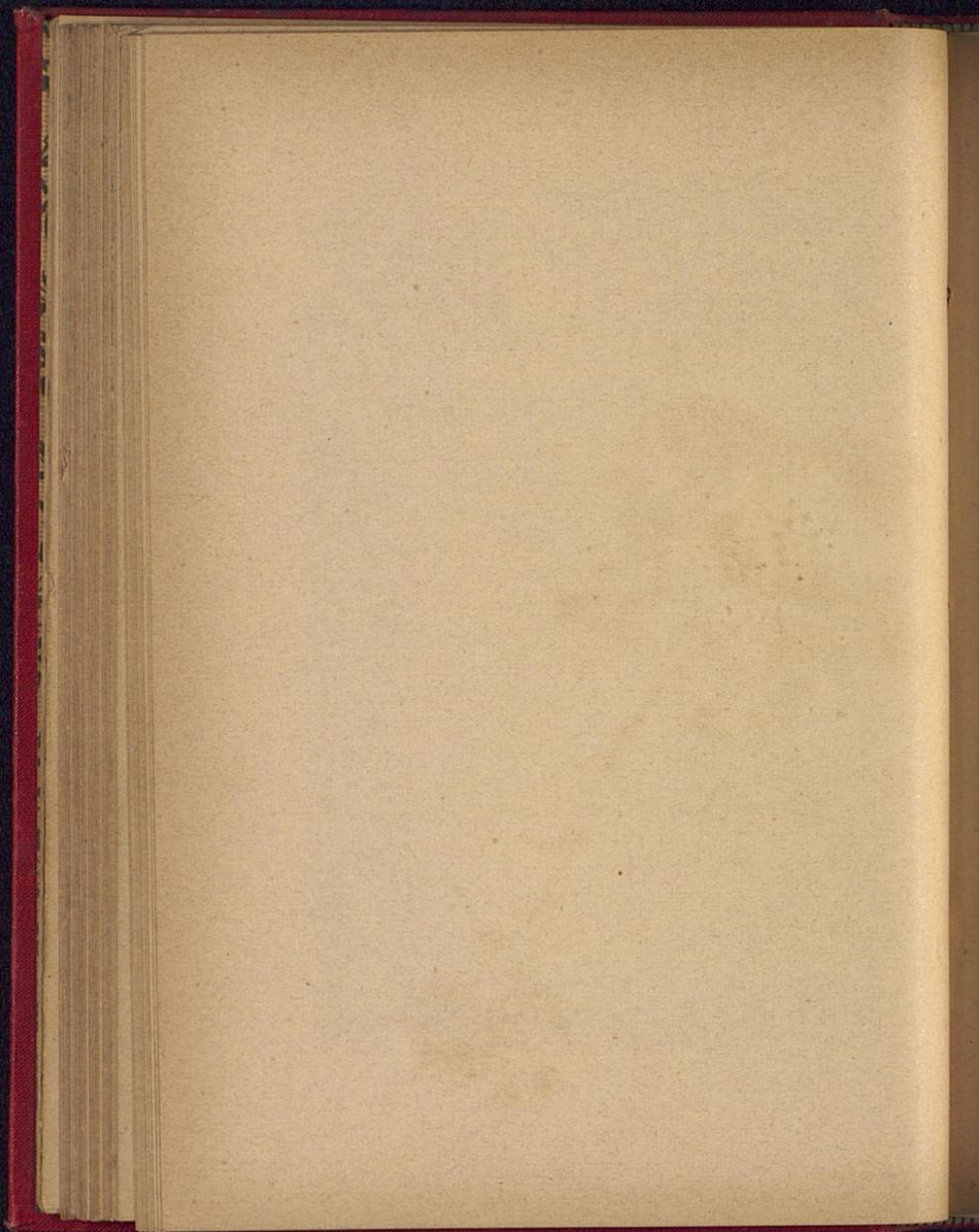


Juni.

