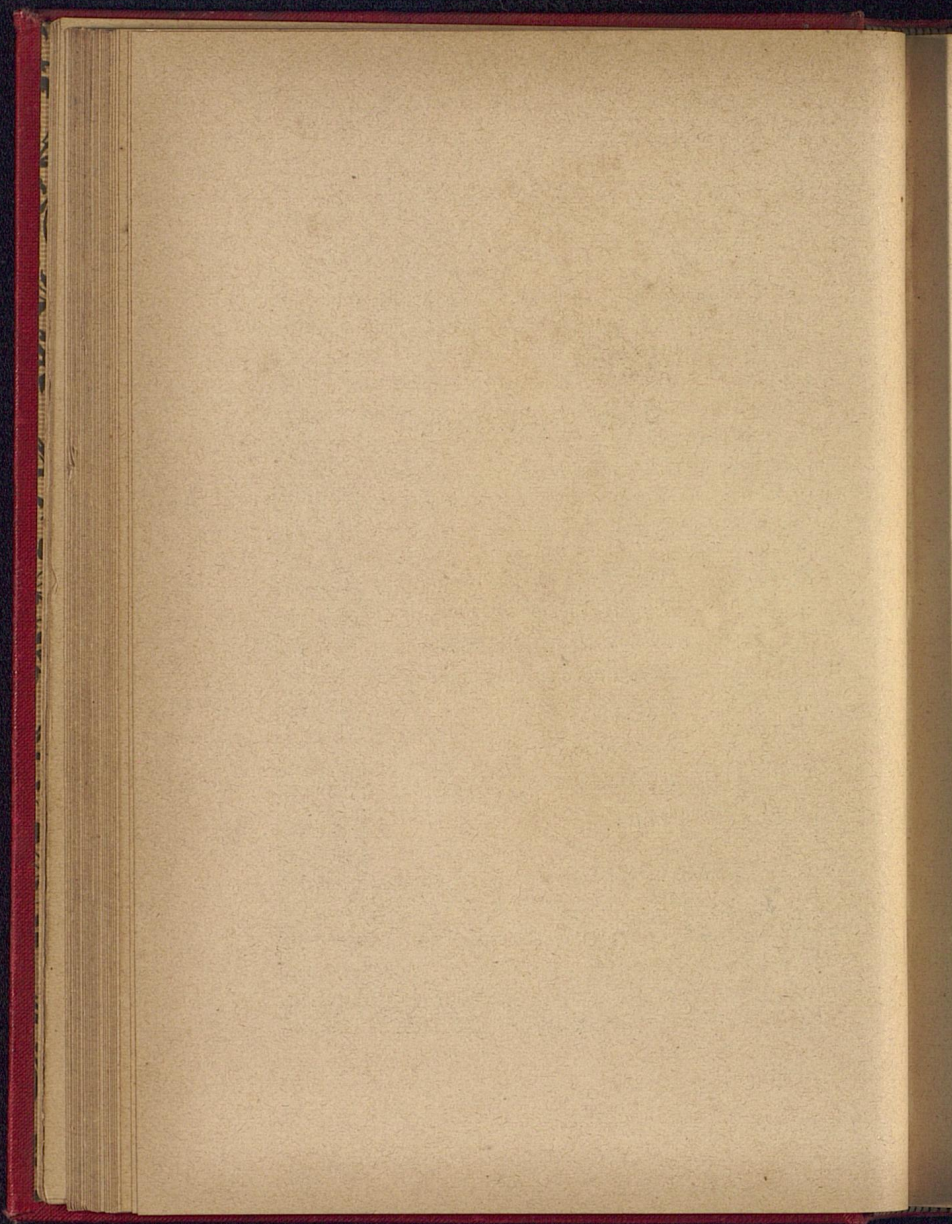


Februar.

Zweite Servierkarte.

