

Stunden backen. Ist der Teig nicht gut gegangen, so ist das Brot speckig; wenn der Teig zu viel gegangen ist, wird das Brot hohlrindig, was aber immer besser wie speckig ist.

Nr. 1630. **Kartoffelbrot.** Preis: 92 h.

Zu obigem Brote mischt man $\frac{1}{4}$ kg kalte, passierte Kartoffeln und ein bißchen mehr Mehl dazu, knetet den Teig dann wie oben und bäckt ihn auch so, wenn er gut aufgegangen ist.

Nr. 1631. **Vorschußbrot.** Preis: 88 h.

Dieses bereitet man wie Nr. 1629, nur gibt man statt Roggenmehl das feinste Vorschußmehl dazu und bereitet es dann auch so fertig.

Nr. 1632. **Grahambrot.** Preis: 32 h.

Man gibt in einen Weidling $\frac{1}{2}$ kg Weizenschrot, 1 dkg doppeltkohlen-saures Natron und laues Wasser, knetet es zu einem festen Teige ab und macht dann kurze Wecken davon. Nun gibt man sie auf ein beschmiertes Blech, bestreicht sie während des Badens mit kaltem Wasser, daß sie eine glatte Rinde bekommen, gibt sie in das heiße Sparherdrohr und bäckt sie darinnen zirka $\frac{3}{4}$ Stunden.

Feine Mehlspeisen.

Nr. 1633. **Malatowpudding.** Preis: 2 K 60 h.

$\frac{1}{8}$ kg Teebutter wird gut abgetrieben. Nun mengt man 3 Dotter, 1 Stückchen gestoßene Vanille, $\frac{1}{8}$ kg geriebene Mandeln und $\frac{1}{8}$ kg Zucker dazu und rührt das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde ab. Dann mengt man 4 Eßlöffel Obers oder Milch dazu. Nun legt man den Boden eines Tortenblattes mit Biskuit oder Biskotten aus, gibt von dem Abgerührten darauf, dann wieder Biskotten, hierauf Fülle und zum Schlusse Biskotten. Das Ganze wird über Nacht mit einem Teller zugedeckt, beschwert und stehen gelassen. Den nächsten Tag stürzt man die Speise zum Gebrauche auf einen flachen Teller, streicht von $\frac{1}{4}$ l steifgeschlagenem Obers den Schaum darauf, belegt die Speise mit kleinen, rosafärbigen Windbusseln, läßt sie bis zum Gebrauche auf Eis stehen und serviert sie dann.

Nr. 1634. **Strasburger Kuchen.** Preis: 2 K 95 h.

Man gibt in einen Schneekessel $\frac{1}{4}$ l Obers, 10 Dotter, ein bißchen Salz und 7 dkg Zucker und schlägt über dem Dunst eine Creme. Nun rührt man 15 dkg Butter mit 8 dkg Zucker sehr flaumig, mischt 15 dkg geschwellte, geriebene Mandeln und die Creme dazu und verrührt alles gut. Nun legt man den Boden eines Tortenblattes mit Biskotten aus, streicht Creme darauf, belegt dies mit Biskotten dann wieder mit Creme und zwar so lange, bis die Fülle verbraucht ist; die letzte Schichte müssen Biskotten sein. Nun legt man einen flachen Teller darauf, beschwert es und läßt es über Nacht stehen. Den nächsten Tag streicht man steif geschlagenen Obersschaum darauf, drückt mit einem kleinen Löffel Vertiefungen hinein, bestreut den Kuchen mit geschwellten, geriebenen Pistazien und stellt ihn noch bis zum Gebrauche aufs Eis.

Nr. 1635. **Kaffeebuchen mit Schlagrahm.** Preis: 2 K 40 h.

15 dkg Butter rührt man mit 15 dkg Vanillezucker ab, mengt 4 Dotter dazu, verrührt die Masse gut, mischt guten, starken Mokka-Kaffee nach Geschmack hinein, sowie geriebene Haselnüsse, bis sich die Fülle streichen läßt. Nun bereitet man diesen Kuchen wie Strasburger Kuchen fertig und serviert ihn dann.

Nr. 1636. **Haselnußbuchen.** Preis: 2 K 10 h.

Man treibt 11 dkg Butter mit 11 dkg Vanillezucker gut ab, gibt einen Dotter, ein ganzes Ei, $\frac{1}{16}$ l Obers und 12 dkg geröstete, geriebene Haselnüsse dazu, vermengt alles gut und bereitet die Speise mit Biskotten wie Strasburger Kuchen.

