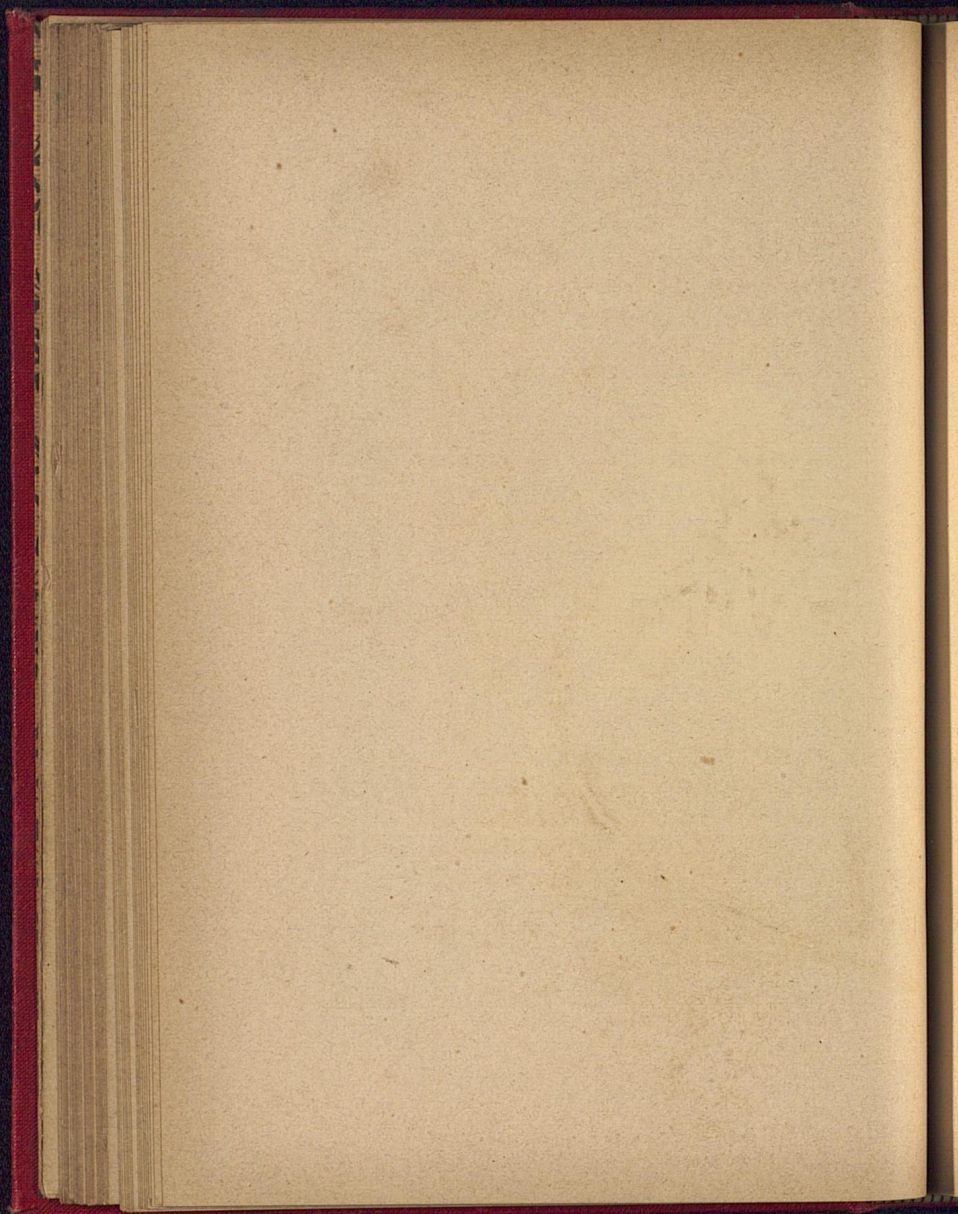


Achte Servierkarte.

- Kaffee.  
Apostelkuchen (Brioche).  
Reiswaffeln.  
Butter-Bwieback.  
Gefrorenes im Ofen (Glace  
au Four) oder  
Rahmschnee-Pudding mit  
Früchten (Tutti-Frutti).  
Pfirsich-Bowle.  
Johannisbeer-Torte.  
Obst.



