

Feine Mehlspeisen.

Mehlspeise von Citronen à la Lyonnaise. Man gibt in eine Kasserolle 8 Dotter, fügt $11\frac{1}{2}$ dkg feiner Butter, $11\frac{1}{2}$ dkg fein gestoßenen Zuckers und den Saft einer Citrone hinzu, rührt dies auf schwachem Feuer so lange, bis es einem dicken Breie gleicht, leert die Masse in einen Weidling um, vermenget sie noch mit der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Citrone und treibt sie so lange tüchtig ab, bis sie kalt und flaumig wird. Dann mischt man festen Schnee von 9 Klar darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene und am Boden mit einem Papierblatte ausgelegte Form und bäckt sie in einem Bain-marie im mäßig heißen Ofen $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Stunde. Dann wird sie herausgestürzt, das Papier entfernt, mit Zucker bestreut oder mit Chaudeau überzogen, der auch noch in einer Saucière dazugereicht wird.

Götter-Mehlspeise. Man sprudelt von 2 dl Obers, 5 Dottern, 5 dkg erweichter Chocolate, 1 Eßlöffel voll Stärkmehl und Zucker nach Geschmack auf dem Feuer eine dicke Crème. Indessen bestreicht man kleine Biskotten oder Biskuitschnitten auf einer Seite mit Rum und Marillensalse, taucht sie auf einen Augenblick in Obers, legt sie in einer tiefen mit Butter bestrichenen Mehlspeischüssel bergartig auf, gießt die erkaltete Crème darüber, überzieht diese mit gut gezuckertem, festem Schnee von 5 Klar und läßt den Schnee im Rohre blaßgelb backen.

Nürnberger Mehlspeise. Man treibt 14 dkg Butter flaumig mit 6 Dottern ab, rührt 16 dkg Mehl, sowie 10 dkg Zucker und $\frac{2}{10}$ l süßes Obers darunter und schlägt noch alles mit einer Schneerute flaumig ab. Eine Frittaten-Pfanne bestreicht man mit wenig Butter und bäckt aus dieser Masse mehrere Blätter auf der Pfanne. Man begießt sie auf der Schüssel mit Gingesottenem.

Chocolate-Mehlspeise. 21 dkg Butter werden mit 6 Dottern und 14 dkg feinem Zucker sehr gut abgetrieben; hierauf rührt man 1 Hand voll geschälter geriebener Mandeln, 4 Eßlöffel voll Obers, 3 dkg fein geschnittenen Citronats, 10 dkg feine Brösel und den festen Schnee von 6 Klar dazu. Man bäckt die Masse in 3—4 Blättern im kleinen Tortenreiß, füllt dann dieselben mit Chocolate-Crème, legt sie in eine mit Butter bestrichene Porzellanschüssel, überzieht sie mit spanischer Windmasse und bäckt sie dann nur so lange, bis letztere gelblich wird. Man serviert die Speise in der Schüssel. Die 3—4 Blätter soll man Tags vorher schon backen.

Feine Rudel-Mehlspeise. Man macht zuerst eine Crème aus $3\frac{1}{2}$ dl Milch, 5 Dottern, 1 Löffel Mehl und Zucker nach Geschmack. Hierauf bäckt man von 2 Eiern, der nötigen Milch und dem Mehle feine Frittaten (siehe deren Bereitung). Man zuckert sie etwas und bestreicht sie dünn mit Marillensalse. Feine Suppennudeln von 1 Ei siede man in Milch, nicht zu dick, zuckere sie ein wenig, streiche sie auf die mit Marillensalse bestrichenen Frittaten und rolle sie zusammen. Die Crème gibt man in eine tiefe runde Schüssel, legt die gefüllten Frittaten darauf, überzieht sie entweder mit spanischer Windmasse von 5 Klar und 5 Löffeln Zucker oder mit Marillensalsen-Schaumkoch und bäckt es im Rohre. Wird samt der Schüssel serviert.

