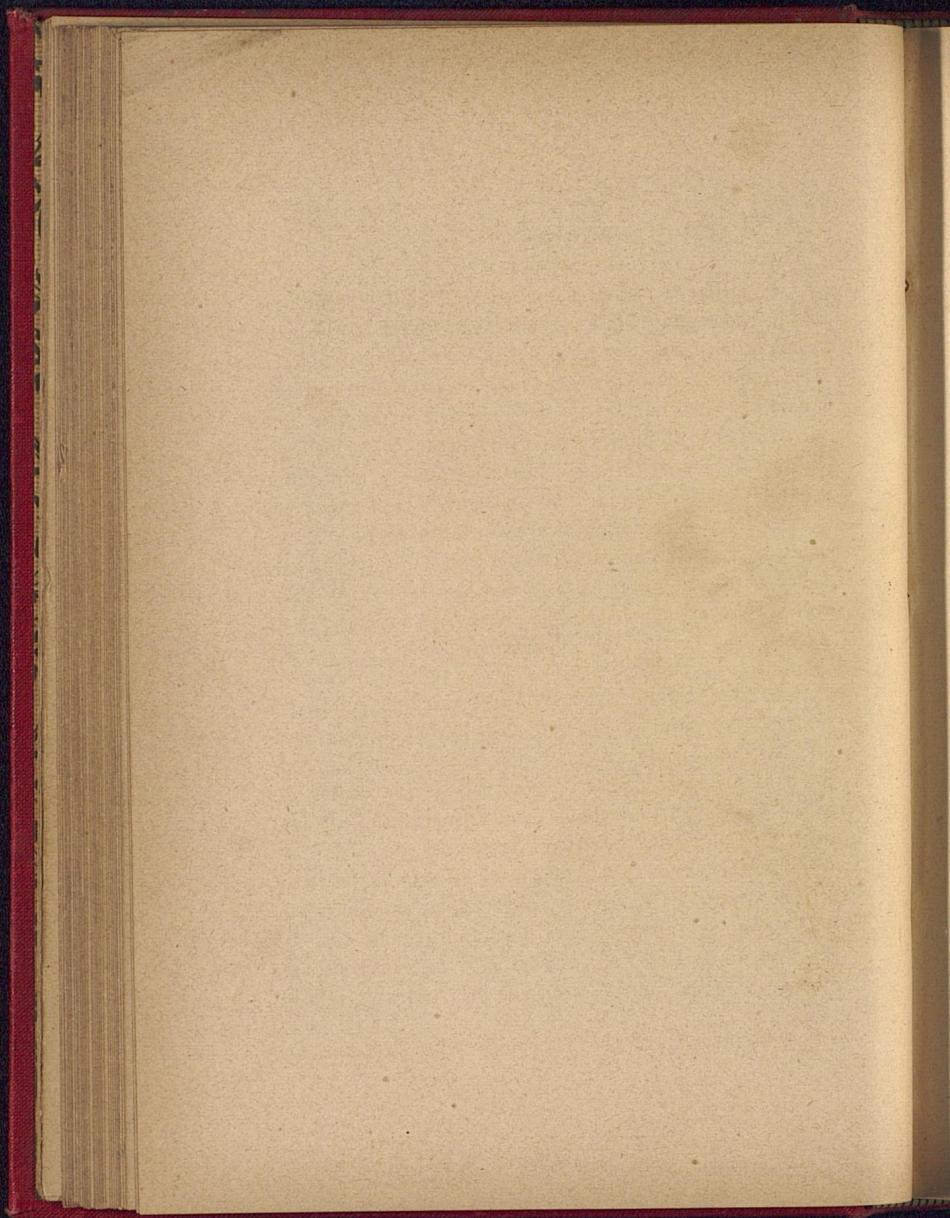




Vierte Servierkarte.

- Kaffee.
Rheinischer Kringel.
Dreiback.
Sächsische Rauten.
Rheinweinsulz, oder
Mandelsulz.
Bischof.
Stalienische- oder Marmor-
torte
Obst.



