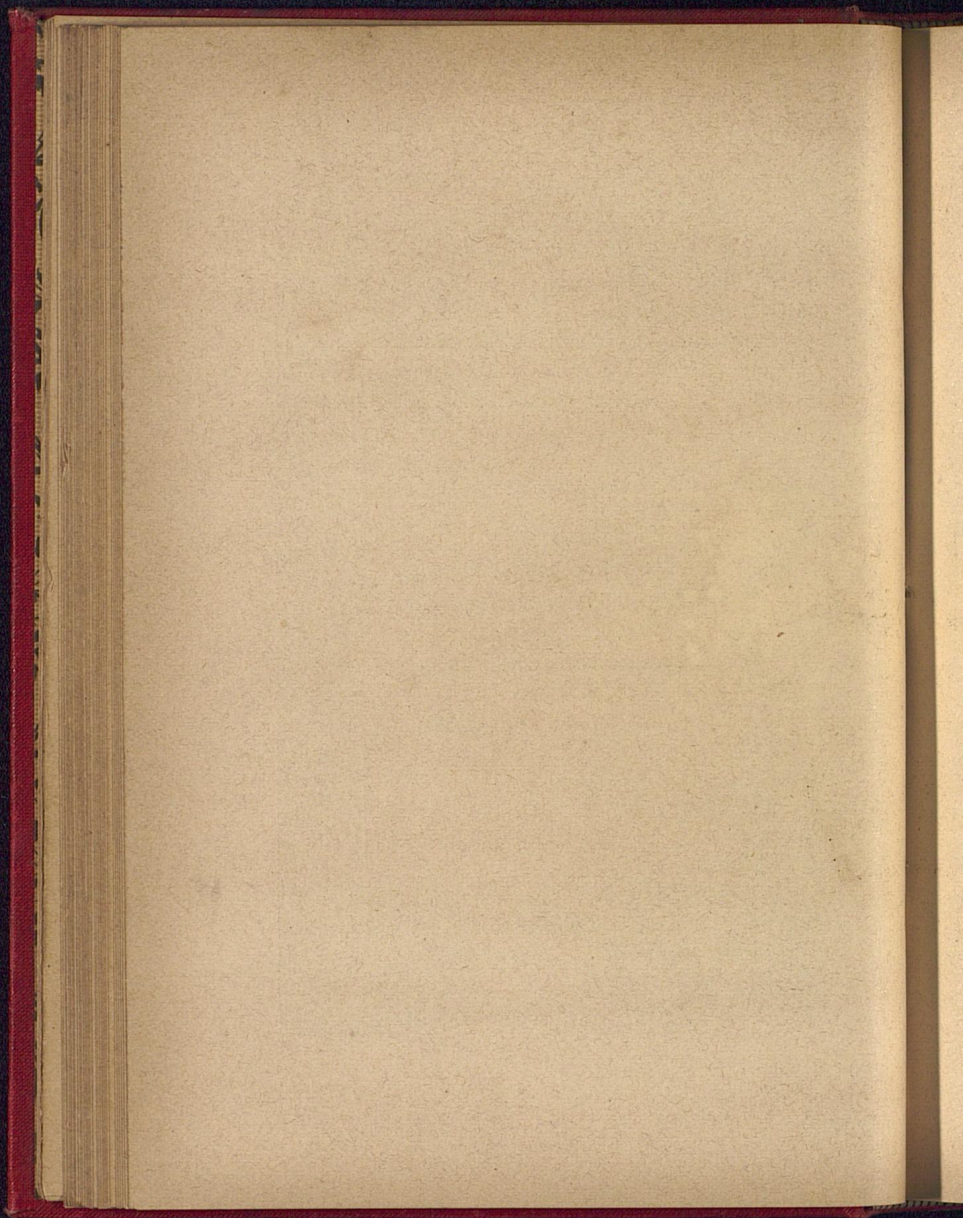




März.

Dritte Servierkarte.

