





Gußkuchen: Man bereite einen Teig wie zu dem Streußelkuchen, rolle ihn dünn aus und lege ihn auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, indem man das letztere auf den Kuchen legt und, Backbrett und Backblech zusammenhaltend, umwendet. Dann stufse man den Kuchen leicht mit einer Gabel, mache einen hohen Rand darum und überstreiche ihn mit folgendem Guß: acht Eier werden eine Viertelstunde lang schaumig geschlagen und dann 180 Gramm abgeklärte heiße Butter rasch, unter beständigem Schlagen der Eier, dazu gegossen, so daß ein dicker Guß entsteht, den man, eben vor dem Einschieben in den Ofen, auf den Kuchen gibt und mit abgebrühten, der Länge nach breit geschnittenen Mandeln und mit Rosinen bestreut, im Backofen backt und gleich nach dem Backen mit Zucker bestreut.

Englische Brezeln: Man koche drei Tassen süßen Rahm mit 15 Gramm ganzem Zimt und der Schale einer Zitrone zu anderthalb Tassen ein und seihe es über 150 Gramm Butter, thue dann 360 Gramm Mehl, 90 Gramm Zucker, etwas Salz und 45 Gramm Hefe in eine Schüssel und verarbeite dies mit dem Rahm zu einem zarten Teig, dem man, wenn er zu fest sein sollte, noch etwas Rahm zusetzen muß. Nachdem er gegangen ist, werden kleine Brezeln daraus geformt, auf ein mit Butter bestrichenes Backblech gelegt und, wenn sie dann noch einmal gegangen sind, mit Zitronenglasur bestrichen und gebacken.

Aprikosen-Brötchen: Man rühre drei Eßlöffel Hefe mit etwas lauwarmer Milch und 125 Gramm Mehl zu einem weichen Teige an und lasse ihn an warmer Stelle aufgehen; bereite dann aus $\frac{1}{2}$ Kilo gewärmtem Mehl, 60 Gramm Zucker, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone, einem halben Theelöffel Salz, drei Eidottern und lauwarmer Milch, einen ziemlich festen Teig, mische 125 Gramm geschmolzene Butter und den Hefenteig darunter und schlage die Masse so lange, bis sie locker und blasig ist. Forme mittelst ein wenig Mehl sehr kleine, runde Brötchen daraus, lasse sie aufgehen und backe sie in mäsig heißem Ofen schön gelb; reibe nach dem Erkalten die Rinde leicht ab, schneide ein Loch in den Boden, nehme das Weiche heraus und fülle die Brötchen mit Aprikosen-Marmelade; klebe das aufgeschnittene Stück mit etwas Eiweiß wieder darauf, bestreiche die Brötchen mit verklopftem Ei und bestreue sie mit geriebenem Weißbrot, backe sie in voller Schmelzbutter schön gelb und bestee sie mit Zucker.

Rote Grütze (Rödgröd): Man vermische $\frac{1}{2}$ Liter frisch ausgepreßten Saft von Johannisbeeren oder Himbeeren mit 125 Gramm Zucker und so viel frischem Wasser, daß das Ganze ein Liter Flüssigkeit beträgt, bringe diese zu Feuer und gebe, wenn sie kocht, eine Lasse feines Griesmehl, mit kaltem Wasser angerührt, dieses aber wieder rein abgegossen, hinein und rühre es, bis es gar gekocht ist; fülle es in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Ringform und lasse es auf Eis durch und durch kalt werden, worauf man es stürzt und in der Mitte den Schaum

von $\frac{3}{4}$ Liter süßem Rahm aufhäuft. — Originalrezept aus Kopenhagen.

Rotwein-Pudding: Man lasse anderthalb Flaschen Rotwein warm werden und gebe $\frac{3}{8}$ Liter Zucker und 90 Gramm aufgelöste und durchgeseigte Hausenblase hinein, nehme die Masse nun vom Feuer und rühre sie, bis sie erkaltet ist, wonach man noch eine Tasse Madeira, eine halbe Tasse Kirschsafft, welches schöne Farbe gibt, und den Saft einer Zitrone hinzufügt; fülle die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, stürze sie und serviere sie mit Rahmschnee oder einer kalten Vanille-Sauce; man kann sie auch in eine Ringform füllen und den Rahmschnee oder folgenden Kirschschaum darin aufhäufen:

Man nehme zwei Eßlöffel voll eingemachte Kirschen ohne alle Brühe auf eine Schüssel und zerschneide sie mit einem Messer; schlage dann drei Eiweiß zu steifem Schaum und rühre ihn nach und nach mit der Schneegabel an die Kirschen.

Forbet: Man kann ihn aus dem Saft jeder beliebigen Frucht bereiten, doch wählt man vorzugsweise Pfirsiche, Aprikosen, Himbeeren und Erdbeeren. Die reifen Früchte werden zerdrückt, mit Wasser vermischt und durch eine geruchlose Serviette in eine Bowle geseiht; dann mit zwei Flaschen gutem weißen Wein und dem Saft von zwei bis drei Zitronen vermischt, nach Geschmack versüßt und recht kalt in Henkelgläsern serviert. Für diese Portion genügen sechs schöne Pfirsiche und dem entsprechend die andern Früchte.

Bei Damen ist er auch ohne Wein oft sehr beliebt und man bereitet ihn dann aus Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren oder sauren Kirschen, preßt sie in frisches, Wasser (die Kirschen müssen vorher gestoßen werden), wobei man auf $\frac{1}{2}$ Kilo Früchte ein Liter Wasser rechnet, thue 125 Gramm gestoßenen Zucker dazu und rühre es wohl um.

