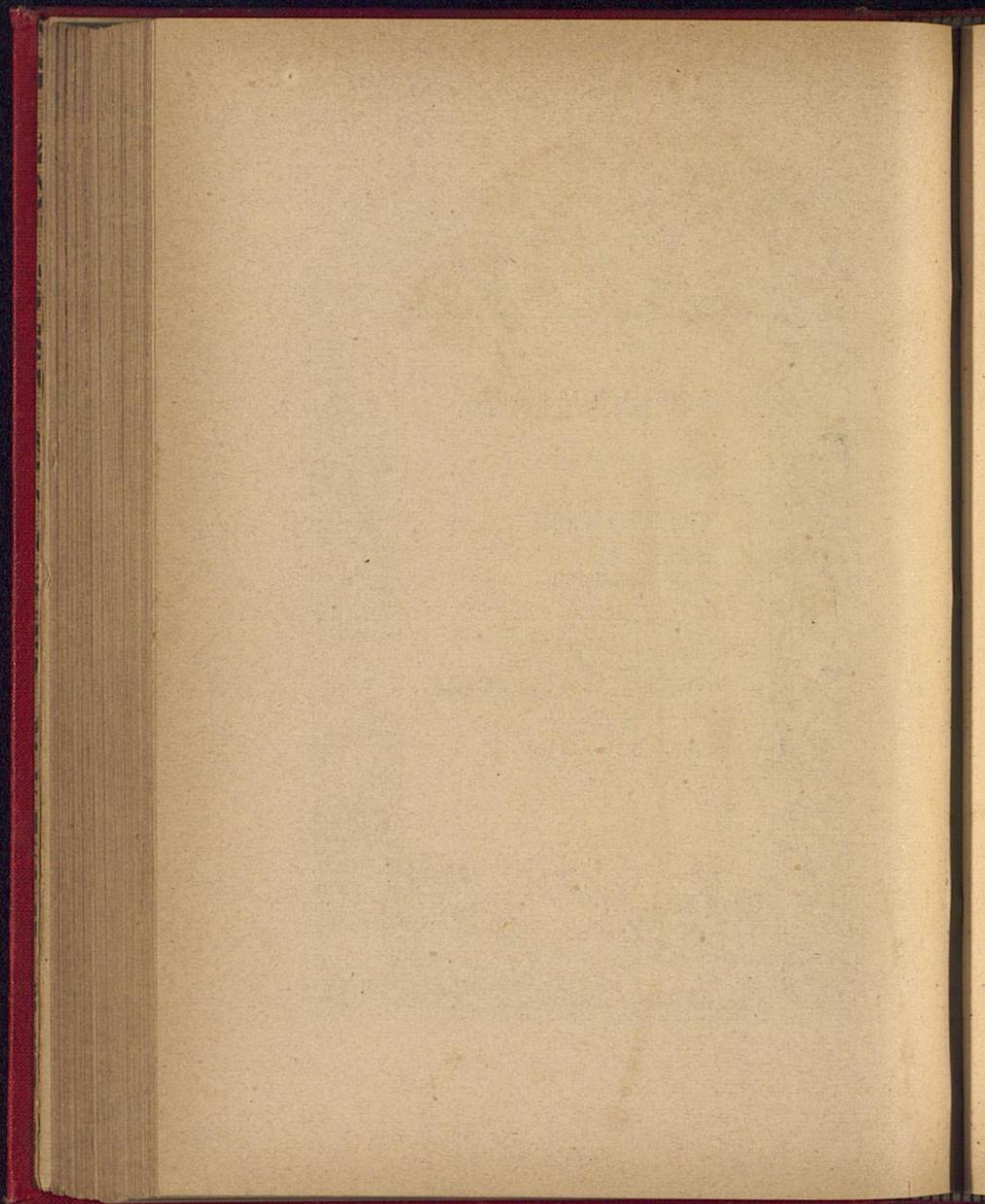
A decorative border surrounds the text. At the top, a ribbon contains the word 'April.' The border is filled with intricate illustrations: birds flying, grapevines with clusters of grapes, a cherub-like figure climbing a tree on the left, and a detailed house with a chimney on the right. At the bottom, two children are depicted; one is playing a lute and the other is holding a large round object, possibly a wheel or a basket. A dog is also visible on the left side of the bottom illustration.

