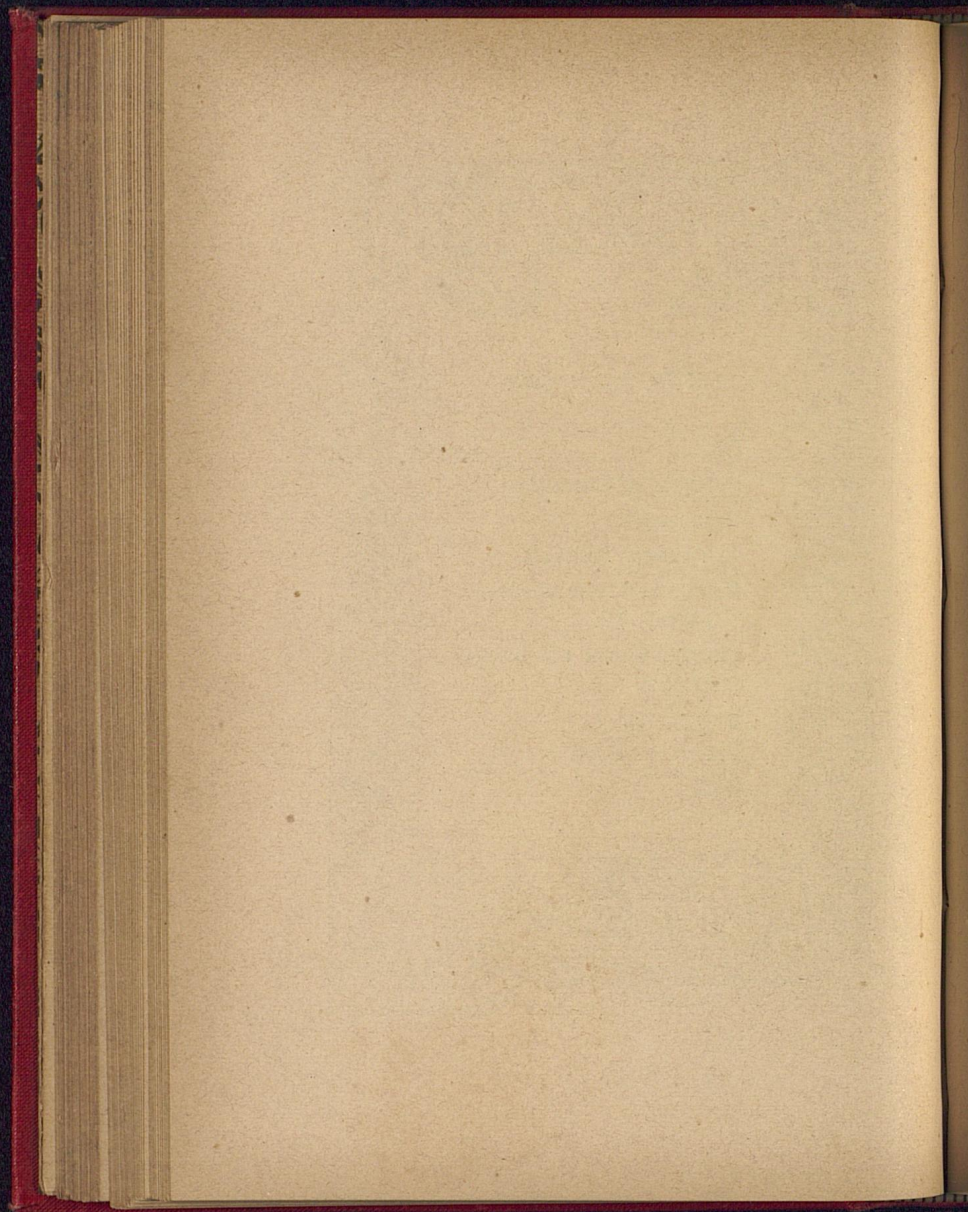


Januar.

Erste Viertekarte.

Thee.
Portugieser Theekuchen.
Rahmwaffeln.
Reichenauer Zwieback.
Gefrorene Creme mit Hobel-
spänen, oder
Bittern-Creme mit Kölner
Brezeln.
Weinpunsch.
Pyramiden-Corte.
Obst.