Crème-Mehlspeise. Man kocht eine Crème aus $3\frac{1}{2}$ dl Obers, 6 Dottern, 2 kleinen Kochlöffeln voll Mehl und Zucker nach Geschmack. Sobald die Crème erkaltet ist, mengt man beliebigen Geruch und den festen Schnee von 6 Klar darunter. In eine tiefe mit Butter bestrichene Schüssel streicht man eine Lage Crème, legt auf diese beliebige, übrig gebliebene Torte oder Biskuits, dann wieder Crème u. s. f. bis die Masse verbraucht ist, man bäckt sie hierauf im Rohre.

Schottische Mehlspeise. Man sprudelt von $\frac{3}{10}$ l Milch, $\frac{4}{10}$ l Mehl, und 2 Eiern einen Schmarrenteig zusammen, läßt ihn durch ein Reibeisen in heißes Rindschmalz fließen und bäckt daraus schöne Erbsen. Von $3\frac{1}{2}$ dl Obers sprudelt man auf dem Feuer mit 6 Dottern und Vanillezucker eine Crème, gießt diese über die gebackenen Erbsen, welche sich schon in einer mit Butter bestrichenen Schüssel befinden, und läßt sie eine Weile stehen, damit sie etwas anziehen. Die 6 Klar werden zu festem Schnee geschlagen, mit 20 dkg Vanillezucker vermengt und hierauf über die mit Crème vermischten Erbsen gestrichen. Man bestreut die Windmasse mit weißen, fein gestoßenen Mandeln oder Pignolien und bäckt die Speise im Rohre. Sie wird samt der Schüssel serviert.

Caramel-Mehlspeise. Man läßt in einer kleinen Kasserolle 6 dkg grob gestoßenen Zuckers bräunen und sobald er zimmetfarben geworden ist, gießt man etwas laues Wasser daran; wenn der Zucker ganz aufgelöst ist, ergänzt man den Zuckersaft mit so viel Obers, daß die Flüssigkeit $\frac{4}{10}$ l ausmacht. In eine Kasserolle gibt man dann ein eigroßes Stück Butter, läßt diese nur zerschleichen, rührt $10\frac{1}{2}$ dkg Mehl, sowie 9 dkg Zucker hinein, und gießt nach und nach das gebrannte Zucker-Obers dazu. Nachdem es gut verkocht ist, läßt man die Masse auskühlen. Hierauf rührt man 5 Dotter dazu und zuletzt den festen Schnee von 5 Klar. Man streicht die Masse fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie im Rohre. Sobald sie etwas überkühlt ist, bestreicht man sie mit Marillensafte, rollt sie zusammen und schneidet fingerdicke Scheiben von der Roulade herab. Man richtet die Scheiben in einer mit Butter bestrichenen Porzellanschüssel bergartig auf, überzieht diesen Berg mit spanischer Windmasse von 3—4 Klar und bäckt die Speise $\frac{1}{4}$ Stunde im Rohre.

Béchamel-Roulade. Man sprudelt 14 dkg Mehl mit $3\frac{1}{2}$ dl Milch gut ab, stellt dann in einer Kasserolle $3\frac{1}{2}$ dl Milch auf und sobald diese kocht, rührt man das Gesprudelte ein und läßt es dick verkochen, wobei man immerfort rührt, damit der Teig fein und glatt werde. Hierauf rührt man 9 dkg Butter dazu und nachdem die Masse ganz ausgekühlt ist, treibt man sie mit 5 Dottern ab, rührt so viel feinen Zucker dazu, daß sie angenehm süß schmeckt, verrührt sie noch mit dem festen Schnee von 5 Klar, streicht sie daumendick auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie im Rohre. Nach dem Backen bestreicht man die Masse mit Marillensafte, schneidet sie der Quere in 3 Teile, rollt jeden Teil zusammen und schneidet Scheiben herab. Diese richtet man wohlgeordnet auf einer Schüssel an, stellt diese auf kurze Zeit zur Wiedererwärmung der Scheiben ins Rohr und serviert sodann die Speise.

