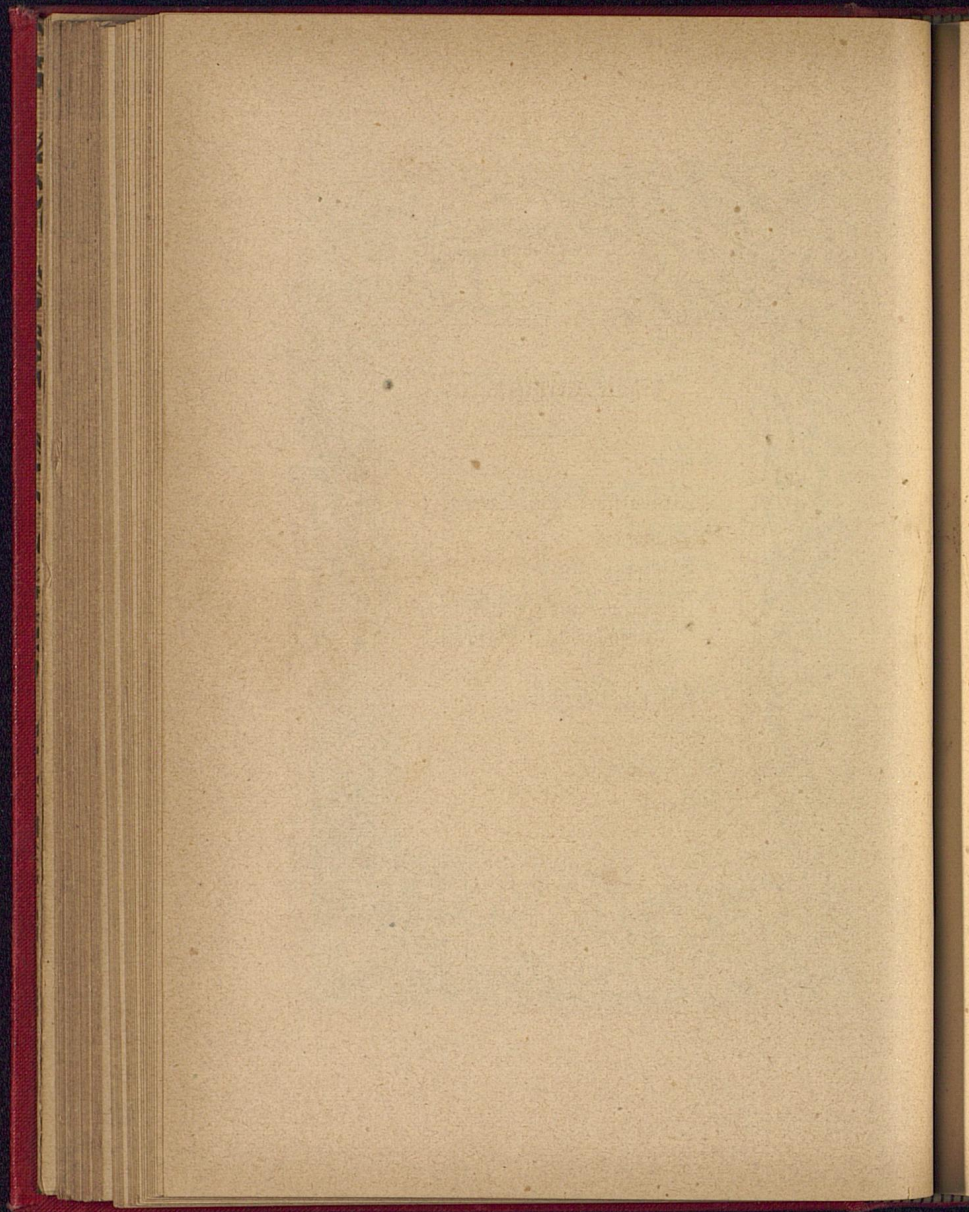




Oktober.

Zehnte Gervierkarte.

