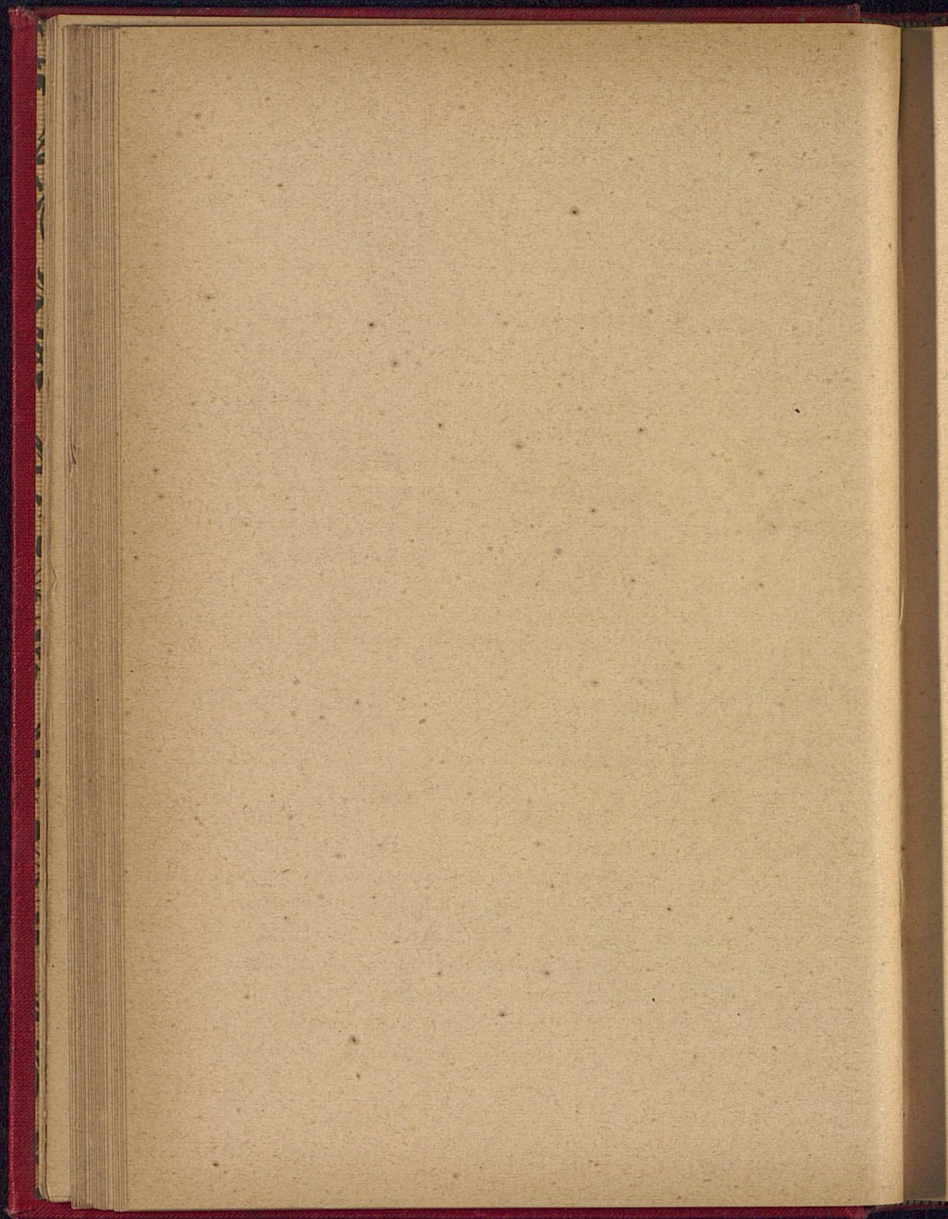


Januar.

Erste Servierkarte.

Kaffee.  
Rheinische Neujahrsbrezel.  
Pflffertchen.  
Hefenbiskuit.  
Diplomatenpudding, oder  
Reispudding.  
Gllhwein.  
Schwarzbrotorte.  
Obst.