- Kaffee.
- Rollkuchen.
- Schwäbische Hörnlein.
- Kölner Fastnachtstunzen.
- Apfelsinenkörbchen, oder
- Eier im Neste.
- Ambrosia.
- Schlagentorte.
- Obst.



Rollkuchen: Man nehme dazu 750 Gramm Mehl, 45 Gramm trockene Hefe, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 250 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Rosinen, 125 Gramm Korinthen, fein geschnittene Saffade nach Belieben und 2 Eier; bröckele die Hefe auf das Mehl, menge dies mit der lauwarm gemachten Milch und einem Ei an und lasse es gehen; verrühre unterdessen die erwärmte Butter mit dem Zucker und dem zweiten Ei und vermische dies mit dem ersten Teige, der dann ziemlich flott sein und wieder gehen muß. Hiernach stürze man ihn auf das Backbrett, rolle ihn aus, schlage und rolle ihn zweimal, wie Blätterteig, und lasse ihn, wenn er zum letztenmal ausgerollt ist, zwei Minuten ruhen; bestreue ihn nun mit etwas Zucker und dem größten Teil der Rosinen, Korinthen und Saffade und schneide mit einem Messer oder dem Backrädchen aus dieser Platte Streifen, die man übereinander rollt und in die mit Butter bestrichene Form nebeneinander setzt und dann abermals ein wenig ruhen läßt, worauf man zwischen die Rollen den Rest der Rosinen, Korinthen und Saffade gibt, oben darüber verklopftes Ei streicht, etwas Zucker darauf streut und den Kuchen in frischer Hitze backt. — Ganz vorzüglich.

Schwäbische Hörnlein: Man verklopfe sechs Eidotter mit einer Tasse süßen Rahm, 90 Gramm zerlassener Butter und einem walnußgroßen Stückchen Hefe recht kräftig und rühre dann, nebst etwas Salz, so viel Mehl hinein, daß man den Teig verarbeiten könne, worauf man Hörnlein

(halbmondförmig) daraus formt, sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech setzt, mit Ei bestreicht und schön gelb backt.

Kölner Fastnachtsnuken: Man nehme 1 Kilo 250 Gramm Mehl auf das Backbrett, mache in die Mitte eine Höhle, schlage nach und nach sieben ganze Eier und sieben Eidotter hinein und gebe für fünf Pfennig klaren Fruchtbranntwein, für zehn Pfennig Rosenwasser und 150 Gramm fein gestoßenen Zucker dazu, menge es zu einem steifen Teig, rolle ihn ganz dünn aus und rädle mit dem Backrädchen handgroße Rädchen daraus, in die man, auch mit dem Backrädchen, drei bis vier kleine Einkerbungen macht und sie auf einem Papier auseinander legt; thue dann Schmelzbutter in eine Kasserolle und backe die Nuken, je nachdem die Kasserolle groß ist, zu zwei bis drei auf einmal, schwimmend, schön darin aus; lege die ausgebackenen auf Fließpapier, damit das Fett abziehe, bestreue sie mit Zucker und Zimt und gebe sie kalt. Sie halten sich einen ganzen Monat, weshalb man gern eine große Portion davon backt. — Originalrezept aus Köln, wo sie zu Fastnacht in keinem Hause fehlen.

Apfelsinenkörbchen: Man nehme schöne, gleich große Apfelsinen, schneide bei jeder bis zu deren Hälfte, einen kleinfingerbreiten Streifen zum Henkel, dann bis zu diesem die beiden obern Hälften weg; höhle vermittelst eines kleinen Theelöffels das Fleisch aus der untern Schale und dem Henkel, kratze auch, so viel als möglich ohne sie zu zerreißen, das Weiße aus beiden, und wässere diese Körbchen

vierundzwanzig Stunden lang in frischem Wasser, welches man mehrmals wechselt; lasse sie nun ablaufen, fülle sie mit folgender Weinsulz oder sonst passender Sulz; man kann auch Reste von Sulz verwenden, die man dann hackt, und serviere die Körbchen über einer schön gebrochenen Serviette.