Apostelkuchen (Briosche): Man siebe 1 Kilo feinstes, trockenes Mehl über das Backbrett, thue den vierten Teil davon in eine Schüssel und menge es mit sechs Eßlöffeln Hefe und etwa ebensoviel lauwarmem Wasser zu einem leichten Vorteig, bestäube ihn mit Mehl und stelle ihn zum Gehen warm, und zwar so lange, bis er wieder zu sinken anfängt. Das übrige Mehl macht man zusammen und in die Mitte eine Grube, in welche man 1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Kilo in kleine Stückchen zerpfückte Butter, sechzehn Eier, zwei Theelöffel Salz, zwei Eßlöffel gestochenen Zucker (sehr gut ist Vanillezucker) und ein Glas süßen Rahm gibt und die Masse über dem Backbrett zu einem feinen, zarten Teig abarbeitet, dann den Vorteig darauf thut, den Teig in Stücken abreißt und über den Vorteig wirft und das Ganze nun mit den Ballen der Hände nochmals fein abarbeitet, bis der Teig feine Blasen macht, sich von den Händen und dem Backbrett ablöst und ein feines, zartes Ansehen hat, worauf er zu einem Ballen zusammengenommen, in eine mit Mehl bestreute Schüssel gethan, mit Mehl überstäubt, mit einer Serviette zugedeckt und über Nacht an einen recht kalten Ort gestellt wird. Am andern Tage, wenn der Kuchen gebacken werden soll, nimmt man den Teig wieder auf das mit Mehl bestäubte Backbrett, drückt ihn mit der Hand etwas flach und formt daraus einen runden Ballen, den man wieder in die Schüssel gibt, zudeckt und noch eine Weile kalt stellt, bis das gehörig geheizte Backrohr die nötige, jedoch nicht zu starke Hitze hat. Der Teig wird

nun abermals auf das Backbrett genommen, der vierte Teil davon mit der Hand abgedrückt und das große Stück zu einem runden, glatten, hohen Kuchen zusammengedreht, welchen man über zwei mit Butter bestrichene Bogen Papier stellt, in der Mitte vermittelt einer Zitrone eine Vertiefung eindrückt und diese mit Ei bestreicht. Den kleinen Teigteil dreht man dann in der Hand rund und auf einer Seite in eine Spitze, die man in die Vertiefung einsetzt, bestreicht den ganzen Kuchen mit verflopfem Ei und macht rund herum, von unten bis zum Knopfe, in zwei Quersfinger breiter Entfernung schräge, gegen den Knopf zulaufende, Messerrücken tiefe Einschnitte. Dann wird ein vier Quersfinger hohes Papierband mit Kleister zusammengemacht, innen gut mit Butter bestrichen und fest herumgesetzt, der Kuchen auf das Backblech gezogen und gleich in das Backrohr gestellt, welches zu Anfang, während der Kuchen in die Höhe treibt, durchaus nicht geöffnet werden darf, aber wenn hernach der Knopf sich zu färben beginnt, so muß man den Kuchen gleich mit einem Bogen Papier bedecken. Er braucht fünf Viertelstunden zum Garbacken und muß dann noch einmal so hoch geworden und im Verhältnis zu seiner Größe sehr leicht sein, von glänzend lichtbrauner Farbe und croquanten Kruste. Zum Erkalten wird er über ein Haarsieb gelegt.

**Reiswaffeln:** Man kochte  $\frac{1}{4}$  Kilo blanschierten Reis mit  $\frac{3}{4}$  Liter Milch recht weich und dick, bestreue ihn mit Zucker und Zimt und lasse ihn erkalten; rühre dann acht Eier und ein bis zwei geriebene Weißbrötchen oder ge-

stoßenen Zwieback daran, backe es im Waffeleisen goldgelb und bestreue sie mit Zucker und Zimt.