Mark-Melone. Man legt einen Melonen-Model mit Butterteig aus und füllt folgende Masse ein: Man rührt 12 Dotter mit 42 dkg Zucker sehr flaumig ab und gibt nach und nach 28 dkg geschälter gestoßener Mandeln dazu, sowie 10 dkg länglich geschnittenen Citronats und $3\frac{1}{2}$ dkg fein gehackten Beinmarks. Nachdem die Masse eingefüllt ist, bäckt man sie 1 Stunde im Rohre.

Mandel-Melone. Man bereitet vorerst einen mürben Teig auf dem Nudelbrett, aus 14 dkg Butter, $17\frac{1}{2}$ dkg Mehl, 1 Dotter, 2 Löffeln sauren Rahmes, 4 Löffeln Wassers und einem Stäubchen Salz. Man walzt ihn fein aus, schlägt ihn 2 mal zusammen wie Butterteig und läßt ihn rasten. Nach dem Rasten walzt man ihn messerrückendick aus und füttert damit einen mit Butter bestrichenen Melonen-Model aus. Indessen treibt man 14 dkg fein gestoßenen Zuckers mit Vanillegeruch mit 6 Dottern schaumig ab, mengt die fein gewiegte Schale einer Citrone und 14 dkg fein geriebener Mandeln dazu und rührt schließlich leicht den festen Schnee von 4 Klar darunter, füllt das Gerührte in den mit Teig ausgefüllten Melonen-Model, legt obenauf eine Oblate und bäckt die Masse im Rohre.

Spanisches Brot. Mehrere Semmeln schneidet man in kleinfingerdicke Schnitten, bäckt sie in Butter oder Rindschmalz und taucht sie in roten, warmen, mit Zucker, Zimmet, Gewürznelken und etwas Citronenschalen gekochten Wein, füllt je zwei und zwei Schnitten mit Marillensaft, legt sie in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel bergartig auf, bestreut sie in der Schüssel schichtenweise mit gestiftelten Mandeln und Rosinen, überzieht sie mit spanischer Windmasse und bäckt sie bei mäßiger Hitze im Rohre. Statt mit rotem Weine kann man die Semmelschnitten auch mit Chaudeau befeuchten.

Sieronymus-Semmeln. Man reibt von so viel mürben Baunzeln, als Personen zu Tische sind, die Rinde ab, höhlt sie aus und läßt sie in Milch sehr stark erweichen, füllt sie mit Eingefottenem, schließt mit einem vorher gleichmäßig abgeschnittenen Deckel jedes Baunzel, legt alle auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, überzieht sie mit spanischer Windmasse, zuckert diese noch mit grob gestoßenem Zucker an und bäckt sie im mäßig heißen Rohre.

Béhamel-Nockerln. 13 dkg Butter läßt man zerschleichen, rührt 6 Eßlöffel voll Mehl darunter, dann gießt man nach und nach $\frac{1}{4}$ l Obers oder gute Milch dazu, so daß es ein fester Teig wird, den man so lange über dem Feuer rührt, bis er sich von der Kasserolle löst. Man läßt den Brei auskühlen und mischt noch $12\frac{1}{2}$ dkg frischer Butter, 8 Dotter und den festen Schnee von 6 Klar dazu. Inzwischen gibt man in eine Kasserolle 2 Finger hoch gute Milch, ein nußgroßes Stück Butter, ein Stückchen Zucker und Vanillegeruch, läßt dies zum Kochen kommen, legt mit einem Eßlöffel schöne Nockerln ein, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und serviert Canariemilch dazu.

Marfschnitten mit Mandeln. 10 dkg gewaschenes und fein gewiegtes Mark zerdrückt und vermischt man mit 10 dkg geschälter, geriebener Mandeln, 10 dkg Zucker und der abgeriebenen Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, streicht diese Masse ziemlich dick auf Semmelschnitten, welche man vorher in Milch taucht und legt sie bergartig auf eine mit Butter stark bestrichene, flache Porzellanschüssel, dann gießt man 4 dl mit 2 Dottern versprudelter Milch darüber, läßt diese einziehen, bäckt die Schnitten $\frac{3}{4}$ Stunden bei mäßiger Hitze im Rohre und serviert sie samt der Schüssel. Statt Mark kann Butter genommen werden, doch wird dann Vanille statt Citronengeruch dazugegeben. Man serviert heiße, gezuckerte oder Canariemilch dazu.

