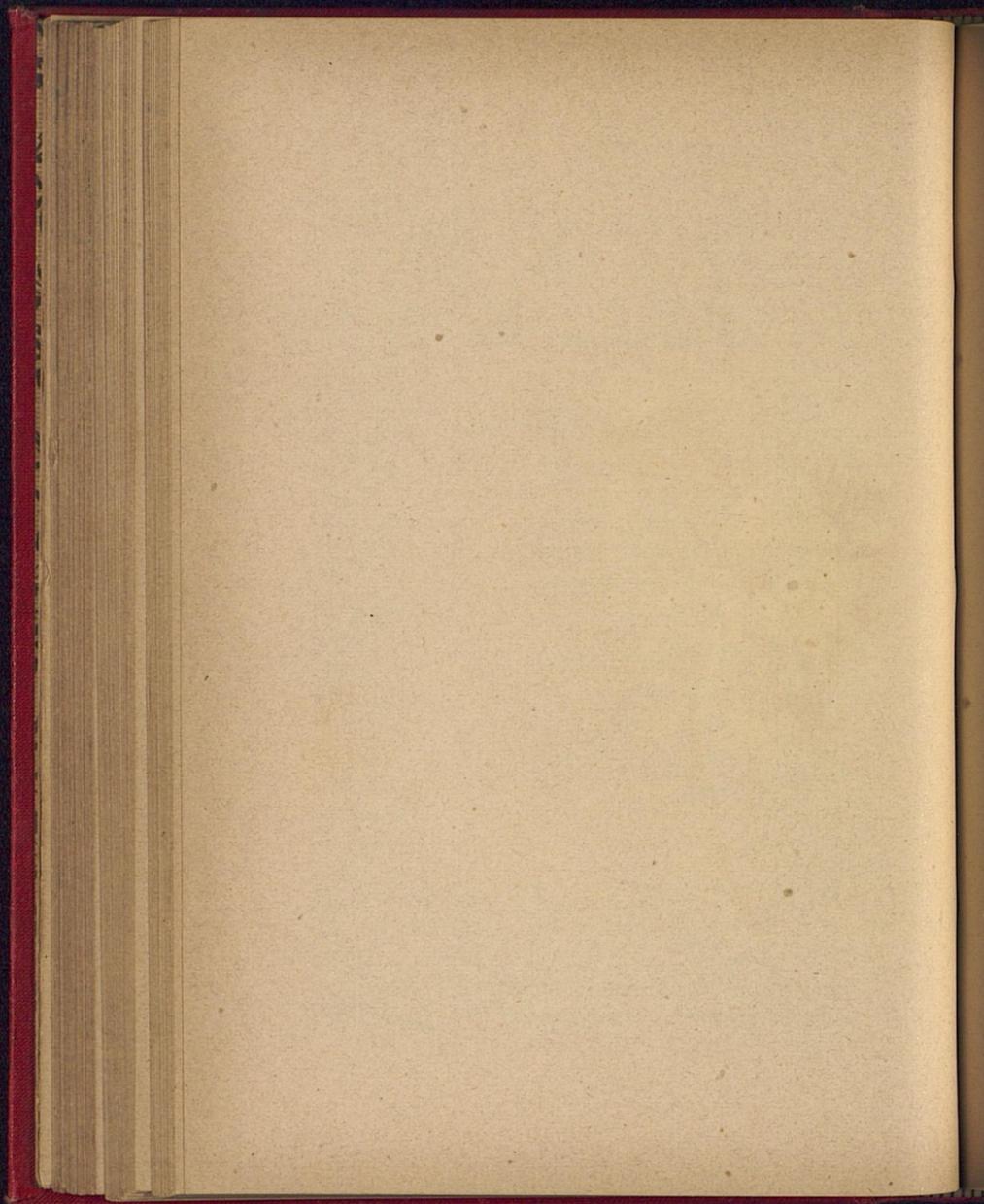


Februar.

Zweite Servierkarte.

Polnischer Thee.
Sächsischer Butterzopf.
Fastnacht-Küchlein.
Sandwichs.
Ostindischer Reis, oder
Reis-Sulz.
Chablis-Bowle.
Apfelsinen-Torte.
Obst.



