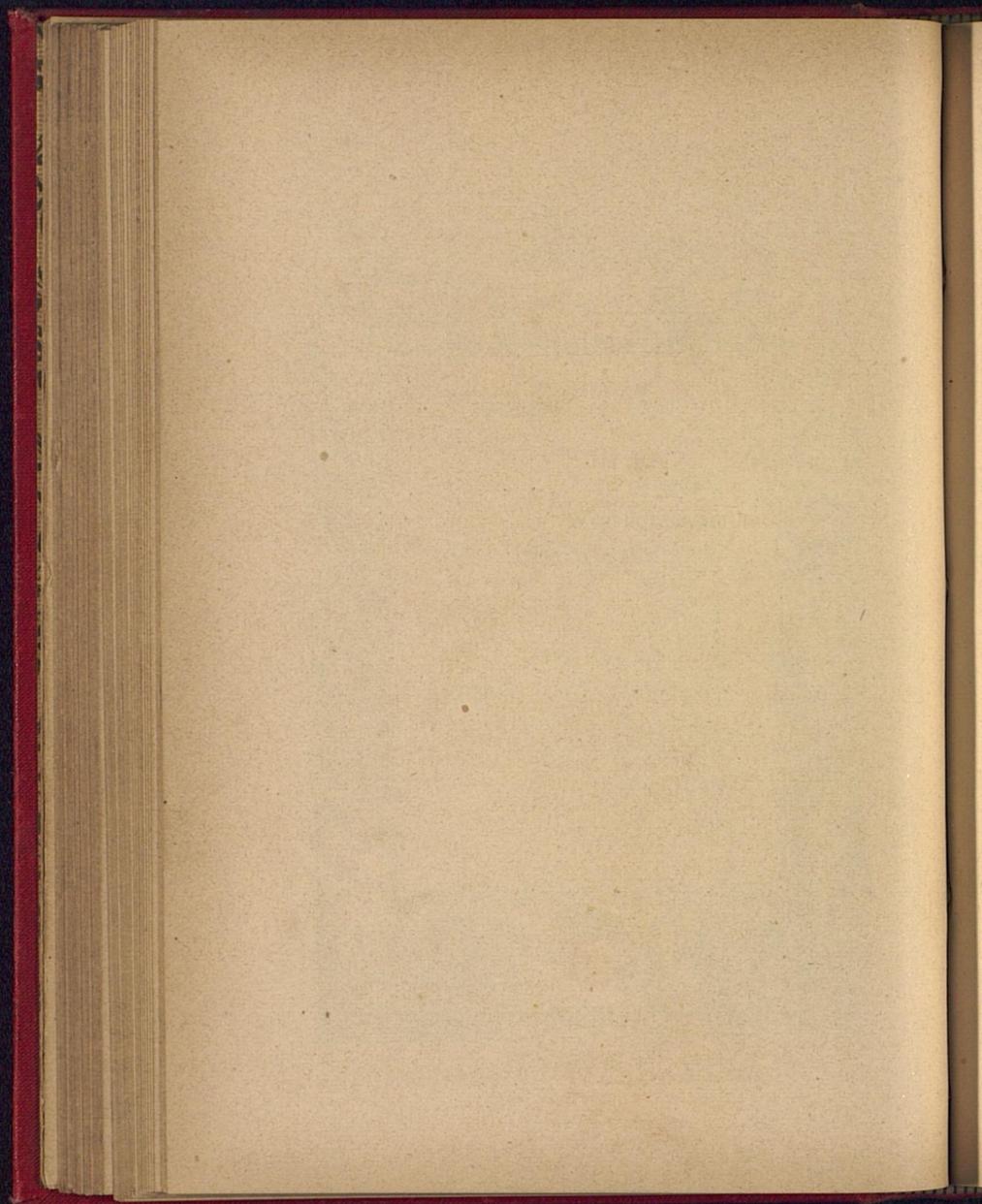


November.

Elfte Servierkarte.

Kaffee.
Schmalzkuchen.
Französische Brötchen (Bri-
oches).
Windbentel.
Thee-Creme, oder
Italienische Creme (Zamba-
glione di Napoli).
Aepfel-Bowle (Nektar).
Nuß-Torte.
Obst.



Schmalzkuchen: Man rühre 280 Gramm Schmalz (Schmelzbuter) zu Schaum, gebe nach und nach vier Eidotter hinein, dann sechs ganze Eier, 210 Gramm Zucker, an dem die Schale einer Zitrone abgerieben worden, den Saft der Zitrone und zuletzt 280 Gramm Mehl, fülle es in eine Form und backe es.

