Wiener Stadt-Bibliothek.
64112 A

Österreichische Mehlspeisenküche

von M. Giehrl

3. Auflage

Verlag
E. A. Götz, Jnhaber Hans Grimm,
Marienbad

Kr N. — 6

A 64112

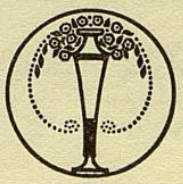
Österreichische Mehlspeisenküche

Eine Sammlung von Rezepten
vorzüglicher erprobter Mehlspeisen
und leicht faßliche Anleitung
zu deren Bereitung

von

MARIE GIEHRL

3. Auflage



Verlag von E. A. Götz, Inhaber Hans Grimm
Marienbad

A. W. 95538

Alle Rechte vorbehalten

Druck
der Spamerschen
Buchdruckerei in Leipzig

Vorwort.

Mein Kochbuch soll der Hausfrau ein bequemes Hilfsbuch sein, um leicht und rasch schmackhafte Mehlspeisen und Bäckereien zu bereiten. Ich habe mich bemüht, sowohl dem verwöhnten Geschmack als auch den einfachen Anforderungen des bürgerlichen Lebens gerecht zu werden. Manche Hausfrau entschließt sich rascher, eine bei Tisch stets willkommene gute Mehlspeise zu bereiten, wenn ihr das mühsame Heraussuchen eines Rezeptes aus einem umfangreichen Kochbuche erspart bleibt. Ich glaube nun den werten Hausfrauen eine wesentliche Erleichterung zu bieten, indem ich in meiner „Österreichischen Mehlspeisenküche" eine gediegene Sammlung von Rezepten bringe, welche ich in langjähriger Praxis selbst erprobt habe und die von bewährten Hausfrauen als gut anerkannt sind.

Da ich bei Herstellung meines Buches darauf bedacht war, die Zubereitung der Speisen nach meinen Rezepten auch der weniger erfahrenen Köchin in leicht faßlicher Weise an die Hand zu geben, so kann mit vollem Vertrauen auf guten Erfolg nach meinem Buche gearbeitet werden.

Auch ist es mir gelungen, durch weitgreifende Verbindungen eine Auslese von ausgezeichneten Rezepten auch anderer Nationen, sowie vorzügliche Rezepte von eingemachten Früchten, Näschereien und Getränken aller Art beizufügen.

Zur 2. Auflage.

Der hohe Rang, welchen die österreichische Mehlspeise in der internationalen Küche einnimmt, hat meinem Buche einen ungewöhnlich raschen Absatz gesichert und innerhalb kurzer Zeit eine zweite Auflage notwendig gemacht.

Ich habe in dieselbe eine Reihe neuer Rezepte aufgenommen und namentlich die Kartoffelspeisen und Knödel um einige der in Böhmen beliebtesten bereichert. So möge dies Buch auch weiterhin gute Aufnahme finden und vielen zum angenehmen Genossen in der Küche werden.

Zur 3. Auflage.

Der rasche Absatz der 2. Auflage, welcher von der großen Beliebtheit der Österreichischen Mehlspeisenküche Zeugnis gibt, macht eine neue Auflage notwendig, in der einige Rezepte durch neue, sorgfältig erprobte ersetzt sind. —

Möge auch diese Auflage eine so freundliche Aufnahme und rasche Verbreitung finden wie ihre Vorgängerin!

Die Verfasserin.

Zusammenstellung

der in diesem Kochbuche vorkommenden Worte, die im Reichsdeutschen zum Teil eine andere Benennung haben.

Amarellen = Kirschen.
Apfelsinen = Orangen = Pomeranzen.
Aprikosen = Marillen.
Backform = Modell.
Deziliter = $^1/_{10}$ Liter.
Gugelhupf = Kugelhupf = Napfkuchen.
Hafen = Topf.
Heidelbeeren = Schwarzbeeren.
Heller, 4 österreichische Heller = etwa 3 Pfennig.
Hohlhippen = ein tütenförmiges, dünnes, oblaten-, waffelartiges Gebäck, das oft mit Schlagsahne oder einer Creme gefüllt wird.
Hörnchen = Kipfel.
Johannisbeeren = Ribisel.
Kasserolle = Reindl.
Kipfel = Hörnchen.
Kirschen = Weichseln.
knuspriger = rescher.
Korinthen = Weinbeeren.
Kugelhupf = Gugelhupf = Napfkuchen.
l = Liter.
Liwanzenpfanne = Windbeutelpfanne.
Marillen = Aprikosen.
Modell = eine Backform.
Napfkuchen = Kugelhupf = Gugelhupf.
Obers = Sahne.
Orangen = Pomeranzen = Apfelsinen.
Pflaumen = Zwetschgen.
Pflaumenmus = Powidl = Zwetschgenmus.
Pomeranzen = Orangen = Apfelsinen.
Powidl = Pflaumenmus = Zwetschgenmus.
Quark = Topfen.
Reindl = Kasserolle.
rescher = knuspriger.
Ribisel = Johannisbeeren.
Rohr = Röhre.
Sahne = Obers.
Schwarzbeeren = Heidelbeeren.
Spagat = Bindfaden.
Spengler = Klempner.
Sultaninen = Sultanrosinen.
Topf = Hafen.
Topfen = Quark.
Vanillin = Vanillinzucker, Marke „Treff" von Dr. Crato.
Weichseln = saure Kirschen.
Weinbeeren = Korinthen.
Windbeutelpfanne = Liwanzenpfanne.
Zwetschen = Pflaumen.
Zwetschgenmus = Pflaumenmus = Powidl.

Praktische Winke.

Um Mehlspeisen und Backwerk gut zu bereiten, müssen vorher einige Umstände erwähnt werden, die zum Gelingen einer feinen Speise unbedingt notwendig sind.

Das Rühren von Torten und Kuchen muß immer nach einer Seite geschehen, und oft hängt das Gelingen eines Backwerks vom guten Rühren ab. Selbst eine Omelette, welche gut gerührt oder geschlagen wird, bis sie in die Pfanne kommt, wird viel lockerer und höher. Die Zeitdauer des Rührens ist in jedem Rezept genau angegeben. Die Eier sollen frisch, das Mehl trocken und der Zucker fein sein; je feiner die Bestandteile sind, desto besser wird das Backwerk gelingen.

Schnee schlagen Mit der Schneegabel oder dem Schneebesen wird Eiweiß so lange nach einer Seite geschlagen, bis es so weiß und steif ist, daß man das Gefäß stürzen kann, ohne daß der Schnee herunterfällt. Man muß darauf achten, daß nicht das mindeste vom Gelben ins Weiße kommt. Nachdem der Schnee geschlagen ist, muß er gleich verwendet werden, wenn die Speise gelingen soll. Gibt man einige Tropfen Zitronensaft zu dem Eiweiß, so steigt der Schnee rascher.

Abschälen der Mandeln geschieht, wenn man sie in kochendes Wasser gibt und zugedeckt seitwärts stehen läßt, bis die Mandeln sich leicht aus den Schalen drücken lassen. Mandeln werden schön weiß, wenn man sie nach dem Schälen sofort in kaltes Wasser wirft.

Geriebene Mandeln sind solche, welche durch die jetzt unentbehrlich gewordene Reibmaschine getrieben werden.

Haselnüsse schälen kann man, wenn man sie in einem Tiegel oder auf einem Backblech ins heiße Rohr stellt und sie so lange durcheinanderrollt, bis sich die äußere, braune Schale mit einem Tuch abstreifen läßt.

Rosinen, Weinbeeren und Sultaninen reinigt man, indem man sie in eine Schüssel gibt, etwas Mehl darüberstreut und sie zwischen den flachen Händen tüchtig reibt. Dann werden sie in lauem Wasser gewaschen und auf einem Tuch abgetrocknet.

Kunerol. Bei den jetzigen teuren Preisen für Butter und Schmalz empfiehlt es sich, als Ersatz Pflanzenfett zu verwenden. Eines der besten und ausgiebigsten ist Kunerol. Es ist dies meiner Ansicht nach das beste der bisher bekannten Fabrikate, und ich überzeuge mich täglich mehr, daß dasselbe ein in Geschmack durchaus reines vorzügliches Ersatzmittel für teure Butter, auch bei der feinsten Mehlspeise ist.

Backpulver ist bei fast allem Backwerk ein wenigstens teilweiser Ersatz für Eier, die ja jetzt doppelt so teuer sind als zu der Zeit, da unsere Großmütter Kochbücher schrieben. Man kann durch eine Messerspitze voll Backpulver stets ein Ei sparen, und selbst, wenn man kein Ei weglassen will und man etwas Backpulver beigibt, wird das Gebäck leichter und höher. Ich verwende mit Vorliebe „Treff-Backpulver von Dr. Crato", Tetschen a. Elbe, von dessen stets gleicher Zuverlässigkeit ich mich täglich überzeuge. Ebenso vortrefflich und feinschmeckend ist „Treff-Vanillezucker", der die teure Stangenvanille vollkommen ersetzt und gleich gebrauchsfertig ist.

