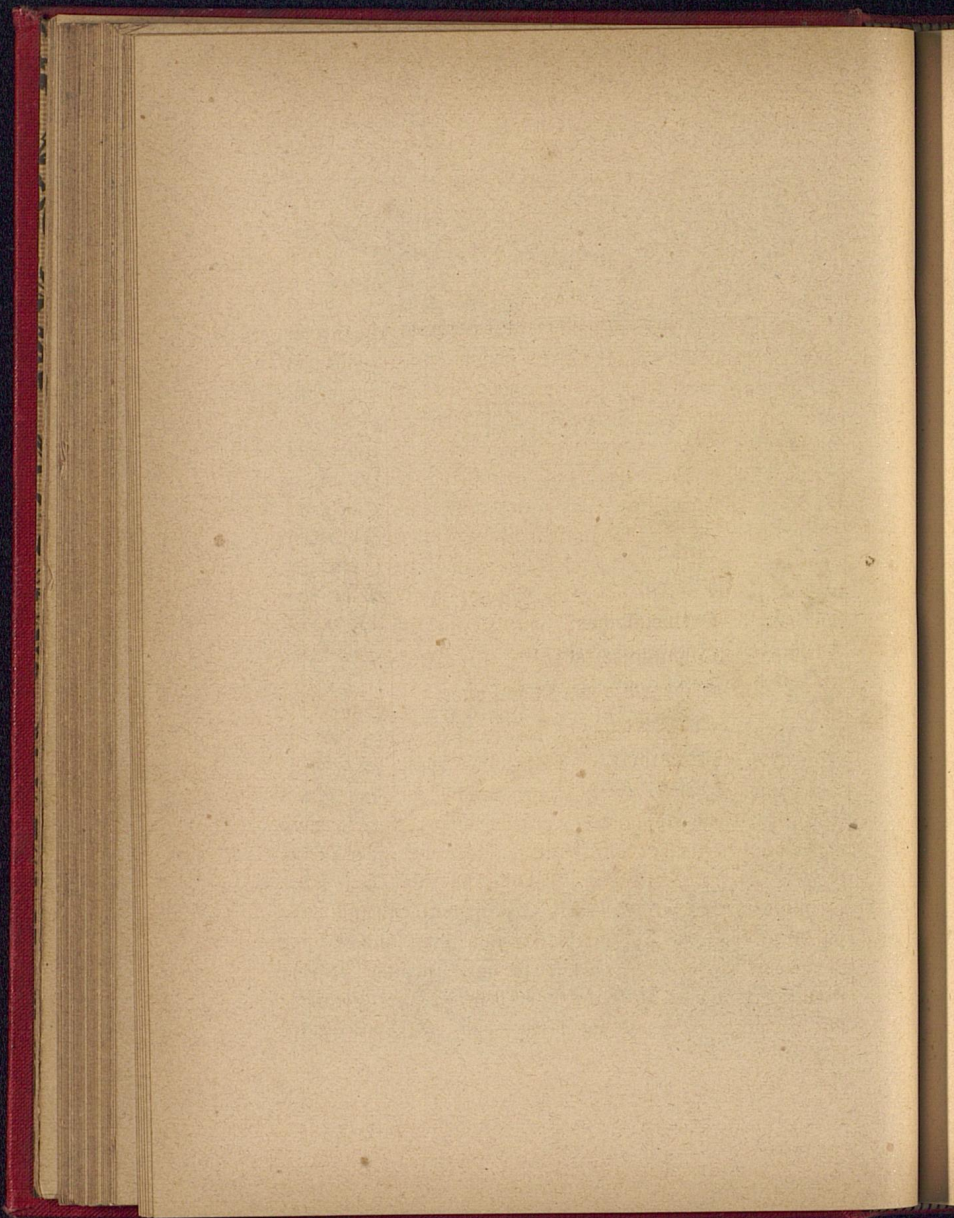


Mai.

Fünfte Gervierkarte.

Kaffee.
Potkuchen.
Plinzen.
Butterlaibchen.
Rahmschnee, oder
Heidegrühe mit Rahmschnee.
Maibowle.
Pfundtorte.
Obst.