Zur Weinsulz koche man 375 Gramm Zucker zum Breitlauf und schäume ihn sehr rein ab; löse 60 Gramm Gelatine auf, die auch sehr klar sein muß und wenn beides beinahe ausgekühlt ist, so vermische man es mit $\frac{1}{2}$ Liter gutem weißen Wein und fülle sie in die Körbchen.

Anstatt mit Sulz können die Körbchen auch mit dem ausgelösten Fleisch der Apfelsinen gefüllt werden, von dem man dann die Hälfte auspreßt und die andre Hälfte in kleine Stückchen schneidet und mit der gleichen Menge eingemachter roten Johannisbeeren vermenget; den Saft vermischt man für acht Apfelsinenkörbchen mit 125 Gramm fein gestoßenem Zucker, gießt ihn über das Ganze und stellt es eine Weile kalt, ehe man es einfüllt.

Eier im Neste: Man nehme schöne frische, möglichst gleich große Eier, mache am dicken Ende eine kleine Oeffnung, stoße mit einem Strohhalm hinein, um den Dotter zu zerstoßen, wodurch sich das Ei besser ausleeren läßt, gieße den ganzen Inhalt rein heraus und spüle die Schalen mit kaltem Wasser sorgfältig aus, lasse sie gut auslaufen, stelle sie mit dem einen Ende in Salz und fülle sie vermittelst eines Trichters mit noch flüssiger Mandelsulz (Blancmanger). Beim Gebrauche schält man sie dann behutsam, thut ein wenig Zitronensulz auf den Boden einer Schüssel, setzt die Eier darauf und gießt wieder etwas noch flüssige,

jedoch nicht mehr warme Sulz hinzu, daß die Eier fest stehen, stellt es auf Eis und läßt es sulzen; umgibt beim Servieren die Schüssel mit einem Kranze von gehackter Zitronensulz und belegt ihn hier und da mit abgekochten Fadennudeln, um die ein natürliches Nest umgebenden Strohhalme zu markieren.

Die Sulzen müssen hierzu etwas fester als gewöhnlich gehalten werden, sonst kann man die Eier nicht gut schälen und die Zitronensulz nicht gut hacken.

Ambrosia: Man gebe in ein Liter Milch einen Theelöffel pulverisierte Vanille, zwei starke Likörgläschen Kirschengeist, eine halbe, in möglichst kleine Stückchen geschnittene, mittelgroße Ananas und Zucker nach Geschmack und lasse es drei Stunden zugedeckt stehen, ehe man serviert. — Vom Berliner Hofe.

Schlangentorte: Man verarbeite 180 Gramm geschmolzene Butter, 225 Gramm Zucker, 500 Gramm Mehl, zehn Eidotter und einen Eßlöffel süßen Rahm, zu einem guten, nicht zu festen Teige, rolle ihn ziemlich dünn aus und forme zwei lange, vier querfingerbreite Streifen daraus; streiche auf den einen die nachfolgende Fülle, lege den andern Streifen darüber und drücke den Rand auf beiden Seiten fest aneinander; schneide dann mit dem Backrädchen an einem Ende einen Schlangenkopf und am andern einen Schweif aus, biege Kopf und Schweif gegeneinander, daß sie sich fast berühren und bilde über den obern Teil der ganzen Schlange Schuppen mit einem Messer; drücke an Stelle der Augen zu jeder Seite eine

schöne Korinthe ein und bestreiche das Ganze, ehe es in den Ofen kommt, mit verklopftem Ei.

Zur Fülle nehme man 90 Gramm geriebene Schokolade, 8 Gramm gestoßenen Zimt, das Abgeriebene einer halben Zitrone, 225 Gramm gesiebten Zucker und 500 Gramm abgezogene, fein gestoßene Mandeln, und mache hievon, mit dem nötigen Ei, einen recht steifen dicken Brei.

