

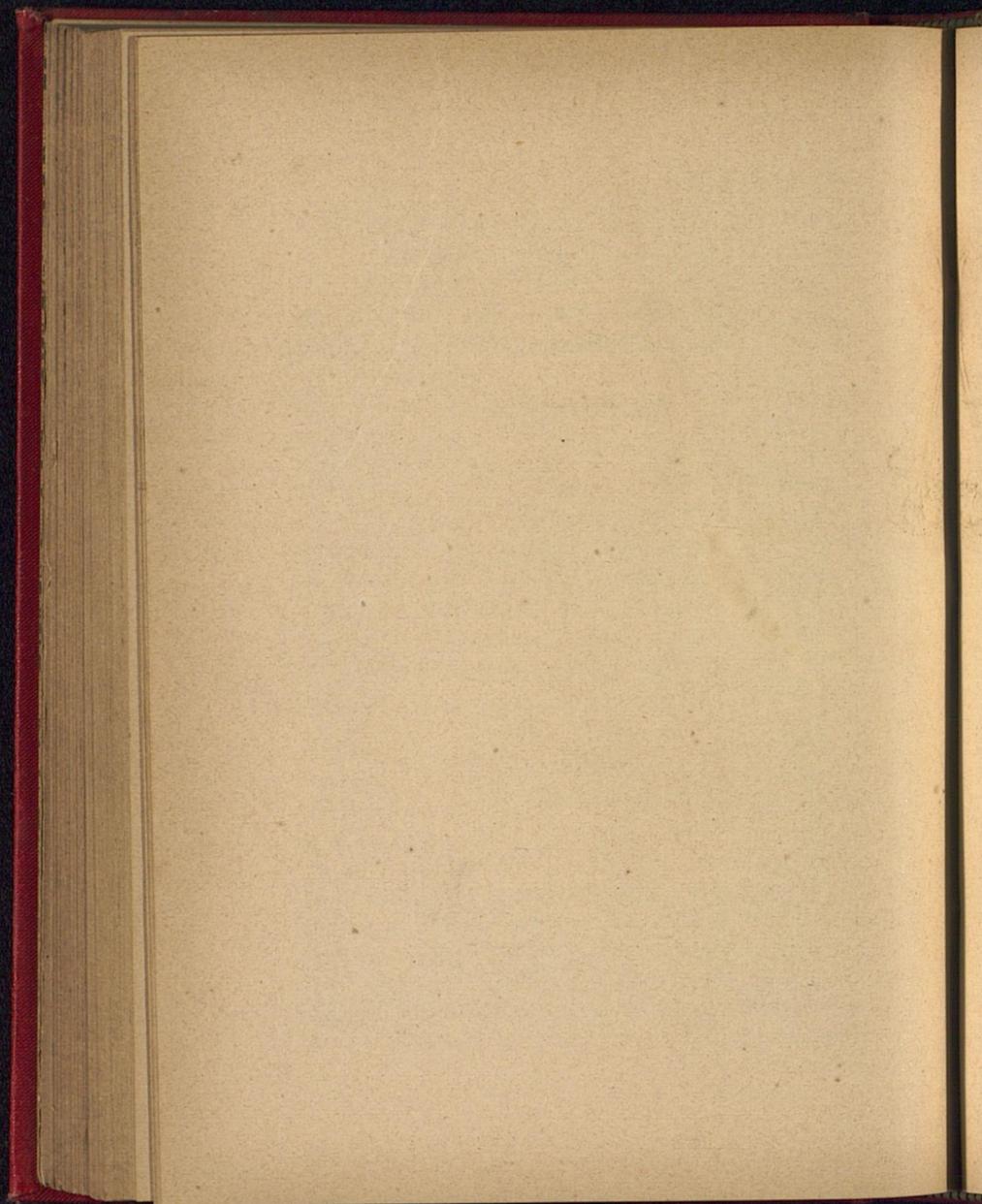


August.

Achte Servierkarte.

Thee.
Makronenkuchen.
Theebröstchen mit Honig.
Französische Törtchen (Madelaines de Commercy).
Rahm-Creme mit holländischen Waffeln, oder
Russische Creme mit Gewürz-
Bwieback.
Schwedischer Punsch.
Aprikosen-Torte.
Obst.





Makronenkuchen: Man stoße $\frac{1}{2}$ Kilo abgezogene süße und 60 Gramm bittere Mandeln sehr fein, vermische sie wohl mit $\frac{1}{2}$ Kilo fein gestoßenem Zucker und rühre es mit acht zu Schnee geschlagenen Eiweiß, bis es schaumig ist. Hierauf bereite man einen mürben Teig aus 90 Gramm zu Schaum gerührter Butter, 90 Gramm Zucker, zwei Eidottern, einem zu Schaum geschlagenen Eiweiß, etwas Zitronenschale und 180 Gramm feinem Mehl, gebe diese Masse, wenn sie gut gerührt ist, in eine flache Form und backe sie hellgelb, lege den Mandelteil in gleicher Dicke darüber, lasse ihn schön ausbacken und verziere den Kuchen zuletzt mit einem Guß aus zwei zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß und 30 Gramm gesiebttem Zucker, welcher aber weiß bleiben muß und daher nur trocknen darf.