Sechste Servierkarte.

Kaffee.  
Braunschweiger Kuchen.  
Hefen-Brezeln.  
Spritz-Küchlein.  
Johannisbeer-Creme mit  
Kapsel-Biskuit, oder  
Erdbeer-Kompott mit Vanille-  
Hohlhippen.  
Kalter Bierwein.  
Kirschen-Torte.  
Obst.



**Braunschweiger Kuchen:** Man nehme  $\frac{1}{2}$  Kilo feines Mehl auf das Backbrett, mache in die Mitte eine Grube und zupfe 180 Gramm frische Butter hinein; füge  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, drei ganze Eier, 30 Gramm gestoßenen Zucker, das Abgeriebene einer halben Zitrone, etwas Muskatnuß und zwei Eßlöffel gute Hefe hinzu, verarbeite dies zu einem Teige und arbeite zuletzt noch  $\frac{1}{8}$  Kilo Korinthen hinein; rolle nun den Teig kleinfingerdick aus, lege um den Rand große Rostinen und schlage den Teig darüber her, daß rund um den Kuchen wie ein Wulst entsteht, und dann wird durch die Länge des Kuchens der Teig in erhabenen Streifen mit den Fingern gezwickt, so daß jeder Streifen zwei Quersfinger breit vom andern zu stehen kommt, und der Kuchen an einem mäßig warmen Orte zum Gehen gestellt. Vor dem Backen begieße man ihn reichlich mit zerlassener Butter, bestreue ihn stark mit Zucker und Zimt und backe ihn eine gute Stunde lang bei mittelmäßiger Hitze. — Sehr gut.

**Hefen-Brezeln:** Man siebe 560 Gramm feines Mehl in eine irdene Schüssel und mache in die Mitte eine Vertiefung, in welche man vier Eßlöffel Hefe und eine Tasse lauwarme Milch gibt, davon mit etwas von dem Mehl

einen Vorteig anrührt, denselben dann mit Mehl bestäubt und zum Gehen an die Wärme stellt. Nach dem Gehen fügt man noch einen Theelöffel Salz, einen Eßlöffel Zucker und so viel kalten Rahm dazu, daß man einen etwas festen Teig machen könne, den man auf das Backbrett nimmt, auseinander drückt, mit 210 Gramm fester, sehr frischer Butter belegt und zusammen zu einem zarten feinen Teige abknetet, bis er sich von den Händen und dem Backbrett löst, hierauf zu einem runden Stück zusammen arbeitet, mit einem erwärmten Tuche überdeckt und eine Viertelstunde stehen läßt. Nun formt man Brezeln beliebiger Größe daraus, legt sie auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech und läßt sie, zugedeckt, abermals gehen, bestreicht sie danach mit Ei und backt sie, in ziemlich heißem Ofen, zu schöner, lichtbrauner Farbe. — Sehr gut.

**Spritz-Rüchlein (Strauben):** Man vermische  $\frac{1}{4}$  Kilo feines Mehl mit 125 Gramm gestoßenem Zucker und ein wenig Salz, rühre es mit weißem Wein fein ab, das Weiße von acht Eiern nach und nach darunter und noch so viel weißen Wein dazu, daß die Masse durch einen Trichter laufen kann. Man hat dazu besondere Trichter mit drei Löchern und einem langen Stiel, doch ist auch ein gewöhnlicher Trichter brauchbar. Man setze ein kleines Pfännchen mit Schmelzbutter aufs Feuer und lasse, wenn sie heiß ist, den Teig so einlaufen, daß die ganze Oberfläche bedeckt ist und das Rüchlein genau zusammen hält; ist es auf einer Seite lichtgelb gebacken, so wende man es mit dem Schaumlöffel um und backe es auf der andern Seite ebenso, nehme es dann heraus und biege es über

ein Rollholz, bis es ganz kalt ist; bestäube sie, wenn alle gebacken sind, mit gestoßenem Zucker und richte sie pyramidenförmig, die gebogene Seite nach oben, an.