Zwetschken mit Chocolate-Uberguß. 40 frische Zwetschken schält man, entfernt sie und gibt statt des Kernes eine Mandel hinein. Von 3 Eier schwer Zucker und festem Schnee von 3 Klar rührt man ein festes Eis, gibt so viel geriebene Chocolate dazu, daß das Eis schwarz wird, tunkt die Zwetschken darein und legt sie in eine mit Butter bestrichene Porzellanschüssel. Das übrige Eis gibt man darüber, bäckt die Speise im Rohre und serviert sie samt der Schüssel. Wenn man die Speise von getrockneten Zwetschken macht, schält man dieselben nicht, kocht sie aber vorher mit etwas Zucker weich.

Schnee-Nockerln mit Vanille-Crème. Man schlägt von 4 Klar festen Schnee, mischt schwache 4 Eßlöffel voll fein gestoßenen Zuckers mit Vanillegeruch dazu und legt mit einem Eßlöffel davon große Nockerln in 1 l gezuckerter, siedender Milch in einer großen, weiten Kasserolle ein. Während man die letzten Nockerln einkocht, dreht man die ersten mit einem Backlöffel um, und nachdem sie auf der zweiten Seite auch nur kurz gekocht haben, faßt man die Nockerln heraus und legt sie zum Abtropfen auf ein Haarsieb. Sind alle auf diese Weise gekocht, so seiht man den Rest der Milch, ergänzt ihn mit kalter Milch auf $\frac{3}{4}$ l, sprudelt 4 Dotter, 3 dkg Stärkmehl und noch Zucker nach Geschmack hinzu und läßt alles am Feuer zu dicker Crème kochen. Ausgekühlt gießt man die fertige Crème in eine tiefe Porzellan- oder Glasc Schüssel und richtet obenauf die Nockerln zierlich an. Will man sie besonders schön

anrichten, so spickt man jedes Nockerl mit stiftlich geschnittenen Mandeln oder Pignolien oder gibt auf jedes Nockerl 1 Kaffeelöffel voll Marillensalse darauf.

Schnee-Nockerln mit Caramel-Crème. Die Nockerln werden wie die Vorigen gekocht. Zur Crème läßt man 7 dkg grob gestoßenen Zuckers brennen, gießt, nachdem er braun geworden ist, etwas Wasser daran, läßt es verkochen und auskühlen, mengt es dann zur gezuckerten Milch und den Dottern und behandelt die Crème wie oben.

Schnee-Nockerln mit Chocolate-Crème. Die Nockerln werden wie Obige behandelt. Die Crème jedoch wird zu dieser Speise ohne Dotter bereitet. 8 dkg Chocolate läßt man in einer Schale im Kohre erweichen, verrührt sie sehr fein mit etwas lauer Milch und kocht sie mit der geseihten Milch und Zucker nach Geschmack wie oben dicklich ein.

Gebackene Schnee-Nockerln. Die Schnee-Nockerln werden von 4 Klar wie „Schnee-Nockerln mit Vanille-Crème“ bereitet. Nach dem Abtropfen legt man sie schichtenweise in eine mit Butter bestrichene, tiefe Porzellanschüssel ein und gibt auf jede Schichte etwas Marillensalse, oder mit Marillensalse gefüllte Biskotten in kleine Stücke zerschnitten, füllt die Zwischenräume mit Chocolate-Crème (siehe daselbst), unter welche man noch festen Schnee von 3 Klar gerührt hat, aus, bedeckt sie auch mit Crème und läßt sie im Kohre $\frac{1}{2}$ Stunde backen. Caramel- oder Vanille-Crème kann auch statt Chocolate-Crème zu dieser feinen Speise verwendet werden.

