





Russischer Thee: Man lasse zwei Liter Milch siedend werden und dann 35 Gramm feinsten Thee einmal darin aufkochen; seihe die Milch durch, stoße eine Stange Vanille mit 280 Gramm Zucker fein und gebe es dazu; bringe den Thee wieder zu Feuer, und wenn er wieder kocht, so verrühre man sechs Eidotter recht gut mit etwas kalter Milch und thue sie durch ein Sieb, legiere den Thee damit, sprudele ihn etwas schaumig und serviere warm in Tassen.

Schwäbischer Gugelhopf: Man lasse $\frac{1}{2}$ Kilo Butter auf dem Herde nur ein wenig weich werden und rühre sie dann zu Schaum, welches eine Viertelstunde dauern kann, und wenn sie weiß und flaumig ist, so kommen zwölf Eidotter, 375 Gramm recht trockenens, durchgeseibtes, feines Mehl, 60 Gramm Zucker, ein Theelöffel Salz, vier Eßlöffel dicke Hefe oder 60 Gramm trockene Hefe dazu, und zwar gibt man alle fünf Minuten unter beständigem Rühren einen Eidotter und ungefähr einen Eßlöffel Mehl hinein und erst, wenn Eidotter und Mehl eingerührt sind, so fügt man Zucker, Salz und Hefe hinzu, füllt die Masse in die mit geklärter Butter bestrichene und mit Kartoffelmehl bestreute Gugelhopfform (Schneckenform), jedoch nur halbvoll, und stellt sie zum gehen an einen lauwarmen Ort, bis der Teig noch einmal so hoch gestiegen ist, und backt ihn dann, etwa eine Stunde lang,

in einem mäßig heißen Ofen, stürzt ihn behutsam zum abkühlen über ein Sieb und läßt ihn so erkalten. — Vorzüglich, fast wie Biskuit.

Punsch-Törtchen: Man bereite aus $\frac{1}{2}$ Kilo Butter, 125 Gramm fein gestiebttem Zucker, 125 Gramm Kartoffelmehl, 375 Gramm Weizenmehl, zwei ganzen Eiern und vier Eidottern rasch einen Teig, treibe ihn strohhalm dick aus und forme kleine Kuchen daraus, biege den Rand um und bestreiche ihn mit verklopftem Ei, lege die Kuchen auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und backe sie in gelinder Hitze. Sobald sie dann gebacken und erkaltet sind, zerkrümelt man einige derselben und streut diese Krümeln strohhalm dick auf die andern, besprengt sie ziemlich stark mit Rum, den man mit etwas Zitronensaft vermischt hat, gibt fein gestoßenen Zucker, an dem Zitronenschale abgerieben worden, darüber und stellt sie einzeln nebeneinander. Der Zucker zieht in kurzem die Feuchtigkeit des Rums an sich, ohne deshalb zu zerfließen, und bildet eine Art sandigen Guß über die Törtchen.

Ausgebackene Apfelküchlein: Man schäle gute, gleich große Äpfel, steche das Kernhaus heraus und schneide sie zu schönen Scheiben, überstreue sie mit Zucker, an dem man eine Zitrone abreiben kann, übergieße sie mit etwas Rum oder Rognac und lasse sie so etwa eine halbe Stunde stehen und dann gut abtropfen; wende sie hierauf in Backteig um und backe sie in voller Schmelzbutter, bestäube sie mit gestiebttem Zucker und richte sie französisch, eins immer ein wenig über das andre liegend, an.

Rheingold: Man gebe Rheinwein-Sulz (erstes Rezept), wenn sie kalt ist aber noch nicht sulzen will, in ein angemessen großes Gefäß und schlage sie recht scharf mit der Schneerute, so daß ein goldiger Schaum entsteht, den man, sowie er anfängt steif zu werden, in einer Schale gehäuft anrichtet und mit eingemachten oder überzuckerten Früchten (s. Verschiedenes) umlegt.