Rheinischer Kringle: Man bereite aus 1 Kilo 250 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 45 Gramm trockener Hefe und der nötigen Milch, einen etwas lockeren Teig und lasse ihn gehen; drücke ihn dann auf dem Backbrett ein wenig auseinander, so daß er stark daumendick und länglich rund ist und begieße ihn reichlich mit zerlassener Butter; bestreue ihn mit geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt, 500 Gramm Rosinen, 500 Gramm Korinthen und rolle ihn der Länge nach auf, als wenn man Schneidnudeln machen wollte; lege diese Rolle nun rund zu einem Kranze, schneide diesen oben über mit einer Schere ein und gieße abermals zerlassene Butter darüber, bestreiche ihn mit Eiweiß und bestreue ihn mit grob gestoßenem Zucker.

Dreiback: Man weiche Zwieback in Milch, worin ein bis zwei Eier verklopft worden, doch dürfen sie nur durch und durch angefeuchtet und ja nicht zu weich werden, backe sie dann in einer flachen Pfanne mit heißer Butter auf beiden Seiten rasch und schön gelb, bestreue sie gleich ganz dicht mit Zucker und Zimt und serviere warm.

Dies so einfache aber allgemein beliebte Backwerk ist besonders auch bei unerwartetem Besuch zu empfehlen und kann dann, mit Kompott oder einer Sauce dabei auch als süße Speise gegeben werden, oder man lege zwei bis drei aufeinander und streiche Marmelade oder Gelee dazwischen.

Sächsishe Rauten: Man bereite aus 560 Gramm

Mehl, 210 Gramm zerlassener Butter, zwei ganzen Eiern, zwei Eidottern, etwas gestoßenem Zimt und fein gemiegter Zitronenschale, drei Eßlöffeln voll Hefe, etwas Salz und $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmem Rahm, einen etwas festen Hefenteig, welchen man fingerdick ausrollt. Ueber diese Teigplatte legt man 280 Gramm etwas abgearbeitete Butter, schlägt den Teig darüber, gibt diesem, gleich einem Blätterteig, drei Touren und rollt ihn wieder fingerdick aus; schneide dreifingerbreite Streifen davon und aus diesen wieder verschobene Vierecke (Kauten), lege sie auf ein Backblech und bestreue sie mit Ei, bestreue sie mit Korinthen, grob gehackten Mandeln und Grobzucker, stelle sie zum Gehen warm und backe sie langsam lichtgelb.

Rheinweinsulz: Man koche 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 starkem Rheinwein, fülle es in eine Form, stelle sie in Eis und stürze sie beim Servieren.

Sehr schön ist die Rheinweinsulz mit Früchten (Macédoine): Man reibe dazu 4 Zitronen an 375 Gramm Zucker ab, koche ihn zum Breitlauf, vermische ihn wohl mit dem Saft der Zitronen, $\frac{3}{4}$ Liter leichtem Rheinwein und 60 Gramm Gelatine und filtriere es, bis es klar ist. Hierauf fülle man von der Sulz daumenbreit hoch in eine Form, lege, wenn sie steif ist, als erste Lage gespaltene, glasierte Maronen sternförmig ein, dann nach einem zweiten Aufguß Sulz, schöne gelb kandierte Pomeranzenschalen zu Spalten geschnitten, wieder Sulz, zuletzt gespaltene, wohl

abgetropfte eingemachte Nüsse und wenn hierüber die letzte Lage Sulz aufgegoßen ist, so besäe man sie dicht mit länglich geschnittenen Pistazien. Sehr gut ist, wenn man in die noch lauwarme Sulz ein Glas Marastino gießt.

Im Sommer kann man auch frische Früchte dazu benutzen, je verschiedener, je besser und so viele als man nur zu gleicher Zeit haben kann, Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Zwetschen, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, Ananas, Weintrauben, schäle und entsteine die vier ersten und schneide sie je nach ihrer Größe, in Hälften, Viertel, Achtel; aus den Kirschen nehme man die Steine u. s. w. und lege die Früchte nun in der vorher angegebenen Weise ein, immer verschiedene zusammen, z. B. eine Scheibe Ananas in die Mitte und rund herum Aprikosen und Kirschen; die zweite Lage dann Erdbeeren und Himbeeren und so fort; die Pistazien können wegbleiben.

