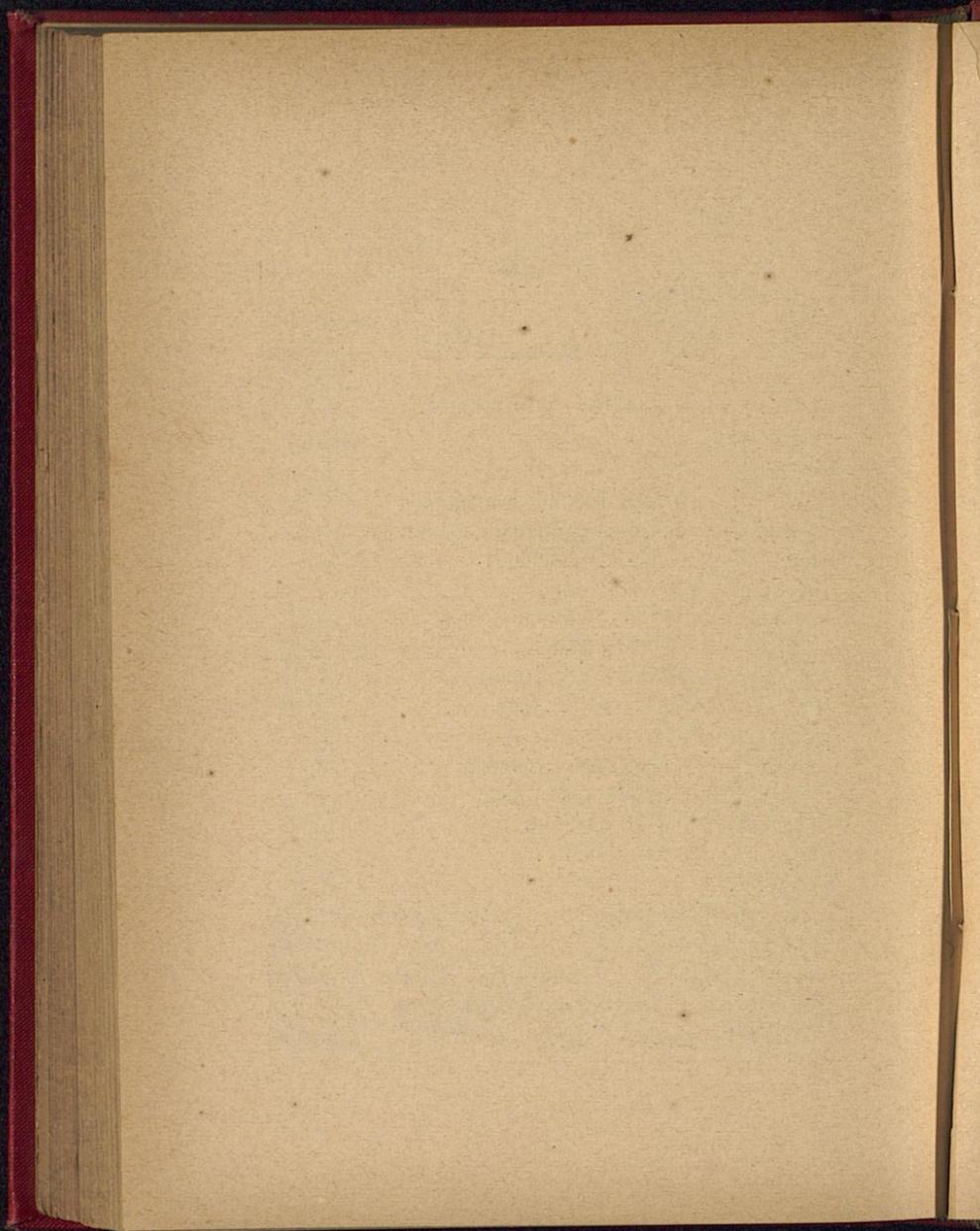


Dezember.

Zwölfte Servierkarte.