**Johannisbeer-Creme:** Man koche  $\frac{3}{4}$  Liter Saft von frischen roten Johannisbeeren mit 180 Gramm Zucker und rühre dann sieben Eidotter daran, und sowie es aufkocht, setze man es ab und gebe den Schnee von vier Eiweiß darunter, rühre es, bis es erkaltet ist und serviert am besten in Punschgläsern oder einer Glasschale, mit Kapsel-Biskuit dabei.

Man kann sie auch aus Johannisbeer-Gelee bereiten, die man auf dem Feuer zergehen läßt, natürlich dann ohne Zucker.

**Kapsel-Biskuit:** Man schlage das Weiße von zehn Eiern zu Schnee, thue das Gelbe von diesen zehn Eiern nebst 280 Gramm fein gesiebttem Zucker dazu und schlage es auf gelindem Kohlenfeuer, bis die Masse dick ist, nimmt sie dann vom Feuer und schlägt sie wieder ganz kalt; rührt 280 Gramm feines Mehl hinein und füllt es in kleine, viereckige, mit Butter ausgestrichene Papierkapseln, bestrebt sie oben mit Zucker und backt sie langsam lichtgelb. Nach dem Backen werden sie, wenn sie halb ausgekühlt sind, aus dem Papier genommen und dann, bis sie ganz kalt sind, auf ein Haarsieb gelegt.

**Erdbbeer-Kompott:** Man suche die schönsten Erdbeeren aus, etwa einen Teller voll, nehme dann auch einen guten Teller voll von den weniger schönen, verrühre sie mit dem

Safte einer halben Zitrone und zwei Eßlöffeln Johannisbeer-Gelee ganz klein und füge 150 Gramm fein gestoßenen Zucker hinzu, streiche es durch ein Sieb, daß die Kerne zurück bleiben, und thue es in die Kompottschale; wasche nun die ausgefuchten Erdbeeren, wende sie in gesiebttem Zucker um und lege sie auf die durchgestrichene Masse. Vanille-Hohlhippen dazu.

**Vanille-Hohlhippen:** Man stoße 280 Gramm Zucker mit einer Stange Vanille und gebe es durch ein Sieb, füge 280 Gramm fein gesiebtes Auszugmehl hinzu, und wenn dies mit vier ganzen Eiern und vier Eidottern schäumig abgerührt ist, 70 Gramm zerlassene Butter, ein Stäubchen Salz und, nach und nach, so viel süßen Rahm, bis der Teig leichtflüssig vom Löffel rinnt, worauf man die Hohlhippen wie gewöhnlich backt.

**Kalter Eierwein (Whip):** Man verrühre zu je  $\frac{1}{4}$  Liter weißem Wein, am besten Champagner, zwei ganz frische Eidotter mit einem Eßlöffel fein geriebenem Zucker recht schäumig, gebe nach und nach, stets rührend, den Wein dazu und serviere gleich in großen Gläsern.

**Kirschen-Torte:** Man rühre acht Eier mit  $\frac{1}{4}$  Kilo gesiebttem Zucker eine halbe Stunde, reibe 125 Gramm Schwarzbrot, Rinde und Inneres, feuchte es mit ein paar Eßlöffeln Wein an und rühre dies, nebst 125 Gramm abgezogenen und klein gestoßenen Mandeln mit den Eiern noch eine Viertelstunde, gebe dann 7 Gramm gestoßenen Zimt, 30 Gramm Suttade und die Schale einer Zitrone,

beides fein geschnitten, dazu, bestreiche eine Schneckenform oder in deren Ermangelung auch eine andre dick mit 125 Gramm Butter und bestreue sie stark mit Zwieback, thue ein Kilo schöne, ausgefernte Kirschen in die Masse, fülle diese gleich in die Form und bringe sie schnell in den Backofen, ehe die Kirschen sich setzen können.

