

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

herausgestochen wurde, gerade in der Mitte sich befindet. Die Äpfel werden, so oft man sie aus der Hand gibt, in ein mit Citronensaft gesäuertes Wasser getan, um sie weiß zu erhalten. Die gleich hoch und dick ausgestochenen Äpfel werden mit 14 dkg geponnenem Zucker und $\frac{2}{10}$ l Wasser langsam weich gekocht, doch nur so, daß sie sich noch etwas fest anfühlen lassen. Man gibt sie nun einstweilen auf eine Porzellanschüssel und füllt die Kernhaus-Höhlung mit Marillensalse. Die Abfälle und noch 4 Stück von den im Citronenwasser liegenden Äpfeln werden feiblätterig geschnitten, mit dem inzwischen erkalteten Syrup, worin die Äpfel dünsteten, sehr weich gekocht und zu einer Salse verrührt. Man fügt noch 14 dkg Marillensalse und 7 dkg Butter dazu. Das Ganze wird durch ein Sieb passirt, dann auf einer schönen, runden Schüssel daraus ein Kranz geformt und auf diesem Kranze werden die gefüllten, gedünsteten Äpfel aufgeschichtet und warm gestellt. Indessen werden die zurückgebliebenen 4 Äpfel auf je 8 Teile geschnitten, mit 10 dkg Zucker, 6 dkg Marillensalse und 5 dkg Butter über stillem Feuer gedünstet und dann und wann geschwungen, so daß sie weich werden, ohne zu zerfallen. Sie werden dann, wenn sie weich sind, in die gelassene Höhlung des Kranzes angerichtet, das Ganze mit dem Saft begossen und warm aufgetragen.

Butter-Äpfel mit Caramel. Werden zunächst wie die Vorhergehenden bereitet und warm gestellt. In dem Syrup werden nebst den ausgestochenen Äpfeln noch 10 halbe und zierlich geschälte kleine Api-Äpfel*) abgekocht und kalt gestellt und dann in 10 dkg bis auf Caramel gekochten Zucker getaucht und über die stehenden Äpfel im Kranze aufdresiert. In die Mitte kommen, wie bei dem vorigen Gerichte, ebenfalls die auf kleine Spalten geschnittenen und in Zucker, Butter und Marillensalse geschwungenen Äpfelschnitten.

Butter-Äpfel mit Pistazien. 16 schöne Reinette-Äpfel werden auf Teile geschnitten, rein und zierlich geschält und in eine große Kasserolle mit 25 dkg feinem Zucker mit Drangengeruch, 14 dkg Butter und 14 dkg Marillensalse auf schwachem Feuer unter wiederholtem Schwingen weich gedünstet. Die Spalten sollen möglichst ganz bleiben. Sie werden dann in eine Kuppel von 15 cm Durchmesser und 10 cm Höhe, die mit Butter bestrichen ist, gereiht, die übrigen Äpfel werden nur so daren geschüttet und durch geschicktes Wenden umgestürzt; wenn man nun die Kuppel behutsam abhebt, so müssen die Äpfel ihre Lage behalten, sie werden dann mit feim geschnittenen Pistazien, die mit grobem Zucker vermengt sind, bestreut. Am Rande garniert man die Äpfel mit kleinen Butterkräpchen.

Äpfel in der Haube. 6—8 schöne Maschanzker-Äpfel schält und schneidet man fein blätterig, legt sie bergartig auf eine mit Butter bestrichene, flache Porzellanschüssel, zuckert sie, streut gestiftelte Mandeln und Rosinen darunter und überdeckt die Äpfel mit einer runden Platte aus mürbem Teige, welcher mit geradelten Teigstreifen verziert wird, bäckt die Speise 1 Stunde im Rohre und serviert sie warm, mit Zucker bestreut, samt der Schüssel. Der Teig wird am Brett schnell aus 87 $\frac{1}{2}$ g Butter, 105 g Mehl, 1 Dotter, Salz und 1 Löffel Zucker zusammengemacht. Man läßt ihn vor dem Auswalken etwas rasten.

Äpfel-Charlotte. (Warm.) $\frac{1}{2}$ l geriebenen Schwarzbrottes wird mit ungeschälten, fein gewiegten Mandeln, Zucker, etwas gestoßenem Zimmt und einer gestoßenen Gewürznelke vermischt. Eine tiefe Porzellanschüssel bestreicht man dick mit Butter oder Rindschmalz, streut auf den Boden und an die Seitenwände der

*) Der Api-Äpfel ist vielleicht der kleinste unter den edlen Sorten, aber an Geschmack sehr zart. Der Römer Appianus Claudius soll ihn zuerst nach Italien gebracht haben, daher der Name Api.

