

September.

Neunte Servierkarte.

Frauenhaar-Thee (Bava-
roise).

Wiener Kuchen.

Milchbrötchen.

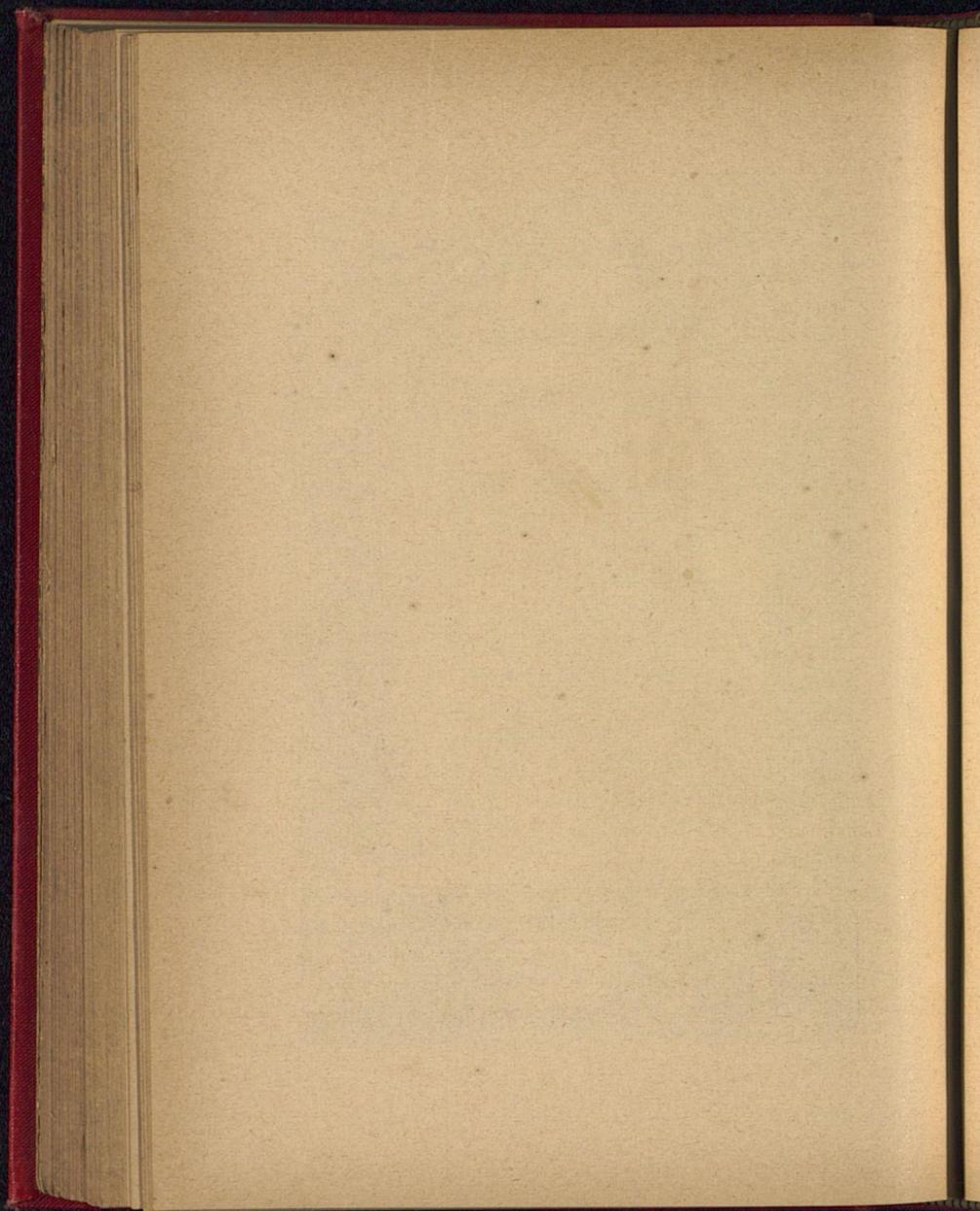
Hohlhippen.

Apfelsinen-Kompott mit
Mandelschnitten, oder
Aepfel-Marmelade mit Gusz,
mit türkischen Küchlein.

Kesseda-Bowle.

Krängel-Corte.

Obst.