Auf einen ganz besonders guten und billigen Küchenartikel, der noch nicht genügend bekannt sein dürfte, möchte ich die werten Hausfrauen eigens aufmerksam machen, nämlich „Treff-Puddingpulver von Dr. Crato". Dieses ist

in Päckchen à 15 Heller erhältlich, ergibt einfach in Milch aufgekocht 4—5 Portionen sehr guten Pudding oder bei Verwendung von etwas mehr Milch 4—5 Teller nahrhafte und wohlschmeckende Suppe. Die ganze Herstellung nimmt kaum fünf Minuten Zeit in Anspruch, so daß ein ausreichendes Abendbrot für die Kleinen schnellstens hergestellt ist.

Zucker läutern oder spinnen. Auf 500 g Zucker, welchen man in den Einmachhafen legt, gießt man eine kleine Obertasse voll kaltes Wasser und stellt ihn aufs Feuer. Wenn er anfängt zu kochen, entfernt man den sich bildenden unreinen Schaum auf der Oberfläche. Man läßt den Zucker so lange kochen, bis er Fäden spinnt, und zwar nimmt man einen Löffel, schöpft ihn voll Zucker und läßt diesen langsam in den Hafen zurücklaufen; wenn nach dem Ablaufen des Zuckers am Löffel sich Fäden zeigen, ist er fertig.

Backen im heißen Rohr soll bedeuten, daß das Rohr, wenn die betreffende Speise hineingeschoben wird, schon in voller Hitze sein muß und nicht erst angeheizt werden darf.

Eßlöffel als Maß. Ein Eßlöffel Butter oder Fett ist nicht in flüssigem Zustande gemeint, sondern ganz leicht gehäuft. Bei Mehl und gestoßenem Zucker ist der Löffel stark gehäuft zu nehmen.

Prise als Maß ist so viel, als man zwischen Daumen und Zeigefinger hält. Hat man ganz feine Bäckereien zu bereiten, so ist natürlich die Küchenwage nicht zu umgehen.

Schokolade ist nicht nur ein beliebtes Genußmittel, sondern auch als Bestandteil bei manch feinem Backwerk von großem Wert. Es gibt Schokoladen von Marken aller Länder. Die beste, gehaltreichste und schmackhafteste ist die der Firma J. Meinl, Wien, deren Kaffee- und Kakaosorten ebenfalls rühmlich bekannt sind. Ich ver-

wende für meine Schokoladebäckereien nur Meinl-Schokolade.

Getrocknetes Obst, das zum Kochen bestimmt ist, soll immer tags zuvor eingeweicht werden, da es dadurch viel ergiebiger wird. Man wäscht es und gibt kaltes Wasser darüber, in welchem man es am nächsten Tage kocht.

Eier einzulegen. Die Eier im Winter nicht teurer zu haben als im Sommer, ist gewiß der Wunsch jeder Hausfrau. Man verwendet dazu mit Vorliebe Wasserglas, da dieses Verfahren die wenigste Mühe macht. Man kann aber auch gelöschten Kalk nehmen. Diesen verdünnt man, bis er die Farbe dünner Milch bekommt, Dann nimmt man einen Steintopf oder ein Glas, bestreicht es innen mit dickem Kalk, schichtet die Eier, auf die Spitze gestellt, in Reihen hinein und gießt die Flüssigkeit darüber, die immer die Eier bedecken muß. Trocknet dieselbe später ein, gießt man reines Wasser nach. Ich lege die Eier von Mitte April bis Ende Mai ein, weil da am wenigsten Gefahr ist, angebrütete zu bekommen. Die auf diese Art eingelegten Eier halten sich bis zum nächsten Frühjahr. Sie bleiben immer frisch und gut, und es kann auch aus ihrem Eiweiß Schnee geschlagen werden.

Ein mit Wachs bestrichenes Backblech wird folgendermaßen behandelt: Nachdem das Blech im Rohr heiß geworden, wird es mit einem Stück guten, echten Wachs dünn bestrichen und mit einem Stück weißen, zusammengeknüllten Papier gut auseinandergerieben. Das Blech muß vollständig kalt sein, bevor man das Backwerk darauflegt.

Maggi's Würze eignet sich in hervorragender Weise zur Verbesserung von Suppen, Gemüsen, Salaten, Eierspeisen usw. Sie ist sehr ausgiebig, man sei daher spar-

sam bei ihrem Gebrauche; man koste während des tropfenweisen Zusetzens.

Maggi's Suppen in Päckchen ermöglichen, nur mit Wasser kurze Zeit gekocht, sehr kräftige und nahrhafte Suppen herzustellen, wie Erbs mit Speck, Schwammerl usw. Die genaue Beachtung der jedem Päckchen aufgedruckten Kochvorschrift ist sehr zu empfehlen.

Maggi's Rindsuppenwürfel ergeben — nur durch Übergießen mit kochendem Wasser — eine gebrauchsfertige Suppe von vorzüglichem Geschmack, die sich sowohl als Trinkbouillon, als auch zu Suppen mit Einlagen (Nudeln, Fleckerl usw.), zum Aufkochen von Gemüsen und zum Aufgießen von Braten eignet.

Koche auf Vorrat!

Wohlgemeinter Wink. In unserer modernen Zeit, wo oft auch die Frau darauf angewiesen ist, neben dem Manne am Erwerbsleben teilzunehmen, möchte ich noch auf einen Apparat aufmerksam machen, mittels dessen es möglich ist, Speisen zu bereiten, die nicht für den heutigen Tag bestimmt sind, sondern lange Zeit aufbewahrt werden können, so daß also die Hausfrau in einer Zeit, wo sie weniger beschäftigt ist, imstande ist, für kommende Tage gleichsam auf „Vorrat" zu kochen.

Es sind dies die „Weckschen Apparate zur Frischerhaltung von genußfertigen Speisen".

Obst, Gemüse, Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Säuglingsmilch, alles, was genießbar ist, kann in dem Weckschen Apparat auf Vorrat gekocht werden.

Hauptsächlich eignet sich auch der Apparat zum Einsieden des Obstes, das im Winter so köstlich mundet. Nun

sind Früchte, die, um haltbar zu sein, mit Zucker übersetzt werden müssen, teils nicht jedermanns Geschmack, teils nicht jedem zuträglich. Man kocht also das sogenannte Dunstobst, das dem Magen bekömmlicher ist, da es weniger Zucker erfordert und den natürlichen Geschmack der Früchte nicht beeinträchtigt. Dazu hatte man früher ein sehr umständliches Verfahren. Anders heute. — Durch den Weckschen Apparat ist das Konservieren der Früchte so einfach und praktisch geworden, daß keine Hausfrau versäumen sollte, sich dessen zu bedienen. Kein Verfahren, wie es auch sei, kommt dem durch den Weckschen Apparat auch in gesundheitlicher Beziehung gleich.

Eine Errungenschaft der Neuzeit ist das **Backen im Weck.** Die Frage, ob es möglich sei, im Weckschen Sterilisierapparat auch Kuchen usw. backen zu können und für längere Zeit haltbar zu machen, wurde durch ein Preisausschreiben glänzend gelöst, und die Resultate finden sich in Form der verschiedensten Rezepte in der Zeitschrift: „Die Frischhaltung" (Jahrg. 1908/9). Tatsächlich kann man im Weckschen Apparat alle Sorten Puddings, Koche, Aufläufe, Torten usw. herstellen, die denjenigen, welche in trockener Hitze hergestellt sind, nicht im mindesten an Güte nachstehen. Das „Backen" im „Weck" hat denselben Vorzug wie „das Kochen auf Vorrat", da Kuchen usw. monate- und jahrelang frischgehalten werden kann, ohne ein Austrocknen oder Verderben befürchten zu müssen. Alles nähere Preisliste und Probenummer der Zeitschrift „Die Frischhaltung" durch: Carl Müller, Mähr.-Schönberg Nr. 94, Hauptversandstelle für Österreich-Ung. der Firma J. Weck, G. m. b. H.

Inhaltsverzeichnis

Seite

Puddings.

1. Über das Kochen des Puddings 1
2. Mandelpudding 1
3. Gerührter Mandelpudding . . . 2
4. Feiner Mandelpudding 2
5. Englischer Pudding 2
6. Pudding mit saurem Rahm . . 3
7. Schwarzbrotpudding 3
8. Schokoladepudding 3
9. Schokoladepudding auf andere Art 4
10. Erdbeerpudding 4
11. Haselnußpudding 4
12. Kastanienpudding 4
13. Schwarz- und Weißpudding . . 5
14. Sehr guter Nußpudding 5
15. Karamelpudding 6
16. Vanillepudding 6
17. Feiner Semmelpudding 7
18. Einfacher Semmelpudding . . . 7
19. Feiner Griespudding 7
20. Griespudding mit Äpfeln . . . 8
21. Nudelpudding 8
22. Nudelpudding mit Powidl . . . 8
23. Makaronipudding mit Äpfeln . . 9

Verschiedene Gerichte von Reis.

24. Reispudding 10
25. Reispudding mit Äpfeln 10
26. Gebackener Reis mit Wein . . 11
27. Reis mit gefüllten Äpfeln . . . 11
28. Reis in Fett gedünstet 12
29. Kirschenauflauf von Reis . . . 12
30. Reis mit Schwämmen 12

Verschiedene Koche.

31. Zitronenkoch 12
32. Bröselkoch 13
33. Mohnkoch 13

Seite

34. Vanillekoch 13
35. Koch mit gerösteten Haselnüssen 13
36. Schokoladekoch 14
37. Früchtenkoch 14
38. Reiskoch 14
39. Wiener Koch 14

Aufläufe.