**Rheinische Neujahrsbrezel:** Man nehme dazu ein Kilo Mehl, 45 Gramm Hefe, 250 Gramm zerlassene Butter, 60 Gramm Zucker, etwas Salz, vier ganze Eier und drei Tassen lauwarme Milch. Aus der Hälfte des Mehls setzt man mit der Hefe und der Milch einen Vorteig an und gibt, nachdem er gegangen, das übrige hinzu, arbeitet den Teig so lange, bis er Blasen wirft und stellt ihn, zum abermaligen Gehen, an die Wärme; bildet nun drei lange Streifen daraus, die zu einem schönen Zopf geflochten und auf einem mit Butter bestrichenen Backblech zu einer Brezel geformt werden, und wenn sie noch einmal gegangen ist, so bestreicht man sie mit verklopftem Ei und backt sie eine Stunde lang.

Besonders gut, wenn man sie, nach englischer Art, auseinanderpaltet, die Stücke über einem Roste röstet und warm mit Butter bestreicht.

**Püffertchen:** Man nehme sechs Eier, sechs Eßlöffel feines Mehl, eine kleine Tasse Rahm, halb süß, halb sauer, Zucker, an dem Zitronen abgerieben worden, nach Geschmack und ein wenig Rum. Das Gelbe der Eier wird gut verrührt, dann mit dem Zucker noch etwas gerührt, hierauf Rahm und Rum und danach das Mehl hinzugegeben und zuletzt das zu Schnee geschlagene Weiß der Eier, worauf man Schmelzbutter oder Butter in der Püffertchenpfanne (mit mehreren Vertiefungen) heiß werden läßt, in jede

Vertiefung einen starken Eßlöffel von der Masse gibt und auf beiden Seiten gelbbraun backt, mit Zucker bestreut und warm serviert.

**Hefenbiskuits:** Man rühre 250 Gramm Butter leicht, dann acht Eidotter hinein und zwei Eßlöffel Hefe, vier Eßlöffel süßen Rahm, eine Handvoll gesiebten Zucker und 375 Gramm feines Mehl daran. Der Teig muß ganz leicht sein und wäre er noch ein wenig zu fest, so fügt man noch ein paar Eßlöffel süßen Rahm hinzu, läßt dann den Teig gehen, thut ihn auf das mit Mehl bestreute Backbrett und rollt ihn fingerdick aus oder drückt ihn auch nur mit der Hand auseinander; schneidet ihn zu länglichen Stückchen, wie ein dickes Biskuit, legt sie etwas weit voneinander auf ein mit Mehl besätes Backblech, läßt sie wieder gehen und bestreicht sie mit verklopftem Ei, streut Zucker und Zimt darüber und backt sie langsam.

**Diplomatenpudding:** Man kochte  $\frac{3}{4}$  Liter Milch mit einer gespaltenen Stange Vanille eine Viertelstunde lang, und rühre unterdessen zehn Eidotter mit 250 Gramm grob gestoßenem Zucker und einem Eßlöffel Stärkmehl zu einer dicken Masse, gebe die Milch dazu und lasse es unter fortwährendem Rühren auf dem Feuer anziehen, gieße es durch ein Haarsieb und rühre es mit 30 Gramm aufgelöster Gelatine kalt. Dann werden 125 Gramm Korinthen und 125 Gramm kleine Rosinen (Sultaninen) rein gewaschen, 125 Gramm Suttade fein geschnitten, dies alles in Zuckerwasser aufgekocht und kalt gestellt, und endlich 125 Gramm langes Biskuit auf eine Schüssel gelegt und mit Maraskino