Thee.
Gelber Weihnachts-Kringel.
Englische Weihnachts-Pastetchen (Mince-Pies).
Sandwaffeln.
Apfelsinen-Pudding, oder
Bitronen-Pudding.
Berliner Jagdpunsch.
Torte mit Ananas.
Obst.
Nürnberger Lebkuchen.
Schokolade-Brötchen.
Vanille-Küchlein.
Bauern-Küchlein.



Gelbe Weihnachts-Kringel: Man lasse in $\frac{1}{2}$ Liter Milch so viel Safran über schwachem Feuer zergehen, daß die Milch dunkelgelb wird, und gieße sie durch ein Mullläppchen; rühre sie, wenn sie abgekühlt ist, mit 140 Gramm Hefe klar durch und arbeite dann 1 Kilo feines Mehl hinein, so daß man einen flotten Teig erhält, den man an einer warmen Stelle gut aufgehen läßt. Gebe nun zu diesem Teige 250 Gramm gestoßenen Zucker, 750 Gramm ungesalzene, geschmolzene aber nicht heiße Butter, 750 Gramm Sultanini, 250 Gramm geschälte, fein gehackte Mandeln, etwas gestoßenen Zimt, sechs bis acht verklopfte Eier und ungefähr noch 1 Kilo Mehl; verarbeite alles gehörig und lasse es wieder gehen; forme hierauf nach Belieben einen sehr großen breiten oder zwei kleinere Kringel, in Form eines geschlossenen Kranzes, und lasse zum dritten Male gehen, wonach man sie mit warmer geschmolzener Butter bestreicht, mit Zucker bestreut und in gut geheiztem Ofen zu schöner Farbe backt; sie müssen durchweg goldgelb aussehen und sind zum Thee und Kaffee vorzüglich.

Englische Weihnachts-Pastetchen (Mince-Pies): Man nehme zwölf schöne, kleinwürfelig geschnittene Aepfel, 280 Gramm Korinthen, 280 Gramm Sultanini, 280 Gramm aus der Haut gelöftes und fein gehacktes Nierenfett, 140 Gramm Orangenschale, 210 Gramm Mandeln, 350 Gramm gebratenes und erkaltetes Ochsenfilet, 210 Gramm geräucherte Ochsenzunge, alles fein geschnitten,

das abgeriebene Gelbe von zwei Zitronen und eine halbe, fein geriebene Muskatnuß, thue alles zusammen in eine Porzellanschüssel, gieße $\frac{1}{4}$ Liter Kirschengeist oder Kognak und $\frac{1}{4}$ Liter Sherry oder Madeira darüber, menge es gut untereinander und lasse es, mit einer Papierscheibe überlegt und genau zugedeckt, über Nacht stehen. Eine Stunde vor dem Anrichten wird dann die nötige Anzahl Tortenförmchen mit Butter ausgestrichen, mit messerrückendick ausgerolltem Blätterteig ausgefütert, ein Eßlöffel voll von der Masse eingefüllt, mit einem Deckel von demselben Teige geschlossen und in der Mitte eine Oeffnung in Größe eines Fünfpennigstücks ausgestochen. Nun werden sie in einem ziemlich heißen Ofen zu schönster Farbe gebacken, über eine gebrochene Serviette auf einer Schüssel gehäuft angerichtet und warm serviert, nachdem man in jedes Pastetchen etwas Kognak gegossen und diesen angezündet hat, damit er aus denselben herausbrennt.

Handwaffeln: Man rühre 250 Gramm abgklärte Butter zu Schaum, füge dann acht Eier und zwei Eßlöffel dicken süßen Rahm hinzu und hierauf, nach und nach, 500 Gramm Kartoffelmehl und 250 Gramm Zucker, würze mit Zimt, Muskatblüte und Zitronenschale, rühre es eine Stunde lang und backe die Waffeln wie gewöhnlich im Waffeleisen.