40. Griesauflauf. 15
41. Zitronenauflauf 15
42. Bröselauflauf 15
43. Feiner Apfelauflauf 16
44. Einfacher Apfelauflauf 16
45. Fruchtauflauf 16
46. Brotauflauf 16
47. Schwarzbrotauflauf mit Kirschen oder Weichseln 17
48. Sagoauflauf 17
49. Schokoladenauflauf 17
50. Pfannkuchenauflauf 18
51. Semmelauflauf 18
52. Tropfenauflauf 18
53. Einfacher Auflauf 19
54. Auflauf mit saurem Rahm . . . 19
55. Auflauf mit Schwarzbeeren (Heidelbeeren) 19
56. Reisauflauf mit Aprikosen . . 19
57. Polentakuchen 20
58. Polentaauflauf 20
59. Aufläufe in der Porzellan- oder Emailleform gebacken . . . 20
60. Feiner Zitronenauflauf 21
61. Orangenauflauf 21
62. Haselnußauflauf 21
63. Mandelauflauf 22
64. Auflauf mit Aprikosenmarmelade und Äpfeln 22
65. Quittenauflauf 22

Seite

66. Sehr guter Schaumauflauf . . 22
67. Saurer Rahmauflauf 23
68. Mandelauflauf mit Maremladenschaum 23
69. Kirschenauflauf 23
70. Schokoladenauflauf auf andere Art 24
71. Schokoladenauflauf mit Bröseln 24
72. Vanilleauflauf 24
73. Griesauflauf 24
74. Marmeladenauflauf 24
75. Feiner Auflauf 25

Omeletten.

76. Einfache Omelette 25
77. Marienbader Omelette 25
78. Schneeomelette 26
79. Omelette soufflé 26
80. Biskuitomelette 26
81. Omelette mit Marmelade gefüllt 26
82. Orangenomelette 27

Strudel.

83. Ausgezogener Strudelteig . . . 27
84. Wiener Rahmstrudel 28
85. Apfelstrudel 29
86. Schokoladenstrudel 29
87. Kirschenstrudel 29
88. Prager Strudel 30
89. Reisstrudel 30
90. Saazer Topfenstrudel 31
91. Topfenstrudel auf andere Art . 31
92. Krautstrudel 31

Einfache Mehlspeisen für den Mittagstisch.

93. Beschreibung des Nudelteigs . 32
94. Abgeschmalzene Nudeln. . . . 33
95. Mohnnudeln 33
96. Marienbader Nudelcremspeise . 33
97. Milchnudeln 34
98. Gebackene Nudeln mit Käse und
99. Makaronispeise 34
Rahm 34
100. Topfennudeln auf andere Art . 35
101. Zwetschgen-Pofesen 35
102. Gebackene Semmelschnitten . . 35
103. Semmelschnitten mit Wein . . 36
104. Semmelspeise mit Äpfeln . . . 36
105. Salzburger Nockerln 36

Seite

106. Semmelspeise mit frischen Zwetschgen 37
107. Reisberg. 37
108. Kaiserschmarren 37
109. Sehr gute Apfelspeise 37
110. Krautfleckerle 38
111. Karthäuser Klöße 38
112. Gefüllte Pfannkuchen 38
113. Topfenpalatschinken 39
114. Pfannkuchen mit Kraut . . . 39
115. Liwanzen 39
16. Griesdalken 40
117. Dalken mit Topfen 40
118. Topfenknödelchen 40
119. Wespennester 40
120. Gebackene Griesknödeln . . . 41
121. Apfelküchlein 41
122. Apfelpflanzerl 42
123. Zwetschgenknödeln 42
124. Marienbader Zwetschgen-, Marillen- oder Kirschenknödel . 42
125. Zwetschgenknödeln aus Kartoffelteig 43
126. Griesknödeln 43
127. Gute Knödeln zu Gemüse oder Wildpret 43
128. Stärkeknödeln 44
129. Semmelknödeln 44
130. Speck- oder Schinkenknödeln . 44
131. Egerer Mehlknödeln 45

Hefenteige.

Beschreibung des Hefenteiges im allgemeinen.

132. Hefenteig, abgetriebener . . . 46
133. Feiner Kugelhupf (Napfkuchen) 47
134. Wiener Nußkipfeln 48
135. Sehr guter Weihnachtsstollen . 48
136. Feiner Kaffeekuchen 49
137. Bayerischer Kirchweihkuchen . 50
138. Hefen-Rohrnudeln mit Marmelade gefüllt 50
139. Schneckennudeln 50
140. Faschingskrapfen 51
141. Sehr feine Krapfen 51
142. Bayrische Kücheln 52
143. Feine Kolatschen. 53
144. Einfacher Kuchen mit frischem Obst 53

Seite

145. Feiner Obstkuchen 53
146. Hefendampfnudeln 54
147. Franzensbader Mandelkipfeln . 55
148. Echte Preßburger Nuß- u. Mohnbeugeln 55
149. Streuslkuchen 56
150. Egerer Mohnkuchen 56
151. Gefüllter Kugelhopf 56
152. Zweiback von Hefenteig . . . 57

Schmalzbäckereien.

153. Brandteig 58
154. Brandteig mit Wein 58
155. Backteig mit Hefe 58
156. Einfache Strauben 59
157. Zuckerstrauben. 59
158. Prager Apfelküchlein 59
159. Geb. Zwetschgen (Pflaumen) . 59
160. Geb. Weichseln oder Kirschen . 60
161. Weiße Holunderkücheln . . . 60
162. Hasenöhrln 60
163. Falsche Ritter 60
164. Früchtekrapfeln 61
165. Aprikosenküchlein 61
166. Reisküchlein 61
167. Gebackene Brotschnitten mit Himbeeren. 62
168. Gebackene Schneeballen. . . . 62
169. Gebackene Weinkugeln 62
170. Gebackene Äpfel 63
171. Polsterzipfel 69
172. Saure Rahmwaffeln. 63
173. Waffeln mit Rosinen 63
174. Pastetenteig auch zu Kuchen verwendbar 64
175. Mürbe Teigmassen zu Kuchen 64
176. Mürber Bröselteig 64
177. Bröselteig auf andere Art . . 65
178. Blätterteig mit Wein 65
179. Einfacher Blätterteig mit Zucker 66
180. Sandteig. 66
181. Biskuitmasse 66
182. Gitterkuchen 66
183. Kirschkuchen mit Bröseln . . 67
184. Kirschkuchen auf andere Art . 67
185. Weichselkuchen 67
186. Johannisbeerkuchen 68
187. Verdeckter Apfelkuchen . . . 68
188. Marienbader Kaffeekuchen . . 68
189. Aprikosenkuchen 68

Seite

190. Zwetschgenkuchen 69
191. Zwetschgenkuchen auf and. Art 69
192. Erdbeerkuchen 69
193. Krachkuchen 70
194. Blitzkuchen 70
195. Biskuitkugelhupf 70
196. Gesundheitskuchen 71
197. Butterpogatscherln 71
198. Hobelspäne 71
199. Biskuitrolle 72

Teegebäck.

200. Teebrot 72
201. Teestangerln 72
202. Pariser Teeschnitten 73
203. Kümmelbrezeln 73
204. Teescheiben 73
205. Teebrezeln 73
206. Stranizen mit Schlagrahm . . 74
207. Cremeschnitten 74
208. Spritzgebackenes 74
209. Mandelbrezeln 74
210. Cakes 75

Verschiedene Torten.

211. Gefüllte Haselnußtorte 75
212. Feine Brottorte 76
213. Sachertorte 76
214. Sachertorte auf andere Art . . 77
215. Pischinger Torte 77
216. Linzer Torte 77
217. Gerührte Linzer Torte 78
218. Wiener Gigerltorte 78
219. Reichenberger Torte 79
220. Biskuittorte mit Walnußcreme 79
221. Eierschneetorte mit Himbeeren 79
222. Sehr feine Nußtorte 79
223. Topfentorte 80
224. Griestorte 80
225. Orangentorte. 80
226. Feine Kastanientorte 81
227. Kartoffeltorte 81
228. Ungarische Mandeltorte . . . 81
229. Torte mit Früchten 82
230. Zaubertorte 82
231. Gefüllte Schokoladentorte . . . 82
232. Sandtorte 83
233. Englische Torte 83
234. Gute Wiener Torte 83
235. Punschtorte 84

Seite

236. Kaisertorte 84
237. Karlsbader Torte 84
238. Gute Egerer Torte 85
239. Kaiser-Jubiläumstorte. 85

Glasuren für Torten und kleine Bäckereien.

240. Orangenglasur 86
241. Schokoladenglasur 86
242. Weiße Glasur 86
243. Grüne Glasur 86
244. Rote Glasur 87
245. Glasur mit Punsch 87
246. Eierschaumglasur mit Likör . 87
247. Kaffeeglasur 87
248. Früchtenglasur 87

Fülle für Torten und anderes Backwerk.

249. Fülle von Haselnüssen 88
250. Fülle von Walnüssen 88
251. Cremefülle mit Schlagrahm . . 88
252. Schokoladefülle. 88
253. Weinfülle 89
254. Erdbeerfülle 89
255. Mandelfülle 89
256. Mandelfülle auf andere Art . . 89
257. Fülle mit Zitronat 89
258. Mohnfülle 89
259. Zwetschgenfülle 90
260. Apfelfülle für Hefengebäck . . 90
261. Topfenfülle 90
262. Schlagrahm 90
263. Schlagrahm mit Erdbeeren . . 91
264. Schlagrahm mit Schokolade . . 91
265. Gefrorener Schlagrahm 91

Cremes.