April.

Vierte Servierkarte.

Thee.
Englischer Puffer.
Schneeballen.
Mandel-Küchlein.
Kaffee-Pudding, oder
Schokolade-Pudding.
Römischer Punsch (Ponche
à la Romaine).
Rahmschnee-Torte.
Obst.



Englischer Puffer: Man rühre 210 Gramm gefrorenen Zucker mit dem Gelben von 14 Eiern, welches man nach und nach dazu schlägt, eine halbe Stunde lang recht schaumig; füge dann Saffade und kandierte Orangenschale, kleinwürflicht geschnitten, und Korinthen, von jedem 140 Gramm, und das auf dem Reibeisen abgeriebene Gelbe von zwei Zitronen hinzu und menge hierauf den festen Schnee von 14 Eiweiß, 140 Gramm klein zerbröckelte frische kalte Butter und 210 Gramm feinstes gesiebtes Mehl langsam darunter und verrühre es so genau, daß die Masse steif bleibt. Nun wird eine gewundene Form mit Rohr (Gugelhopf-Form) mit zerlassener Butter gut ausgestrichen, mit Mehl bestäubt und die Masse eingefüllt, wonach man den Kuchen eine Stunde lang langsam backt, dann auf ein Sieb zum Auskühlen stürzt und mit Zucker bestreut.

Schneeballen: Man koche $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Liter feinstes Mehl und 60 Gramm sehr frische Butter unter beständigem Rühren so lange, bis der Teig, welcher auch recht steif sein muß, sich von der Kasserolle löst; rühre, nachdem er erkaltet ist, vier bis fünf Eier, abwechselnd ein ganzes Ei und von einem nur den Dotter, hinein, steche mit einem silbernen Löffel walnußgroße Stückchen davon und backe sie in voller Schmelzbutte, überstreue sie, gleich nach dem Backen, über und über mit gesiebttem Zucker und serviere warm oder kalt. Sie müssen aufgelaufen und hohl sein und sind dann vortreflich.

Mandel-Küchlein: Man häufe $\frac{1}{4}$ Kilo feinstes Mehl auf das Backbrett und mache in die Mitte eine Grube; thue in diese zwei Eidotter, ein ganzes Ei, drei Eßlöffel Zucker, zwei Eßlöffel Wasser, einen Eßlöffel Rum, knete es an einem kühlen Orte schnell zusammen und rolle es zu einem strohhalmdicken Kuchen aus, lege ein mit Mehl leicht überstäubtes Backblech darauf und drehe es um; durchrädere nun mit dem Backrädchen den ganzen Kuchen zuerst schief in lange, drei Duerfinger breite Streifen, jedoch ohne sie zu trennen, und dann von der entgegengesetzten Seite ebenso, wodurch sich verschobene, länglich viereckige Küchlein abgezeichnet finden, die man reichlich mit zerlassener, aber nicht zu warmer Butter bestreicht; hierauf vermische man 250 Gramm abgezogene und ganz fein gewiegte Mandeln mit 250 Gramm gestoßenem Zucker, bestreue den Kuchen damit und bace ihn in einem wohl geheizten Ofen hochgelb, begieße ihn nun sogleich mit viel heißer, ungesalzener Butter und breche die Küchlein dann vorsichtig auseinander.

Kaffee-Pudding: Man mahle 125 Gramm vom feinsten, frisch gebrannten Kaffee, thue ihn in eine kleine Kanne und übergieße ihn mit $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser, rühre ihn gut um, decke ihn fest zu und lasse ihn vier Minuten ziehen; gebe dann in eine größere Kanne 80 Gramm Zucker, gieße den Kaffee durch einen Filtrierbeutel darüber und füge, sowie der Zucker ganz geschmolzen ist, 40 Gramm in Wasser aufgelöste Gelatine hinzu; schlage nun 1 Liter dicken süßen Rahm zu festem Schaum und lasse den unterdessen erkalteten, aber noch vollkommen flüssigen Kaffee

wie ein dünnes Schnürchen hineinlaufen, während man den Rahm mit der Schneerute immer kräftig weiter schlägt, die Masse endlich in eine mit Mandelöl bestrichene Form gießt, eben vor dem Servieren stürzt und feines Backwerk dazu reichen läßt, besonders Hohlhippen und Oblaten.