Portugieser Cheekuchen: Man rühre $\frac{1}{2}$ Kilo abgeklärte Butter zu Schaum und dann $\frac{1}{2}$ Kilo fein gestoßenen Zucker, sieben ganze Eier und etwas fein abgeriebene Zitronenschale hinzu, welches man eine halbe Stunde lang rührt und nun $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl hinein gibt, wonach aber nicht mehr viel darin gerührt werden darf, sondern nur so viel, daß das Mehl gehörig eingemengt sei. Die Masse wird dann in eine mit Butter bestrichene, etwa daumenhohe Form gethan, mit geschlagenem Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut und in einem nicht zu heißen Ofen gebacken.

Rahmwaffeln: Man nehme zwei Gläser dicken süßen Rahm, ein Glas Mehl, acht Eier und ein wenig Salz, schlage den Rahm, sowie das Weiße der Eier, jedes zu Schnee und verkloppe die Eidotter auch ein wenig mit der Schneerute und gebe dann das Salz und nach und nach, unter beständigem Schlagen mit der Rute, das Mehl hinein; hierauf den Schnee der Eiweiß und den Rahmschnee und backe die Waffeln wie gewöhnlich (s. Kaffee, dritte Servierkarte), jedoch auf gelindem Feuer, und zum Bestreichen des Waffeleisens nimmt man für diese sehr feinen Waffeln am besten feinstes Olivenöl; sie werden gleich nach dem Backen mit gesiebttem Zucker (Vanillezucker ist sehr zu empfehlen) bestreut und so warm als möglich serviert.

Reichenauer Zwieback: Man rühre acht ganze Eier mit $\frac{1}{2}$ Kilo fein gesiebttem Zucker langsam und gleichmäßig drei Viertelstunden lang, bis die Masse Blasen wirft und anfängt dicklich zu werden. Dann kommt $\frac{1}{2}$ Kilo feines, nochmals durchgeseiebtes Mehl und etwas Anis dazu. Der Teig darf, sobald das Mehl darin ist, nicht mehr gerührt werden, sondern man bestreicht gleich ein Backblech mit Wachs und gießt den Teig derartig darauf, daß er zwei etwa drei querfingerdicke Streifen bilde, doch nicht zu nahe aneinander. Der Backofen muß gut, jedoch nicht übermäßig geheizt sein, und wenn das Gebäck eine schöne hellbraune Farbe hat und sich steif und fest anfühlt, so ist es fertig und man läßt es abkühlen. Hierauf wird es zerschnitten und zum leisen Rösten nochmals in den Ofen gethan, aber ohne das Backblech zu bestreichen. Dieser Zwieback ist sehr gut zu Thee, Schokolade u. s. w. und hält sich wochenlang.

Gefrorene Creme: Man nehme ein beliebiges Gefrorenes, z. B. von Vanille, welches man aus $\frac{1}{2}$ Liter gutem süßem Rahm, 125 Gramm Zucker, einer halben Stange Vanille und fünf Eidottern bereitet und vermischt es nach und nach mit $\frac{1}{2}$ Liter fest geschlagenem und mit 125 Gramm gesiebttem Zucker vermengtem Rahmschnee, wobei man es aber nicht sehr bearbeiten, sondern den Rahmschnee bloß durchziehen muß, und diese äußerst beliebte Creme dann nach einer halben Stunde in kleinen Tassen oder Gläsern, mit feinem Backwerk, z. B. Hobelespänen dabei, serviert.

Hobelspäne: Man nehme zwei Eier, zwei Eier schwer fein gesiebten Zucker und zwei Eier schwer Mehl, schlage Eier und Zucker schaumig und dann das Mehl dazu; bestreiche ein Backblech mit ungesalzener Butter und streiche von dem Teige so dünn als möglich darüber, der ganzen Länge nach, aber nur 15 Zentimeter breit, und backe es in einem nicht sehr heißen Backofen gelb; schneide es nun der Quere nach in 3 Zentimeter breite Streifen, schiebe das Blech wieder in den Ofen und lasse die Streifen schön braun backen, wonach man sie gleich um ein dickes Holz windet, wie einen Hobelspan, und auch gleich wieder abzieht; es muß dies rasch geschehen, weil sie gleich hart werden, und wäre dies eingetreten, ehe man sie alle wickeln konnte, so müssen sie wieder in den Ofen gestellt und heiß und dadurch wieder weich gemacht werden. Unterdessen hat man ein andres Blech überstrichen und verfährt damit ebenso, und wenn das erste Blech kalt ist, so kann es auch wieder bestrichen werden. Diese Masse gibt sehr viel aus, die Hobelspäne halten sich lange und sind als Dessert, zum Thee und zu Cremes sehr beliebt.