Kaffee.
Bimtkuchen.
Hefenwaffeln.
Wiesbadener Kaffeeküchlein.
Schokolade-Weincreme mit
Pandolen, oder
Vanillecreme mit ausge-
backenen Pilzen.
Brändelpunsch (Krambam-
buli).
Kartoffeltorte.
Obst.



Zimtkuchen: Man bereite von 560 Gramm feinstem gesiebttem Mehl, 280 Gramm frischer Butter, vier Eßlöffeln Hefe, zwei ganzen Eiern, zwei Eidottern, $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm und etwas Salz, einen feinen Hefenteig, den man zu einem fingerdicken Kuchen ausrollt, über einen mit Butter bestrichenen Bogen Papier auf ein Backblech legt, außen herum leicht aufkneipt und wenn er gegangen ist, lichtbraun backt. Dann rühre man zwei ganze Eier mit 17 Gramm außs feinste gestohlenen Zimt und fein gestohlenen Zucker zu einem dickflüssigen Guß, überstreiche damit den Kuchen während er noch warm ist und setze ihn wieder in den Ofen, bis der Guß trocken ist.

Hefenwaffeln: Man verrühre 500 Gramm Mehl, 6 Eier, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 45 Gramm Hefe und 10 Eßlöffel geschmolzene Butter und lasse es gehen; die Butter darf nicht zu heiß und Milch und Wasser müssen lauwarm sein.

Zum Backen hat man jetzt fast allgemein die Waffeleisen in Form einer Pfanne, in welcher fünf Waffeln auf einmal gebacken werden und wenn die Masse nun gegangen ist und man backen will, so setze man das Waffeleisen beizeiten auf recht hohes und kräftiges Feuer, denn je rascher die Waffeln backen, desto schöner werden sie, und lasse es recht heiß werden, streiche es mit zerlassener Butter aus, gebe von der Masse etwa einen Eßlöffel für jede Waffel hinein und drehe gleich um. Sowie die Waffeln gebacken

sind, werden sie herausgenommen, mit Zucker und Zimt bestreut und warm serviert.

Wiesbadener Kaffeekeküchlein: Man bringe 250 Gramm Butter mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zu Feuer, streue, wenn es kocht, 250 Gramm feines Mehl unter beständigem Rühren hinein und rühre es so lange, bis die Masse recht steif ist und sich vom Löffel und der Kasserolle loschält, lasse sie ein wenig erkalten und schlage dann nach und nach acht Eier hinein, füge die abgeriebene Schale einer halben Zitrone hinzu, verarbeite es kräftig und stelle es bis zum andern Morgen oder wenigstens einige Stunden lang, an einen kühlen Ort; steche nun mit einem silbernen Gpflössel kleine Klöße davon ab und lege sie reihenweise auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech, forme sie mit dem Löffel möglichst rund und backe sie etwa eine Viertelstunde lang in mittelheißem Ofen, bis sie gelbbraun und hoch geworden sind; zuletzt werden sie mit einem Guß aus gesiebttem Zucker, Zitronensaft und Rosenwasser bestrichen.

Aus dieser Masse kommen vier bis fünf Duzend Stück, die vortrefflich sind und nie mißraten. Wenn man sie zum Thee oder als Zwischenpeiße geben will, so kann man sie auch füllen, indem man sie, erkaltet, an der Seite aufschneidet und einen Theelöffel Marmelade oder Gelee hineinschiebt.

Schokoladecreme mit Wein: Man nehme 250 Gramm Schokolade, 200 Gramm Zucker und ein Liter Rotwein, am besten Bordeaux, thue die Schokolade mit einem Teil des Weines in einen Topf, rühre sie über leichtem Feuer,

bis sie sich aufgelöst hat und gebe nun den Zucker dazu, gieße unter beständigem Umrühren den Rest des Weines daran und bringe es nur zum Wallen, denn durch längeres Kochen leidet der Geschmack, mische dann 30 Gramm aufgelöste Hausenblase darunter, streiche die Masse durch ein Sieb und füge den Schnee von vier Eiweiß hinzu, gebe es in eine Schale, lasse es erkalten und serviere mit Pandolen, zierlich als Scheiterhäufchen auf zwei Tellern geschichtet.