Giraffen-Reis. 21 dkg Reis werden mit 1 l Milch und Vanillezucker nach Geschmack weich gekocht. Nachdem der Reis etwas überkühlt ist, wird er auf einer flachen, mit Butter bestrichenen Schüssel angerichtet. Unterdessen schlägt man festen Schnee von 6 Klar, vermischt diesen mit 10 dkg Marillensalse und richtet ihn über dem Reife sehr hoch und spitz zulaufend als Haube an. Man bäckt die Speise $\frac{3}{4}$ Stunden im Kohre.

Nadekty-Reis. 30 dkg Reis werden in 1 l Milch weich gekocht. Inzwischen läßt man in 3 dkg Butter 14 dkg Zucker zu Caramel brennen und vergießt diesen mit 3 Löffeln heißen Wassers, fügt den Saft einer Orange und einer Citrone hinzu, läßt alles aufkochen und rührt es zum Reife, mit welchem es noch einige Minuten dünsten muß. Sobald der Reis etwas ausgekühlt ist, mischt man demselben 3 Löffel Rum bei. Eine tiefe Porzellanschüssel wird mit Butter bestrichen, mit einer Lage des erkalteten Reises bedeckt, darauf beliebige Marmelade oder Kompote gestrichen, dann wieder Reis, u. s. f. bis die Schüssel $\frac{2}{3}$ voll ist. Man überzieht den Reis nun mit einer spanischen Windmasse von 3 Klar und 8 dkg Vanillezucker, bäckt ihn in einem kühlen Kohre $\frac{1}{4}$ Stunde bis 20 Minuten und gibt ihn sodann gleich zu Tische. — Oder: Man gibt statt des gebrannten Zuckers und Rumes nur den Geruch und Saft einer Orange dazu.

Süßer Kapuziner-Reis. 2 dl Reis kocht man mit $\frac{3}{4}$ l Milch und Vanillezucker nach Geschmack ziemlich weich, beiläufig $\frac{3}{4}$ Stunden, und läßt ihn hierauf auskühlen. Eine tiefe Porzellanschüssel schmiert man mit Butter und streicht die Hälfte des Reises hinein. Auf diese Reisschichte streicht man Himbeersalse gleichmäßig darüber und gibt nun die andere Hälfte des Reises darauf. Diesen bestreut man mit ziemlich viel geriebener Chocolate, etwa mit 5 dkg, und mit Zucker. Über diese Schichte kommt nun eine spanische Windmasse von 4 Klar und 3 Eier schwer Zucker mit Vanillegeruch, gestrichen. Man macht mit der Gabel einige hübsche Zacken in die Windmasse, gibt die Speise auf 20 Minuten ins Rohr, so daß der Schnee gelblich bäckt, und serviert samt der Schüssel.

Wiener Tafcherln. Man bröfelt auf dem Brette 21 dkg Butter mit 21 dkg Mehl gut ab, gibt 7 dkg weißer, fein geriebener Mandeln, 14 dkg Zucker und

2 Dotter dazu und arbeitet den Teig rasch ab. Dann walzt man ihn nicht zu dünn aus, sticht mit einem großen Krapfenstecher runde Platten aus und füllt diese in der Mitte mit beliebigem Eingefottenen; am Rande bestreicht man sie mit Eiklar, dann faltet man sie zusammen und bäckt sie auf einem Bleche, nachdem sie mit Ei bestrichen und mit Zucker und mit Mandeln bestreut wurden, im heißen Rohre. Man gibt sie warm zu Tische.

Ribisel-Kipfel. Man macht auf dem Brette einen mürben Teig aus 14 dkg Mehl, $10\frac{1}{2}$ dkg Butter, 14 dkg durchpassiertem Topfen und etwas Salz. Nachdem der Teig glatt abgearbeitet ist, walzt man ihn fein aus, schneidet dreieckige Flecken herab, füllt diese mit Ribiselsalse, rollt sie ein und dreht sie zu Kipfeln. Man legt diese auf ein Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im heißen Rohre.