Zitronen-Creme: Man reibe zwei Zitronen auf 375 Gramm Zucker ab, schabe das Abgeriebene herunter, presse den Saft von vier Zitronen darauf und füge so viel Wasser hinzu, daß es $\frac{1}{2}$ Liter Flüssigkeit ist; gebe den übrigen Zucker, eine starke Messerspiße Kartoffelmehl, sechs ganze Eier und zwei Eidotter hinein und verkloppe alles fünf Minuten lang, stelle die Masse nun ins Bain-Marie, wo man sie so lange klopft, bis sie heiß und dick wird und keine großen Blasen mehr wirft, dann rasch in

eine Schale gießt, über Eis erkalten läßt und mit Kölner Brezeln serviert.

Kölner Brezeln: Man knete aus 125 Gramm Mehl, 125 Gramm fein gestoßenem Zucker, 125 Gramm abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln und vier Eiern einen Teig und forme kleine Brezeln daraus, die man mit Eigelb bepinselt, mit Zucker und Zimt bestreut, auf ein mit Butter bestrichenen Backblech legt und bei sehr gelinder Hitze backt, weil sie sonst leicht verbrennen. Sie halten sich an einem trockenen Orte sehr lange und werden je älter, je mürber.

Weinpunsch: Man nehme auf zwei Liter Wasser den Saft von drei Zitronen, anderthalb Flaschen Sauterne oder guten Rheinwein, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und eine Flasche Arrak, bringe es zu Feuer und füge, wenn es den Siedepunkt erreicht hat, eine Tasse starken Thee hinzu. Man kann ihn warm oder kalt geben, doch ist er besser kalt und am besten frappiert.

Auf einfachere Art: nehme man auf vier Flaschen Moselwein eine Flasche Arrak-Punschessenz und, nach Geschmack, etwas Zucker, lasse Wein mit Zucker bis vors Kochen kommen, gieße die Essenz in die vorher erwärmte Punschterrine, den Wein dazu, rühre es rasch durcheinander und decke die Terrine zu.

Pyramiden-Torte: Man rühre $\frac{1}{2}$ Kilo Butter mit 16 Eidottern recht schaumig (eine gute halbe Stunde lang), gebe dann die abgeriebene Schale einer Zitrone, zwölf gestoßene Gewürznelken, eine halbe Muskatnuß, 8 Gramm

Zimt, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, unter beständigem Rühren, nach und nach hinein und ziehe zuletzt den Schnee von 16 Eiweiß langsam darunter.

Nun habe man neun flache Blechkästchen, wovon acht viereckig, 3 Zentimeter hoch, und das größte, unterste etwa 24 Zentimeter groß ist; die nächstfolgenden sieben jedes immer etwas kleiner; das neunte, die Spitze der Pyramide bildend, spitzig; man muß einen Reif dazu machen lassen, der es hält, wenn es gefüllt und auf die Spitze gestellt ist.

Diese Formen werden nun leicht mit Butter bestrichen und beinahe voll mit der wenig steigenden Masse angefüllt und dann sämtlich nebeneinander, doch zwischen jeder einen kleinen Raum lassend, auf ein Backblech gesetzt und ungefähr drei Viertelstunden lang bei gelinder Hitze gebacken und noch warm auf Papier gestürzt, wo man sie verkühlen läßt und hiernach die einzelnen Teile stark messerrückendick mit beliebiger Marmelade bestreicht und zur Pyramide übereinander stellt.

Natürlich kann man diese vortreffliche Torte auch in einer gewöhnlichen Form backen und die Hälfte der angegebenen Masse gibt schon eine schöne Torte, und ebenso kann man eine andre Tortenmasse: Brottorte, Biskuittorte, Zwiebacktorte, Wiener Torte, zu einer Pyramidentorte benutzen.