266. Creme auf schwedische Art . . 92
267. Kastanienberg 92
268. Weincreme 92
269. Sehr gute Eiercreme 93
270. Schokoladecreme 93
271. Zitronencreme 94
272. Vanillecreme 94
273. Vanillecreme mit Makronen und Gelee 94
274. Kaffeecreme 94
275. Erdbeercreme 95
276. Mandelcreme 95

Seite

277. Haselnußcreme 95
278. Karamelcreme 95
279. Vogelmilch 96

Gestürzte Cremes und Sulzen.

280. Gestürzte Himbeercreme . . . 97
281. Creme mit Schaumeiern. . . . 97
282. Gesulzte Schokoladecreme . . . 98
283. Gesulzte Quittencreme 98
284. Gesulzte Ananascreme 98
285. Gesulzte Haselnußcreme . . . 99
286. Gesulzte Kastaniencreme . . . 99
287. Sulzen von eingesottenen Säften 99
288. Johannisbeersulze 100
289. Erdbeersulze 100
290. Mandelsulze 100
291. Englische Sulze 101
292. Pfirsichsulze 101

Gefrorenes.

293. Vanille-Gefrorenes 102
294. Zitronen-Gefrorenes 102
295. Erdbeer-Gefrorenes 102
296. Erdbeer-Gefrorenes mit Rahm 102
297. Himbeer-Gefrorenes 103
298. Johannisbeer-Gefrorenes . . . 103
299. Gefrorenes aus Mandeln oder Haselnüssen 103
300. Kaffee-Gefrorenes 103
301. Schokoladegefrorenes 103
302. Aprikosen-Gefrorenes 104
303. Ananas-Gefrorenes 104

Weihnachtsbäckereien.

304. Baseler Lebkuchen 104
305. Feine Haselnußmakronen . . . 105
306. Weihnachtsbusserln 105
307. Ungarisches Früchtenbrot . . . 106
308. Haselnußstangen 106
309. Nußbrezeln 107
310. Biskuitlaibchen. 107
311. Hagebuttenmakronen 107
312. Gefüllte Mandelmakronen . . . 107
313. Einfache Makronen 108
314. Orangenmakronen 108
315. Butterringeln 108
316. Butterteig zum Ausstechen . . 109
317. Butterteig auf andere Art. . . 109
318. Wiener Brötchen 109
319. Gute Pfeffernüsseln 110

Seite

320. Zimtsterne 110
321. Weiße Nürnberger Lebkuchen . 111
322. Feine Prager Lebkuchen . . . 111
323. Echter Marzipan 111
324. Schaumkonfekt 112
325. Schaumeier 113
326. Marienplätzchen 113
327. Englisches Biskuit 113
328. Feine Schokoladenbusserln . . 113
329. Gute Wiener Schokoladeplätzchen 114
330. Schokoladepaste 114
331. Polnische Oblaten 114
332. Egerer Mandelplätzchen . . . 115
333. Haselnußschnitten 115
334. Österreichische Kipfeln 115
335. Marillenzeltchen 116
336. Schokoladepralinees 116
337. Quittenzeltchen 116
338. Quittenpaste 117
339. Kandierte Früchte 117
340. Pommeranzenschalen zum Verzieren 118

Süße Saucen zu Mehlspeisen.

341. Sauce aus Hagebutten 118
342. Weinchadeau 119
343. Einfache Weinsauce 119
344. Rotweinsauce 119
345. Schokoladesauce 119
346. Kirschen- oder Weichselsauce . 119
347. Vanillesauce 120
348. Pommeranzensauce 120
349. Weißer Vanilleschaum 120
350. Eierschaum mit Vanillelikör . 120
351. Obstsaft 121

Kompots.

352. Äpfelkompott 121
353. Birnenkompott 121
354. Kirschen-oderWeichselkompott 122
355. Johannis- oder Himbeerkompott 122
356. Erdbeerkompott 122
357. Aprikosenkompott 122
358. Pfirsichkompott 123
359. Zwetschgenkompott. 123
360. Orangenkompott 123
361. Rhabarberkompott 123
362. Kompott von getrockneten Zwetschgen oder Prünellen . 123

Seite

363. Weintraubenkompott 123
364. Heidelbeerkompott 123
365. Kompott von ungekochten Früchten 124
366. Gemischtes Kompott 124
367. Kompott von Brombeeren . . 124
368. Kompott von Dunstobst . . . 124

Limonaden.

369. Orangenlimonade 124
370. Zitronenlimonade 125
371. Gerstenlimonade für Kranke . 125
372. Limonaden von Obstsaft . . . 125
373. Fruchtzucker für Limonaden . 125
374. Himbeersaft 126
375. Himbeeressig. 126
376. Johannisbeersaft 126

In Zucker eingekochte Früchte.

377. Hagbutten und deren Bereitung 127
378. Gekochtes Hagebuttenmark . . 127
379. Gerührtes Hagebuttenmark . . 128
380. Johannisbeeren in Zucker . . . 128
381. Himbeeren oder Erdbeeren in Zucker 129
382. Entkernte Kirschen oder Weichseln in Zucker 129
383. Brombeeren mit Zucker. . . . 129
384. Aprikosen mit Zucker 129
385. Aprikosenmarmelade 129
386. Stachelbeeren in Zucker . . . 130
387. Quitten in Zucker 130
388. Saazer Kompott 130
389. Preißelbeeren 130
390. Zwetschgen in Zucker 131
391. Johannisbeergelee 131
392. Himbeergelee 131
393. Äpfelgelee 131

Mit Zucker und Essig eingemachte Früchte.

394. Zwetschgen mit Zucker u. Essig 132
395. Schwarzbeeren (Heidelbeeren) mit Zucker und Essig . . . 133
396. Kirschen und Weichsele mit Zucker und Essig 133
397. Birnen mit Zucker und Essig . 133
398. Geschälte Zwetschgen mit Zucker und Essig 134
399. Bohnen in Essig 134

Seite

400. Gurken mit Zucker und Essig . 135
401. Senfgurken 135
402. Kleine Essiggurken 135
403. Schwämme in Essig 136
404. Kürbis mit Zucker und Essig . 136
405. Dunstobst 136
406. Dunstobst auf andere Art. . . 138

Einige gute Kartoffelspeisen

407. Kartoffelnudeln mit Äpfeln . . 138
408. Kartoffelpudding 139
409. Feine Kartoffelkipferln 139
410. Kartoffelnudeln mit Topfen . . 139
411. Ungarische Kartoffelnudelchen. 140

Seite

412. Kartoffelkücheln 140
413. Kartoffelstrudel mit frischen Zwetschgen 140
414. Kartoffelknödel 141
415. Schneeballen oder sog. Spatzen. 141
416. Scharrknödel oder sog. Götzen 142
417. Darwitscher 142
418. Gebackene Knödel 142

Zusammenstellung der in diesem Kochbuche vorkommenden Worte, die im Reichsdeutschen zum Teil eine andere Benennung haben . . IV

Praktische Winke . . . . . V—X

Hotel, Pension Rübezahl „Schönstes Café Marienbads“

Grand-Etablissement Café Rübezahl

Am Wora-Berg gelegen, mit herrlichster Umgebung, bietet den schönsten Aufenthalt für Familien und Kurgäste. Das Hotel ist in 15 Min. (per Fuß) von Marienbad erreichbar; — freistehend und von allen Zimmern die romantischste Aussicht nach Marienbad und seinem Gebirgs-Panorama. Elegant eingerichtete Zimmer und Salons, sowie Spielzimmer, Lesezimmer und Damensalon. Das Restaurant, mit schöner Terrasse und dem großen Frühstücksaal, im Parterregeschoß gelegen, zeichnet sich durch vornehmste Gediegenheit aus und ist mit den zweckentsprechendsten Einrichtungen der Neuzeit versehen.

Parkanlagen, Waldwege, Tennisplätze u. Kinderspielplätze stehen den P. T. Gästen zur Benutzung.

Ganztägiger Automobil- und Pferdeomnibusverkehr.

Tarif des Hotels steht auf Verlangen frei.

G. Zischka

Hofträteur weil. Sr. Maj. d. Königs von England.

Puddings.

1. Über das Kochen des Puddings.

Das Kochgeschirr (Kasserolle), in welches die Puddingform zum Kochen gestellt wird, muß etwas höher sein als die Form. Man gibt soviel heißes Wasser in die Kasserolle, daß die Form noch zweifingerbreit darüber heraussteht, damit beim Kochen das Wasser nicht in die Form dringen kann. Um den gut passenden Deckel gibt man gewöhnlich noch einen in heißes Wasser getauchten Lappen. Es ist gut, die Kasserolle in das Rohr zu stellen, da es dann nicht allzuschnell kocht und auch Oberhitze hat. Jedoch ist dies nicht unbedingt notwendig. Bevor man den Pudding auf die dazu bestimmte Platte herausstürzt, löst man ihn mit einem spitzen Messer von allen Seiten ab, legt die Platte auf die Form, stürzt schnell um, läßt das Ganze einige Minuten stehen und hebt die Form vorsichtig in die Höhe. Jeder Pudding kann mit einigen Löffeln voll gezuckertem, heißem Wein übergossen werden, wenn auch andere Saucen dazu serviert werden. Will man einen brennenden Pudding zu Tisch bringen, so legt man in die obere Öffnung einige Stückchen Zucker, gießt zwei bis drei Löffel starken Rum darauf und zündet ihn an.