Rasserolle das geriebene Brot fast kleinsingerdick und damit es leichter anlebe, träufle man noch zerlassene Butter dazwischen. Indessen schneidet man geschälte, von dem Kernhaus befreite, saftige Apfel blätterig, dünstet sie mit Zucker, ein wenig frischer Butter und etwas Wein, weich und durchsichtig (sie sollen ihre Form nicht verlieren), nimmt sie aus dem Saft, rührt unter denselben etwas Marillensalse (kann auch wegbleiben), läßt alles kurz einkochen, verrührt die Apfel wieder damit und läßt sie erkalten. Man füllt sie nun in die mit Brotkröseln ausgestreute Schüssel, streut noch eine Schichte Sultaninen darunter und bedeckt die Apfel obenauf mit einer gleich dicken Schichte Brotkröseln, wie an der Seite, legt einige Stückchen Butter darüber oder beträufelt sie mit zerlassener Butter und bäckt die Charlotte 1 Stunde im heißen Rohre. Gestürzt, wird sie mit Zucker bestreut.

Apfel-Charlotte anderer Art. Die Apfel werden ebenso wie zur vorigen bereitet, doch mengt man noch einige Mandeln, Pistazien und Citronat darunter. Von schwarzem Brote schneidet man durchwegs gleichmäßig dünne Stücke, taucht sie in zerlassene Butter und belegt mit ihnen den Boden und die Seitenwände einer Aufschüssel, füllt die Apfel ein, belegt sie obenauf mit den eingefetteten Schnitten und bäckt das Ganze im Rohr. Man kann statt Schwarzbrot auch Schnitten von Milchbrot oder Kaisersemmeln verwenden.

Obst-Charlotte. (Obst in Kruste.) Man füllt eine Aufschüssel wie bei „Apfel-Charlotte“ beschrieben ist, entweder mit geriebenen Brotkröseln oder mit eingefetteten Weiß- oder Schwarzbrot schnitten aus und füllt zu Scheiben geschnittenes gedünstetes Obst, entweder Birnen, Aprikosen (Marillen), Pfirsiche oder Reine-Claudes ein und deckt das Obst mit Kröseln oder Schnitten zu. Statt des Milchbrotes kann man auch in gezuckerten Rotwein getauchte Biskuitschnitten nehmen. Die gebakenen Charlotten werden mit viel gestoßenem Zucker bestreut und mit einem glühenden Schäufelchen überfahren, wodurch sie einen schönen Glanz bekommen.

Bettelmann. Apfelmus wird mit fein geriebenem Schwarzbrote, Weinbeeren und gestoßenen Mandeln vermischt, in eine mit Butter bestrichene Schüssel gegeben, mit zerprudelten Eiern übergossen, im Rohre gebacken und in der Schüssel aufgetragen.

Kalte Apfelspeise mit spanischer Windhaube. 10—12 Stück kleine, feine Apfel schält man, sticht ihnen das Kernhaus aus und läßt sie mit Zucker, etwas Wein und Wasser mürbe dünsten. Wenn sie überkühlt sind, füllt man sie mit eingefottenen Kirschen und legt sie auf eine mit Butter bestrichene tiefe Porzellschüssel. Indessen kocht man eine Crème von $\frac{3}{8}$ l Obers, 6 Dottern und Zucker nach Geschmack, gibt noch Vanillegeruch und einige Löffel voll Marasquino dazu und gießt diese Crème, wenn sie dick geworden, über die Apfel, bedeckt das Ganze mit dem steif geschlagenen, nach Geschmack gezuckerten Schnee der 6 Klar und bäckt die Speise im Ofen so lange, bis sie oben hellbraun wird. Sie wird kalt serviert.

Kalte Apfelspeise. (Norddeutsch.) 42 dkg würfelig geschnittener Apfel einer feinen Sorte werden mit 28 dkg in Wasser aufgelöstem Zucker gekocht und von 1 Citrone Saft und Schale dazu gegeben. 3 dkg roter in $\frac{3}{10}$ l Wasser aufgelöster Gelatine werden, wenn die Apfelwürfel durchsichtig geworden sind, darunter gemengt und die Masse in einen Model gefüllt, auf Eis oder an einen kühlen Ort gestellt und sulzen gelassen. Gestürzt, wird gezuckerter Obersschaum oder Vanille-Crème dazu serviert.