Potkuchen: Man nehme 500 Gramm Mehl, 125 Gramm Butter, 3 Eßlöffel Zucker, etwas Muskatblüte, 6 Eier, für 12 Pfennig trockene Hefe und die nötige warme Milch und menge dies zu einem ziemlich steifen Teig, wie man Weißbrot anmengt. Die Hefe läßt man, mit etwas lauwarmen Milch übergossen, auf dem Herde ziehen und in der Milch, die man zum Anmengen braucht, die Butter zergehen; gebe den Teig dann in eine mit Butter bestrichene und mit Zwieback bestreute Form, lasse ihn gehen und backe den Kuchen langsam eine Stunde lang. Man kann auch noch 60 Gramm Rosinen ohne Kerne und 60 Gramm Korinthen dazu thun, aber der sehr gute Kuchen wird dann nicht so locker.

Plinsen: Man rühre 4 ganze Eier und 3 Dotter recht kräftig und dann einen Eßlöffel Mehl, eine Prise Salz und $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm daran, lasse in einem eisernen Eierkuchenpfännchen Butter heiß werden und gieße einen dünnen Kuchen auf, backe ihn nur auf einer Seite, bestreue ihn mit Korinthen und rolle ihn zusammen, fahre so mit dem Backen fort, lege die Plinsen neben- und übereinander, bestreue sie mit Zucker und Zimt und serviere so warm wie möglich. Statt sie mit Korinthen zu bestreuen, kann man sie mit Zucker besieben und Zitronensaft darauf pressen und sie werden dann bloß mit Zucker bestreut.

Butterlaibchen: Man rühre 280 Gramm Butter eine halbe Stunde lang schäumig ab, dann nach und nach 8 ganze Eier und 6 Eidotter dazu und hierauf 350 Gramm feinstes gesiebtes Mehl, etwas Salz, 4 Eßlöffel voll Hefe und 70 Gramm Zucker darunter, schlage es fein ab und gebe zuletzt den steifen Schnee von 6 Eiweiß dazu. Nun streiche man kleine, runde Blechförmchen mit Butter aus, fülle sie mit dem Teig halb an und stelle sie zum Aufgehen an einen warmen Ort und wenn sich dann die Förmchen gefüllt haben, so backe man die Butterlaibchen zu schöner lichter Farbe, stürze sie auf ein Sieb und bestäube sie mit Vanillezucker.

Rahmschnee (Geschlagener Rahm): Man muß zu dieser vortrefflichen, erfrischenden Speise, sehr guten, dicken, süßen Rahm von nur einem Tage haben und ihn sehr vorsichtig abnehmen, daß keine Milch darunter komme, worauf man ihn eine Stunde lang in Eis stellt. Dann wird er mit einer Schneerute kräftig geschlagen, nach einigen Minuten der oberste Schaum mit einem Schaumlöffel abgenommen und auf ein umgestürztes Sieb, welches über eine Schüssel gestellt worden, gethan und so wird fortgefahren, bis der ganze Rahm, zu dem man auch den vom Sieb abgeflossenen wieder nimmt, zu Schaum geschlagen ist. Wenn der Rahm aber sehr gut ist, so läßt er sich auf das erste Mal so fest schlagen, daß es nicht nötig wird, ihn abzuheben; sollte dagegen der Rahm nicht so ganz nach Wunsch sein, so kann man ihn mit einer Prise pulverisiertem Tragantgummi vermischen, welches das Schlagen erleichtert.

Der geschlagene Rahm wird dann in eine der folgenden

Zuthaten (auf ein Liter Rahm berechnet) durch leichtes Rühren nach und nach gemengt, pyramidenförmig angeordnet und mit kleinem leichten Backwerk umlegt oder solches dazu serviert.

Auch kann man den Rahmschnee in Tassen, recht gehäuft, servieren und das Backwerk dazu reichen lassen.

Rahmschnee mit Vanille: Man schneide eine Stange Vanille in Stückchen, trockne sie auf einem Bogen Papier, stoße sie mit 210 Gramm Zucker und gebe es durch ein Haarsieb; dazu: Hohlhippen, Oblaten, Dittchen (ungefüllt) und dergleichen.