Diese Fruchtwasser sind überaus erfrischend, halten sich aber nur 24 Stunden. Man gibt sie in schönen, recht klaren Flaschen oder Glaskannen. In Frankreich, wo man sie besonders liebt, hat man eigene Services, Kanne, Gläser und Tablet dazu, wie wir es für Maitrank haben.

Blumen-Torte (Jardinière de Nice): Es gehören dazu kleine glatte Blechförmchen, wie kleine Blumentöpfchen, 5 Zentimeter hoch, oben $8\frac{1}{2}$ Zentimeter, unten 5 Zentimeter Durchmesser, und eine Tortenschüssel von weißem Porzellan, mit Fuß und drei Platten verschiedener Größe übereinander, wie ein Blumentisch (Jardinière); die untere Platte etwa für sechs Törtchen, die zweite für drei bis vier, die obere für eins. Man kann sich aber, wo solche Schüsseln nicht zu haben wären, recht gut helfen, wenn man zwei Tortenschüsseln mit Fuß und von ungleicher Größe übereinander stellt und oben darauf eine umgestürzte Tasse ohne Henkel.

Nun bereite man die nötige Anzahl von den nachstehenden Nahnrtörtchen, Mandeltörtchen, Rosentörtchen oder Käsetörtchen, und wenn sie kalt geworden sind und serviert werden sollen, so stecke man in jedes eine kleine Blume, möglichst verschieden, oder ein feines Sträußchen

deren Stiele man mit ein wenig Seidenpapier unwickelt hat, und ordne die Törtchen auf die Jardinière. Hat man Rosentörtchen gewählt, so steckt man dann gern nur von den allerkleinsten Röschen, Dijon-Röschen oder Pompon-Röschen, mit einigen grünen Blättchen oder Halmen dabei, hinein.

Es ist eine überraschend schöne Sorte, besonders im Winter und bei Licht.

Die sehr guten Törtchen können natürlich auch selbständig und ohne Blumen, zu Thee oder Kaffee gegeben werden.

Rahmtörtchen: Man habe dazu kleine glatte Blechförmchen, wie kleine Blumentöpfchen, 5 Zentimeter hoch, oben $8\frac{1}{2}$ Zentimeter und unten 5 Zentimeter groß, bestreiche sie mit Butter und bestreue sie mit gestiebtem Zwieback, belege sie mit dünn ausgewelltem Blätter- oder mürbem Teige und gebe auf den Boden Rosinen ohne Kerne (Sultanini), oder eingemachte Kirschchen ohne Saft, oder kleine Stückchen von eingemachten Aprikosen. Dann nehme man $\frac{1}{4}$ Liter süßen und $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm, 45 Gramm gestoßenen Zucker, anderthalb Eßlöffel feines Mehl und sechs Eier, rühre Mehl und Zucker mit etwas von dem süßen Rahm glatt an, dann die Eier dazu, hierauf den sauren Rahm und zuletzt den süßen, gieße es in die Förmchen und backe die Törtchen im Backofen.

Für die nachstehenden Mandeltörtchen, Rosentörtchen und Käsetörtchen werden dieselben Förmchen gebraucht und ebenso mit Teig ausgelegt.

Mandeltörtchen: Man stoße 280 Gramm süße

Mandeln mit zwei Eiern sehr fein, thue sie nebst 280 Gramm Zucker, etwas Muskatblüte, der abgeriebenen Schale von zwei Zitronen und acht Eiern, welche man nach und nach dazu schlägt, in eine Schüssel und rühre es recht gut eine halbe Stunde lang; gebe dann sechs Eßlöffel dicken süßen Rahm und zwei Eßlöffel Mehl hinein, fülle von der Masse in die Förmchen, bestäube sie mit Zucker und backe sie bei mäßiger Dfenhitze.

Rosentörtchen: Man reibe oder stoße 175 Gramm Mandeln mit zwei bis drei Eiweiß sehr fein, verrühre sie gut mit 315 Gramm gestoßenem Zucker, wobei man eine kleine Obertasse voll Rosenwasser nach und nach dazu gießt, und ziehe dann den steifen Schnee von sieben Eiweiß und 35 Gramm Mehl darunter. Die Förmchen müssen mit der Masse beinahe voll angefüllt, mit Zucker gut bestäubt und die Törtchen langsam lichtbraun gebacken werden.

Englische Käsetörtchen (Richmond maids of honour): Diese delikaten kleinen Törtchen, welche in London sehr beliebt sind, haben ihren Namen, wie der berühmte Londoner Koch Soyer sagte, in einer Zeit erhalten, wo die Ausübung der Kochkunst nicht für eine erniedrigende Beschäftigung derer gehalten wurde, welche dies Backwerk mit ihrem Namen beehrten. Es steht fest, daß sie von den Ehrendamen der Königin Elisabeth von England, † 1603, herstammen, welche einen Palast zu Richmond hatte.

Man vermische $\frac{1}{4}$ Kilo weißen weichen Käse (Quarkkäse) durch gutes Rühren mit 180 Gramm frischer Butter, verrühre in einer andern Schale vier Eidotter mit

180 Gramm fein gesiebttem Zucker und gebe danach, unter
stetem Rühren, 30 Gramm süße und 30 Gramm bittere,
fein gestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von zwei
und den Saft von einer Zitrone, eine geriebene halbe
Muskatnuß, eine große, recht mehligte, abgekochte, fein ge-
riebene Kartoffel und nach und nach ein Glas Franz-
branntwein hinein, vermische dies mit Käse und Butter,
fülle es in die Förmchen und backe schnell.