Frauenhaar-Thee (Bavaroise): Man gebe so viel Frauenhaar-Thee, als man leicht zwischen zwei Fingern fassen kann, in eine kleine Theekanne, übergieße ihn mit $\frac{1}{4}$ Liter siedendem Wasser und lasse es einige Minuten ziehen; dann habe man für diese Portion drei etwa $\frac{1}{4}$ Liter haltende Gläser zum vierten Teil mit Zucker in Stücken gefüllt, gieße den Aufguß durch ein Siebchen hinein und, wenn der Zucker sich aufgelöst hat, abgekochte, aber wieder nur lauwarm gewordene Milch dazu und serviere mit Milchbrötchen und kleinem mürbem Backwerk.

Wiener Kuchen: Man zerlasse 125 Gramm Butter in anderthalb Glas Milch und menge damit $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl an; füge zwei bis drei Eßlöffel Hefe und 30 Gramm gestoßenen Zucker hinzu, schlage diesen Teig, bis er sich von Schüssel und Löffel löst, und lasse ihn langsam gehen; rolle hierauf den dritten Teil desselben zu einer runden Platte und lege sie auf ein mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreutes Backblech; vermische nun 30 Gramm Rosinen, 30 Gramm Korinthen, 30 Gramm abgezogene, länglich geschnittene Mandeln, 30 Gramm Zucker und die fein gewiegte Schale einer Zitrone mit einem halben Eiweiß und belege die Teigplatte damit; fülle den Rest des Teiges darüber und lasse es wieder gehen, und ehe man den Kuchen in den Ofen thut, bestreicht man ihn mit dem übrigen Eiweiß und streut Zucker und länglich geschnittene Mandeln darauf.

Milchbrötchen: Man nehme 625 Gramm Mehl, 60 Gramm Butter, 60 Gramm Hefe, zwei Eier und Milch; mache mit der Hefe und etwas lauwarmer Milch in die Mitte des Mehls einen kleinen Vorteig, füge, wenn er gegangen ist, Butter, Eier und ein wenig Zucker hinzu und menge es mit der Milch zu einem flotten Teige, den man mit der Hand kräftig schlägt, bis er Blasen wirft; lasse ihn nun wieder gehen, forme dann runde Brötchen, die abermals gehen müssen, bestreiche sie mit verklopftem Ei und backe sie etwa eine Viertelstunde lang im Backofen. — Sehr gut.

Hohlhippen: Man rühre 140 Gramm Mehl, 70 Gramm Zucker, 8 Gramm Zimt, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und ein Ei wohl untereinander und dann noch 70 Gramm zerlassene Butter dazu; erhitzte nun das Hohlhippen-Eisen über schwachem Feuer, und wenn es beim Aufmachen leichten Rauch gibt, so ist es heiß genug; man bestreicht es nun mittels eines Pinsels mit geschmolzener Butter, läßt es einen Augenblick abtropfen und gießt von der Masse hinein, macht es leicht zu, legt es wieder über das Feuer und preßt das Eisen erst nach und nach zusammen, damit die Zeichnung desselben genau in die Hohlhippe geprägt werde, denn wenn man das Eisen gleich von Anfang zusammenpreßt, so fällt der Teig auseinander und die Hohlhippe wird löcherig. Ist das Eisen nun fest geschlossen, so wird es umgewendet und nach einer Minute aufgemacht, die Hohlhippe, welche eine gelbrothe Farbe haben muß, aus dem Eisen genommen und über ein fingerdickes Hölzchen gerollt.

Man muß besonders darauf sehen, daß das Feuer gleichmäßig unterhalten werde und das Eisen in gleicher Hitze bleibe; zum Backen von Hohlhippen, Oblaten und ähnlichem Backwerk eignet sich nichts besser als Holzkohlen. Man legt sie in dem sogenannten Kasserolleloch des Herdes locker übereinander, zündet sie an und stellt einen Rost darüber, damit das Hippeneisen nicht unmittelbar auf die Kohlen gelegt werde, sondern ein Raum von einigen Quersingern zwischen den Kohlen und dem Eisen frei bleibe. Die Kohlen müssen aber schon durchglüht sein, wenn man zu backen beginnt, weil sonst Kohlendampf an das Backwerk ziehen könnte.

