

6. Englischer Semmel-Budding.

$\frac{1}{2}$ Kilo abgeschälte altbackene Semmel wird in Milch geweicht und ausgedrückt. Alsdann läßt man in einem Schmortopfe $\frac{1}{2}$ Kilo Butter heiß werden und brennt die Semmel so lange darin ab, bis sich eine feste Masse bildet, also die Feuchtigkeit sich verzogen hat. 6—8 gute Äpfel werden geschält, in kleine Würfel geschnitten und mit etwas Butter, Zucker nebst etwas Rum abgeschwitzt. 120 Gramm in kleine Würfel geschnittenes Rindermark, ebensoviel gelesene und gut gereinigte Sultani-Rosinen, $\frac{1}{4}$ Kilo Staubzucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone nebst etwas Zimt thut man in die abgebrannte Semmel, rührt das Ganze mit 8 Eidottern tüchtig, zieht den steif geschlagenen Schnee der 8 Eiweiß darunter und bäckt es in einer Form im Wasserbade 1 Stunde. Diese Mehlspeise wird mit einer Punsch-Soße gegeben.

7. Nudel-Budding.

Von 3 Eiern wird ein fester Nudelteig bereitet, aus welchem man 2 Zoll lange Nudeln, aber recht dünn, schneidet. Nun läßt man in $\frac{1}{2}$ Liter Milch die Schale von 1 Zitrone nebst einem Stückchen Zimt ausziehen, nimmt dann letzteres wieder heraus und