Nr. 1637. **Kastaniennudeln.** Preis: 1 K 15 h.

$\frac{3}{4}$ kg Kastanien werden gewacht, geschält und hierauf passiert. Nun mengt man 3 Dotter, $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Obers, 15 dkg Zucker und die Kastanien durcheinander, drückt hierauf diese Masse durch einen Spritzkrapsenmodel oder durch das Leberreissieb oder, wenn man dieses nicht hat, durch ein Reibeisen auf eine Glasschüssel und stellt die Speise kalt. Nun schlägt man $\frac{1}{4}$ l Schlagobers zu festem Schaum, mengt Zucker darunter und garniert damit die Nudeln oder reicht den Schaum in einer Schale dazu.

Nr. 1638. **Kastanienpudding, 1. Art.** Preis: 1 K 70 h.

10 dkg Zucker, $\frac{1}{16}$ l Wasser und Vanillegeschmack kocht man dicklich ein, mischt 10 dkg passierte Kastanien mit dem Zucker gut durcheinander, gibt 3 Blätter aufgelöste Gelatine, dann 2 Eßlöffel Maraschinlikör und $\frac{1}{8}$ l steif geschlagenen Oberschaum dazu. Nun streicht man Formen mit Öl aus, gibt ein wenig von der Masse hinein, streut geschnittene, eingefochte Früchte darauf, gibt wieder von der Masse darüber und läßt die Formen an einem kalten Orte oder auf Eis stehen. Bevor man die Speise serviert, kocht man 10 dkg Zucker mit 10 dkg geriebener Schokolade und $\frac{1}{8}$ l Wasser zu einer dicklichen Masse, rührt diese hierauf, bis sie kalt ist, mischt $\frac{1}{8}$ l geschlagenen Oberschaum dazu und rührt das Ganze zu einer dicklichen Sauce. Man stürzt dann die Formen auf einen Teller, legt rundherum die Sauce oder serviert sie in einer Schale dazu.

Nr. 1639. **Kastanienpudding, 2. Art.** Preis: 1 K 80 h.

10 dkg Zucker, $\frac{1}{16}$ l Wasser kocht man dicklich ein, läßt 5 dkg Rosinen darin aufwallen und mischt dann $\frac{1}{4}$ kg passierte Kastanien, 3 Blätter aufgelöste Gelatine, $\frac{1}{8}$ l steif geschlagenen Oberschaum, 2 Eßlöffel Maraschinlikör und 6 dkg dünn geschnittenen Quittenkäse darunter. Nun läßt man diese Masse wie obige in Eis stocken und serviert sie mit der Schokoladesauce wie oben.

Nr. 1640. **Erdbeerreis.** Preis: 1 K 30 h.

Man kocht 7 dkg Reis mit $\frac{1}{2}$ l Milch, mit Salz und 7 dkg Zucker weich. 2 Blätter Gelatine löst man in Milch auf. Wenn der Reis kalt ist, mischt man 10 dkg Zucker, die aufgelöste Gelatine, $\frac{1}{8}$ l passierte, frische Erdbeeren und $\frac{1}{8}$ l zu Schaum geschlagenes Obers dazu. Nun füllt man diese Masse in Formen, läßt sie 3—4 Stunden auf Eis stocken, dann stürzt man sie heraus und garniert sie rundherum mit Erdbeerjast.

Nr. 1641. **Banillereis.** Preis: 1 K 70 h.

Man kocht den Reis wie oben weich. Nun löst man 3 Blätter Gelatine in Milch auf. In den Schneekessel gibt man $\frac{1}{4}$ l Obers, $\frac{1}{2}$ Stange auseinandergebrochene Vanille, 13 dkg Zucker, 6 Dotter und schlägt diese Masse zu einer Creme. Zu dieser Creme gibt man den Reis, mischt ihn gut damit, dann die geseigte Gela-

tine und $\frac{1}{4}$ l zu steifem Schaum geschlagenes Obers. Nun füllt man diese Masse in Formen, stellt sie auf Eis und läßt sie stoden. Dann stürzt man die Speise aus den Formen heraus, gibt sie auf eine Schüssel und reicht in einer Sauciere Himbeer- oder Erdbeer-saft dazu.