Apfelsinen-Pudding: Man schäle drei Apfelsinen und eine Zitrone und presse den Saft aus; koche die Apfelsinenschalen einen Augenblick in einem halben Glase Wasser,

gebe dies durch ein Siebchen und löse 250 Gramm Zucker darin auf; auch löse man 30 Gramm weiße Gelatine in $\frac{3}{4}$ Glas Wasser und vermische nun beides mit dem Saft, gieße es durch ein feines Sieb und schlage es etwa eine halbe Stunde lang mit der Schneerute zu einer weißen dicken Creme, die man in eine nicht geölte Form gießt, diese wenigstens ein paar Stunden lang in Eis stellt und beim Servieren stürzt.

Zitronen-Pudding: Man nehme eine Flasche weißen Wein, zehn Eier, drei Zitronen, einen Eßlöffel Stärke, 250 Gramm Zucker und 30 Gramm Hausenblase. Dann reibe man von zwei Zitronen die Schale auf dem Zucker ab, presse aus allen Zitronen den Saft darüber und ver-rühre die Eidotter; füge Wein, Hausenblase und die mit etwas Wasser aufgelöste Stärke hinzu und lasse es, unter beständigem Rühren, bis vors Kochen kommen; nehme es nun rasch vom Feuer, rühre den steifen Schaum von zehn Eiweiß gut durch und gieße es in eine mit Mandelöl bestrichene Form.

Statt Hausenblase kann auch allenfalls Gelatine genommen werden.

Berliner Jagdpunsch: Man übergieße 500 Gramm Zucker, an dem das Gelbe einer Zitrone und einer süßen Orange abgerieben worden, mit einer halben Flasche Arrak, zünde ihn an und lasse ihn so lang brennen, bis der Zucker geschmolzen ist; füge nun eine Flasche weißen Wein, eine halbe Flasche Sherry und eine halbe Flasche Champagner hinzu und serviere heiß.

Torte mit Ananas: Man nehme eine recht schöne, große Ananas, der man einen 5 Zentimeter langen Stengel läßt und oben einen 3 Zentimeter dicken Deckel mit der Krone abschneidet und dann, von oben anfangend, das Innere vorsichtig, um die Schale nicht zu verletzen, in feinen Scheibchen herauslöst, am besten mit silbernem Löffel und Messer mit silberner Klinge. Von dem Ausgelösten bereitet man nun eine Sulz, indem man es in eine kleine Kasserolle thut, $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser darüber gießt, eine Stunde ziehen läßt und diese Infusion durch ein feines Haarsieb gibt. Hierauf koche man 60 Gramm Hausenblase in Wasser mit ein wenig geläutertem Zucker, schäume es wohl, gebe es durch ein feines Haarsieb und lasse es erkalten; koche auch 375 Gramm geläuterten Zucker zur kleinen Perle und wenn auch dieser erkaltet ist, so vermische man ihn mit der Hausenblase, der Ananas-Infusion und dem Saft von zwei Zitronen, fülle es in die Ananas und lasse die Sulz darin steif werden, welches am besten in Eis geschieht, worin dann aber kein Salz sein darf.

Man habe auch eine Torte, Biskuit- oder Sand-Torte bereit und beim Auftragen mache man in die Mitte ein Loch und stelle die mit Deckel und Krone wieder versehene Ananas hinein.

Beim Servieren muß man von der Torte die Stücke so abschneiden, nämlich rund herum, daß die Ananas ihren Halt nicht verliere, und zu jedem Stück Torte oder auf dasselbe legt man dann etwas von der Sulz.