2. Mandelpudding.

100 g Zucker werden mit 6 Eidottern schaumig gerührt, 100 g süße, abgezogene Mandeln werden fein gewiegt, die Schale einer halben Zitrone abgerieben und dies

alles mit 25 g feinen Semmelbröseln zusammengerührt. Zuletzt kommt der Schnee der 6 Eiweiß dazu. Die Masse wird in eine gut mit Butter oder Schmalz ausgestrichene Dunstform gefüllt und eine Stunde in Wasser gekocht.

3. Gerührter Mandelpudding.

Man rührt 5 Eidotter mit 50 g Butter ab, gibt 70 g Zucker, 70 g geschälte, in Stifteln geschnittene Mandeln, 2 fein zusammengeschnittene, in gute Milch geweichte Semmeln oder Kipfeln, etwas Rosinen und fein geschnittenes Zitronat und zuletzt den Schnee von 3 Eiweiß dazu, kocht den Pudding in Dunst, stürzt ihn auf eine Platte und gibt Chaudeau oder Hagebuttensauce Nr. 341 dazu.

4. Feiner Mandelpudding.

Es werden 100 g frische Butter mit 100 g Zucker und 5 Eidottern $^1/_2$ Stunde gerührt; dann werden 100 g geschälte, im Rohr gelb geröstete Mandeln gestoßen und mit 35 g Semmelbröseln unter die Masse gerührt. Zuletzt kommt der Schnee von 5 Eiweiß daran. Der Pudding wird $^3/_4$ Stunden in Dunst gekocht und auf eine Platte gestürzt. Dazu gibt man Rotwein oder eine Fruchtsauce Nr. 346.

5. Englischer Pudding.

200 g trockenes Nierenfett wiegt man fein, verreibt es mit 100 g Mehl und mischt es mit 100 g Zucker, 2 Eiern, 4 Eßlöffel voll Obers, 2 Löffel Rum, etwas Salz, je 1 Messerspitze Nelkengewürz und Zimt, etwas Rosinen und Weinbeeren, etwas abgezogene, gewiegte Mandeln, ein Stückchen feingeschnittenes Zitronat, 3 bis 4 feingeschnittene Äpfel und ein halbes Päckchen Backpulver, Marke „Treff“. Hat man alles gut vermischt, füllt man die Masse in die Form und kocht den Pudding eine Stunde in Dunst, stürzt ihn auf die Schüssel oder Platte, serviert ihn brennend und gibt eine Weinsauce Nr. 344 hinzu.

6. Pudding mit saurem Rahm.

2 ganze Eier und 2 Dotter schlägt man mit ¼ l saurem Rahm gut ab und gibt nach und nach 4 schwache Eßlöffel Mehl, eine Prise Salz und den Schnee der 2 Eiweiß dazu. Man füllt die Masse in eine Dunstform und kocht sie ¾ Stunden. Ist der Pudding fertig, wird er mit heißer Butter übergossen und mit geriebenem Parmesankäse überstreut. Denselben Pudding macht man auch mit einigen Löffeln Zucker, gibt Zitrone dazu, läßt den Parmesankäse weg und serviert ihn mit gedünstetem Obst.

7. Schwarzbrotpudding.

6 Eidotter rührt man mit 6 Eßlöffel Zucker und dem Saft einer halben Zitrone schaumig. Dann kommen 8 Eßlöffel voll Bröseln von geröstetem Schwarzbrot, welche man vorher mit 4 Eßlöffeln Rotwein und 2 Löffel Rum angefeuchtet hat, etwas geriebene Zitrone, für 20 Heller gewiegte Mandeln, 20 Heller kandierte, gewiegte Pomeranzenschalen, 2 Hände voll Sultaninen, 2 Messerspitzen gestoßener Zimt, wenig Nelkengewürz, 3 Messerspitzen Backpulver „Treff" und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß dazu. Diesen Pudding kann man im Rohr backen oder auch in Dunst kochen. Eine Viertelstunde, bevor man ihn zu Tisch gibt, übergießt man ihn mit ½ l weißem Kochwein, welchen man vorher mit Zucker und etwas ganzem Zimt gekocht hat.

8. Schokoladenpudding.

Man rührt 8 Eigelb mit 180 g Zucker schaumig, gibt 200 g feingestoßene oder durch die Maschine getriebene, abgezogene Mandeln, für 20 Heller Zitronat und Orangeat, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 50 g geriebene Schokolade und 20 g geriebenes Mundbrot dazu, rührt alles gut durcheinander und hebt den Schnee der 8 Eiweiß leicht darunter, der Teig wird in die ausgestrichene Form gefüllt

und 1 Stunde gebacken oder in Dunst gekocht. Man gibt Rotweinsauce Nr. 344 oder Weincreme Nr. 268 dazu.

9. Schokoladepudding auf andere Art.

Man läßt 50 g frische Butter lauwarm werden, rührt so viel Mehl hinein, als die Butter annimmt, und röstet es hellgelb; dann gibt man 150 g Schokolade dazu und verrührt gut. 1/4 l süßen Rahm bringt man zum Kochen, rührt ihn langsam in die Masse, aus welcher man ein dickes Mus kocht und dann auskühlen läßt. Es kommen nun 5 Eidotter, 150 g Zucker und der Schnee der 5 Eiweiß dazu. Der Pudding wird 1 Stunde in Dunst gekocht. Zitronensauce ist gut dazu.

10. Erdbeerenpudding.

1/4 l reife Erdbeeren werden durch ein Sieb gedrückt. Dann rührt man 1/8 l süßen Rot- oder Weißwein mit 8 Eigelb, gibt 1/4 Kilo feingeriebenes Biskuit, nebst 50 g Zucker und 2 Messerspitzen voll Zimt und den Erdbeersaft dazu, rührt alles durcheinander, bestreicht eine Form mit Butter, füllt die Masse hinein und bäckt sie im Rohr. Ist der Pudding fertig, stürzt man ihn auf die dazu bestimmte Platte und verziert ihn mit rotem und weißem Streuzucker.

11. Haselnußpudding.

140 g Zucker werden mit 5 Eidottern abgerührt. Dann kommen 140 g geriebene Haselnüsse, 30 g mit Arak angefeuchtete Semmelbröseln und der Schnee von 4 Eiweiß dazu. Die Masse füllt man in eine Form und kocht sie 1 Stunde in Dunst oder bäckt sie in einer Tortenform 3/4 Stunden langsam im Rohr. Eine Pomeranzensauce Nr. 348 oder Hagebuttensauce Nr. 341 ist sehr gut dazu.

12. Kastanienpudding.

Man bratet 300 g Kastanien, schält sie und treibt sie durch die Mandelmühle oder reibt sie auf dem Reibeisen.

Dann rührt man 85 g Butter, mit Kunerol gemischt, mit 4 Eidottern und 90 g Zucker schaumig, mischt etwas süßen Rahm, 2 Löffel Rum, die geriebenen Kastanien, 40 g gestoßene Makronen oder Semmelbröseln und zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß dazu. Die Masse wird in die gut ausgestrichene Puddingform gefüllt und 1 Stunde in Dunst gekocht. Dazu gibt man Weinchaudeau, dem man einige Löffel Rum oder Maraskino beimengt, und gießt davon einen Teil über den Pudding.

13. Schwarz- und Weiß-Pudding.

Es werden 65 g zerlassene Butter mit 65 g Mehl in einem flachen Tiegel angerührt und einige Minuten rösten lassen, bis es schäumt, dann kommt ¼ l heißer Rahm oder gute Milch dazu und wird alles zu einem feinen Teig gerührt, solange, bis dieser sich vom Löffel ablöst. Ist die Masse etwas ausgekühlt, kommen 5 Eidotter und 100 g Zucker dazu. Diese Masse wird ½ Stunde gut gerührt. Dann gibt man noch 75 g geriebene Mandeln und den festgeschlagenen Schnee von 4 Eiweiß dazu.

Diese Masse teilt man in zwei Teile. Die eine Hälfte bleibt, wie sie ist. An die andere Hälfte gibt man 40 g geriebene Schokolade. Nun füllt man zuerst die braune Masse in die Form, belegt sie ganz mit Backoblaten (dies verhindert das Zusammenfließen), gibt die helle Masse darauf und kocht den Pudding 1 Stunde in Dunst. Man gibt dazu Weinsauce Nr. 343.

14. Sehr guter Nußpudding.

90 g Butter rührt man schaumig. Dann gibt man 90 g Zucker, 4 Eidotter und ein ganzes Ei, sowie die abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazu und rührt alles ½ Stunde lang. 120 g geschälte Walnußkerne stößt oder reibt man, gibt 120 g Semmelbröseln und 3—4 Eßlöffel

süßen Rahm dazu, mengt alles gut und hebt den Schnee von 4 Eiweiß leicht darunter. Die Puddingform wird gut mit Butter ausgestrichen und mit Semmelbröseln bestreut, die Masse wird eingefüllt und 3/4 Stunden in Dunst gekocht. Man gibt Kirschen- oder Aprikosenkompott dazu.