Kirschen-Röster. $\frac{3}{4}$ kg guter, schwarzer Kirschen wäscht und zupft man von den Stielen, trocknet sie gut ab und legt sie nebeneinander auf eine gut mit Butter bestrichene, flache Porzellschüssel. In einem Töpfchen sprudelt man zu $\frac{3}{8}$ l sauren Rahmes 3 Dotter, 3 Löffel Mehles, 5 Löffel Zuckers, salzt ein wenig

und mengt schließlich den festen Schnee von 3 Klar dazu; diese Masse gießt man langsam über die Kirschen und wenn sie gleichmäßig verteilt ist, gibt man die Schüssel ins Rohr und läßt diese Masse $1\frac{1}{2}$ Stunde backen. Vor dem Auftragen überzuckert man die Speise.

Heidelbeer-Nocken (Moos- oder Schwarzbeeren). $\frac{1}{2}$ l Beeren gibt man in einen Weidling, stäubt etwas weniger (vielleicht nur $\frac{3}{8}$ l) Mehl daran, salzt ein wenig und macht mit Milch einen nicht zu weichen Teig an. Wenn alles mit einem Schmarrenschäufel gut verrührt ist, legt man mit demselben ziemlich große, breite Nocken in heißes Rindschmalz und bäckt sie auf beiden Seiten. Beim Anrichten werden sie reichlich angezuckert. Diese Art Nocken machen die Bauern bei Ruffstein auch aus rohem Sauerkraut.

Spanisches Apfelmandel. Ein sehr feines Apfelmandel (siehe Seite 288), welchem man einige Löffel voll Aprikosensalze beifügt, läßt man auskühlen, richtet es auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel an, überzieht es mit spanischem Windteig, d. i. festgeschlagener Schnee mit Zucker und läßt es im Rohre kurze Zeit backen, bis der Windteig nicht mehr roh ist. Man serviert Bizkotten dazu.

Königin-Apfel. 8 Taffet oder Maschanzler-Apfel schält man, sticht das Kernhaus aus und dünstet sie mit Zuckerwasser nicht zu weich. In die Höhlung gibt man dann beliebige Salse und stellt die Apfel auf eine mit Butter bestrichene, feuerfeste Porzellanschüssel. Indessen treibt man 4 Dotter mit 7 dkg Zucker gut ab, gibt 7 dkg fein geriebener, geschälter Mandeln dazu und schließlich den festen Schnee von 4 Klar und streicht diese Masse über die Apfel und stellt die Schüssel ins nicht zu heiße Rohr und läßt die Masse gelblich backen.

Liebes-Apfel. (Pommes d'amour.) Man schält gute Apfel, höhlt sie aus, legt sie auf einen Teller und unter jeden Apfel eine ebenso große Scheibe einer Oblate, füllt die Höhlung und Zwischenräume mit gezuckertem, festem Schnee, bestreut diesen mit fein geriebenen, geschälten Mandeln und bäckt die Speise im Rohre.

Russische Apfel. Feine Apfel werden geschält, in schöne Vierteln geschnitten und das Kernhaus gut entfernt. Man kocht Zucker mit Wasser, etwas Wein, Citronensaft und Vanille und wenn der Zucker anfängt zu spinnen, dünstet man darin die vorgerichteten Apfel recht vorsichtig. Sie müssen ganz bleiben, aber durchsichtig werden, dann legt man die Apfel in Kranzform in einen Tortenreiß und stellt sie kalt bis zum Anrichten. Dann werden sie gestürzt und in die leere Mitte gibt man mit Vanillezucker vermischten Obersschaum.

Aufläufe, Dinstköße und Puddings.

Milch-Auflauf. 9 dkg Butter, 9 dkg Zucker und 4 dkg Mehl versprudelt man gut mit 2 dl Milch und läßt alles zusammen am Feuer gut verkochen, bis es ein dickes Rindskoch wird. Ausgekühlt rührt man 4 Dotter dazu und zuletzt den festen Schnee von 4 Klar. In eine mit Butter bestrichene, tiefe Schüssel gefüllt, bäckt man den Auflauf langsam etwas über $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohre.

Gries-Auflauf. Man kocht 10 dkg Gries mit 5 dkg Butter in $\frac{1}{2}$ l Milch ein, gibt auch 4—5 Stück Würfelzucker und ein Stückchen Citronenschale hinein und läßt diese Masse dicklich werden. Wenn sie ausgekühlt ist, nimmt man das Stück Citronenschale heraus, rührt 3 Dotter unter die Masse,