Noch kann man Rheinweinsulz mit frischen Früchten in Tassen (Cremetassen) geben. Man vermische dazu Erdbeeren, Himbeeren und weiße Johannisbeeren mit 140 Gramm gestoßenem Zucker, schwinde sie leicht und übergieße sie mit etwas Zuckersirup, fülle damit die Tassen dreiviertel voll, grabe sie in Eis und fülle sie mit der dickfließenden, zu sulzen anfangenden Rheinweinsulz vollends an, stelle, wenn sie gestockt ist, die Tassen über eine Serviette auf eine flache Schüssel und lege Theelöffel dazu.

Mandelsulz (Blancmanger): Man lege 280 Gramm süße und 35 Gramm bittere abgebrühte, ausgesuchte Mandeln eine halbe Stunde in frisches Wasser, seihe dann dies ab und reibe oder stoße sie mit etwas Milch, damit sie nicht

ölig werden, fein; verrühre sie mit einem Liter kochender Milch und presse sie, wenn die Milch halb ausgekühlt ist, durch eine rein ausgewaschene, geruchlose Serviette. Die in der Serviette zurückgebliebenen Mandeln werden nochmals mit $\frac{1}{4}$ Liter kochender Milch verrührt und zu der ersten Mandelmilch gepreßt. Ferner schneide man 52 Gramm beste Hausenblase in kleine Stückchen, wasche sie rein und lasse sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser langsam gut auskochen und bis zur Hälfte einkochen, verrühre die noch lauwarme Mandelmilch nebst 280 Gramm gestoßenem Zucker wohl damit und seihe es, zur Vorsicht, daß es ganz rein werde, nochmals durch. Hierauf wird eine sehr reine Form mit einem reinen Tuche noch sorgsam ausgewischt, denn die Mandelsulz fordert die größte „Reinlichkeit“, mit Mandelöl ausgestrichen und in gestochenem, nicht gesalzeneis Eis gegraben, mit der Sulz gefüllt, zugedeckt, etwas Eis auch auf den Deckel gethan und an einen kalten Ort gestellt. Beim Anrichten trocknet man die aus dem Eis genommene Form mit einem Tuche ab und macht die Sulz mit dem Finger von der Seite etwas los, stürzt über die Form die dazu bestimmte Schale und wendet sie mit der Form um, so daß diese in der Schale steht, worauf man die Form noch leicht rüttelt, langsam von der Sulz abhebt und diese so gleich weiß und schön und fein elastisch zitternd, serviert.

Bischof: Man schäle 4 bis 6 mittelgroße bittere Drangen so fein, daß die kleinen Saftaugen nur zerschnitten sind, lege Früchte und Schalen in eine Terrine, gieße eine Flasche Rotwein darauf und lasse es zugedeckt eine Stunde stehen; nehme nun die Früchte heraus (die Schalen bleiben

darin) und füge 500 Gramm Zucker in Stücken, einige Stückchen feinsten Zimt, 6 Gewürznelken und noch 2 Flaschen Rotwein hinzu. So bleibt der Bischof zugedeckt über Nacht stehen und wird dann durch ein Sieb und in Flaschen gegossen; er kann nach Belieben auch aufbewahrt werden. Wenn Damen von diesem Bischof mittrinken sollen, so ist ein Zusatz von $\frac{3}{4}$ Liter Wasser zu empfehlen und auch dann hält er sich ganz gut.

Italienische- oder Marmortorte: Man verrühre 6 Eidotter, 6 Eßlöffel guten sauren Rahm und 6 Eßlöffel fein gestoßenen Zucker in einer Schüssel und arbeite dann so viel feines Mehl hinein, daß es einen lockern Teig gibt, den man fingerdick ausrollt, in kleine viereckige Stückchen schneidet und in voller Schmelzbutter goldgelb ausbackt. Dann läutere man 375 Gramm Zucker mit etwas Wasser nach kurzer Fadenart, thue 250 Gramm Mandeln und 125 Gramm Saffade, beides länglich geschnitten, die fein gehackte Schale von 2 Zitronen, 30 Gramm gröblich gestoßenen Zimt und die gebackenen Teigstückchen hinein und menge es in der Kasserolle rasch untereinander, so daß alles mit dem Zucker angefeuchtet wird, ehe es erkaltet, drücke nun die noch warme Masse sogleich in eine mit Zuckerwasser bestrichene Form fest ein und stelle sie, wenigstens einige Stunden lang, an einen kalten Ort. Beim Ausnehmen der Torte taucht man die Form einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt sie und garniert sie vor dem Servieren mit kleinen, weißen Tragantfigürchen.

