



Mai.

Fünfte Servierkarte.

Thee.

Schlesischer Streußelkuchen.

Ulmer Brot.

Englische Schnitten.

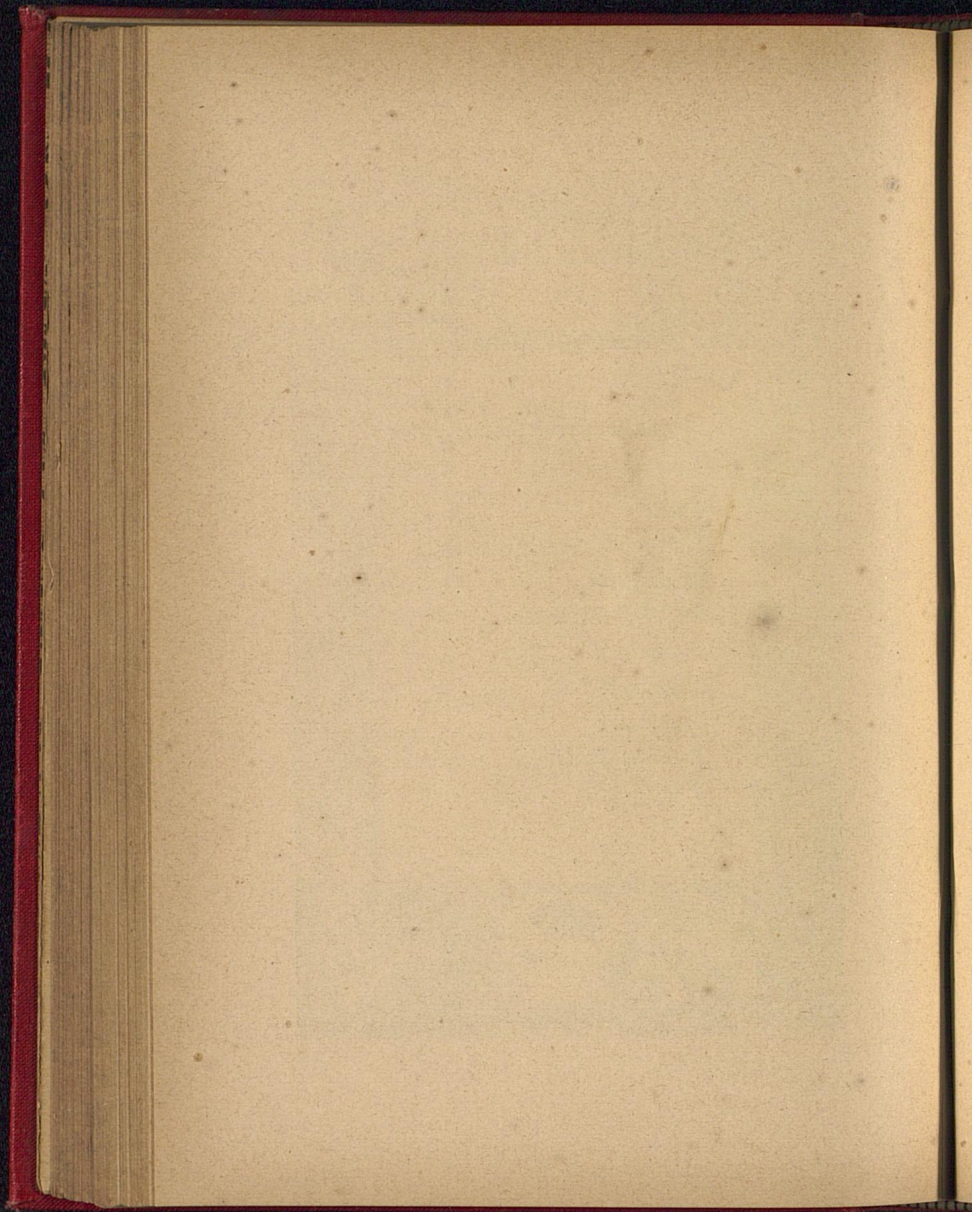
Maiwein-Sulz, oder

Vierfrüchte-Sulz.

Kardinal.

Bwieback-Torte.

Obst.



Schlesischer Streuselkuchen: Man bereite aus $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 30 Gramm Hefe, einer Tasse Milch, einigen Eßlöffeln Zucker und zwei wohl verklopften Eidottern in gewöhnlicher Weise einen etwas weichen Hefenteig; rolle ihn, wenn er gut aufgegangen ist, zweistrohhalmbick aus, mache einen Rand darum, bestreiche den Kuchen wohl mit lauwärmer Butter und bedecke ihn stark fingerdick mit dem nachfolgenden, vorher bereiteten Streusel; besprizt ihn noch reichlich mit Butter und backe ihn im sehr gut geheizten Backofen.