Puffon. $10\frac{1}{2}$ dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 5 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde flaumig abgetrieben, Vanillegeruch dazugegeben und 5 dkg fein länglich geschnittenes Citronat, 7 dkg klein geschnittene Rosinen, sowie der feste Schnee von 5 Klar und $10\frac{1}{2}$ dkg Mehl darunter gerührt. Ganz zuletzt mengt man noch leicht $3\frac{1}{2}$ dkg würfelig geschnittene Butter bei, füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Gugelhupf-Model und bäckt sie im mäßig heißen Rohre. Gestürzt, wird der Puffon mit Zucker bestreut.

Florentiner tutti frutti. (Kalte Mehlspeise.) Man bäckt beliebiges Biskuit in einem kleinen Tortenmodel, durchschneidet es 3 mal, so daß man vier Blätter davon bekommt. Dann bestreicht man jedes Blatt reichlich mit einer anderen Marmelade, setzt sie wieder aufeinander, gibt sie in eine tiefe, runde Schüssel und übergießt sie hierauf mit so viel gezuckerter Milch, als nötig ist, um die Blätter ganz zu durchweichen. Vor dem Servieren übergießt man das Ganze mit einer kalten Vanille-Crème (siehe daselbst) und ziert obenauf die Speise mit Dunstobst, namentlich aber mit Himbeeren.

Kalte Crème-Mehlspeise. Man sprudelt auf dem Feuer $\frac{1}{2}$ l Milch, 9 Dotter und 28 dkg Zucker zu dicker Crème; wenn diese ausgekühlt, wird nach Geschmack 1 Löffel Rum beigemischt und dann nach gänzlichem Erkalten $\frac{1}{2}$ l zu festem Schaume geschlagenes Obers. Tags vorher bäckt man 4 Blätter Biskuit aus 4 ganzen Eiern, $17\frac{1}{2}$ dkg Vanillezucker und 14 dkg Mehl, überbäht dieselben aber noch vor dem Gebrauche, damit das Biskuit recht trocken ist. Man füllt je 2 Blätter mit Marillensalse, legt sie in eine tiefe, runde Mehlspeischüssel und legt abwechselnd mit obiger Crème das Biskuit ein. Obenauf muß Crème kommen. Man stellt die Schüssel 6—8 Stunden vor dem Gebrauche auf Eis. Diese Masse genügt für 12 Personen.

Kalte Mehlspeise. Man treibt 8 Dotter mit 14 dkg fein gestoßenem Zucker gut ab, rührt dann 14 dkg geschälter, fein geriebener Mandeln, fein gestoßenen Zimmet und Gewürznelken, zusammen eine Messerspitze voll, die feine Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone und $3\frac{1}{2}$ dkg Semmelbrösel nach und nach dazu und rührt schließlich den festen Schnee von 8 Klar leicht hinein. Man füllt die Masse in einen gut mit Butter bestrichenen weiten Tortenmodel und bäckt sie im nicht zu heißen Rohre. Nachdem sie erkaltet ist, gibt man sie auf eine weite, runde Schüssel, begießt sie mit dick in Milch eingekochter, kalter Chocolate, macht um die Mehlspeise herum einen Kranz von gezuckerter Obersschaume und ziert den Obersschaum mit kleinen spanischen Windbutterln.

Dauphin. Diese feine Mehlspeise bietet den Vorteil, daß man sie größtentheils schon am Tage vor dem Gebrauche machen kann. 15 dkg Butter rührt man mit 8 Dottern schaumig, gibt 15 dkg Zucker, Saft und Schale einer halben Citrone, etwas Salz und 4 dkg Reismehl hinzu, zieht den festen Schnee von 4 Klar durch

die Masse und bäckt sie in einem mit Butter bestrichenen Tortenmodel bei gelinder Hitze 1 Stunde lang im Rohre. Man stürzt sie auf ein Sieb und läßt sie bis zum nächsten Tage stehen. Dann schneidet man sie in 2—3 Teile nach der Quere, bestreicht sie mit beliebiger Marmelade, setzt sie zusammen und überzieht sie mit spanischer Windmasse von 4 Klar und überbäckt die Speise 10 Minuten im Rohre. Man reicht gezuckerte Erd- oder Himbeeren dazu.

