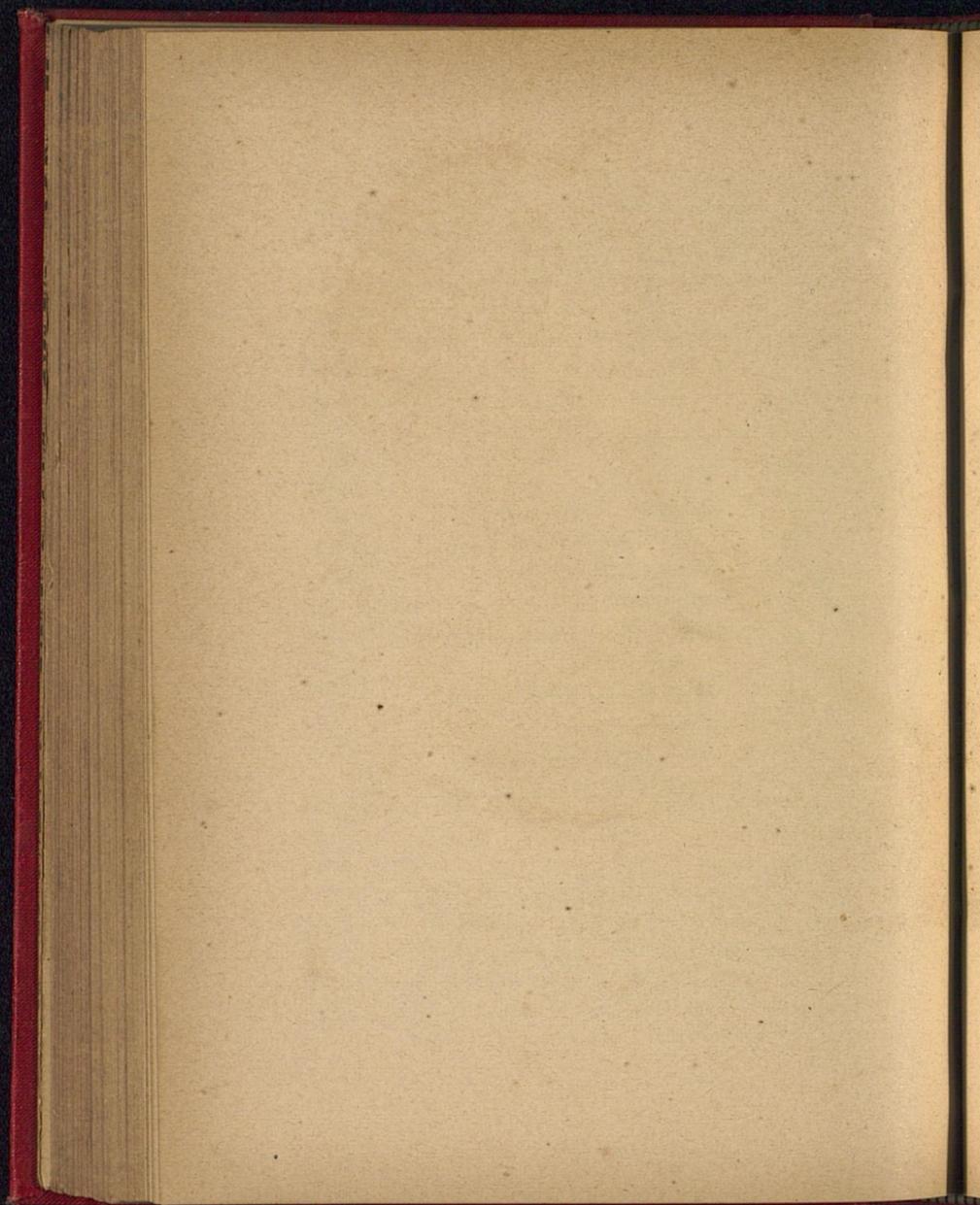




Sechste Servierkarte.

Thee.
Amerikanischer Kuchen
(Sponge-Cake).
Theekringel.
Wiener Törtchen.
Charlotte mit Makronen,
oder
Wein-Creme mit Makronen.
Erdbeer-Bowle.
Französische Früchte-Torte
(Gâteau Macédoine).
Obst.





Amerikanischer Kuchen (Sponge-Cake): Man gebe $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen Zucker mit zwölf Eiern in einen ziemlich großen Topf, stelle diesen ins Bain-Marie und schlage die Masse mit der Schneerute, bis sie warm und recht dick geworden ist; nehme den Topf dann aus dem Wasser und fahre fort zu schlagen, bis sie erkaltet ist, worauf man $\frac{1}{2}$ Kilo fein gesiebtes Mehl und die fein gehackte Schale einer Zitrone mittels eines Holzlöffels leicht darunter rührt, die Masse in eine mit Butter leicht ausgestrichene und mit Mehl leicht bestreute Form füllt und sie in einem mäßig warmen Ofen ungefähr eine Stunde backt, auf ein Sieb stürzt und erkalten läßt. — Lieblingskuchen von Frederica Bremer, als sie sich in Amerika aufhielt.