15. Caramel-Pudding.

140 g gestoßenen Zucker läßt man gelb werden, gibt 6 Eßlöffel voll feine Bröseln dazu, kocht es mit 3 Deziliter siedendem Rahm auf, rührt es, bis es sich von der Kasserolle löst, und läßt es auskühlen, worauf man nach und nach 5 Eidotter dazurührt. Dann mischt man den Schnee der 5 Eiweiß dazu und gibt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Puddingform und kocht sie in Dunst, ungefähr $1^1/_2$ Stunde. Nach dem Kochen stürzt man den Pudding auf eine Schüssel und gibt Vanillecreme oder Himbeersauce herum.

Karamel kann man auf folgende Weise bereiten: Man läßt in einem Pfännchen gestoßenen Zucker zergehen, bis er gelbbraun wird und schäumt. Dann gießt man etwas kochendes Wasser dazu und läßt ihn aufkochen.

16. Vanillepudding.

Eine Puddingform streicht man mit Butter aus und legt eine dicke Lage von 150 g Stangenbiskuit hinein. Dieses Biskuit bestreicht man mit eingekochten Früchten, z. B. Aprikosenmarmelade usw. Dann kommt wieder eine Lage Biskuit, und so fort, bis die Form ziemlich voll ist. 4 Eidotter werden mit 6—8 Eßlöffel voll süßem Rahm und etwas Vanillezucker verrührt, über die Masse gegossen und einige Zeit anziehen lassen. Der Schnee der 4 Eiweiß wird mit 1 Löffel Staubzucker und etwas Vanille vermischt, darübergestrichen und 3/4 Stunde in Wasser gekocht. Rotweinsauce Nr. 344 ist sehr gut dazu.

17. Feiner Semmelpudding.

Von 10 altgebackenen Milchbroten (Semmeln) schneidet man die Rinde ab, teilt jede Semmel in 5—6 Teile, legt sie in eine Schüssel und übergießt sie mit kalter Milch, jedoch nicht zu viel, dreht sie einige Male um und läßt sie ungefähr 20 Minuten stehen. Dann rührt man 2 Eßlöffel Butter oder Kunerol mit 5 Eigelb schaumig, gibt 5—6 Löffel Zucker, 15—20 Stück feingewiegte Mandeln (einige bittere darunter), die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 Hände voll Sultaninen und Weinbeeren, den Saft einer ganzen Zitrone, etwas feingewiegtes Zitronat und Orangeat nebst $^1/_2$ Päckchen Backpulver „Treff" dazu und rührt dies mit den ausgedrückten Semmeln gut durcheinander. Zuletzt hebt man den Schnee der 5 Eiweiß darunter. Die Masse wird in eine Dunstform gefüllt und $1^1/_2$ Stunde in Dunst gekocht. Dazu serviert man Hagebuttensauce Nr. 341 und bringt den Pudding brennend zu Tisch.

18. Einfacher Semmelpudding.

Man schneidet von 8 Semmeln die Rinde ab und verfährt damit wie in voriger Nummer. 3 Eidotter rührt man mit 4 Eßlöffel Zucker, gibt etwas Zitronenschale, etwas Zimt dazu, eine Handvoll Sultaninen und Weinbeeren, rührt dies mit den Semmeln zusammen und gibt den Schnee der 3 Eiweiß darunter. In die Form gefüllt, wird der Pudding 1 Stunde gekocht und eingemachtes Obst dazu gegeben.

19. Feiner Grießpudding.

In 1 l gute Milch gibt man ein kleines Stückchen gute Butter und etwas Salz. Wenn die Milch kocht, läßt man $^3/_4$ Pfund Grieß langsam einlaufen und so lange auf dem Herd unter beständigem Rühren stehen, bis die Masse sich vom Tiegel löst und dick wird. Dann rührt man 6 Eidotter mit 120 g Zucker schaumig, gibt 20 Stück süße und

10 Stück bittere Mandeln, fein gewiegt, etwas abgeriebene Zitronenschale dazu und vermischt dies alles mit dem ausgekühlten Grieß. Der festgeschlagene Schnee der 6 Eiweiß kommt dazu. Die Masse wird in die Form gefüllt und 1¼ Stunde in Dunst gekocht. Man gibt eine Fruchtsauce Nr. 346 dazu. 3 Messerspitzen voll Backpulver (Crato) machen den Pudding viel leichter.

20. Grießpudding mit Äpfeln.

Dieser Pudding wird ebenso bereitet wie in voriger Nummer. Man gibt die Hälfte des Teiges in die Form, schneidet 5 gute, mürbe, säuerliche Äpfel in feine Schnittchen, gibt diese auf den Teig, überträufelt sie mit einigen Löffeln Hagebuttenmark, streut noch etwas Zucker darauf, füllt die andere Hälfte des Teiges darauf und kocht den Pudding 1¼ Stunde in Dunst oder bäckt ihn im Rohr 1 Stunde. Der Teig zu jedem Grießpudding muß ziemlich fest sein, da er sonst schnell zusammensinkt.

21. Nudelpudding.

Von 3 Eidottern, etwas Zucker und wenig Salz und dem nötigen Mehl macht man einen feinen Nudelteig und walkt ihn ganz dünn aus. Ist derselbe etwas trocken, schneidet man ganz feine Nudeln, kocht sie in ¾ l guter Milch mit etwas Zucker und Vanille gut ein und läßt sie in einer Schüssel abkühlen. 60 g Butter rührt man mit 3—4 Eidottern gut ab, gibt 60 g Zucker dazu, gibt die Nudeln hinein, sowie den Schnee der 3 Eiweiß, füllt die Masse in die mit Butter ausgestrichene Form und kocht sie 1¼ Stunde in Dunst. Gestürzt serviert man den Pudding mit Vanillesauce Nr. 347.

22. Nudelpudding mit Powidl.

Man macht mit 3 ganzen Eiern wie in Nr. 21 einen Nudelteig, läßt die Flecke gut abtrocknen und schneidet dann

schmale, fingerlange Nudeln, welche man in Salzwasser 10 Minuten lang kochen läßt. Dann werden sie abgeseiht, in eine Schüssel getan und mit 3 Löffeln zerlassener Butter oder Kunerol und 4 Löffeln Zucker vermischt. Eine Backform (Kugelhupf) wird mit Butter oder Schmalz gut ausgestrichen und mit Semmelbröseln ausgestreut. Man füllt die Hälfte der Nudeln hinein und gibt 5—6 Eßlöffel Powidl mit Zucker und etwas Rum oder Arak vermischt auf die Nudeln, jedoch so, daß der Powidl nicht an den Rand der Form kommt, da sonst der Pudding anklebt. Nun gibt man die zweite Hälfte der Nudeln darauf und bäckt den Pudding im Rohr 3/4 Stunde. Ist er fertig, löst man ihn ab, deckt die dazu bestimmte Platte auf die Form und dreht sie langsam um. Man bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

23. Makkaronipudding mit Äpfeln.

250 g Makkaroni mittlerer Stärke werden in Salzwasser 1/2 Stunde gekocht, abgegossen und auskühlen lassen. Aus 2 Löffeln Butter oder Kunerol und 4 Löffeln Mehl wird ein ganz helles Einbrenn gemacht und mit kalter Milch zu einem dicken Brei gerührt. Dazu kommen 2 Eidotter, 3 Löffel Zucker, wenig Salz, etwas geriebene Zitrone, 1/2 Teelöffel Backpulver und wird alles gut verrührt; dann kommt der Schnee der 2 Eiweiß dazu und zuletzt die Makkaroni. Eine Backform wird gut mit Butter ausgestrichen und die Hälfte der Masse hineingegeben. Auf diese kommt eine ziemlich dicke Lage feingeschnittener, mürber Kochäpfel, welche gut mit Zucker bestreut werden, die zweite Hälfte der Masse darüber, und der Pudding wird dann im heißen Rohr 3/4 Stunden gebacken.

Verschiedene Gerichte von Reis.

Den Reis zu brühen, halte ich nicht für unbedingt notwendig. Ich wasche denselben vor dem Verbrauch mit lauwarmem Wasser einigemal und spüle ihn nochmals mit kaltem Wasser nach. Dann lasse ich die Milch in einer Kasserolle kochen mit den angegebenen Zutaten, gebe den Reis hinein, lasse ihn einigemal aufkochen und stelle ihn zurück auf den Herd, oder was noch besser ist, in die heiße Röhre, decke ihn zu und lasse ihn ¾ Stunde dämpfen, indem ich ihn hier und da einmal umwende und, wenn nötig, einige Löffel heiße Milch nachgieße. Es ist nicht nötig, daß der Reis stark kocht; im Gegenteil: wenn derselbe langsam dünstet, so bleiben die Körner viel schöner und größer und der Reis wird ebensobald weich. Ich werde in den Rezepten nicht mehr ausführlich auf die Behandlung des Reises zurückkommen.