**Zucker-Zwieback:** Man bereite von  $\frac{1}{2}$  Kilo feinstem Mehl, 180 Gramm frischer Butter, 180 Gramm Zucker, sechs Eidottern, zwei ganzen Eiern, etwas Salz, vier Eßlöffeln Hefe und dem nötigen lauwarmen süßen Rahm einen feinen, aber etwas festen Teig, forme runde Brötchen daraus, setze sie auf ein erwärmtes, mit Mehl bestreutes Backblech und stelle sie zugedeckt an einen warmen Ort zum Gehen. Dann werden sie lichtbraun gebacken und, wenn sie kalt sind, mit einem scharfen Messer halbiert. Nun kocht man  $\frac{1}{4}$  Kilo Zucker mit einer Tasse Wasser auf, verklopft zwei Eier, gießt den Sirup dazu, verrührt es wohl zusammen und bestreicht die Brötchen auf der weißen Seite mittels eines Pinsels damit, legt sie auf ein Backblech und röstet sie bei schneller Hitze.

**Gefrorenes im Ofen (Glacé au Four):** Man schlage fünf Eiweiß zu steifem Schnee, ziehe dann 280 Gramm fein gesiebten Zucker langsam darunter und bestreiche mit einem Teil dieser Masse federfeldtief eine tiefe Porzellanschale, doch muß ein guter Teil übrig bleiben; stelle die Schale in einen abgekühlten Ofen, und wenn die Masse langsam lichtgelb und ganz croquant gebacken ist, zum Erkalten beiseite. Hierauf wird ein Vanille-Gefrorenes in folgender Weise bereitet: Man schlägt sechzehn Eidotter in eine Kasserolle, gibt 420 Gramm gestoßenen Zucker und eine aufgeschlitzte und in Stücke geschnittene Stange Vanille dazu und rührt es zusammen gut ab; nun werden

1 $\frac{1}{4}$  Liter guter süßer Rahm darunter gegossen und über schwachem Feuer, bis die Masse beinahe aufkochen will, sorgsam abgerührt, durch ein Haarsieb gegeben und mit der Schneerute kalt geschlagen; dann läßt man die Creme auf gewöhnliche Art gefrieren und arbeitet sie recht zart ab, füllt, kurz vor dem Servieren, das Gefrorene in die Schale und überstreicht es mit dem Rest der Schaummasse, bestäubt das Ganze gut mit fein gestiebtem Zucker und hält das glühende Glasierschäufelchen darüber, bis sich eine lichtgelbe Kruste gebildet hat; stelle die Schale über eine zierlich gefaltete Serviette auf eine flache Schüssel, lege einen silbernen Eßlöffel dazu und lasse gleich servieren.

#### Rahmschnee-Pudding mit Früchten (Tutti-Frutti):

Man gebe geschlagenen Rahm mit Zucker und Vanille (auf ein Liter Rahm eine Stange Vanille und 180 Gramm Zucker) in eine Form und lasse ihn in Eis fest werden, steche dann vorsichtig, um den Boden nicht zu berühren, Löcher hinein, fülle jedes mit einer verschiedenen eingemachten oder auch frischen, in Zucker gekochten Frucht, streiche die Löcher wieder zu und Sorge, daß die Früchte sich nicht berühren, stürze beim Gebrauche sehr vorsichtig um und serviere sofort.

**Pfirsich-Bowle:** Man gebe  $\frac{1}{2}$  Kilo gestoßenen Zucker in die Bowle, lege fünf bis sechs geschälte und zu feinen Scheibchen geschnittene Pfirsiche darüber, decke es zu und lasse es so mehrere Stunden, wenigstens aber eine Stunde stehen. Kurz vor dem Gebrauche gieße man dann zwei Flaschen guten weißen Wein und eine Flasche Rotwein

hinein und stelle die Bowle in Eis. Will man eine Flasche Champagner hinzufügen, so gieße man ihn, eben vor dem Servieren, meistens an der Tafel selbst, recht kalt dazu und lasse eine Flasche weißen Wein dafür weg.

**Johannisbeer-Torte:** Man vermische  $\frac{3}{4}$  Liter frische Johannisbeeren mit 90 Gramm gestoßenem Zucker und stelle sie beiseite, bestreiche eine Tortenform leicht mit Butter und belege sie mit Blätter- oder mürbem Teige, rühre dann  $\frac{1}{4}$  Kilo abgezogene, fein gestoßene Mandeln mit  $\frac{1}{4}$  Kilo fein gesiebtem Zucker und dem Schnee von acht Eiweiß eine Viertelstunde, fülle die Hälfte dieser Masse in die Form, lege die Johannisbeeren darauf, gieße den Rest der Masse darüber und backe die Torte in einem abgekühlten Ofen.