Nr. 1642. **Schokoladepudding.** Preis: 1 K 8 h.

Man löst 3 Blätter Gelatine in $\frac{1}{8}$ l warmem Wasser auf und seihet sie durch ein Haarsieb, dann mengt man 4 Tafeln erweichte Schokolade dazu und verrührt gut. Nun schlägt man $\frac{1}{4}$ l Schlagobers zu sehr steifem Schaum, gibt diesen zu der Schokolade, mengt Zucker nach Geschmack dazu, füllt die Masse in mit Öl bepinselte Formen, stellt sie in zerbröckeltes Eis und läßt sie 3—4 Stunden darinnen. Dann stürzt man sie auf Glasteller und legt rundherum einen Kranz von Schlagobers.

Nr. 1643. **Reispudding.** Preis: 1 K 90 h.

Man läßt $\frac{1}{8}$ l Reis mit $\frac{3}{4}$ l Milch, einem Stückchen Vanille und 3 dkg Butter weich kochen und läßt es auskühlen. 3 Blätter Gelatine erweicht man und gibt sie durchgeseiht zum Reis, mengt $\frac{1}{4}$ l steif geschlagenes Obers und Zucker nach Geschmack sowie 1 Stamperl Maraschinlikör dazu, vermengt die Masse gut und füllt sie in mit Öl ausgepinselte Formen, stellt sie 3—4 Stunden in gesalzenes Eis, stürzt sie dann heraus und garniert die Speise mit frischem, passiertem, mit Zucker vermengtem Himbeer- oder Erdbeersaft.

Nr. 1644. **Früchtensouffle.** Preis: 90 h.

7 dkg Marillenmarmelade rührt man mit 7 dkg Vanillezucker, Zitronensaft und 2 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde flaumig. Dann mengt man 1 Eßlöffel Rum, 2 Blätter aufgelöste Gelatine und den festgeschlagenen Schnee von 2 Klar dazu, füllt diese Masse in mit Öl bepinselte Formen und gräbt sie in gesalzenem Eis zirka 3—4 Stunden ein. Dann stürzt man die Speise behutsam heraus und gibt sie mit Hohlhippen zu Tisch. Dieses Souffle kann man von beliebiger Marmelade bereiten.

Nr. 1645. **Vanillesouffle.** Preis: 1 K 60 h.

Man schneidet 10 dkg Bozener Dickobst klein zusammen und gibt 3 Eßlöffel Kognac darüber, vermischt es gut und läßt es eine

Stunde zugedeckt stehen. 3 Blätter Gelatine erweicht man in 2 Eßlöffeln lauem Wasser. Nun gibt man in einen Schneefessel 6 Dotter, $\frac{1}{4}$ l Milch und 17 dkg Vanillezucker und schlägt diese Masse zu einer Creme, mengt dann die Gelatine, $\frac{1}{4}$ l zu festem Schaum geschlagenes Obers und die Früchte dazu, vermengt alles gut und füllt die Masse in mit Öl bepinselte Formen und stellt sie 3—4 Stunden in gesalzenes Eis. Zum Servieren stürzt man die Speise auf Glasteller.

Nr. 1646. **Biskottensouffle.** Preis: 1 K 40 h.

Man bereitet die Creme wie oben, nur begießt man das Obst mit Maraschinlikör. Nun bestreicht man 8 Biskotten mit Himbeermarmelade, setzt 2 und 2 zusammen und betropft sie mit Maraschinlikör. Nun pinselt man eine größere Form mit Öl aus, gibt ein wenig Creme auf den Boden, legt Biskotten darauf, dann wieder Creme und sofort, bis die Masse verbraucht ist. Dann stellt man die Form 3—4 Stunden in gesalzenes Eis und läßt die Speise frieren. Man stürzt sie auf einen Glasteller und serviert sie.

Nr. 1647. **Banillecreme.** Preis: 1 K 26 h.

Man erweicht 3 Blätter Gelatine in 2 Eßlöffeln lauem Wasser. Nun gibt man in den Schneefessel 3 Dotter, $\frac{1}{8}$ l Milch und 7 dkg Zucker und schlägt diese Masse zu einer Creme, mengt hernach die Gelatine dazu, rührt die Masse bis sie Neigung zum Stoden zeigt, und mengt dann $\frac{1}{4}$ l zu steifem Schaum geschlagenes Obers dazu. Von dieser Creme kann man folgende Cremes bereiten.