Witzauf. Man gibt 25 dkg Mehl in einen Weidling und rührt $\frac{3}{8}$ l Milch ganz glatt damit ab, schlägt noch 5 Eier darunter und verrührt alles mit $2\frac{1}{2}$ dkg zerschlichener Butter zu einem feinen Teige, den man in der Nähe des Herdes stehen läßt. Man füllt ihn in mit Butter bestrichene Kaffeeschalen oder Fondues-Porzellanäpfchen und bäckt ihn $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre. Gebacken, stürzt man die Speise, zuckert sie an und serviert Kompote dazu.

Münchener Buff. Man treibt 6 Dotter mit 14 dkg Zucker sehr gut ab und gibt nach und nach $2\frac{1}{2}$ dkg Kofinen, $3\frac{1}{2}$ dkg Weinbeeren, 3 nudelig geschnittene Feigen, 2 dkg geschälter, stiftlig geschnittener Mandeln und 2 dkg sehr fein nudelig geschnittenes Citronat dazu. Dann mischt man den festen Schnee von 6 Klar und 14 dkg Mehl, mit welchem 7 dkg klein würfelig geschnittener Butter vermengt wurden, darunter. Eine Gugelhupfform wird mit Butter bestrichen, mit halbierten, geschälten Mandeln ausgelegt, die Masse eingefüllt und langsam im Rohre gebacken.

Obstspeisen.

Fruit pie. In die Mitte eines Tortenblattes werden beliebige frische Früchte, mit viel gestoßenem Zucker eingestäubt, aufgeschichtet und mit einem gestülzten Kaffeebecher bedeckt. Nun bedeckt man das Ganze mit mürbem Teig (siehe dessen Bereitung), legt im Kreise einen aus mürben Teig geflochtenen Zopf herum und bäckt die Pastete. Vor dem Auftragen schneidet man den Teig innerhalb des Zopfes rund herum ab, nimmt den Kaffeebecher heraus und setzt den Teigdeckel behutsam wieder darauf.

Äpfel-Schaum. Man brät 4—5 Äpfel im Rohre, schält und passiert sie und verrührt sie mit gleichem Gewichte feinen Zuckers, Vanillegeruch, dem Saft einer Citrone und 1 Klar eine ganze Stunde lang, wodurch die Masse licht und schaumig wird. Man kann die Masse mit etwas Cochenille-Saft färben. Serviert wird sie in einer Glaschüssel mit kleinen spanischen Windbufferln oder Hohlhippen geziert.

Himbeeren-Schaum. Hierzu wird 1 l Himbeeren benötigt. Die schönsten und größten Himbeeren werden ausgesucht; die übrigen werden durchpassiert. Der passierte Saft wird mit 7 Eßlöffeln voll Zucker und 1 Klar mit einer Schneerute zu Schaum geschlagen. Sobald die Masse recht schaumig und dick geworden ist, schüttet man sie in eine tiefe Glaschüssel und vermengt sie leicht mit den ganzen, schönen, ausgesuchten Himbeeren.

Erdbeeren-Schaum. Wird genau wie „Himbeeren-Schaum“ bereitet, doch darf man nur sehr reife, dunkle Erdbeeren hierzu verwenden.

Dressierte Reinette-Äpfel mit Butter. 16 schöne Reinette-Äpfel werden geschält, an beiden Enden glatt geschnitten und mit dem Ausstecher das Kernhaus herausgeschnitten, doch sehr behutsam. 8 Stück werden mit einem Ausstecher von 5—6 cm im Durchmesser ausgestochen, so daß sie alle gleich dick und groß sind, doch muß man achten, daß die Öffnung, durch welche das Kernhaus