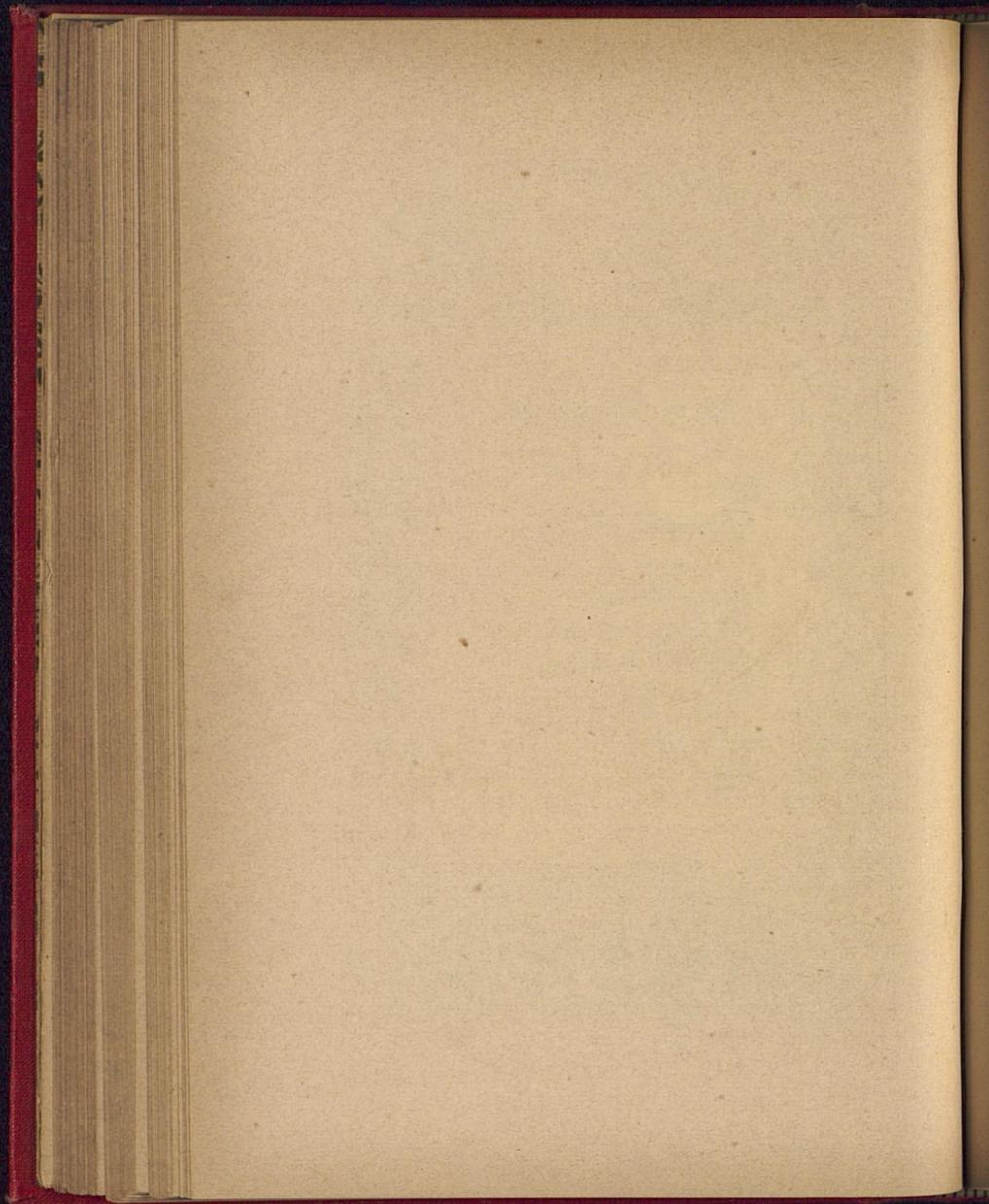


März.

Dritte Servierkarte.

Thee.
Speckkuchen.
Oblaten.
Ingwer-Brezeln.
Stärkmehl-Flummery, oder
Griesmehl-Flummery.
Eierwein (Chaud'eau).
Sandtorte.
Obst.



Speckkuchen: Man nenne einen Hefenteig aus $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, zwei Eiern, zwölf Eßlöffeln zerlassener Butter, etwas lauwarmer Milch und drei Eßlöffeln guter Hefe, verarbeite ihn gut und lasse ihn an einem warmen Orte aufgehen, lege ihn auf ein mit Butter wohl bestrichenen Backblech, setze einen $1\frac{1}{2}$ -Zentimeter hohen Rand darum und zwicke ihn nett zu; gieße folgende Fülle über den Teig, backe den Kuchen zu schöner Farbe und serviere warm beim Theetisch oder zum Gabelfrühstück. — Sehr beliebt.

Zur Fülle verrühre man 60 Gramm Butter mit zwei Eiern und zwei Eidottern, gebe Salz, eine Handvoll Rühmel, $\frac{1}{3}$ Liter dicken Rahm, zwei sehr fein geschnittene Zwiebeln und 125 Gramm fein gehackten Speck dazu und mische es untereinander.