Schokolade-Pudding: Man rühre 210 Gramm feine, mit etwas Wasser über sehr gelindem Feuer aufgelöste Vanille-Schokolade fein ab, vermenge sie dann mit 210 Gramm gestoßenem Zucker, acht Eidottern und schlage sie mit $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm, ebenfalls auf gelindem Feuer; thue, wenn diese Creme halb abgekühlt ist, 50 Gramm Hausenblase dazu, seihe das ganze durch ein Haarsieb in eine Porzellanschale und rühre es kalt. Wenn sodann die Creme zu stocken beginnt, so werden drei Teller voll geschlagenem Rahm mit zwei Obertassen voll ganz kleinen, recht croquant gebakenen Meringues darunter gemischt; man füllt die Masse in eine Form, stellt sie in Eis und stürzt sie beim Gebrauche.

Römischer Punsch (Ponche à la Romaine): Man nehme ein Liter Rheinwein, eine Flasche Champagner, eine halbe Flasche feinsten Rum, den Saft von sechs Zitronen oder Apfelsinen und 250 Gramm Zucker, den man mit kaltem Wasser anfeuchtet, damit er leichter schmilzt; mische dann alles zusammen, fülle es in die Eisbüchse und behandle es wie Gefrorenes, doch muß es dünnflüssig bleiben. Zuletzt schlage man das Weiße von vier Eiern zu steifem Schnee, menge unter denselben 60 Gramm fein gesiebten Zucker,

füge dies zu dem Punsch in der Büchse und serviere in Champagnergläsern.

Rahmschnee-Torte: Man rühre 140 Gramm gestiebten Zucker mit acht Eidottern eine halbe Stunde, schlage dann acht Eiweiß zu steifem Schnee und ziehe ihn mit 140 Gramm sehr feinem Mehl langsam, damit die Masse steif bleibe, darunter; bestreiche nun eine runde flache Tortenform mit Butter, bestäube sie mit Mehl und fülle die Masse hinein; backe sie in einem schwach heißen Ofen langsam lichtbraun und stürze die Torte zum Auskühlen über ein Sieb. Ist sie ganz kalt geworden, so höhle man sie aus, so daß nur ein fingerdicker Rand bleibt, und stelle sie in einen abgekühlten Ofen, daß sie croquant werde, und eben vor dem Servieren wird dann ein Liter Rahmschnee, der mit 140 Gramm Vanillezucker leicht untermengt worden, gehäuft hineingefüllt, glatt gestrichen, außen herum mit kleinem feinem Backwerk, besonders recht frischen Makrönchen garniert und sogleich serviert, wobei nochmals bemerkt wird, daß der Rahmschnee erst eben vor dem Servieren eingefüllt werden darf, denn sonst würde die Torte weich werden und viel an ihrer Güte verlieren.

Zu dem Vanillezucker stößt man 140 Gramm Zucker mit einer Stange Vanille und gibt es durch ein Sieb.

Oder mit Blätterteig: schneide man aus messerrückendick ausgerolltem Blätterteig sechs tellergroße Platten, steche mit einem halb so großen Ausstecher in der Mitte eine kleine runde Platte heraus und kerbe den Rand dieser Kränze etwas ein; bestreiche sie mit Ei, backe sie

lichtgelb, bestäube sie mit feinem Zucker und lasse sie bis zum Zerfließen desselben im Ofen. Dann, wenn sie ausgekühlt sind, werden sie mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, aufeinander gesetzt und unmittelbar vor dem Servieren mit $\frac{1}{2}$ Liter mit Vanillezucker vermischem Rahmschnee, in der Mitte gehäuft, angefüllt.