Russische Sulz: Man übergieße 375 Gramm in kleine Stücke geschlagenen Zucker mit anderthalb Glas Wasser, in welchem der vierte Teil eines Eiweißes verklopft worden, und lasse ihn in einer Einmachkasserolle einmal aufkochen; füge dann einige Eßlöffel kaltes Wasser hinzu, lasse ihn, unter sorgfältigem Abschäumen, wieder aufkochen und mit dem Saft einer Zitrone langsam so lange kochen, bis der Zucker kristallhell geworden ist; in diesen Sirup gibt man nun, sowie er etwas ausgekühlt ist, die fein abgeschälte Schale von zwei Zitronen, und wenn er erkaltet ist, 30 Gramm geklärte und dick eingekochte Hausenblase, gießt es durch eine in kaltem Wasser ausgewaschene und gut ausgerungene Serviette und vermische es mit einer halben Flasche gutem weißen Wein und, nach Geschmack, mit etwas Arrak, zwei Eßlöffeln etwa, setze es auf nicht gefalzenes Eis und, wenn es stocken will, so wird es mit dem Schneebesen schaumig weiß geschlagen und dann in die Form gefüllt.

Es kann diese Sulz auch mit eingemachten Früchten vermischt werden und man schneidet dann eingemachte Nüsse, Aprikosen, Orangenschalen und Kirschchen, wohl abgetropft natürlich, in kleine Würfel und mischt sie

behutsam und gleichmäßig unter die Sulz, ehe man sie in die Form einfüllt.

Sapajean: Man reibe die Schale von vier schönen Apfelsinen auf Zucker ab, schabe dies von dem Zucker herunter und thue es nebst dem Saft der Apfelsinen, 280 Gramm Zucker, sechs ganzen Eiern und vier Eidottern in eine Kasserolle, mische es mit der Schneerute gut untereinander, füge ein Liter guten weißen Wein hinzu und schlage es über gelindem Feuer so lange mit der Rute, bis es kochend heiß und recht schaumig geworden ist. Zuletzt wird noch eine Tasse Maraskino dazu gegossen und der Sapajean in kleinen Gläsern oder Tassen warm serviert. Aus Zitronen kann man ihn ebenfalls bereiten.

Blätterteig-Torte: Man rolle Blätterteig halbfingerdick aus und schneide ihn zu einer runden Platte von etwa 30 Zentimeter Durchmesser und aus der Mitte dieser Platte wieder eine von 27 Zentimeter Durchmesser. Die herausgeschnittene Platte wird dann wieder auf 30 Zentimeter ausgerollt, halbfingerdick mit eingemachten Früchten, besonders Marmelade, belegt, jedoch nicht ganz bis zum Rande hin, des hernach aufzulegenden, von der Torte abgeschnittenen Reifes wegen, und die Torte nun überflochten. Man rollt dazu etwas von dem übrig gebliebenen Teige aus, rädelt ihn mit dem Backrädchen zu schmalen Streifen und legt davon zuerst in die Mitte zwei Streifen über Kreuz, dann an jede Seite des ersten Streifens einen Streifen und an jede Seite des zweiten Streifens auch einen Streifen, und fährt so abwechselnd fort,

bis die Torte ganz überflochten ist, stuzt nun die Streifen, wo sie überstehen, ab, legt den Reif auf, bestreicht sämtlichen Teig mit verklopftem Ei, wobei man sich in Acht nehmen muß, daß nichts an der Seite herunterlaufe, weil er an dieser Stelle nicht aufgehen würde, und backt die Torte bei nicht zu starker Hitze.

Statt eingemachter Früchte kann man als Fülle auch Äpfel nehmen, ganz fein geschneizelt und mit Zucker, Zimt, Korinthen, Mandeln und Zitronenschale vermischt; auch kann die Torte ohne Fülle, bloß mit dem Reif versehen, gebacken und hernach Eingemachtes oder feiner Kompott darauf gethan werden; man muß dann aber die Platte mit der Messerspitze leicht stupfen, damit sie beim Backen keine Blasen bekomme.



