

daß man ihn nicht leicht losbekommen kann. Es versteht sich wohl von selbst, daß man dann noch einmal Butter gelb werden läßt, ehe man die Semmel wieder einlegt und die Masse darüberfüllt. Der Kuchen wird mit Zucker und Zimmt bestreut.

984. Grieschnitte. Man lasse ein Quart Milch kochen, füge einen Löffel voll Butter, etwas Zucker, Citronenzucker, ein Stück Zimmt und 12 Loth mit Wasser abgeschwemmten Gries hinzu, und koche hiervon unter stetem Rühren einen dicken Brei; vermische denselben heiß mit einigen Eidottern, streiche ihn fingerdick auf eine Schüssel, schneide ihn nach dem Erkalten in Stücke von beliebiger Größe, panire diese mit Ei und Semmel, brate sie in Butter auf beiden Seiten schön gelbbraun und bestreue sie mit Zucker und Zimmt.

985. Nierenschnitte zum Garniren der Gemüse. Eine gebratene, nicht zu fette Kalbsniere und ein wenig Kalbsbraten wird ganz feingehackt und mit etwas steifgekochtem Semmelbrei, einigen Eidottern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischt; dann schneidet man abgeschälte Semmel in hübsche, nicht zu große Scheiben, läßt sie in etwas Milch, welche mit einem Ei klargequirlt ist, ein wenig weichen, bestreicht sie dick und glatt mit der Nieren-Farce, bestreut sie mit geriebener Semmel und Parmesankäse, beträufelt sie mit Butter, legt sie in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr und bäckt sie im heißen Ofen gelbbraun.

XV. Abschnitt.

Von der Zubereitung der Flammeri und kalten süßen Speisen.

Um Wiederholungen zu vermeiden, sei hier gesagt, daß die Form, in welcher man das Flammeri erkalten läßt, unmittelbar vor dem Einfüllen der heißen Masse in kaltes Wasser getaucht und leicht ausgeschwenkt werden muß.

986. Flammeri von Kartoffel- oder Stärkemehl mit Marasquin. Man läßt 1 Quart Milch mit 12 Loth Zucker kochen, quirlt dann 8 Loth Kartoffel- oder Stärkemehl mit etwas kalter Milch recht klar, gießt es zur kochenden Milch, kocht hiervon unter immerwährendem