Nr. 1648. **Haselnußcreme.** Preis: 1 K 20 h.

Man bereitet Banillecreme wie Nr. 1647, mengt 6 dkg geröstete, geriebene Haselnüsse dazu und färbt diese Masse ein wenig mit Zudercouleur. Dann füllt man sie in Formen und läßt sie 3—4 Stunden im Eis stoden.

Nr. 1649. **Bralinecreme.** Preis: 1 K 20 h.

Man bereitet Creme wie Nr. 1647 und mengt noch 10 dkg aufgelösten Stückkakao dazu; weitere Behandlung wie im vorigen Recepte.

Nr. 1650. **Pistaziencreme.** Preis: 1 K 20 h.

Zur Creme Nr. 1647 mengt man 6 dkg geschwellte, geriebene Pistazien und vermengt sie gut, gibt sie in Formen und läßt sie im Eis erstarren. Auf diese Art kann man die Creme von Mandeln, Nüssen, geriebenem Kakao oder Schokolade bereiten.

Nr. 1651. **Schokoladecreme.** Preis: 1 K 70 h.

Man läßt in einer Kasserolle am Herd 15 dkg Schokolade erweichen, mischt 5 dkg Zucker und $\frac{1}{16}$ l Wasser dazu und rührt die Mischung am Feuer so lange, bis sie recht glatt ist. Nun mischt man 3 Blätter aufgelöste Gelatine dazu und rührt, bis die Masse kalt ist. Dann treibt man 4 Dotter mit 7 dkg Zucker und $\frac{1}{8}$ l Obers ab und köcht die Flüssigkeit unter fortwährendem Rühren zu einer dicken Creme ein, zu welcher man die erkaltete Schokolade und $\frac{1}{8}$ l zu Schaum geschlagenes Obers mischt. Nun füllt man diese Masse in mit Öl bepinselte Formen und läßt sie im Eis steif werden. Zu Tisch stürzt man die Creme heraus, garniert sie rundherum mit Schlagobers und reicht Hohlhippen dazu.

Nr. 1652. **Kaffeeccreme.** Preis: 1 K 90 h.

Man erweicht 3 Blätter Gelatine und seigt sie. Nun ver-rührt man damit 10 dkg fein gesiebten Zucker, mischt nach Geschmack starken, schwarzen Kaffee dazu, vermengt gut und stellt die Masse aufs Eis. Inzwischen schlägt man $\frac{1}{4}$ l Schlagobers zu Schaum, mengt den Kaffee dazu, vermischt alles gut, füllt die Masse in mit Öl bepinselte Formen und läßt sie am Eis stoden. Man serviert die Creme mit geschlagenem Obers und mit Hohlhippen.

Nr. 1653. **Likörccreme.** Preis: 1 K 90 h.

Diese wird wie obige bereitet, nur mengt man statt Kaffee beliebigen Likörgeschmack dazu.

Nr. 1654. **Portugieserreis.** Preis: 1 K 10 h.

10 dkg Reis wird mit Salz und Zucker in $\frac{1}{4}$ l Rotwein, der mit Wasser gemischt ist, weich gekocht, hierauf ausgekühlt. Nun gibt man auf einen Glasteller eine Schichte Reis, dann Marmelade, hierauf Reis und so fort, bis die Masse verbraucht ist. Dann schlägt man Obers zu steifem Schaum, streicht ihn auf den Reis und stellt die Speise bis zum Gebrauche aufs Eis.

Nr. 1655. **Kaffeecreme.** Preis: 1 K 85 h.

$\frac{1}{4}$ l starker Kaffee wird mit Obers gemischt. Man gibt dann 12 dkg Vanillezucker und 6 Dotter dazu, schlägt die Masse am Feuer zu einer Creme, mengt dann 3 Blätter aufgelöste Gelatine dazu und schlägt die Creme bis sie erkaltet ist. Nun schlägt man $\frac{1}{4}$ l zu steifem Schaum, mengt ihn zur Creme, füllt sie in Formen und stellt sie 3—4 Stunden aufs Eis.

Nr. 1656. **Erdbeercreme.** Preis: 1 K 60 h.