Apfelsinen-Kompott: Man schneide von acht Stück gleich großen, schönen Apfelsinen einen Deckel ab und höhle sie vorsichtig aus, wonach man die Schale fein auszackt und von dem Herausgenommenen den Saft leicht auspreßt. Nun schäle man acht andre Apfelsinen, löse auch das feine weiße Häutchen sorgsam ab, nehme die Kerne heraus und schneide die Apfelsinen selbst in kleine Stückchen, welche man mit ebensoviel zerschnittenen eingemachten Ananasscheiben und ebensoviel eingemachten, gut abgetropften Kirschen vermengt. Der Saft der Apfelsinen wird mit 250 Gramm fein gestoßenem Zucker vermischt, über das Ganze gegossen, dies zugebedekt in Eis gestellt und kurz vor dem Anrichten in die Apfelsinenschalen gefüllt. Dann lege man die Deckel darauf, ordne die Früchte gehäuft in eine Schale, am besten Krystallschale mit Fuß, stecke frische Orangeblätter dazwischen und lasse Mandelschnitten dazu reichen.

Mandelschnitten: Man verrühre 125 Gramm abgezogene und gestoßene Mandeln, 125 Gramm Zucker und vier Eiweiß; gieße es auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und backe es hellgelb; schneide es, noch heiß, in schmale Stücke und biege sie über ein rundes Holz.

Apfel-Marmelade mit Gufs (Pommes meringuées): Man schneide acht bis zehn Äpfel in vier Teile und die Kernhäuser heraus, dämpfe sie mit anderthalb Glas Wasser weich und streiche sie durch ein Haarsieb; gebe dann 180 Gramm Zucker nebst der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone in eine Kasserolle, die Äpfel dazu, koche sie unter beständigem Rühren zu einer steifen, schönen Marmelade und richte sie, etwas erhaben, in einer Schale an; schlage zwei bis drei Eiweiß zu steifem Schnee, vermische ihn mit ebensoviel Eßlöffeln gesiebttem Zucker, an dem man Zitronenschale abgerieben hat, und streiche von dieser Masse fingerdick über die gänzlich erkaltete Marmelade, bestreue sie mit Zucker, stelle sie in den nicht zu heißen Backofen, bis der Schnee eine schöne Farbe, wie Biskuit, hat und serviere kalt, mit türkischen Küchlein dabei.

Türkische Küchlein: Man streiche fünf hart gekochte Eidotter durch ein feines Sieb, thue 250 Gramm feinstes Weizenmehl, 190 Gramm ausgewaschene Butter, 60 Gramm fein gestoßenen Zucker und eine halbe Tasse kaltes Wasser dazu und verarbeite alles schnell zu einem Teige, den man messerrücken dick ausrollt und mit einem nicht zu kleinen Ausstecher in Form eines halben Mondes aussticht, mit verklopftem Ei bestreicht, mit Grobzucker

bestreut und auf einem leicht mit Butter bestrichenen Backblech backt.

Reseda-Bowle: Man schneide schöne, frische Reseda-Blüten mit einem feinen Scherchen ab, gieße weißen Wein darüber und füge Zucker hinzu, bedecke die Terrine und lasse es eine halbe Stunde ziehen. Diese aromatische, besonders bei den Damen beliebte Bowle ist in den Monaten August und September am besten und man rechnet auf die Flasche Wein fünfzehn bis zwanzig Blüten und 125 Gramm Zucker.

Kränzel-Torte: Man knete aus 270 Gramm feinem Mehl, 180 Gramm frischer Butter, 90 Gramm Zucker, zwei Eidottern und ein paar Eßlöffeln weißem Wein einen Teig, rolle ihn mehrmals aus und zuletzt von dem größten Teil eine Platte, die man auf ein Backblech legt, eine Schüssel, so groß wie man die Torte haben will, darauf, und den Teig rund herum abschneidet. Dann lege man eine kleinere Schüssel darüber, daß ein Rand von stark zwei Quersfingerbreite frei bleibt, bestreiche diesen reichlich mit Eiweiß, bestreue ihn gleich mit geschnittenen und stark mit Zucker vermischten Mandeln und hebe die Schüssel ab. Der übrige Teig wird dünn ausgerollt und man sticht mit einem kleinen Weinglas Kuchen daraus, die noch einmal mit einem Likörglas ausgestochen, mit Eiweiß bestrichen und mit der bestrichenen Seite in grob gestoßenen Zucker getaucht werden. Diese Kränzchen legt man nun innen an den Mandelrand auf die Torte und eins in die Mitte, backt die Torte bei nicht zu starker Hitze

schön gelb und steche während des Backens bisweilen hinein, daß sie keine Blasen bekomme. Vor dem Servieren legt man dann in jedes Kränzchen etwas Eingemachtes, Kirschen, Aprikosen-Marmelade, Johannisbeer-Gelee oder dergleichen.

