicht mehr viel Flüssigkeit an den Äpfeln, wenn sie weich sind. Nun kocht man folgende Cremesauce dazu: Die Sahne, von der man eine knappe Obertasse voll zurückbehält, läßt man mit drei Eßlöffeln Zucker und den geschälten, geriebenen Mandeln zum Kochen kommen, rührt dann das Kartoffelmehl, das man mit ganz wenig kalter Sahne angerührt hat, dazu, läßt es mit aufkochen und quirlt nun zuletzt die 3 Eidotter, die man auch mit der zurückbehaltenen kalten Sahne verrührt hat, in die kochende Masse. Wenn die Sauce mit den Eidottern aufgekocht hat, so nimmt man sie vom Ofen weg, quirlt sie noch eine Weile tüchtig weiter und gießt sie dann noch warm als gleichmäßige Schicht über die Äpfel in die Schüssel. Wenn die Creme erkaltet ist,

verzieren man sie obenauf mit Biskuits, kleinen Waffeln oder Makronen. — Für 5 Personen.

Rästel - Ecke.

Begrüßungsbild.



Wo ist der zweite Humorist.

Rästel.

Die erste siehst am Himmel du,
In ihrer Pracht, in ihrem schönsten Glanze,
Dann ruf ich dir die beiden letzten zu,
Willst du zu bald erraten mir das Ganze?
Ganz still und stumm auf ihr der Denker steht,
Erhaben überm irdischen Getümmel,
In stiller Nacht, vom Frost und Sturm umweht,
Den Forscherblick gerichtet nach dem Himmel.

Auflösungen der Rästelaufgaben aus Nr. 43.

Auflösung des Begrüßungsbildes:

Bild nach rechts drehen, die Häuser bilden den Körper des gesuchten Skiläufers.

Auflösung des 1. Rästels:
Sehnen.

Auflösung der Schachaufgabe:

1. Dd1-t7.

1. Tt8-xf6. 2. d7-d8D matt. 1. Tt8-c8 2. Df6-xd8 matt.
1. Tt8-h8. 2. Df6-xh8 matt. 1. Tt8-c8. 2. d7-xc8 matt.
1. Tt8-g8. 2. h7-x8D matt. 1. Tt8-b8. 2. Sa6-c7 matt.
1. Tt8-e8. 2. d7-xe8D matt. 1. bel. 2. Df6-xf8 matt.

Humoristisches.

Die beiden Schwarzen. Madame (zum Dienstmädchen, das im Theater war): „Also der Othello hat Sie so mächtig ergriffen, Minna?“ — „Ach ja, Madame! Da habe ich immer an meinen früheren Schatz, den Kaminkehrer, denken müssen!“