



Oktober.

Zehnte Servierkarte.

Thee.

Weinkuchen.

Rahmküchlein.

Anisbrot.

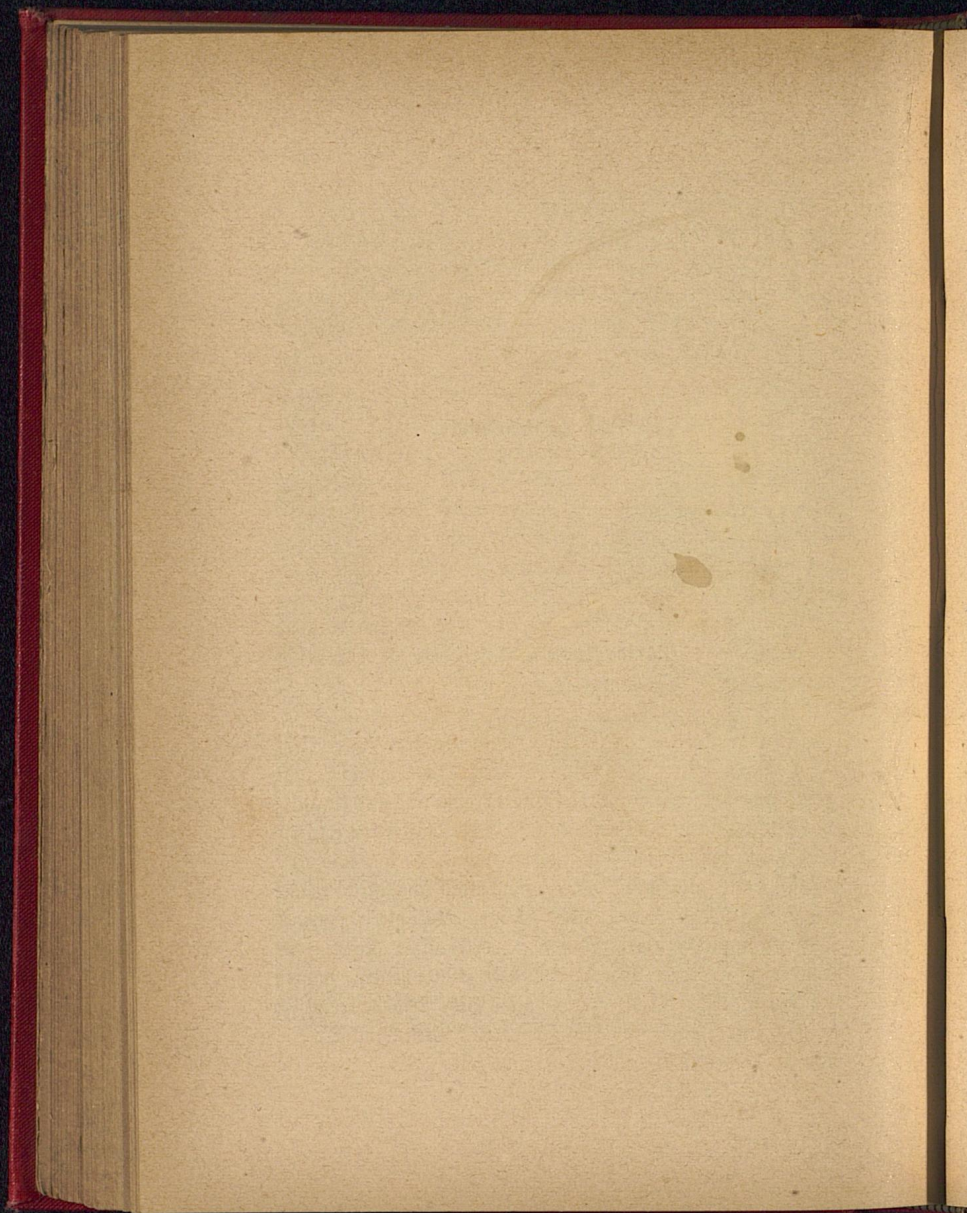
Marmorirte Creme, oder

Apfel-Creme.

Russischer Punsch.

Dattel-Corte.

Obst.



Weinkuchen: Man schlage neun ganze Eier mit 180 Gramm fein gestoßenem Zucker eine Viertelstunde lang mit einer Schneerute, rühre dann 180 Gramm geröstetes und fein gestoßenes Weißbrot oder Schwarzbrot, 8 Gramm Zimt, 4 Gramm Gewürznelken und 8 Gramm fein geschnittene Zitronenschale darunter, fülle es in eine Form und backe es bei mittlerer Hitze. Hierauf, wenn der Kuchen gestürzt und ausgekühlt ist, läßt man $\frac{1}{2}$ Liter Wein mit 15 Gramm ganzem Zimt und 60 Gramm Zucker aufkochen und gießt dies nach und nach in den Kuchen, bis dieser es vollständig eingesaugt hat. Er läßt sich lange aufbewahren.

