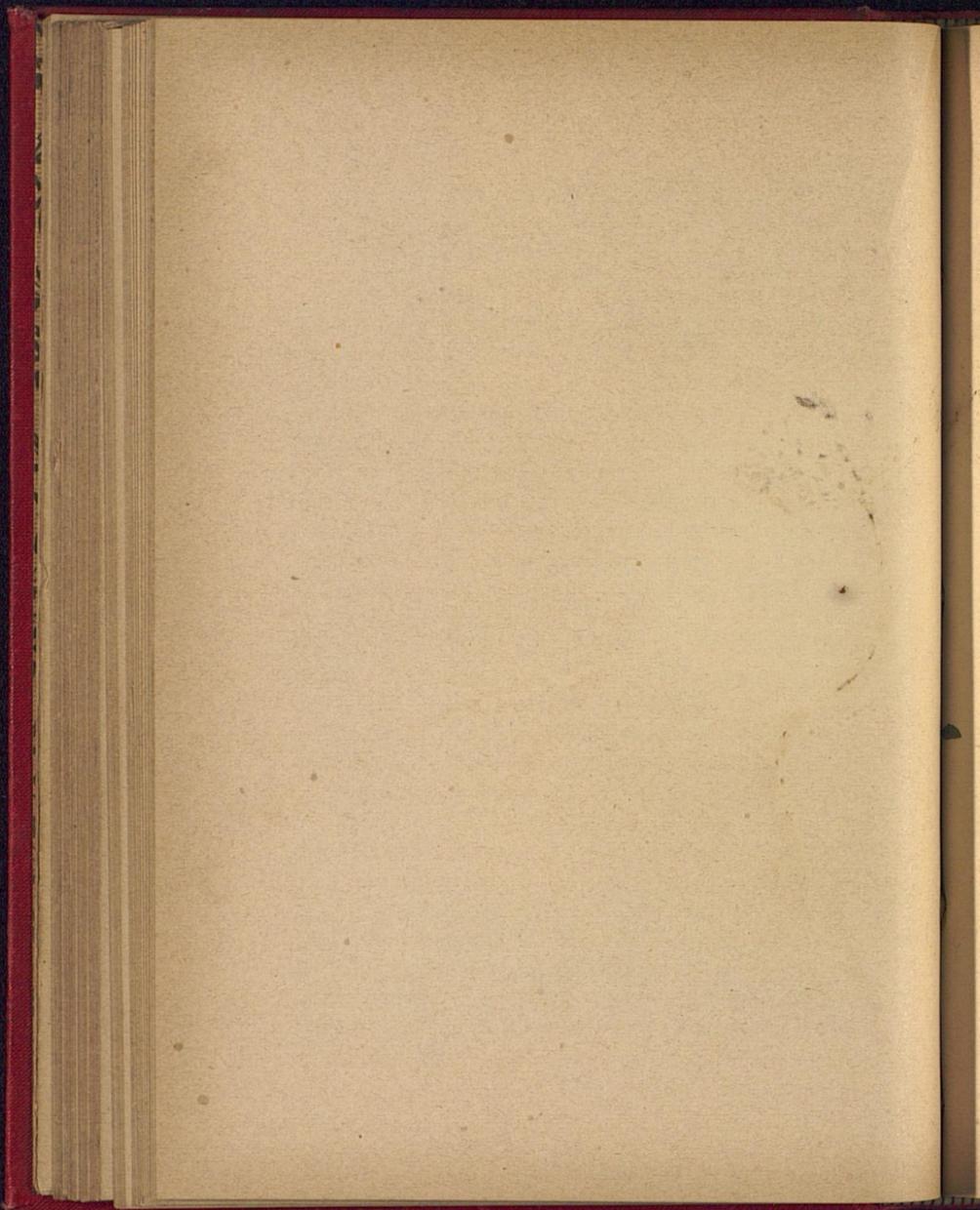


Heute Servierkarte.

- Kaffee.
- Sächsischer Kuchen.
- Kaffee-Brötchen.
- Crème-Cannelons.
- Gemischter Kompott (Macedoine), oder
- Mille Fruit Cream.
- Ananas-Bowle.
- Demi-Torte.
- Obst.





Sächsischer Kuchen: Man rühre 280 Gramm sehr frische Butter schaumig, schlage nach und nach sechs ganze Eier und sechs Eidotter daran und thue 105 Gramm Vanillezucker und ein wenig Salz dazu. Dann siebe man in eine irdene Schüssel 560 Gramm feinstes Mehl, mache in die Mitte eine Grube, gebe vier Eßlöffel Hefe hinein und setze mit einer Tasse lauwärmer Milch und etwas von dem Mehl einen Vorteig an, den man mit Mehl überstäubt, zudeckt und zum Gehen an einen warmen Ort stellt, wonach man die Butter hinzufügt und so viel lauwarmen süßen Rahm, daß es einen zarten Teig gibt, welcher mit dem Kochlöffel in der Schüssel so lange fein abgeschlagen wird, bis er Blasen macht. Unter diesen Teig werden nun 140 Gramm Korinthen und 140 Gramm Sultanini gemengt und mit demselben eine handhohe, glatte, mit Butter gut ausgestrichene Blechform, welche in der Mitte ein Rohr hat, halbvoll gefüllt und gehen gelassen, hierauf mit Ei bestrichen, gut mit Grobzucker und abgezogenen gehackten Mandeln bestreut, eine Stunde lang bei mittlerer Hitze lichtbraun gebacken und aus dem Ofen auf ein Sieb zum Auskühlen gelegt.