Nürnbergger Lebkudjen: Man setze $\frac{3}{4}$ Liter Honig

in einer Messing-Kasserolle aufs Feuer, thue, wenn er zu kochen beginnt, 250 Gramm gestoßenen Zucker hinein und lasse es so lange zusammen kochen, bis ein Tropfen, den man auf einen Teller fallen läßt, trocken wird; gebe dann in diese, vom Feuer genommene Masse die Schale von zwei Zitronen, 30 Gramm Saffade, 60 Gramm kandirte Pomeranzenschale, alles klein geschnitten, 250 Gramm abgezogene und über quer geschnittene Mandeln, 30 Gramm Zimt, 8 Gramm Gewürznelken, 4 Gramm Kubeben, 4 Gramm Cardemomen, eine ganze Muskatnuß, jedes dieser Gewürze für sich allein gröblich gestoßen, ein paar Messerspitzen Pottasche und ein halbes Glas Kirschengeist oder Kognat, und rühre gleich darauf, so lange der Honig noch etwas warm ist, so viel Mehl hinein, bis es ein starker Teig ist; nehme ihn dann auf das Backbrett, rolle ihn zweimeßerrückendick aus und forme die Lebkuchen, indem man sie in der Größe einer Spielkarte aussticht; bestreue die Backbleche gut mit Mehl, lege die Lebkuchen darauf, backe sie bei mäßiger Hitze und bestreiche sie, noch warm, mit Zuckersirup; man muß auch sorgen, daß vor dem Backen keine Kälte an Teig oder Kuchen komme. — Sie sind ganz vorzüglich, müssen aber einige Tage alt sein, weil sie anfangs fast immer zu hart sind.

Schokolade-Brötchen: Man vermische in einem tiefen Gefäße 10 Eier mit 250 Gramm gestoßenem Zucker und, nach Belieben, noch mit etwas fein pulverisierter Vanille, Zimt und Gewürznelken, bringe es auf mäßiges Feuer und schlage es lauwarm, dann kalt, nochmals warm und wieder kalt; menge nun 180 Gramm feines Mehl

und 100 Gramm geriebene Schokolade darunter, fülle es in flache, schmale, länglich viereckige Blechformen, backe es bei mäßiger Hitze und lasse es, natürlich aus den Formen genommen, ein bis zwei Tage liegen, worauf man es in ganz dünne Scheiben schneidet, diese mit Himbeer- oder anderer Marmelade bestreicht und drei- bis vierfach aufeinander legt. Jetzt bereitet man einen Schokoladeguß, indem man 60 Gramm Schokolade reibt und 250 Gramm Zucker zum Flug kocht und etwas davon, zuerst wenig, dann etwas mehr, zu der Schokolade gießt, gut umrührt und es darauf zu dem übrigen Zucker schüttet; hat sich dann eine dünne Kruste angefest, so taucht man die Brötchen hinein und läßt sie trocknen.

Vanille-Rüchlein: Man thue, so schwer wie fünf Eier wiegen, gestiebten Zucker nebst einer Vierteltange fein gestoßener und durchgestiebter Vanille in eine kleine Kasserolle, füge drei ganze Eier und zwei Eidotter hinzu und schlage dies auf sehr gelindem Feuer mit einer Schneerute, bis die Masse warm und dickschäumig geworden ist, nehme dann die Kasserolle vom Feuer und schlage noch so lange, bis die Masse kalt ist; vermische sie nun, mittels eines Kochlöffels, mit fünf Eier schwer Mehl, setze davon mit einem Eßlöffel runde Häufchen auf ein mit Speck leicht bestrichenes Backblech und backe die Rüchlein in mäßig heißem Ofen hellröthlich. Sie müssen gleich, wie sie aus dem Ofen kommen, vom Blech losgeschnitten und an einen trockenen Ort gestellt werden.

Bauern-Rüchlein: Man rühre 250 Gramm Butter

zu Schaum, dann nach und nach drei Eidotter hinein und 125 Gramm Zucker und etwas Vanille, rühre es eine halbe Stunde und ziehe zuletzt 300 Gramm Mehl leicht darunter; forme nun kleine Klöschen und tauche sie zuerst in verklopftes Eiweiß und danach in grob gestoßene Mandeln und grob gestoßenen Zucker, drücke in die Mitte der Klöschen mit dem Finger eine Vertiefung, bade sie bei gelinder Hitze und fülle, wenn sie erkaltet sind, eine eingemachte Kirsche oder etwas Gelee in die Vertiefung.