24. Reispudding.

Man kocht ¼ Kilo schönen Reis mit 1 l Milch weich und läßt ihn kalt werden. 2 Eßlöffel Butter oder Kunerol werden mit 4 Eidottern und 5 Löffel Zucker schaumig gerührt, dann kommt etwas abgeriebene Zitronenschale, eine Handvoll Sultaninen, ebensoviel Weinbeeren (Korinthen) dazu. Man mischt alles durcheinander und hebt den Schnee von 2 Eiweiß darunter. Eine Dunstform streicht man mit Butter aus und überstreut sie mit Semmelbröseln, füllt die Masse ein und kocht sie 1¼ Stunden in Dunst. Hagebuttensauce Nr. 341 wird vor dem Servieren heiß über den Pudding gegossen.

25. Reispudding mit Äpfeln.

Der Reisteig wird ebenso gemacht wie in voriger Nummer. Eine Puddingform streicht man gut mit Butter oder

Kunerol, bröselt sie aus und gibt die Hälfte des Teiges hinein. Dann schneidet man 6 mürbe Äpfel in kleine Schnitzchen, legt sie über den Reis, bestreut sie mit Zucker und gibt die zweite Hälfte des Reises darauf. Kochzeit 1¼ Stunden. Der Reisteig zu Puddings muß etwas fester sein als zu einem gebackenen Reisauflauf.

26. Gebackener Reis mit Wein.

¼ Kilo Reis läßt man mit ½ l Milch und einigen Löffeln Wein weich dämpfen. Dann gibt man 1 Löffel Butter, 4 Löffel Zucker, eine Handvoll Weinbeeren und Sultaninen, 3 Eigelb und einen Kaffeelöffel Backpulver „Treff" dazu, mischt alles durcheinander und hebt den Schnee der 3 Eiweiß darunter. In einer ausgestrichenen Form bäckt man den Reis ¾ Stunden. Nach dem Backen stürzt man ihn heraus und übergießt ihn mit heißem, gezuckertem Wein.

27. Reis mit gefüllten Äpfeln.

½ Kilo Reis kocht man mit 1½ l Milch und etwas Salz weich und läßt ihn auskühlen. 5 Löffel Zucker rührt man mit 3 Löffel Kunerol und 4 Eidottern ab, reibt die Schale einer halben Zitrone dazu, gibt dies zu dem Reis und hebt den Schnee der 4 Eiweiß darunter. Eine längliche Form oder Backpfanne wird gut mit Butter oder Schmalz ausgestrichen und der Reis eingefüllt. 10—12 gute Kochäpfel schält man, schneidet oben eine Scheibe ab, sticht das Kernhaus heraus und setzt sie reihenweise in den Reis. Die Höhlung der Äpfel wird mit eingekochten Früchten gefüllt; am besten dazu ist Hagebuttenmark, die vorher abgeschnittenen Deckelchen kommen wieder darauf. Die Äpfelchen werden nochmals mit Zucker überstreut und das Ganze 1¼ Stunden gebacken. Dieser Reisauflauf ist sehr gut und eine ausgiebige Fastenspeise.

28. Reis in Fett gedünstet.

¼ Kilo schöner Reis wird gewaschen. Dann macht man 1 Eßlöffel Fett heiß, gibt den Reis hinein und wendet ihn einigemal um. Dann gießt man ½ l kaltes Wasser nebst etwas Salz dazu und läßt den Reis langsam weich dämpfen.

29. Kirschenauflauf von Reis.

Man bereitet einen Reisteig wie in Nr. 26, gibt ihn in eine längliche Backform und drückt schöne, schwarze Herzkirschen reihenweise hinein, streut Zucker darauf und bäckt den Auflauf eine Stunde. Statt Kirschen kann man auch reife, süße Weichseln nehmen.

30. Reis mit Schwämmen oder Kalbslunge.

¼ Kilo Reis wird weich gedämpft und kalt gestellt. Ein kleiner Teller gehäufter Schwämme werden geschnitten und in Butter mit etwas Petersilie gedämpft. Ein Tiegel wird gut mit Fett ausgestrichen und mit Bröseln bestreut, die Hälfte des Reisteigs hineingegeben, die Schwämme darauf und dann die zweite Hälfte des Reis. Der Tiegel wird in heißes Wasser gestellt, zugedeckt und ¾ Stunden gekocht. Anstatt Schwämme kann man auch vorher gekochte und dann fein gewiegte Kalbslunge nehmen, welche man aber nicht in die Mitte geben, sondern mit dem Reis vermengen soll. Einige Löffel der Brühe, in der die Lunge gekocht wurde, machen das Ganze saftiger.

Verschiedene Koche.

31. Zitronenkoch.

100 g Butter treibt man mit 5 Eidottern und 100 g Zucker ab, gibt 70 g geschälte geriebene Mandeln, darunter einige bittere, den Saft und die Schale einer halben

Zitrone, eine Handvoll Semmelbröseln und den Schnee der 5 Eiweiß dazu. Die Masse wird in die Form gefüllt und $^1/_2$ Stunde in Dunst gekocht.

32. Bröselkoch.

100 g Zucker werden mit 6 Eidottern gerührt. Dann mischt man 70 g Bröseln von Schwarzbrot, 2 Messerspitzen Zimt, 1 Messerspitze Nelken, für 20 Heller kandierte Pomeranzenschale, ein Stückchen Zitronat, letztere beide fein geschnitten, 70 g geschälte, gewiegte Mandeln nebst dem Schnee der 4 Eiweiß dazu und kocht die Masse in einer gut mit Butter ausgestrichenen Form $^1/_2$ Stunde in Dunst. Ein Stück Zucker läßt man spinnen, kocht den Saft einer Pomeranze mit 4 Eßlöffel Weißwein damit auf und gießt dies über den gestürzten Koch.

33. Mohnkoch.

50 g Butter werden mit 4 Eidottern abgerührt. Dann kommen 70 g Zucker, 50 g gestoßene, geschälte Mandeln, 70 g feine in Milch geweichte Semmelbröseln, für 20—30 Heller gestoßener Mohn und der Schnee der 2 Eiweiß dazu. Dies alles wird in einer Dunstform eine Stunde gekocht.

34. Vanillekoch.

5 Eidotter rührt man mit 100 g Zucker und $^1/_2$ Päckchen Vanillinzucker, Marke „Treff". 50 g fein gestoßene Mandeln, 50 g Biskuitbröseln, 50 g zerlassene Butter und der Schnee von 4 Eiweiß kommt dazu. Der Koch wird in Dunst gekocht und mit Fruchtsaft, dem man etwas Rum beimengt, serviert. Unter Vanillin ist gemeint Vanillinzucker, Marke „Treff", von Dr. Crato.

35. Koch mit gerösteten Haselnüssen.

20 g Nüsse schält man und röstet sie mit Zucker. Sind sie ausgekühlt, werden sie gestoßen, mit 6 Eidottern und

70 g Zucker abgerührt. Dann mischt man den Schnee von 4 Eiweiß dazu, siedet den Koch in Dunst, stürzt ihn und gibt Vanillesauce Nr. 347 dazu.

36. Schokoladekoch.

2 Semmeln läßt man in Milch gut weich werden und drückt sie gut aus. 70 g Butter rührt man mit 5 Eidottern, 100 g Zucker und 150 g geriebener Schokolade ab, gibt etwas abgeriebene Zitrone, 140 g gestoßene Haselnüsse, 40 g feingeschnittenes Zitronat, 30 g Orangeat, den Schnee von 4 Eiweiß dazu und kocht die Masse in Dunst.

37. Früchtekoch.

4 Eidotter werden mit 70 g Zucker und 70 g Butter abgerührt. Dann kommen 70 g geschälte, gestoßene Mandeln, 70 g Mehl oder Biskuitbröseln, 2 Messerspitzen Backpulver „Treff" und der Schnee von 2 Eiweiß dazu. Nun wird die eine Hälfte des Teiges in die Form gefüllt und frische oder auch eingesottene Weichseln oder Marillen darauf gelegt, der übrige Teig darauf gefüllt und im Rohr sehr langsam gebacken. Ist er fertig, streut man Zucker und Zimt darauf.

38. Reiskoch.

100 g schönen Reis kocht man in Milch weich und dick, rührt 70 g Butter oder Kunerol mit 4 Eidottern, 70 g Zucker und etwas geriebener Zitronenschale ab, gibt den ausgekühlten Reis dazu, mischt den Schnee der 4 Eiweiß darunter und bäckt ihn in einer mit Butter ausgestrichenen Form ¾ Stunden im Rohr. Dazu gibt min Erdbeerkompott Nr. 362.

39. Wienerkoch.

In einer Kasserolle wird ¼ l gute Milch warm gemacht; dann gibt man 90 g Zucker mit Vanille, 70 g Butter, 6

abgeschlagene Eidotter, 2 Eßlöffel Mehl dazu und kocht alles bei beständigem Rühren, bis es dick ist, rührt fort, bis die Masse kalt ist, mengt hierauf den Schnee der 6 Eiweiß dazu und bäckt die Masse in einer Schüssel nach Nr. 59.

Aufläufe.

40. Grießauflauf.

250 g Grieß wird mit 100 g Butter oder Kunerol, 3 Löffel Zucker und etwas Salz in 1¼ l guter Milch 10 Minuten lang gekocht. Ist die Masse kalt geworden, kommen 4 Eidotter und der Schnee der 4 Eiweiß dazu. Man füllt alles in eine mit Butter oder Schmalz ausgestrichene Backform und bäckt den Auflauf ¾ Stunden im Rohr.