Theebrötchen mit Honig: Man rühre $\frac{1}{4}$ Kilo Butter leicht, gebe ein Kilo feines Mehl, vier Eier, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Rosinen, 125 Gramm Korinthen und 45 Gramm mit anderthalb Tasse lauwärmer Milch angerührte Hefe daran, schlage es zu einem leichten Teige und lasse es gehen; forme nun Brötchen in Größe einer Untertasse daraus, bestreiche sie, wenn sie wieder gegangen sind, mit Eigelb und Honig und backe sie zu schöner Farbe.

Französische Törtchen (Madeleines de Commercy):
Man zerlasse in einer Kasserolle 125 Gramm ganz frische

Butter, füge ebensoviele Mehl, ebensoviele Zucker, die sehr fein geschnittene Schale einer halben Zitrone, vier Eidotter und den Schnee von vier Eiweiß hinzu und verrühre das Ganze mit einem Löffel, bestreibe dann kleine Förmchen mit Butter, fülle von der Masse hinein und backe die Törtchen drei Viertelstunden lang im Backofen.

Rahm-Creme: Man stelle ein Liter süßen Rahm, ein Liter guten weißen Wein, am besten Rheinwein, 250 Gramm fein gesiebten Zucker, den Saft einer Zitrone und die auf Zucker abgeriebene Schale von zwei Zitronen eine Stunde lang auf ungesalzene Eis, schlage es dann in einem recht weiten Topfe mit der Schneerute zu dickem Schaum und serviere in kleinen Gläsern, mit Theelöffeln und holländischen Waffeln dabei. — Besonders angenehm im Sommer.

Holländische Waffeln: Man gebe 300 Gramm Mehl, 200 Gramm Zucker, 140 Gramm Butter, die abgeriebene Schale einer Zitrone und eine Prise Salz auf das Backbrett, menge es mit einem Eßlöffel Rum, einem Ei und einem Eigelb zu einem schönen glatten Teig und theile ihn hernach in Stückchen wie ein kleines Hühnerei; lege nun ein solches Stückchen in ein gewöhnliches breites, heißes Waffeleisen, drücke es vorsichtig zu, damit die Waffel eine gute Form erhalte, lasse sie auf beiden Seiten, während man sie einmal umdreht, schön goldgelb backen und thue sie auf ein Sieb.

Sie werden kalt gegeben, häufig mit Johannisbeer-Gelee dabei oder zu Cremes und Gefrorenem.

Russische Creme: Man rühre zwölf frische Eidotter mit zwölf Eßlöffeln gesiebtem Zucker recht schaumig, füge zwölf Eßlöffel süßen Rahm und ebensoviele feinen Rum hinzu und serviere in Creme-Tassen oder Punschgläsern, mit Gewürz-Zwieback. — Bei Herrn sehr beliebt.

Gewürz-Zwieback: Man rühre 250 Gramm fein gesiebten Zucker mit vier kleinen Eiern eine halbe Stunde und dann abgeriebene Zitronenschale, gröblich gestoßene Gewürznelken, Zimt und Vanille, von jedem eine Messerspitze voll, 60 Gramm klein geschnittene Saffade, 180 Gramm feinstiftlich geschnittene Mandeln und 250 Gramm feines, recht trockenes Mehl darunter. Diese Masse wird nun in acht Zentimeter breite und zwei Querfinger hohe, mit Butter ausgestrichene Papierkapseln halbvoll gefüllt und gebacken, noch heiß in Scheiben geschnitten und im Backofen auf beiden Seiten weißgelb geröstet.

Schwedischer Punsch: Man nehme auf 12 Liter kochendes Wasser zwei Kilo Zucker, gieße, wenn dieser ganz aufgelöst ist, sechzehn Liter feinsten echten Arrak hinzu, setze den Kessel aufs Feuer und lasse ihn so lange darauf, bis sich die Flüssigkeit, welche man beständig aufziehen muß (d. h. mit einem großen Löffel aufnehmen und wieder zurückgießen), zu einer sirupähnlichen Masse gebildet hat, die man in Porzellangefäße schüttet, nach dem Abkühlen in Flaschen füllt und in den Keller legt. Er wird je älter, je besser.

Beim Gebrauche verdünnt man ihn mit leichtem weißen Wein, mit Champagner oder auch mit Mineralwasser und

nimmt meistens ein Drittel von dem Punsch und zwei Drittel andre Flüssigkeit.

Aprikosen-Torte: Man schneide zwanzig bis dreißig Aprikosen entzwei, nehme die Kerne heraus, klopfe sie auf und schäle und stoße die innern Kerne wie Mandeln; schneide die Schale einer halben Zitrone fein und koche alles zusammen in $\frac{1}{4}$ Kilo geläutertem Zucker, bis die Aprikosen weich sind, worauf man es zum Erfalten in eine Schüssel thut. Nun belege man eine Tortenform mit zweimeßerrückendick ausgerolltem Blätterteig oder mürbem Teig, fülle die Aprikosen hinein und bestreue sie mit 125 Gramm gröblich gestoßenen Mandeln, die mit einem geriebenen mürben Weißbrötchen, 60 Gramm gestoßenem Zucker und einem Theelöffel gestoßenem Zimt vermischt werden, lege noch etwas frische Butter in kleinen Bröckchen darauf und backe die Torte in nicht zu heißem Ofen.

Dieselbe kann auch von eingemachten Aprikosen gemacht werden und besonders eignen sich die in Büchsen eingemachten Aprikosen dazu, wobei man natürlich allen Saft ablaufen läßt, die Aprikosen ohne weitere Zubereitung auf den Teig legt und dem, womit sie bestreut werden, die Zitronenschale beifügt.