Polnischer Thee: Man nehme ein Liter gutes Weißbier, $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein, 280 Gramm Zucker, etwas ganzen Zimt und Zitronenschale, eine halbe Tasse Maraskino und sechs Eidotter; lasse Bier, Zucker, Zimt und Zitronenschale aufkochen, gieße dann den Wein, am besten Rheinwein dazu und legiere es mit den Eidottern, die man mit etwas süßem Rahm verrührt hat, presse den Saft einer Zitrone hinein, gebe zuletzt den Maraskino daran, schlage es über Kohlenfeuer, bis es schäumt, und serviere in Tassen.

Sächsischer Butterzopf: Man bereite den Teig aus 1 Kilo feinstem Mehl, $\frac{1}{2}$ Kilo ungesalzener Butter, 125 Gramm Zucker, 90 Gramm gestoßenen süßen Mandeln und 8 Stück bittern Mandeln, 60 Gramm Hefe, zwei Eßlöffeln Rum und so viel Milch, daß es ein nicht zu fester Teig wird, den man drei Viertelstunden bis eine Stunde gehen läßt und dann zwei Brötchen daraus macht, eins von zwei Dritteln, das andre von einem Drittel. Das erste teilt man wieder in drei Teile und rollt sie mit den Händen in reichlich daumendicke, an den Enden etwas spitz zulaufende Rollen aus, die man zu einem Zopf flicht und ihre Enden unten und oben zum Kranze zusammendrückt. Den kleineren Teil Teig behandelt man nun ebenso und legt diesen dünnern Zopf oben auf den ersten und beide zusammen dann auf ein mit Butter bestrichenen Backblech; bestreicht diesen Doppelzopf mit Eiweiß, bestreut

ihn mit gehackten Mandeln und stellt ihn zum Gehen, während 20 bis 25 Minuten, in eine Röhre, die nicht Backhitze hat, aber wärmer ist als man sonst zum Gehen von Teigen annimmt, wonach man ihn in die wohlburchheizte eigentliche Backröhre setzt und eine gute halbe Stunde etwa backen läßt. Er muß hochgelb oder ganz hellbraun sein und wird mit viel heißer Butter begossen und stark mit Zucker bestreut.

Fasnacht-Küchlein: Man gebe $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel und streue ein wenig Salz darüber, löse 45 Gramm Hefe mit ein wenig warmer Milch an einer warmen Stelle des Herdes auf, gieße sie durch ein Siebchen und rühre damit in der Mitte des Mehls einen kleinen Vorteig an, den man gehen läßt. Nun thut man 125 Gramm Butter in $\frac{1}{4}$ Liter Milch und läßt es lauwarm werden, schlägt ein Ei an den Vorteig und mischt es mit ein wenig von dem zunächstliegenden Mehl in den Vorteig, dann ein zweites Ei nebst etwas Milch und Mehl, und mengt jetzt das Ganze mit der übrigen Milch zu einem flotten Teig, den man kräftig schlägt, bis er Blasen wirft; er muß recht flott sein, sich aber doch rollen lassen, und wäre er zu weich, so müßte man noch etwas Mehl hineinarbeiten; lasse ihn nun wieder gehen und nehme ihn danach auf das Backbrett, rolle ihn halbfingerdick aus und rädle ihn mit dem Backrädchen zuerst in Streifen, dann der Quere nach in länglich viereckige Stückchen, die man abermals gehen läßt, in voller Schmelzbutter oder Schweinefett schön bräunlich backt, mit Zucker bestreut und warm zu Kaffee oder Thee gibt.

Sollen diese sehr guten Ruchlein gut geraten, so müssen Mehl und Eier in der Wärme gestanden haben und auch Schüssel, Backbrett, Rollholz und das Tuch, zum Bedecken beim Gehen, erwärmt sein.

Sandwichs: Man rolle Blätterteig oder mürben Teig dünn aus, lege die Hälfte davon auf ein Backblech und belege sie gleichmäßig mit beliebiger Konfitüre, besonders von weichen Früchten, Aprikosen, Zwetschen und dergleichen, gebe die andre Hälfte des Teiges darüber und drücke die Ränder fest zusammen, backe den Kuchen zwanzig bis dreißig Minuten lang, und kurz vor dem Garbacken bestreue man ihn mit einem Eiweiß und bestreue ihn mit gesiebttem Zucker, und wenn er darnach eine schöne braune Farbe erhalten hat, so nehme man ihn heraus, lasse ihn erkalten und schneide ihn zu 5 Zentimeter langen und 2 $\frac{1}{2}$ Zentimeter breiten Streifen.

