

etwas abgeriebene Zitronenschale, eine Prise Salz, 6 Stück abgezogene, gestoßene bittere Mandeln, 375 Gramm geriebene Semmeln, 125 Gramm gereinigte Corinthen,  $\frac{1}{2}$  Weinglas voll Rum und zuletzt den steifen Schnee von 8—10 Eiern dazu. Wird  $1\frac{1}{2}$  Stunden gekocht. Hierzu eignen sich Punsch- oder Weinschaum-Sauce.

#### 4. Reispudding.

Man kocht 250 Gramm Reis mit Milch, bis er ganz aufgequollen ist, giebt 125 Gramm frische Butter und 125 Gramm gestoßenen Zucker dazu und kocht ihn vollends weich. Nach dem Erkalten rührt man ihn mit 8 Eidottern, einer kleinen Prise Salz, etwas abgeriebener Zitronenschale, auch wohl etwas zerstückelte Makronen, 125 Gramm Weinbeeren und Rosinen und den Schnee der Eiweiß leicht darunter und kocht den Pudding 2 Stunden. Dazu paßt eine süße oder eine Obstsauce.

#### 5. Pudding von saurem Rahm.

Man rührt 6 Eßlöffel voll dicken sauren Rahm mit 6 Eidottern, einer kleinen Prise Salz, Zucker, Zimt, Zitronenschale und 250 Gramm geriebenen Semmeln ab, fügt den steifen Schnee der Eiweiß dazu und kocht den Pudding  $1\frac{1}{2}$  Stunden.

#### 6. Schwarzbrot-Pudding.

Man giebt in 125 Gramm leicht gerührte Butter einen Suppenteller voll geriebenes, in etwas Milch oder Wein eingeweichtes Schwarzbrot, 5 Eigelb, Rosinen, Weinbeeren (Zibeben), Zitronenschale, Zimt, Nelken, feingeschnittenen Citronat, 60 Gramm gestoßene Man-