Man läßt 3 Blätter Gelatine erweichen, mischt sie passiert zu 6 Eßlöffeln passiertem Erdbeermark, mengt die Mischung gut durcheinander, gibt Staubzucker nach Geschmack dazu, und stellt dies aufs Eis, bis man von $\frac{1}{8}$ l Schlagobers Schaum geschlagen hat. Nun vermischt man den Schaum mit dem Erdbeermark, füllt die Masse in mit Mandelöl bestrichene Formen und läßt sie 3—4 Stunden auf dem Eis stocken. So kann man auch Himbeer- und Ananascreme, überhaupt alle Arten von Fruchtcremen bereiten.

Nr. 1657. **Früchtencreme.** Preis: 1 K 66 h.

Man läßt $\frac{1}{4}$ l Wasser mit 4 Eßlöffeln Zucker und 6 Blättern Gelatine unter beständigem Rühren kochen. Dann schlägt man Schnee von 2 Klar, gibt das Gefochte hinein, schlägt es während des Hineinschüttens mit der Schneerute, gießt diese Masse dann wieder in die Pfanne und kocht sie langsam $\frac{1}{4}$ Stunde, ohne umzurühren, bis sie ziemlich klar ist. Dann seihet man sie durch eine Serviette und stellt sie auf das Eis, damit sie fest wird. Das ist der gesulzte Zucker. Nun mischt man im Schneekessel 12 dkg Zucker, 6 Dotter und $\frac{1}{8}$ l Milch durcheinander, stellt die Mischung auf einen Topf kochenden Wassers und schlägt sie mit der Schneerute, bis sie eine dicke Masse ist. Dann mischt man den gesulzten Zucker dazu und schlägt die Masse, bis sie kalt ist. Inzwischen wird $\frac{1}{4}$ l Schlagobers zu Schaum geschlagen, worauf man die ausgekühlte Creme zum Schaum mischt und mit diesem durcheinandermengt. Nun pinselt man kleine Formen mit Mandelöl aus, belegt den Boden mit Früchten, gießt die Creme darauf, stellt die Formen 3—4 Stunden auf das Eis und läßt sie sehr steif werden. Man stürzt die Speise dann auf eine Schüssel, und zwar löst man den Rand ein wenig los, legt ein heißes Tuch darauf und geht behutjam zu Werke, damit die Speise nicht zerreißt, während man die Formen vorsichtig in die Höhe hebt.

Nr. 1658. **Vanillecreme, 1. Art.** Preis: 1 K 12 h.

$\frac{1}{4}$ l Obers läßt man aufkochen. Dann mischt man 10 dkg Zucker und 8 Dotter, Vanillegeschmack und ein bißchen kaltes Obers durcheinander, gießt dies zu dem kochenden Obers, schlägt davon eine Creme, gibt sie dann auf eine Schüssel und serviert Hohlhippen dazu. Man kann auch daraufgestreuten Zucker bräunen und so servieren.

Nr. 1659. **Vanillecreme, 2. Art.** Preis: 1 K 68 h.

Man rührt 6 Dotter mit 10 dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde und gibt dann 4 Blätter aufgelöste Gelatine und $\frac{1}{4}$ l zu steifem Schaum geschlagenes Obers darunter. Hierauf schmirt man Formen mit Mandelöl aus, gibt die Masse hinein und läßt sie 3—4 Stunden im Eise stehen. Dann treibt man 40 dkg recht reife Erdbeeren durch ein Sieb, rührt diesen Saft mit 20 dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde, stürzt dann die Speise aus den Formen auf eine Glasschüssel und gibt den gerührten Saft als Überguß darauf.

Nr. 1660. **Gefrorene Erdbeercreme.** Preis: 1 K 15 h.

$\frac{1}{4}$ l Schlagobers schlägt man sehr steif. Nun mischt man 7 Eßlöffel passiertes Erdbeermarl und 7 dkg Zucker zusammen, rührt selbes 10—15 Minuten, mengt hierauf das Schlagobers vorsichtig darunter, füllt diese Masse in eine verschließbare Form, die ganz voll sein muß, legt ein dünnes Papier darüber, gibt den Deckel darauf und bestreicht die Fugen mit Butter. Nun zerbröckelt man 4 kg Eis, 1 kg Steinsalz und eine Handvoll Salpeter, gräbt darinnen die Form ein und läßt sie 4—5 Stunden darinnen. Gefrorene Cremen sind sehr vorsichtig zu bereiten, da sie sonst nicht gelingen.

Nr. 1661. **Simbeercreme.** Preis: 1 K 5 h.