Mit Drangensblüte: Man stoße zwei Eßlöffel kandierte Drangensblüte mit 250 Gramm Zucker und siebe es durch; umlege den Rahmschnee mit eingezuckerten frischen Apfelsinenschnitzen und serviere Backwerk, wie oben, dazu.

Mit Schokolade: Man mische 250 Gramm geriebene Schokolade, nebst 125 Gramm gesiebttem Zucker unter den Rahmschnee und umlege ihn mit Schokoladefongett.

Mit Aprikosenmarmelade: Man verrühre acht Eßlöffel Aprikosenmarmelade mit 210 Gramm gesiebttem Zucker und umlege den damit vermischten Rahmschnee, mit kleinen Baisers.

Mit Johannisbeergelee: Ebenso, doch kann man in der Johannisbeersaison den Rahmschnee auch mit einem Kranze von überzuckerten Johannisbeeren (s. Verschiedenes) umlegen und feines Backwerk dazu servieren.

Mit frischen Himbeeren: Man treibe einen Teller voll davon durch ein Sieb und rühre dies mit 210 Gramm gesiebttem Zucker ab, mit kleinen Baisers umlegt.

Mit frischen Walderdbeeren: Ebenso, aber nach

Belieben mit überzuckerten, ausgefucht schönen Gartenerdbeeren umlegt und Backwerk dazu gereicht.

Mit frischen Aprikosen: Wie von Aprikosenmarmelade, nur daß man frische, recht reife entfernte Aprikosen durch ein Sieb streicht und auf zwölf Aprikosen 180 Gramm gesiebten Zucker nimmt.

Man kann den Rahmschnee aber auch ganz einfach bereiten, indem man ihm gleich beim Schlagen Zucker mit etwas Vanille gestossen beifügt und ihn dann auch mit Backwerk serviert oder als Sauce oder zum Füllen in Pudding in Ringsform benutzt.

Heidegrütze mit Rahmschnee: Man koche anderthalb Tassen Heidegrütze (Buchweizengrütze) mit einem Liter guter Milch, 60 Gramm Zucker und einer halben Schote Vanille recht dick, streiche es, wenn es verkühlt ist, durch ein recht grobes Sieb mit runden Löchern, richte es locker und bergartig an und umgebe es, völlig erkaltet, mit einem Liter Rahmschnee, der mit 125 Gramm gestossenem Zucker und einer halben Schote Vanille vermischt worden.

Statt Heidegrütze kann man, wo diese nicht zu haben wäre, allenfalls Griesmehl nehmen, doch geht dann das Eigentümliche dieser Speise, welche ein Lieblingsgericht von König Friedrich Wilhelm IV. war, verloren.

Maitowle (Maitwein, Maitrank): Die Maitowle, wie sie jetzt allgemein nur aus Waldmeister bereitet wird, ist auch allgemein so bekannt, daß ein Rezept dazu nicht mehr nötig ist, aber der ächte, alte, würzige, rheinische Maitrank scheint ganz in Vergessenheit zu geraten und ich will daher das ganz echte Rezept hier mitteilen.

Man nehme zu sechs Flaschen weißem Wein zwei Handvoll Blätter von schwarzen Johannisbeeren, eine viertelhandvoll edle Melisse, zehn Blätter Krausemünze, vier Blätter Pfeffermünze, eine Prise Oberraute, eine Prise edlen Salbei, alles möglichst jung und zart, eine zu Scheiben geschnittene Zitrone und 500 Gramm Zucker in Stücken, lasse es eine Stunde ziehen und streue einige Apfelblüten darauf.

Pfundtorte: Man nehme 500 Gramm feinstes Weizenmehl, 500 Gramm ungesalzene Butter, 500 Gramm Zucker, 15 Gramm Zimt, 12 Gramm Gewürznelken, 125 Gramm Saffade in feine Stückchen geschnitten, Zucker und Gewürz fein gestoßen, 8 Eier, 8 Eidotter; rühre die Butter zu Schaum und dann nach und nach Eier und Eidotter und löffelweise das übrige dazu, so daß alles zusammen aufgeht, gebe es in eine Form mit Dille (Rohr) und lasse es bei mäßiger Hitze eine bis anderthalb Stunden backen. — Sehr kräftig und haltbar. —