Kaffee.  
Altdeutscher Napfkuchen.  
Schnecken.  
Savarins.  
Kastanien mit Rahmschnee  
(Surprise de Marrons),  
oder  
Kastanien-Küchlein.  
Sorbet.  
Biskuittorte.  
Obst.



**Altdeutscher Napfkuchen:** Man nehme  $\frac{1}{2}$  Kilo Butter,  $\frac{1}{2}$  Kilo feinstes Mehl,  $\frac{1}{4}$  Kilo gesiebten Zucker, 60 Gramm feingehackte bittere Mandeln, die abgeriebene Schale von zwei Zitronen, 20 Eier und 60 bis 80 Gramm trockene Hefe: rühre die Butter zu Schaum und nach und nach immer ein Ei und etwas Mehl hinein; dies Rühren muß eine Stunde andauern und das Ei muß immer ganz verührt sein, ehe man das Mehl hinein gibt; dann kommt Zucker, Zitronenschale, die Mandeln und die Hefe dazu, man rührt es wohl untereinander, füllt es in die mit Butter gut ausgestrichene Form, läßt es gehen und backt den Kuchen schön braun.

**Schnecken:** Man thue ein Kilo feines Mehl in eine Schüssel und setze von der Hälfte desselben, 30 Gramm Hefe und anderthalb Tassen lauwarmen Milch, einen Vorteig an, rühre indessen 180 Gramm Butter leicht und gebe vier Eidotter, 30 Gramm Zucker und etwas Salz dazu, verarbeite das Ganze dann zu einem leichten Teige und stelle ihn zum Gehen warm; rolle hierauf längliche, messerrückendicke Kuchen aus, schneide sie zur Hälfte durch und bestreue sie mit gestoßenen Mandeln und Korinthen, rolle sie zu Streifen auf, wickle sie schneckenförmig zusammen und lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, lasse sie noch gut aufgehen und backe sie drei Viertelstunden lang, lichtbraun.

**Favarrins:** Man nehme 560 Gramm Mehl, 420 Gramm Butter, zehn ganze Eier, zwei Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, etwas gestoßene Vanille, einen halben Theelöffel Salz, vier Eßlöffel voll Hefe und  $\frac{1}{4}$  Liter süßen Rahm, verarbeite die Hefe mit acht Eßlöffeln Mehl, mache es zu einem Hefenstück rund zusammen und in der Mitte einen Einschnitt und lege es in lauwarmes Wasser. Unterdessen thue man das Mehl auf das Backbrett, drücke in die Mitte eine Grube, gebe Butter, Eier, Salz, Zucker und Rahm hinein und menge es zu einem Teige, den man sehr fein abarbeitet, das Hefenstück hinzufügt und nochmals fein abarbeitet. Dann werden kleine, runde, tiefe Förmchen mit Butter ausgestrichen, mit dem Teige zur Hälfte gefüllt, leicht aufgestoßen und zum Gehen warm gestellt, zu schöner, lichtbrauner Farbe gebacken und mit Zucker bestreut.

**Kastanien mit Rahmschnee (Surprise de Marrons):** Man kochte 50 Kastanien, nachdem man die braune Schale abgenommen hat, in Wasser mit ein wenig Salz und entferne mit einem groben Tuche auch die zweite Schale, zerdrücke dann die Kastanien und verrühre sie über dem Feuer mit 125 Gramm frischer Butter und 125 Gramm gesiebtem Zucker, und wenn es hernach halb erkaltet ist, so treibe man die Masse mittels einer Reibekeule durch einen großlöcherigen Seihes, so daß sie wie feine Nudeln wird; häufe diese nun vorsichtig und ganz leicht, bergförmig auf eine runde Schüssel, bedecke sie mit Rahmschnee ( $\frac{1}{2}$  Liter Rahm, 125 Gramm Zucker, eine halbe Schale Vanille) und stelle sie eine Weile über Eis; man kann sie, beim Ser-

vieren, auch noch mit glasierten Kastanien (Marrons glacés) umlegen.