Diese wird wie obige bereitet.

Nr. 1662. **Orangencreme.** Preis: 1 K 18 h.

Man gibt in den Schneekessel 3 Dotter, 6 dkg Zucker und $\frac{1}{16}$ l Orangensaft und schlägt dies zu einer Creme. Nun mengt man $\frac{1}{4}$ l zu steifem Schaum geschlagenes Obers dazu, füllt es dann in Formen und läßt es wie Erdbeercreme im Eis stehen.

Nr. 1663. **Zitronencreme.** Preis: 1 K 6 h.

Diese wird wie Drangencreme bereitet.

Nr. 1664. **Marillencreme.** Preis: 1 K 10 h.

Diese wird wie Erdbeercreme Nr. 1660 bereitet, ebenso Pfirsichcreme.

Nr. 1665. **Kaffeecreme.** Preis: 1 K 26 h.

$\frac{1}{16}$ l starker, schwarzer Kaffee, 3 Dotter und 9 dkg Zucker werden über Dunst zu einer Creme geschlagen. Dann läßt man die Masse auskühlen und mischt $\frac{1}{4}$ l steif geschlagenen Obersschaum dazu. Weiter behandelt man dies wie Erdbeercreme Nr. 1660.

Nr. 1666. **Schokoladecreme.** Preis: 1 K 76 h.

Man sprudelt 5 Dotter, 7 dkg Zucker, 15 dkg Schokolade und $\frac{1}{4}$ l Obers gut ab, schlägt eine Creme davon und läßt sie auskühlen. Ist sie erkaltet, mengt man $\frac{1}{4}$ l zu steifem Schaum geschlagenes Obers zur Creme, füllt diese Masse in mit Mandelöl bepinselte Formen und gräbt sie wie Erdbeercreme in das Eis.

Nr. 1667. **Creme mit Früchten.** Preis: 1 K 75 h.

Man schneidet Bozener Obst sehr fein (zirka 3 Eßlöffel voll) und läßt es mit 3 Eßlöffeln Maraschinlikör weichen. Nun sprudelt man 3 Dotter, $\frac{1}{16}$ l Milch und 6 dkg Zucker gut ab und schlägt es über Dunst zu einer Creme. Nachdem es erkaltet ist, mischt man $\frac{1}{4}$ l steif geschlagenen Obersschaum und das geweihte Obst dazu, vermengt es gut, füllt es in Formen und gräbt dies wie in Nr. 1660 in Eis ein. Man gibt bei Tisch Oblaten oder Hohlschuppen zur Creme.

Nr. 1668. **Chauveau.** Preis: 1 K 30 h.

Man bereitet von $\frac{1}{4}$ l Wein, 8 Dottern und Zucker nach Geschmack, eine Creme, welche man während des Auskühlens fort schlägt. Hierauf mischt man 3 Blätter aufgelöste Gelatine dazu, vermengt gut, füllt die Masse in Formen und gräbt sie in Eis ein. Herausgestürzt serviert man Karlsbader Oblaten dazu.

Nr. 1669. **Obersschaum.** Preis: 1 K 90 h.

Man schlägt $\frac{1}{4}$ l Obers zu festem Schaum, mengt 6 dkg Zucker und 4 Eßlöffel frische, passierte Erdbeeren dazu, vermengt

es gut und füllt die Masse in kleine Gläser, gräbt diese in Eis ein, serviert den Schaum im Glase und reicht Hohlhippen dazu.

Nr. 1670. Apfelschaum. Preis: 80 h.

$\frac{1}{4}$ kg gebratene, passierte Apfel werden mit 14 dkg Zucker zu dem Schnee von 1 Klar eine Stunde gerührt, dann auf das Eis gestellt. Nun gibt man den Schaum auf einen Glasteller und reicht Biskuit dazu.

Nr. 1671. Schokoladefulze. Preis: 68 h.

In $\frac{1}{2}$ l Obers kocht man 7 dkg Zucker und 7 dkg Schokolade unter fleißigem Rühren, bis die Mischung eine feine Masse ist, mischt 1 dkg aufgelöste Gelatine dazu, sprudelt das Ganze fort, bis es ganz erkaltet ist, dann füllt man diese Masse in eine mit Mandelöl bestrichene Sulzform und läßt sie auf dem Eis sulzen. Herausgestürzt wird sie dann serviert.

Nr. 1672. Orangensulze. Preis: 72 h.