Französishe Brötchen (Brioche): Man thue 1 Kilo Mehl auf das Backbrett und sondere $\frac{1}{4}$ Kilo davon ab, mache in dasselbe eine Grube und gieße ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, in dem 25 Gramm trockene Hefe aufgelöst worden, hinein, knete dies zu einer zarten, nicht zu festen Masse und rolle sie zu einer Kugel, in welche man einen Kreuzschnitt macht und sie in eine mit Mehl bestreute Schüssel legt, bis die Masse gut aufgegangen ist. Dann mache man eine große Grube in das andre Mehl, thue 15 Gramm Salz, 15 Gramm Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilo frische Butter, $\frac{1}{4}$ Glas Wasser und acht bis zehn Eier hinein, mische es zu einem zarten, nachgiebigen Teige und drücke ihn platt nieder; lege den ersten Teig darauf, klappe den andern darüber zusammen und knete das Ganze, daß es recht durchmischt ist; bestreue ein Tuch mit Mehl, schlage den Teig hinein und lasse ihn eine Nacht über an einem kühlen Orte darin liegen; forme ihn am andern Tage auf einem leicht mit Mehl bestreuten Backbrett zu kleinen Brötchen, lege sie, nicht zu nahe aneinander, auf ein Backblech,

bestreiche sie mit verklopftem Ei und backe sie in einem mäßig heißen Ofen. Vorzüglich.

Windbeutel: Man rühre $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm eine Viertelstunde lang zu dickem Schaum, gebe dann $\frac{1}{4}$ Liter feinstes Mehl hinein und rühre wieder eine Viertelstunde, bis der Teig Blasen wirft, füge nun fünf Eidotter hinzu, wonach man ihn wieder etwa zehn Minuten lang rührt und zuletzt eine Prise Salz, einen Eßlöffel Zitronenzucker und den Schnee von sieben Eiweiß daran thut. Jetzt lasse man in jeder Vertiefung einer Eierpfanne ein wallnußgroßes Stückchen Butter heiß werden, fülle dieselben mit der Masse, backe sie, auf einen Dreifuß gestellt, in gut geheiztem Backofen drei Viertelstunden lang und bestreue sie mit Zucker.

Thee-Creme: Man gieße $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch über 15 Gramm Thee und 125 Gramm Zucker, decke es zu und lasse es kalt werden; füge dann fünf wohl verklopfte Eidotter hinzu, gebe es durch ein Sieb, fülle es in Creme-Tassen und stelle diese in eine Kasserolle mit kochend heißem Wasser, welches aber nur bis zur Hälfte der Tassen reichen und nicht eigentlich kochen darf; thue einen Kohlendeckel darüber und lasse so die Creme fest, aber nicht zu fest werden, denn sie muß, einer Sulze ähnlich, noch zittern.

Italienische Creme (Zambaglione di Napoli): Man schlage ein Duzend frische Eier auf und thue das Gelbe und das Weiße, jedes für sich, auf eine Schüssel; gebe zu dem Gelben zwölf Eßlöffel gesiebten Zucker und klopfte es

kräftig und anhaltend mit einer Gabel, bringe eine halbe Flasche Madeira oder Xeres zu Feuer und lasse ihn bis vors Kochen kommen, rühre ihn dann zu den Eidottern, fülle die Masse in Creme-Tassen und serviere warm oder kalt.

Das Weiße der Eier wird zu Schnee geschlagen, mit zwölf Eßlöffeln gestiebtem Zucker und vier Eßlöffeln irgend eines feinen Likörs, Vanille, Curacao, Maraskino vermischt und in die Creme-Tassen gefüllt, welche man eine Viertelstunde lang ins Bain-Marie stellt und ebenfalls, warm oder kalt, neben der ersten serviert.

Apfel-Bowle (Nektar): Man schäle ein Dutzend Kalville- oder Reinette-Äpfel, besonders Ananas-Reinetten, möglichst dünn ab, denn das Hauptaroma sitzt unter der Schale, schneide sie in ganz feine Scheibchen, lege sie mit der sehr fein abgeschälten Schale von zwei Zitronen in die Bowle und streue so viel gestoßenen Zucker darüber, daß die Äpfel ganz bedeckt sind, übergieße sie mit einer Flasche gutem Mosel- oder Rheinwein und lasse es, zuge deckt, über Nacht ziehen. Andern Tages wird noch eine Flasche Moselwein und eine Flasche Champagner und der noch nötige Zucker hinzugefügt und der Nektar recht kalt in Gläsern serviert.

Auß-Corte: Man schlage 180 Gramm Zucker, 180 Gramm Mehl und zwölf ganze Eier in einem Kessel mit dem Schneebeßen recht stark untereinander, bringe es dann aufs Feuer und schlage es fortwährend und gleichmäßig, bis die Masse heiß wird, aber nicht zum Kochen kommt;

nehme den Kessel dann ab und schlage die Masse kalt; bringe sie nun wieder zu Feuer und schlage sie wieder heiß, wie zuvor, und auch wieder kalt. Vorher schon hat man eine Obertasse schöner Haselnüsse, abgebrüht und geschält, ebensoviel Wallnüsse gebrüht, geschält und der Länge nach zerschnitten und eine Obertasse Schokoladepfätzchen und eine Obertasse Sultanini bereit gestellt, und so wie die Tortenmasse zum zweitenmal kalt geschlagen ist, so menge man dies alles gut darunter, fülle sie in eine mit ungesalzener Butter gut ausgestrichene und mit gestoßenem Zwieback bestreute flache Form und backe sie wie Biskuit. Man muß sich dabei sehr hüten, an den Rand der Form zu stoßen, sonst wird die Torte speckig und muß eine flache Form nehmen, weil sonst all das Schwere zu Boden sinkt und nicht gehörig gemischt bleibt.