Nachstehende **Konfitüre** ist besonders zu empfehlen: Man schäle recht reife Zwetschen und schneide sie an der Seite nur soviel auf, um die Kerne herauszunehmen zu können, läutere nun zu je $\frac{1}{2}$ Kilo Zwetschen 375 Gramm Zucker, gebe diese nebst der Schale von einer Zitrone, 30 Gramm Sulfade und 30 Gramm kandierter Pomeranzenschale, alles fein geschnitten, hinein und lasse sie eine Weile kochen, währenddem man sie sorgfältig abschäumt, thue sie danach mit einem Löffel vorsichtig in eine Schüssel, koche sie andern Tages etwas stärker und fülle sie in die Gläser.

Ostindischer Reis: Man koche 250 Gramm gut gewaschenen, besten Karolina-Reis in reichlich Wasser weich, doch so,

daß die Körner ganz bleiben, gieße ihn dann auf einen Seiher und lasse ihn kalt werden; koche unterdessen 250 Gramm Zucker mit einem reichlichen Glas Wasser, bis er Fäden zieht, gebe ihn, wenn er etwas erkaltet ist, unter den Reis und danach ein Glas Arrak und vermische es gut, menge zuletzt etwas zu großen Würfeln geschnittenen eingemachten Ingwer darunter und richte in einer Schale an. Der Reis darf nicht zu steif, sondern muß mehr cremartig sein. — Originalrezept aus Kalkutta und besonders bei Herren sehr beliebt.

Reis-Sulz: Man nehme $\frac{1}{2}$ Kilo vom besten Reis, wasche ihn mehrmals in kaltem und zwei- bis dreimal in kochendem Wasser und setze ihn in einer großen, weiß glasierten Kasserolle mit $6\frac{1}{2}$ Flaschen Wasser auf mäßiges Feuer, setze, sowie er ans Kochen kommt, auf die Uhr, lasse ihn genau eine Stunde kochen und gieße ihn möglichst rasch durch ein Haarsieb oder noch besser durch mehrere, denn je rascher das Durchgießen geschieht, um so schöner wird die Sulz. Das Durchgegossene setze man dann so bald als möglich in derselben rein ausgespülten Kasserolle wieder aufs Feuer, thue $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker in Stücken, auf denen das Gelbe einer Zitrone abgerieben worden, und den Saft der Zitrone durch ein Mull-Läppchen dazu, und wenn der Zucker in diesem Reisschleim aufgekocht hat, so gieße man ein großes Weinglas voll des besten weißen Arraks daran und nehme es schnell vom Feuer, fülle es in eine Form, stürze eben vor dem Servieren und umgieße es mit ein wenig Himbeerjast, welcher die Abasterweisse der Sulz noch hebt.

Chablis-Bowle: Man gebe in eine kleine Terrine 250 Gramm Zucker in Stücken, die sehr fein abgeschälte Schale einer Zitrone und 4 Deziliter Wasser, gieße es, wenn der Zucker aufgelöst ist und es etwas gezogen hat, durch ein Sieb in die Bowle und füge zwei bis aufs Fleisch geschälte und zu Scheiben geschnittene Zitronen und drei Flaschen Chablis hinzu.

Apfelsinen-Torte: Man bereite einen mürben Teig aus 375 Gramm Mehl, 250 Gramm Butter, 40 Gramm Zucker und drei Eiern, rolle ihn messerrückendick aus und schneide eine längliche Platte daraus; von dem übrig gebliebenen Teig mache man eine fingerdicke Rolle, bestreiche den Rand der Platte mit Eiweiß, lege die Rolle als Rand darum, bestreiche sie, nachdem man die Enden mit Eiweiß aneinander geklebt, mit Eigelb und backe die Torte in mäßiger Wärme zu schöner Farbe. Dann verkloppe man acht Eidotter mit 125 Gramm Zucker, auf dem die Schale einer Apfelsine abgerieben worden, dem Saft von zwei Apfelsinen und einer Zitrone und einer Viertelflasche weißem Wein über dem Feuer zu einer steifen Creme, die man, noch heiß, mit dem Schnee von vier Eiweiß vermischt, gieße diese Creme auf die Torte, bestreibe sie mit Zucker und stelle die Torte noch fünf Minuten in den Ofen, und wenn sie erkaltet ist, so lege man innen um den Rand einen dichten Kranz von eingezuckerten Apfelsinen-Achteln.