Rahmküchlein: Man rühre 280 Gramm Butter mit vier ganzen Eiern und vier Dottern zu Schaum, füge etwas Muskatblüte, eine Tasse süßen Rahm und 420 Gramm Mehl nach und nach hinzu und lasse diese Masse eine Stunde lang an einem kühlen Orte stehen, damit sie kalt und steif werde; dann rollt man sie messerrückendick aus, sticht runde Küchlein in der Größe eines kleinen Weinglases daraus und bestreicht sie mit zusammen verklopftem Rahm und Eidottern, legt sie über mit Butter bestrichenem Papier auf ein Backblech, backt sie in guter Hitze und bestreut sie hernach mit Zucker und Zimt oder mit Vanillezucker. Sie müssen aufgelaufen und innen hohl sein.

Anisbrot: Man gebe ein Kilo Mehl in eine Schüssel, rühre die Hälfte davon mit 30 Gramm Hefe und andert-halb Tassen Milch an und lasse es gehen; hierauf thue man zwei ganze Eier, zwei Eidotter, 125 Gramm Zucker, vier Theelöffel Aniskörner und die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu und arbeite den Teig so lange, bis die Aniskörner hinausfallen; forme dann vier lange Laibchen daraus, setze sie auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech und backe sie, wenn sie noch einmal gegangen sind, schön gelb.

Man kann dies Anisbrot sowohl frisch geben oder zu Scheiben geschnitten und im Backofen geröstet; in letz-terem Falle hält es sich auch lange.

Marmorirte Creme: Man verkloppe ein Liter süßen Rahm mit zwölf Eidottern, füge 125 Gramm Zucker, an dem die Schale einer Zitrone abgerieben worden, und ein Stück Vanille hinzu und lasse es auf gelindem Feuer ein-mal aufkochen; ziehe nun den Schnee von zwölf Eiweiß langsam darunter und gebe die Masse in eine tiefe Schale; gieße eine Tasse voll roten Johannisbeersaft darüber, rühre die Creme mit einem hölzernen Stäbchen sachte dar-unter, wodurch sie marmorirt erscheint, und setze die Schale in einen mäßig heißen Ofen, bis sie steif wird, oder noch besser, ins Bain-Marie, wo man sich dann aber sehr in acht nehmen muß, daß das Wasser nicht hineinkoche.

Apfel-Creme: Man schäle fünf gebratene Aepfel, treibe sie durch ein Sieb und gebe 250 Gramm gestoßenen Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und ein zu Schnee

geschlagenes Eiweiß dazu, rühre es eine Stunde lang recht kräftig und richte in einer Schale an.

Da diese gute Creme sehr steif ist, so läßt sie sich besonders hübsch verzieren, namentlich mit Blumen aus eingemachten Früchten: Stiefmütterchen (Pensées) aus eingemachten Nüssen und Aprikosen; Fuchsen, Nelken, Rosen, Rosenknospen aus steifer Johannisbeer-Gelee; Sternblumen aus Zuckergurken, das Herz aus gehackter Quitten-Gelee u. s. w. Die Blätter aus Pfirsich, Saffade oder Angelika.

Russischer Punsch (kalt bereitet): Man verkloppe zwölf frische Eidotter mit $\frac{1}{2}$ Kilo fein gestoßenem Zucker, einer Prise Zimt und einer halben geriebenen Muskatnuß, gebe nach und nach eine Flasche Rum, Arrak oder Kognak, jedenfalls aber feinsten Qualität, und danach ein Liter dicken süßen Rahm dazu, kloppe es zehn Minuten mit der Schneerrute und gieße es dann durch ein Sieb.

Dattel-Torte: Man rühre 375 Gramm fein gesiebten Zucker mit acht Eiweiß recht schaumig und füge 375 Gramm sehr fein geschnittene, nicht abgezogene Mandeln und 375 Gramm länglich geschnittene Datteln hinzu. Dann nimm man einen mürben Teig aus 180 Gramm feinem Mehl, 90 Gramm zu Schaum gerührter Butter, 90 Gramm Zucker, zwei Eidottern, einem zu Schnee geschlagenen Eiweiß und etwas fein geschnittener Zitronenschale; thue diese Masse, wenn sie gut gerührt ist, in eine Tortenform und backe sie im Backrohr hellgelb; gebe den Dattelteig dann gleichförmig darüber und lasse ihn bis kuitfarbig

ausbacken. Zuletzt verziert man die Torte mit einer Mischung aus zwei zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß und 30 Gramm gesiebtem Zucker, welches aber weiß bleiben und daher mehr trocknen als backen muß, und vor dem Servieren noch mit eingemachten Früchten. Hübsch und apart macht es sich, wenn man von der Mischung einen zackigen Kranz auf die Torte legt und in die Mitte einen schönen Dattelzweig.