Kaffee-Brötchen: Man röste 60 Gramm Kaffee hellgelb und stoße ihn gröblich in einem Mörser, lasse ihn mit einem starken Liter Milch, 60 Gramm Zucker und einem Stückchen Zimt etwa 10 Minuten kochen und gebe es durch ein feines Haarsieb, bringe es dann mit 180 Gramm frischer

Butter wieder auf mäßiges Feuer, rühre, sowie es kocht, 250 Gramm feines Mehl hinein und rühre so lange, bis sich der Teig von der Kasserolle löst: thue ihn nun in eine Schüssel, lasse ihn erkalten und füge jetzt, eins ums andre und stets rührend, acht Eier hinzu; setze von dieser Masse eigroße Brötchen auf ein mit Butter leicht bestrichenen Backblech, bestreibe sie mit Ei, bestreue sie mit grob gestoßenem Zucker und backe sie in nicht zu heißem Ofen.

Crème-Cannelons: Man rolle Blätterteig aus, teile ihn in zwei Teile, lege den einen Teil auf ein Backblech und bereite dann folgende Crème: Man verrühre zwei Eßlöffel Mehl und 90 Gramm Vanillezucker mit sechs Eidottern, gebe dann $\frac{1}{3}$ Liter süßen Rahm dazu und lasse es, unter stetem Klopfen mit der Schneerute, dicklich aufkochen und hierauf abkühlen, mische nun den Schnee von sechs Eiweiß leicht darunter und streiche es über den auf dem Blech befindlichen Blätterteig, lege den andern Teil darüber und drücke ihn ringsum nieder, bestreibe ihn mit Ei und backe es lichtgelb, schneide es in längliche Stücke und siebe Zucker darauf.

Gemischter Kompott (Macedoine): Man nehme so vielerlei Obst, als man nur auf einmal bekommen kann: Erdbeeren, rote und weiße Johannisbeeren, Himbeeren, Kirschgen, Aprikosen, Pfirsiche, Zwetschgen, Reineclauden, Mirabellen, Birnen, Melonen, Trauben.

Trauben und Johannisbeeren werden abgebeert, Pfirsiche und Birnen geschält und in Stücke geschnitten, geschälte Melonenscheiben in Stücke geteilt, Aprikosen, Zwetsch-

gen, Mirabellen und Reineclauden halbiert und entsteint, dann die Früchte in ein Gefäß gelegt und jede Lage reichlich mit Zucker bestreut, der Saft von zwei bis drei Apfelsinen darüber gegeben und das Ganze nun in eine große, weite Kompottschale gethan, daß sich die verschiedenen Früchte gut präsentieren, einige Stunden in den Keller auf Eis gestellt und mit feinem Backwerk dabei serviert, wo es sich hübsch macht, wenn man recht verschiedenes Backwerk (auch eine Maceoine) in eine zweite, der ersten gleiche Kompottschale legt.

Englische Obst-Creme (Mille Fruit Cream): Man nehme je einen Eßlöffel eingemachte Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Aprikosen, Zwetschgen, Reineclauden, Ananas, Ingwer und kandierte Pomeranzenschale, beide letztere und die größeren Früchte geschnitten, füge 30 Gramm Hausenblase, welche man mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser eine halbe Stunde lang gekocht hat, und 90 Gramm Zucker hinzu und verrühre alles wohl, bis es fast kalt ist, worauf man dann noch $\frac{1}{4}$ Liter geschlagenen Rahm hinein rührt, es in eine Form füllt und zum Servieren stürzt.

Hat man nicht alle Früchte vorrätig, so nehme man dann von den gerade vorhandenen um so viel mehr, so daß eben die zehn Löffel vollständig seien.

Ananas-Bowle: Wie Pfirsich-Bowle, aber nur von weißem Wein und, gleich dieser, auch mit Champagner. Statt frischer Ananas kann man eingemachte benutzen, die man dann nur in den Wein gibt, gut umrührt und, wenn nötig, noch etwas Zucker beifügt.

Demi-Torte: Man verrühre 140 Gramm gestoßene Mandeln, 105 Gramm Zucker und zwei Eier recht fein, dann nach und nach sieben Eidotter, 70 Gramm Mehl und den Schnee von sieben Eiweiß hinein und backe davon auf Papier eine Platte; backe auch eine fingerdicke Platte von Schwarzbrot-Tortenteig schön lichtbraun und wenn beide Platten erkaltet sind, so löse man sie von dem Papier und fülle sie mit Aprikosen-Marmelade, lege sie aufeinander und überziehe sie mit Glasur.