





Ungarischer Kaffee (Café à la Glace): Man bereite von $\frac{1}{4}$ Kilo frisch gebrannten, sehr guten Kaffeebohnen $\frac{1}{2}$ Liter Kaffee, den man nach Geschmack mit Zucker versüßt und in Eis recht kalt werden läßt. Dann wird ein Liter guter süßer Rahm mit $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker vermengt, schaumig geschlagen, kurz vor dem Anrichten unter den Kaffee eingerührt und in Gläsern serviert. — Sehr erfrischend und belebend.

Mürber Kaffeekekuchen: Man rühre 375 Gramm Butter zu Schaum, dann drei ganze Eier, drei Dotter, 225 Gramm Zucker, 375 Gramm feines Mehl und die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu und rühre es hierauf noch eine ganze Stunde, wonach man für zwölf Pfennig Hirschhornsalz recht gut darunter rührt und den Teig fingerdick auf ein mit Butter bepinseltes Backblech streicht, dick mit Zucker und gehackten Mandeln bestreut und bei guter Hitze backt.

Ausgebackene Rosen: Man rühre vier Eier, vier Eßlöffel voll süßen Rahm, zwei Eßlöffel voll Rosenwasser, einen Eßlöffel voll gestiebten Zucker und 60 Gramm Butter kräftig untereinander und arbeite dann so viel Mehl hinein, daß man den Teig gut ausrollen könne, rolle ihn aus und überschlage ihn einmal, wie Blätterteig, worauf man ihn zum zweitenmal ganz dünn ausrollt und mit einem Ausstecher in Rosenform aussticht oder in dessen

Ersmangelung nach einer Form, die man aus steifem Papier macht, ausschneidet. Vier bis fünf von diesen Stücken, die man in der Mitte ein wenig mit Ei bestrichen hat, werden nun aufeinander gelegt und auf das letzte drückt man ein wenig in die Mitte, sticht mit einem Fingerhut oder kleinen Ausstecher durch, backt sie in voller Schmelzbutter, am besten in einem kleinen Kasseröllchen, nicht viel größer als eine der Rosen, schön gelb und bestreut sie gleich mit Zucker und Zimt; man kann auch, eben vor dem Servieren, noch eine eingemachte Kirsche hineinlegen. Der Teig muß nach dem Ausrollen ziemlich trocken sein, damit die Blätter nicht aufeinander kleben.

Kolatschen: Man bereite einen Teig wie zu dem Zimtkuchen, schlage ihn so lange, bis er sich vom Löffel löst und feine Blasen macht, und stelle ihn, mit einem erwärmten Tuche bedeckt, zum Gehen warm; drehe dann in der Hand eigroße, runde, recht glatte Kuchen daraus, lege sie auf ein erwärmtes Backblech und lasse sie abermals gehen; bestreiche sie mit Ei, bestreue sie mit Hagelzucker und backe sie lichtbraun.

Aprikosen-Pudding: Man bereite $\frac{1}{2}$ Liter Mandelmilch, treibe neun recht reife, entkernte Aprikosen durch ein feines Haarsieb und verrühre sie gut mit 210 Gramm gestoßenem Zucker, wonach man die Mandelmilch nebst 50 Gramm Hausenblase dazu gibt und alles zusammen abermals gut verrührt. Wenn die Masse zu süßen beginnen will, so wird schnell ein Suppenteller voll Rahmschnee darunter gerührt, die Masse in eine Form gefüllt

und in Eis gestellt. Beim Gebrauche wird die Form in warmes Wasser getaucht, der Pudding auf eine flache Schüssel gestürzt und nach Belieben mit feinem Backwerk garniert.

Um die Mandelmilch zu bereiten, stoße man 140 Gramm abgezogene süße und 8 Gramm abgezogene bittere Mandeln mit Wasser sehr fein, rühre dann nach und nach $\frac{3}{4}$ Liter kaltes Wasser daran und lasse es eine Weile stehen, presse es nun durch eine sehr reine, gut ausgewässerte Serviette, verrühre die Mandeln wieder mit etwas Wasser und presse auch dies aus, worauf man es mit 140 Gramm fein gestoßenem Zucker wohl verrührt und nochmals durchsieht.

Himbeer-Pudding: Man treibe ein Liter schöne reife Himbeeren durch ein Haarsieb in eine Schale, verrühre sie mit 280 Gramm gestoßenem Zucker und 35 Gramm Hausenblase recht kräftig, stelle es dann auf Eis und fahre mit dem Rühren fort, bis die Himbeeren anfangen sich zu verdicken; ziehe nun $\frac{1}{2}$ Liter fest geschlagenen Rahmschnee darunter und fülle es in eine Form, setze sie in Eis und stürze und garniere den Pudding, wie den Aprikosens-Pudding.

Spanischer Punsch (Esponjado): Man koche ein Kilo Zucker in einem Liter Wasser zur kleinen Perle, gieße es über die Schale von drei außs feinste abgeschälten Orangen, decke es fest zu und lasse es eine Stunde stehen; gebe es dann durch ein Sieb nebst dem Saft von vier Zitronen in eine Gefrierbüchse und stelle es auf Eis; füge kurz vor dem Servieren noch das Weiße von sechs sehr frischen

Eiern hinzu und schlage nun das Ganze mit der Schneerute recht kräftig, bis es durchweg schaumig ist, thue zuletzt, unter fortwährendem Schlagen, sechs Vikörgläschen feinsten Rum hinein und serviere sofort in gehäuft angefüllten Champagnergläsern.

Wiener Tort: Man gebe 420 Gramm fein gesiebten Zucker, das fein abgeriebene Gelbe einer Zitrone und einen halben Theelöffel Zimt in eine irdene Schüssel, schlage nach und nach sechs Eier und sechs Eidotter dazu und rühre es eine halbe Stunde lang recht schaumig. Unterdeffen werden 420 Gramm sehr frische, ungesalzene Butter geklärt, abgeseiht und nebst 480 Gramm feinstem, gestebtem Mehl unter die Masse gerührt, welches sehr achtsam geschehen muß, damit die Butter nicht zu heiß, sondern nur warm sei und langsam mit dem Mehl untergerührt werde, sonst wird die Masse leicht bröckelig; zuletzt zieht man den steifen Schnee von sechs Eiweiß darunter, streicht drei gleiche, federkieldicke, runde Platten auf Backbleche und backt sie bei mittlerer Hitze schön lichtbraun; löst sie dann gleich mit einem dünnen, langen Messer vom Bleche ab und bestreicht zwei dieser Platten, wenn sie kalt sind, mit zweierlei Eingemachtem, eine z. B. mit Aprikosen-Marmelade und die andre mit Johannisbeer-Gelee, besonders von weißen Johannisbeeren, legt sie übereinander und glastert die obere Seite mit einer Zitronenglasur, zu welcher man 140 Gramm fein gesiebten Zucker mit zwei Eiweiß wohl verrührt und während des Rührens etwas Zitronensaft dazu preßt.