Cheekringel: Man verknete 1 Kilo feines Mehl, 180 Gramm Butter, 60 Gramm gestoßenen Zucker, 15 Gramm fein gestoßenen Zimt, 8 Gramm kandirte gestoßene Orangeblüten, acht ganze Eier und etwas Salz zu einem festen Teige; rolle ihn federkiel dick aus und steche davon mit einem großen Bierglase runde Platten, und diese mit einem kleineren Glase in der Mitte nochmals aus, so daß querfingerbreite Ringe bleiben, die man in kochendes Wasser legt und, sowie dieses wieder aufkochen will, etwas kaltes Wasser hinzugießt, die Kasserolle nun vom Feuer hebt und die Ringeln so lange in dem Wasser läßt, bis sie darauf schwimmen, wonach man sie mit einem Schaumlöffel herausnimmt und auf ein ausgebreitetes Tuch

legt, bis sie abgetrocknet sind. Jetzt thue man sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreiche sie mit verklopftem Ei und backe sie in einem mäßig heißen Ofen, bis sie von außen hellgelb und von innen ganz hohl sind.

Wiener Törtchen: Man rühre 375 Gramm Butter mit 250 Gramm Zucker zu Schaum, füge nach und nach vier ganze Eier und sechs Eidotter hinzu und nachdem dies eine halbe Stunde gerührt worden, etwas abgeriebene Zitronenschale und 250 Gramm mit 175 Gramm Kartoffelmehl vermishtes Weizenmehl; streiche nun die Masse sogleich strohhalm dick auf ein mit Speck leicht überstrichenenes Backblech und backe sie bei gelinder Hitze, und sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, steche man gleich und noch warm, mit einem runden Ausstecher, recht eng aneinander, kleine Kuchen davon, bestreiche die Hälfte mit Himbeer- oder anderer Gelee, lege auf jeden bestrichenen Kuchen einen unbestrichenen und überziehe die Törtchen mit Zuckerglasur.

Charlotte mit Makronen: Man vermenge ein Liter geschlagenen Rahm leicht mit 35 Gramm Hausenblase und 210 Gramm Vanillezucker, fülle es in eine Ringform und stelle diese in Eis. Beim Gebrauche wird sie auf eine flache Schüssel gestürzt und die äußere Seite ganz mit Makronen, welche man von innen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen hat, bis zum Rande belegt und leicht angedrückt. Oben verziert man die Charlotte mit eingemachten, wohl abgetropften Kirschen und füllt den innern Raum mit Himbeerschaum gehäuft an.

Zu diesem nehme man 125 Gramm eingemachte Himbeeren und zwei Eßlöffel gestiebten Zucker in eine Schale und schlage das Weiße von vier Eiern zu steifem Schnee; gebe einen Eßlöffel davon an die Himbeeren und rühre es eine Weile und so, nach und nach und immer Löffelweise, den Schnee hinein. In der Himbeersaison kann man die Charlotte, anstatt mit Kirschen, mit ausgesucht schönen, frischen Himbeeren verzieren.

Wein-Creme mit Makronen: Man rühre in einer Kasserolle 180 Gramm gestoßenen Zucker mit einem reichlichen Eßlöffel Mehl, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone und dem Saft derselben und acht Eidottern recht glatt, löse es mit einer halben Flasche weißem Wein auf und rühre dies über mäßigem Feuer so lange, bis es eine etwas dicke Masse geworden ist, die man einmal aufkochen läßt und sie dann, noch heiß, mit dem zu steifem Schnee geschlagenen Weißen der acht Eier vermischt. Vorher hat man den Boden einer tiefen Porzellschale mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade dick bestrichen, darüber süße und bittere Makronen gelegt und diese mit Marasfino oder feinstem Rum beträufelt, damit sie ein wenig erweichen, gießt nun die heiße Creme darüber, streicht die Oberfläche recht glatt, läßt sie erkalten und garniert sie schließlich mit eingemachten Früchten.

Erdbeer-Bowle: Man bestreue einen gehäufte Suppenteller voll Erdbeeren reichlich mit Zucker, lasse sie so, wenn thunlich, mehrere Stunden zugedeckt stehen und füge dann vier Flaschen weißen Wein, nach Belieben

auch eine halbe Flasche Rotwein und, nach Geschmack, Zucker hinzu.

Ebenso von Himbeeren.

Französische Früchte-Torte (Gâteau Macédoine):

Man nenne aus $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 250 Gramm Zucker, 300 Gramm Butter, 5 Gramm Zimt, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und vier Eiern einen feinen Teig, schlage ihn in ein Tuch und lege ihn auf ein Seitlanc an einen kalten Ort; rolle ihn dann aus und lege eine flache Form (4 Zentimeter Randhöhe) darauf und backe die Torte schön hellbraun. Während desselben habe man Erdbeeren, Himbeeren, rote Johannisbeeren und weiße Johannisbeeren, von jedem einen Feller voll, mit $\frac{1}{2}$ Liter heißem Zuckersirup übergossen, gut durcheinander geschwungen und eine Stunde kalt gestellt, worauf man die Torte damit füllt und die Früchte gleichmäßig auseinander streicht.

Im Winter kann man diese sehr angenehme Torte aus eingemachten Früchten bereiten, roten und weißen Johannisbeeren und klein geschnittenen eingemachten Kirschen und Aprikosen, natürlich dann ohne Zuckersirup.

Um Zuckersirup zu machen, koche man $\frac{1}{2}$ Kilo besten Melis in zwei Tassen Wasser, unter pünktlichem Abschäumen, bis der Zuckersaft klar und sirupartig erscheint.