Pandolen: Man bereite von 560 Gramm feinem Mehl, 280 Gramm frischer Butter, 4 Eidottern, 105 Gramm Vanillezucker, 4 Eßlöffel Hefe, $\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm und etwas Salz, einen feinen Hefenteig und forme fingerlange und fingerdicke Stängchen daraus, die man über mit Butter bestrichenem Papier auf ein Backblech legt und zugedeckt an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt, dann mit Ei bestreicht, mit Grobzucker bestreut und lichtbraun backt.

Vanillecreme: Man kochte in $\frac{3}{4}$ Liter süßem Rahm oder Milch eine Stange Vanille auf, lasse es zugedeckt eine Viertelstunde ziehen und, nachdem es durch ein Sieb gegossen, verkühlen; füge 4 ganze Eier, 4 Eidotter, 60 Gramm Zucker, eine Messerspitze Kartoffelmehl und eine Prise Salz hinzu, verkloppe alles fünf Minuten lang und stelle die Masse nun ins Bain-Marie, wo man sie so lange klopft, bis sie heiß und dick wird und keine großen Blasen mehr wirft, dann rasch in eine Schale gießt, über Eis erkalten läßt und mit ausgebackenen Pizzen serviert.

Ausgebackene Pilze: Man hat dazu eine eigene Form von gegossenem Messing mit langem Stiel, wie für die sogenannten römischen Pastetchen, aber in Pilzform. Man bereite nun einen Teig aus $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm, 125 Gramm Mehl, einer Prise Salz, einem Theelöffel Zucker, einem Eßlöffel Rum, zwei ganzen Eiern und einem Dotter; Mehl, Eier, Salz und Zucker werden zusammen gethan und nach und nach mit dem Rahm verdünnt, dann der Rum hinzugefügt, alles zusammen gut verrührt und ein Wasserglas nicht ganz voll damit gefüllt. Die Form wird in heiße Schmelzbutter getaucht und wenn sie ganz heiß ist, bis auf 1 Zentimeter vom Rand in den Teig, und sowie dieser sich angeeset hat, gleich wieder in die heiße Schmelzbutter gehalten und gebacken, worauf man die Form aus der Butter hebt und den Pilz von der Form auf Fließpapier rutschen läßt; sie müssen ganz blaß gebacken, dünn und glasig sein, werden gleich mit Zucker bestreut und zum Wein, beim Dessert, wo sie bei Herren sehr beliebt sind, oder zu Creme und Gefrorenem recht frisch serviert.

Brändelpunsch (Krambambuli): Man lege auf einen starken, breiten irdenen Topf zwei bis drei flache Eisenstäbchen und über diese ein Kilo Zucker, den man mit einer Flasche Rum begießt und sogleich mit einem recht langen Fidibus in Brand steckt. Dann, wenn der Rum ganz ausgebrannt und der Zucker in den Topf getropft ist, gieße man zwei Flaschen guten weißen Tischwein, ein Liter Wasser oder Thee, nebst dem Saft einer Zitrone und einer Apfelsine dazu und stelle den Topf wenigstens

zwei Stunden lang in den warmen, nicht heißen Backofen, rühre ihn danach gut um und halte ihn während des Servierens fortwährend heiß; man kann ihn aber auch kalt geben.

Kartoffeltorte: Man reibe Tags vorher abgekochte Kartoffeln auf dem Reibeisen, verrühre dann sieben Eidotter mit 125 Gramm gestoßenem Zucker und 60 Gramm fein gestoßenen Mandeln; gebe hierauf 250 Gramm von den geriebenen Kartoffeln und danach den Schnee von sieben Eiweiß hinein, fülle die Masse in eine Form und backe sie wie Biskuittorte, womit sie viele Ähnlichkeit hat.