**Kastanien-Küchlein:** Man schäle  $1\frac{1}{8}$  Kilo große schöne Kastanien (Maronen) und thue sie dann in kochendes Wasser, bis sich auch die zweite Schale mit einem Tuch abstreifen läßt; lege sie darauf, eine neben die andre, in eine flache Kasserolle, bestreue sie mit 280 Gramm gestoßenem Zucker, übergieße sie mit einer halben Flasche Malaga-Wein und dämpfe sie auf Kohlenfeuer weich und kurz ein; suche jetzt achtzehn der schönsten aus und stelle sie, zugedeckt, auf einem Teller bei Seite. Die übrigen werden im Mörser gestoßen, mit 105 Gramm frischer Butter, einer Prise Salz und sechs Eßlöffeln voll dickem süßem Rahm vermengt und durch ein feines Haarsieb gestrichen. Mit dieser Püree umhüllt man nun die ganz gebliebenen Kastanien, nachdem man an jede einige abgetropfte, eingemachte Kirschchen angedrückt hat, wickelt sie in feucht gemachte Oblaten und drückt sie etwas plattrund, taucht sie in Backteig, bakt sie in voller Schmelzbutter, bestäubt sie mit gesiebtem Zucker und richtet sie, auf einer flachen Schüssel gehäuft, über einer gebrochenen Serviette an.

**Forbet:** Man nehme dazu Gefrorenes, und wenn Früchte-Gefrorenes, wozu sich dann besonders Ananas-, Aprikosen- oder Apfelsinen-Gefrorenes eignet, so vermische man es (ein starkes Liter etwa) mit einer Flasche Champagner und einer halben Flasche Rheinwein und serviere in Gläsern.

Vanille-Gefrorenes oder sonst Rahm-Gefrorenes wird

mit einem Liter süßem Rahm, dem man 180 Gramm Zucker beigemischt hat, nach und nach angerührt und ebenfalls in Gläsern serviert.

**Biskuittorte:** Man muß bei dieser Torte ganz besonders darauf sehen, daß man feinen, weißen, trockenen, echten Zucker, das feinste, trockene und gesiebte Mehl und sehr frische Eier habe und auch einen guten Backofen, der die Hitze gleich und lang hält.

Dann rühre man in 280 Gramm sehr fein gestoßenen und gesiebten Zucker, nach und nach acht Eidotter und wenn sie darin sind, die Masse noch eine halbe Stunde lang; gebe hierauf den festen Schnee von acht Eiweiß darunter und danach 175 Gramm Mehl leicht, vorsichtig und genau hinein, daß es ein dickflüssiger, feinblasiger, glänzender Teig sei; bestreiche nun die Form leicht mit zerlassener Schmelzbutter, stürze sie um, daß das überflüssige Fett abfließe, bestäube sie stark mit sehr fein gesiebtem Zucker und stürze sie wieder um, daß der überflüssige Zucker abfalle; wiederhole nach einigen Minuten das Bestäuben mit dem Zucker und fülle die Masse, sowie sie fertig gerührt ist, langsam ein, stelle sie auf ein halbfingerdick mit Asche überstreutes Blech, setze sie in einen abgekühlten Ofen und backe sie eine Stunde. Wenn sie gar ist, so muß sie sich auf der Oberfläche trocken und fest anfühlen und man nimmt sie dann heraus, thut sie behutsam auf ein Sieb, daß die Wärme auch von unten einen Abfluß habe, und lasse sie zuerst an einem warmen, hernach an einem kühlen Orte stehen, der aber sehr trocken sein muß, weil die schöne Kruste sonst feucht und weich

werden könnte. Nach Belieben kann man dem Teige mit dem Zucker auch noch Vanille oder die Schale einer Zitrone beifügen. Die Vanille, eine Stange etwa, wird mit etwas von dem Zucker gestoßen und durch ein Sieb gegeben, die Zitronenschale an Zucker abgerieben.