(durchaus kein anderer Likör) wohl angefeuchtet. Jetzt wird eine hohe glatte Form (Puddingform) mit Mandelöl bestrichen, in Eis gestellt und von der Masse zwei querfingerhoch eingefüllt; dann, wenn es fest geworden, von dem Biskuit darauf gelegt, von den aufgekochten Zuthaten der dritte Teil darüber gestreut und wieder von der Masse aufgegossen. Ist sie fest, so kommen wieder Biskuit und Zuthaten, und so wird fortgefahen bis alles aufgebraucht, die Form voll und als oberste Lage mit Masse zugegossen ist, wobei man nicht verkümmen wolle, bei jeder Lage zu warten, bis die Masse fest geworden ist, weil sonst die Biskuits alle in die Höhe kommen würden. Auch ist zu empfehlen, den Pudding den Tag vor dem Gebrauche zu bereiten. Man gießt, wenn er gestürzt ist, eine kalte Vanillesauce oder Rahmschnee mit Vanille darum und es ist dieser Pudding einer der besten und feinsten, die es gibt und dabei doch kräftig, so daß er auch bei Herrn sehr beliebt ist.

**Reispudding:** Man koche 375 Gramm blanschierten Reis in Wasser dick und weich ein, doch darf er nicht verkochen; vermische ihn dann mit 375 Gramm geläutertem Zucker, einem starken Weinglas voll Arak und dem Saft und der an Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone und lasse es damit ein wenig anziehen, daß es gar keine Brühe mehr habe; spüle nun eine Form mit Arak aus, bestreue sie stark mit Zucker und fülle die Masse hinein, welche man am andern Tage stürzt und mit einer kalt bereiteten Sauce aus Johannisbeer-, Himbeer- oder Kirschensaft, mit weißem Wein, Wasser, Zucker und etwas Arak vermischt, serviert,

oder statt Sauce den Pudding mit einem Kranze von stark eingezuckerten Apfelsinenschnitzen umlegt.

**Glühwein:** Man nehme vier schöne bittere Orangen, ritze mit einem Messerchen, jedoch nur flach, von allen Seiten mit kleinen Schnittchen in die Schale und brate sie dann auf einem Roste über sehr gelindem Kohlenfeuer; mache nun kreuzweise tiefe Einschnitte hinein, thue sie in einen irdenen Topf, gieße zwei bis drittehalb Liter sehr guten Rotwein, am besten Burgunder, darüber und lasse dies, wohl zugebedekt, über heißer Asche vier bis sechs Stunden ziehen, damit die Orangen genugsam extrahiert werden, die man auch einigemal mit einem Löffel ausdrücken kann. Hierauf wird der Glühwein durch eine Serviette gepreßt, mit 500 Gramm Zucker versüßt und recht heiß serviert. Man kann jede Orange mit ein paar Gewürznelken und einem Stückchen Zimt bestecken, doch wird der reine Orangengeschmack dadurch beeinträchtigt.

Einfacher, aber auch recht gut, bereitet man Glühwein, indem man auf dem Feuer fünftehalb Flaschen guten Rotwein mit 750 Gramm Zucker in Stücken, etwas Zimt und einem Fläschchen Bischofessenz, welches drittehalb Eßlöffel hält, vermischt und es bis vors Kochen kommen läßt.

**Schwarzbrottorte:** Man röste 125 Gramm Schwarzbrod und stoße es fein, feuchte es mit etwas rotem Wein an und lasse es eben antrocknen; rühre dann zwölf Eidotter mit 375 Gramm fein geriebenem Zucker eine halbe Stunde und füge 250 Gramm fein geriebene nicht abgezogene Mandeln,

etwas abgeriebene Zitronenschale, etwas Saffade, fein gestoßenen Zimt und Gewürznelken, das Brot, einen kleinen Guß Arak und zuletzt den Schnee von zwölf Eiweiß hinzu, backe die Torte etwa eine Stunde und gebe, wenn sie erkaltet ist, folgenden Guß darüber:

Man rühre 125 Gramm gesiebten Zucker mit einem Eiweiß recht lange und dann 30 Gramm fein geriebene Schokolade, etwas Zitronensaft und auch etwas Arak daran.

— Sehr gut und kräftig.