Oblaten: Man verrühre 250 Gramm Mehl, vier Eier, 125 Gramm fein gesiebten Zucker und etwas Salz mit süßem Rahm zu einem flüssigen dünnen Teige, beneze dann beide Hälften des Hippen eisens mit Butter und thue einen guten Eßlöffel Teig hinein, streiche ihn mit einem Löffel breit, doch nicht ganz an den Rand, klappe das Eisen zu und backe die Oblate auf beiden Seiten, indem man das Eisen einmal umdreht, ganz hellbraun; mache nun das Eisen auf, lege ein stark fingerdickes Hölzchen, welches ein wenig länger als die Oblate ist, auf dieselbe und drehe sie schnell darum, so daß eine kleine Rolle entsteht; die Oblate muß so dünn wie Papier sein.

Man kann sie aber auch ungerollt und beim Gebrauche im Ofen wieder hart werden lassen; man bestreicht sie dann mit recht weicher Butter, bestreut sie mit Zucker und Zimt und legt eine andre Oblate, auch etwas mit Butter bestrichen, darüber, drückt sie ein wenig aneinander, schneidet sie einmal entzwei und serviert sie zum Thee.

Ingwer-Brezeln: Man rühre 140 Gramm gesiebten Zucker mit vier Eidottern gut untereinander, füge dann 140 Gramm feines Mehl, einen Eßlöffel fein gestoßenen Ingwer und die in feine Streifen geschnittene Schale einer Zitrone oder statt deren ebensoviele Saffade hinzu, forme kleine Brezeln, lege sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und backe sie bei mäßiger Hitze.

Stärkmehl-Flummary: Man nehme 90 Gramm Stärke, 90 Gramm Zucker, 90 Gramm abgezogene, fein gestoßene Mandeln, ein Liter Milch und vier ganze Eier. Die Stärke wird mit etwas von der Milch verrührt und man thut die wohl verklopften Eier durch ein Sieb dazu; Milch, Zucker und ein Stückchen Vanille oder Zimt kocht man zusammen, gibt dann die Mandeln und zuletzt Stärke und Eier hinein und rührt es fortwährend, bis es aufkocht und steif wird, gießt es nun in eine naßgemachte Form, stürzt es andern Tages und serviert folgende Sauce dazu:

Man verrühre ein paar Glas roten Wein mit ein paar Eßlöffeln Zucker und ebensoviele Johannisbeer- oder Himbeer-Gelee, bis es sich etwas bindet, welche Sauce zu allen derartigen Speisen zu empfehlen und den gekochten Saucen vorzuziehen ist.

Griesmehl-Flummary: Man koche ein Liter Milch mit 60 Gramm Zucker und einem Stückchen Vanille oder Zimt und rühre so viel Griesmehl hinein, bis es ziemlich steif ist, setze es dann ab und ziehe das zu Schnee geschlagene Weiße von drei Eiern darunter. Diese Masse theile man nun in zwei Hälften, mische unter die eine 60 Gramm fein geriebene Schokolade und lasse die andre weiß, thue in eine mit Wasser ausgespülte Form die Hälfte der weißen Masse, dann die Hälfte der mit Schokolade gemischten und wechsele so nochmals. Wenn es vollkommen erkaltet ist, so wird es gestürzt und mit einer ebenfalls erkalteten Vanille-Sauce serviert, welche man aus den drei übriggebliebenen Eidottern, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, einem Eßlöffel Kartoffelmehl, Zucker und Vanille bereitet.

Eierwein (Chaud'eau): Man nehme auf je $\frac{1}{4}$ Liter weißen Wein drei ganze Eier, 60 Gramm auf einer halben Zitrone abgeriebenen Zucker und den Saft einer halben Zitrone, thue alles zusammen in einen engen hohen Topf und lasse es eine Stunde stehen. Der Zucker wird dann aufgelöst sein und man quirkt oder schlägt (mit der Schneerute) die Masse einige Minuten lang, stellt nun den Topf in eine Kasserolle mit kochendem Wasser, quirkt oder schlägt die Masse beständig, bis sich auf derselben keine großen Blasen mehr zeigen, und gießt sie dann gleich in Tassen.

Man kann leichten Wein, Rheinwein oder sonst guten Wein dazu nehmen, am besten aber ist Champagner.

Sandtorte: Man nehme dazu $\frac{1}{2}$ Kilo frische ungezogene Butter, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffelmehl,

einen Eßlöffel feinstes Weizenmehl, zwölf Eier (sechs mit, sechs ohne Weiß), die am Zucker abgeriebene Schale einer Zitrone und zwei Eßlöffel feinsten Rum. Die Butter wird abgeklärt, d. h. langsam geschmolzen und langsam abgesehen, daß alles Unreine zurückbleibe, dann, wenn sie wieder kalt geworden ist, zu Schaum gerührt und nun immer, nach und nach, ein Ei oder ein Eigelb, ein Löffel Zucker und ein Löffel Kartoffelmehl hineingerührt, und wenn alles darin ist, welches gewöhnlich eine halbe Stunde währt, und der Teig wie Schaum ist, so gebe man den Rum hehend, nicht rund rührend dazu, lege eine Springform mit weißem Papier aus, bestreiche es mit Butter, fülle die Masse hinein und backe die Torte bei mäßiger Hitze eine Stunde, nehme sie aber nicht aus der Form, ehe sie völlig erkaltet ist, sonst bricht sie auseinander.