3 Dotter, 14 dkg Zucker, von $\frac{1}{2}$ Orange und $\frac{1}{2}$ Zitrone den Saft und ein wenig Schale, 2 Eßlöffel Wein und 1 Eßlöffel Rum gibt man in einen Topf und schlägt die Masse ober Dunst mit der Schneerute so lange, bis sie anfängt dick zu werden. Nun schlägt man 2 Klar zu sehr festem, steifem Schnee und mengt diese Masse sowie 2 Blätter erweichte Gelatine zu der Creme. Nun schmiert man Formen mit Mandelöl aus, gießt die Masse hinein und läßt selbe sulzen. Herausgestürzt serviert man Hohlhippen dazu. Zitronensulze bereitet man wie Orangensulze, nur verwendet man den Saft von 3 Zitronen.

Nr. 1673. Erdbeersulze. Preis: 1 K 90 h.

Man kocht 14 dkg Zucker mit $\frac{1}{4}$ l Wasser, bis er schwere Tropfen macht. Nun gießt man über $\frac{1}{2}$ kg rein gewaschener Erdbeeren die Hälfte des gekochten Zuckers und läßt die Mischung 2 Stunden stehen; die andere Hälfte des Zuckers kocht man mit 1 dkg hergerichteter Hausenblase und dem Saft einer Zitrone auf. Dann seihet man das Aufgekochte noch heiß durch eine aufgespannte Serviette in eine Schüssel, gibt auch den geseihten Erdbeersaft dazu, vermengt das Ganze durcheinander, seihet es nochmals durch, füllt

es in eine mit Mandelöl geschmierte Sulzform und läßt es auf Eis sulzen. Herausgestürzt serviert man Hohhippen dazu. Man kann diese Sulze von allen Sorten Obst bereiten. Auch kann man statt Hausenblase Gelatine verwenden.

Nr. 1674. **Fruchtsulze.** Preis: 1 K 94 h.

Man kocht 6 dkg rote Gelatine mit $\frac{1}{2}$ l Wasser gut auf und läßt die Flüssigkeit zum Austühen in eine tiefe Schüssel. Nun mengt man 25 dkg Staubzucker damit sowie $\frac{1}{4}$ l passierten Himbeer-, $\frac{1}{4}$ l passierten Johannisbeersaft und $\frac{1}{8}$ l Weißwein, rührt das Ganze zu einer glatten Masse und mischt hierauf von 5 Klar den sehr steif geschlagenen Schnee dazu. Diese Speise bereitet man tagsvorher, stellt sie auf das Eis und serviert sie auf einer Glasschüssel. Man kann die Cremes und Sulzen verschiedenfärbig machen, indem man mehrere bereitet und, wenn sie zu stocken beginnen, zusammensetzt. Von Cremes läßt man oft verschiedene in einer Form frieren.

Torten.

Nr. 1675. **Napoleontorte.** Preis: 2 K 40 h.

14 dkg Butter treibt man mit 14 dkg Zucker zirka $\frac{1}{4}$ Stunde ab, gibt 4 Dotter und 1 ganzes Ei dazu, verrührt es wieder 10 Minuten und mengt dann 14 dkg geriebene Mandeln, $2\frac{1}{2}$ Tafeln geriebene Schokolade, ein bißchen Salz, sowie den Schnee der 4 Klar und 1 dkg Brösel dazu. Diese Masse wird in einem geschmierten Tortenreißer gebacken, hierauf mit Vanillecreme oder eingedicktem gefüllt und mit Zucker bestreut.

Nr. 1676. **Haselnußtorte, 1. Art.** Preis: 2 K 40 h.

Man rührt 6 Dotter mit 14 dkg Zucker sehr flaumig zirka 20 Minuten ab, gibt hierauf 14 dkg geriebene Haselnüsse und 3 dkg sehr feingehackte, verzuckerte Orangenschalen, etwas Vanille und Zitronenschale dazu, verrührt alles gut, mischt den Schnee der 6 Klar hinein und bäckt die Torte auf dem Tortenblech bei mäßiger Hitze. Hierauf schneidet man sie auseinander, füllt sie mit gezuckertem Obersschaum, glasiert sie mit weißer oder Kaffee-Glasur, belegt sie im Kreise mit in gesponnenen Zucker getauchten Haselnüssen und drückt auf jede Nuß einen Punkt aus Obers.