Zum Streusel zerlasse und kläre man $\frac{1}{4}$ Kilo Butter und mische, wenn sie nur noch lauwarm, jedoch noch vollkommen flüssig ist, 60 Gramm fein gesiebten Zucker darunter und so viel Mehl, daß die Masse dicke Klümpchen bildet, welche man nun ganz leicht und nur einmal zwischen den flachen Händen reibt, so daß dicke Klümpchen, wie eine große Rosine, und auch wieder kleinere entstehen. — Sehr beliebt zum Thee.

Ulmer Brot: Man verrühre $\frac{1}{2}$ Kilo feinstes Mehl mit $1\frac{1}{2}$ Liter süßem Rahm und drei Eßlöffeln guter Hefe und lasse es an einem warmen Orte gehen, schlage dann vier ganze Eier und sechs Eidotter dazu und mische $\frac{1}{2}$ Kilo gesiebten Zucker, etwas fein gestoßenen und fein gesiebten Fenchel und noch so viel Mehl darunter, daß es einen nicht zu festen Teig gibt, mache aus diesem längliche Laibchen, lege sie auf Backbleche und backe sie. Wenn sie kalt

sind, so werden sie der Quere nach zu dünnen Scheiben geschnitten, im Backofen aber nur ganz leise, geröstet, denn sie müssen weiß bleiben, und so aufbewahrt. Es hält sich sehr lange, ist sehr beliebt zu Thee und Schokolade und, nebenbei gesagt, besonders für kleine Kinder gesucht, denen Brei daraus gekocht wird.

Englische Schnitten: Man verklopfe 90 Gramm seines Mehl, sechs Eidotter, $\frac{1}{2}$ Liter ein Teil Wasser, zwei Teile warme Milch, mit einer Tasse dickem saurem Rahm vermischt, Muskatblüte und Salz, recht kräftig, füge dann den steifen Schnee von sechs Eiweiß hinzu und backe es mit Butter zu einem großen, blaßgelben Pfannkuchen, schneide ihn zu schrägwinkligen Stücken, in der Größe eines Kartenblattes, backe sie in voller Schmelzbutter und bestreue sie mit Zucker und Zimt.

Maiwein-Sulz: Man bereite einen recht guten Maiwein, aber ohne Zucker, gieße ihn durch ein Sieb und behandle ihn wie die Rheinwein-Sulz, erstes Rezept, mit dem Unterschiede, daß man die Maiwein-Sulz gewöhnlich nicht stürzt, sondern sie in die kleinen, wie Tönnchen geformten Maiwein-Bowlchen füllt und darin serviert; man gibt auch wohl, wenn die Sulz steif werden will, in jedes Tönnchen zwei bis drei schöne Erdbeeren. Doch kann man die Sulz auch in eine Form thun, stürzen und mit einem Kranze von Waldmeister, Erdbeerblüten und Apfelblüten umlegen.

Vierfrüchte-Sulz: Man bereite sie wie die Rheinwein-Sulz, erstes Rezept, nehme aber nur die Hälfte Rheinwein

und die andere Hälfte vom Bierfrüchtesaft (s. Konfitüren). Diese Sulz übertrifft, wegen ihres ausgezeichneten Aromas, im Geschmack alle andern.

Kardinal: Man nehme zwei grüne Pomeranzen, fünf Flaschen Rhein- oder Moselwein, eine Flasche Rotwein (nach Belieben auch einen halben Krug Selterser oder Apollinaris-Wasser) und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker. Die Schale der Pomeranzen wird mit einem kleinen, scharfen Messerchen so dünn abgeschält, daß man nur die feine grüne Schale erhält, die man in ein Wasserglas legt, solches zur Hälfte mit Wasser füllt, mit Papier zubindet und etwa zehn Minuten ziehen läßt. Dann gibt man den Zucker mit etwas Wasser in die Bowle und gießt, wenn er aufgelöst ist, den Wein und so viel von dem Pomeranzen-Extrakt hinein, daß der Kardinal einen feinen Geschmack davon erhalte.

Statt der Pomeranzen kann man drei Apfelsinen und dazu fünf Flaschen Rhein- oder Moselwein und 375 bis 500 Gramm Zucker nehmen, dann aber nur von einer Apfelsine die Schale; die beiden andern Apfelsinen werden abgezogen, alle drei vom Weißen gereinigt und der Länge nach in Scheiben geschnitten, in die Bowle gethan, gut durchgerührt und einige Stunden hingestellt.

Zwieback-Torte: Man rühre zwanzig Eidotter mit $\frac{1}{2}$ Kilo gesiebttem Zucker, 180 Gramm Mandeln, worunter einige bittere, 8 Gramm Zimt, einem Theelöffel fein gestoßener Gewürznelken, etwas klein geschnittener Saffade, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und deren Saft eine Viertelstunde ohne Unterlaß, worauf man den Schnee

von zwanzig Eiweiß durchrührt und danach 300 Gramm gestoßenen und durchgeseihten Zwieback recht schnell durch die Masse gibt, diese in die Form gießt und eine Stunde backen läßt. — Diese ganz vortreffliche, kräftige Torte hält sich sechs Wochen lang frisch und deswegen bereitet man sie gerne etwas groß, denn sonst gibt die Hälfte der hier angegebenen Portion schon eine schöne Torte.