Will man eingesottene Früchte dazu verwenden, nimmt man eine längliche Porzellanform oder Schüssel, streicht sie gut mit Butter aus, gibt die Früchte hinein, füllt den Teig darauf und bäckt ihn im Rohr, indem man die Form nach Nr. 59 auf ein Backblech stellt.

41. Zitronenauflauf.

Es werden 6 Eidotter mit 6 Eßlöffel Zucker gerührt, der Saft einer halben Zitrone und die abgeriebene Schale derselben dazugegeben, sowie 6 Löffel Mehl und der Schnee der 6 Eiweiß daruntergemengt. Der Teig wird ebenso in einer Porzellan- oder Emailform gebacken, wie in voriger Nummer beschrieben.

42. Bröselauflauf.

4 ganze Eier werden mit 5 Löffel Zucker schaumig gerührt, dann gibt man 3 Messerspitzen Zimt, 1 Messerspitze Nelkengewürz und 5 Eßlöffel voll Semmelbröseln dazu. Dieser Auflauf ist sehr schnell fertig; er wird nur 25 Minuten

gebacken. Man gibt gedünstetes Obst dazu. Zwei Messerspitzen voll Backpulver, Marke „Treff", macht den Teig leichter.

43. Feiner Apfelauflauf.

2 Eßlöffel Butter, 5 Eidotter, eine Handvoll geriebene Mandeln, 6 Eßlöffel Mehl, etwas abgeriebene Zitronenschale und 3 Löffel Zucker wird gut abgerührt. Dann werden 6 bis 7 gute Kochäpfel geschält und fein geschnitten daruntergemengt. 3 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und daruntergehoben. In einer mit Butter gestrichenen Form gebacken.

44. Einfacher Apfelauflauf.

$^1/_2$ Kilo Mehl gibt man in eine tiefe Schüssel oder einen Hafen und rührt es mit 1 l Milch, 3 ganzen Eiern, etwas Salz und 3 Eßlöffeln Zucker tüchtig ab. Eine längliche Backpfanne streicht man mit Butter oder Schmalz aus, gießt den Teig hinein, gibt 10—12 geschälte, feingeschnittene Kochäpfel darauf, überstreut diese mit etwas Zucker und bäckt den Auflauf $^1/_2$ Stunde im Rohr.

45. Fruchtauflauf.

$^1/_2$ l gute Milch wird mit 130 g Butter gekocht; dann kommen 140 g Mehl hinein und wird der Teig glatt abgerührt. Ist er kalt, werden 6 Eigelb nach und nach dazugegeben nebst 70 g Zucker, etwas abgeriebener Zitrone und dem Schnee von 5 Eiweiß. In die Form füllt man eine Lage Teig, dann Aprikosenmarmelade, wieder eine Lage Teig und so fort. Auch andere Fruchtmarmeladen kann man zu diesem Auflauf verwenden.

46. Brotauflauf.

5 Eßlöffel Zucker rührt man mit 3 Eidottern schaumig. 4—5 Eßlöffel Bröseln von Schwarzbrot werden vorher mit

5 Löffeln weißem Wein angefeuchtet und 15 Minuten stehen gelassen. Dann rührt man alles zusammen noch etwas ab, gibt 2 Messerspitzen Zimt, wenig Nelken, etwas Backpulver „Treff", etwas abgeriebene Zitrone nebst dem Schnee der 3 Eiweiß dazu. Man bäckt den Auflauf $^1/_2$ Stunde sehr langsam.

47. Schwarzbrotauflauf mit Kirschen oder Weichseln.

100 g Zucker werden mit 6 Eigelb schaumig gerührt. Dann kommen 40 g geriebene Mandeln, etwas abgeriebene Zitrone, je ein Stückchen Zitronat und Orangeat, 100 g geriebenes Schwarzbrot, zwei Messerspitzen Backpulver „Treff" und der Schnee der 6 Eiweiß dazu. Die Masse wird in die Form gefüllt und Weichsel oder Kirschen daraufgelegt. Man bäckt den Auflauf in einer Form 30—35 Minuten. Gestürzt, gibt man Weichselsauce Nr. 346 darüber.

48. Sagoauflauf.

In $^1/_2$ l Milch mit einem Stückchen Butter kocht man 100 g gewaschenen Sago zu einem Mus und läßt dieses erkalten. Dann rührt man 30 g Butter oder Kunerol mit 3 Eidottern und 50 g Zucker schaumig ab, gibt 15 geriebene Mandeln, etwas Zitronat und Orangeat dazu, rührt das Sagomus darunter nebst dem Schnee der 3 Eiweiß und bäckt den Auflauf in einer mit Butter bestrichenen Form.

49. Schokoladeauflauf.

2 Semmeln, von denen man die Rinde entfernt hat, weicht man in kalter Milch, drückt sie später aus und treibt sie mit 60 g geriebener Schokolade gut ab. Diese Masse kocht man in $^1/_4$ l Milch und läßt sie auskühlen. Dann rührt man 35 g Butter, 4 Eidotter, 50 g Zucker mit etwas Vanille schaumig, gibt den Schnee der 4 Eiweiß darunter und bäckt den Auflauf $^1/_2$ Stunde bei mäßiger Hitze.

50. Pfannkuchenauflauf.

Von $^1/_2$ Kilo Mehl, 3 Eiern, etwas Salz, 2 Eßlöffeln Zucker und der nötigen Milch macht man einen Pfannkuchenteig, bäckt diesen und schneidet davon feine Nudeln. 40 g Butter oder Kunerol treibt man ab und rührt damit 50 g Zucker und 3 Eidotter schaumig, gibt 40 g abgeschälte, länglich geschnittene Mandeln, eine Handvoll Sultaninen, ein Stückchen feingeschnittenes Zitronat, 1 Löffel Rum und den Schnee der 3 Eiweiß dazu und rührt alles samt den Nudeln zu einem Teig. Man bäckt den Auflauf $^1/_2$ Stunde. Man kann ihn auch in einer Dunstform kochen und Weinsauce Nr. 342 dazu geben.

51. Semmelauflauf.

5 altgebackene Semmeln schneidet man feinblättrig, überschüttet sie mit $^1/_2$ l kalter Milch und läßt sie weich werden. Dann kommt etwas Butter in eine Pfanne; man gibt die ausgedrückten Semmeln hinein und läßt sie unter öfterem Umrühren etwas abtrocknen, bis es ein dickes Mus ist. 40 g Butter werden damit abgerührt, ebenso 100 g Zucker, 5 Eidotter und 50 g gestoßene Mandeln, darunter einige bittere, dazu gegeben. Zuletzt kommt der Schnee der 5 Eiweiß darunter und wird die Masse in einer Auflaufform $^3/_4$ Stunde gebacken.

52. Topfenauflauf.

Man rührt 100 g Butter gut ab, gibt 100 g Zucker und 5 Eidotter dazu und rührt alles schaumig. 80 g Mandeln, gewiegt oder gestoßen, etwas Zitronenschale, eine Prise Salz nebst 130 g frischem, fein zerdrücktem Topfen (Quarck) und zuletzt der Schnee von 4 Eiweiß werden dazu gegeben. Das Ganze in der Auflaufform gebacken.

53. Einfacher Auflauf.

1/2 Kilo Mehl schlägt man mit 1 l Vollmilch, 4 ganzen Eiern, 3 Eßlöffel Zucker und etwas Salz tüchtig ab, streicht eine Auflaufform mit Butter oder Kunerol aus und bäckt den Auflauf in gut ausgehitztem Rohr. Letzteres ist bei allen Aufläufen zu beachten, da diese sonst nicht steigen. Getrocknete Zwetschgen mit etwas Zitronenschale gekocht, sind sehr gut dazu.

54. Auflauf mit saurem Rahm.

Man rührt 1/2 l sauren Rahm mit 100 g Zucker, 7 Eigelb und etwas abgeriebener Zitronenschale gut ab, mengt 2 Löffel Mehl und den Schnee von 5 Eiweiß darunter. Eine Form wird mit Butter gestrichen, mit Mehl bestreut, die Masse eingefüllt und 1 Stunde gebacken. Der Auflauf wird in der Form zu Tisch gebracht.

55. Auflauf mit Schwarzbeeren (Heidelbeeren).

Man rührt 1/4 Kilo Mehl mit 1/2 l Milch, 2—3 ganzen Eiern, 1 Löffel Zucker, eine Prise Salz gut ab und gießt den Teig in eine mit Butter oder Kunerol ausgestrichene Backpfanne. 1/2 l Schwarzbeeren werden gewaschen und auf dem Teig gleichmäßig verteilt; hierauf wird Zucker darübergestreut und 1/2 Stunde gebacken. Nach dem Backen streut man nochmals Zucker darauf. Dieser Auflauf ist bei Kindern sehr beliebt.

56. Reisauflauf mit Aprikosen.

1/4 Kilo Reis kocht man mit 3/4 l Milch und wenig Salz dick und weich. Ist derselbe ausgekühlt, rührt man 2 Löffel Butter oder Kunerol, 4 Löffel Zucker, 3 Eidotter und etwas Zitrone schaumig, gibt dieses zu dem ausgekühlten Reis und rührt alles gut durcheinander. Der festgeschlagene Schnee der 3 Eiweiß wird leicht daruntergerührt, eine läng-

liche Form mit Butter gestrichen und der Boden derselben mit Reisteig belegt. Dann kommt eine Lage von eingesottenem Aprikosenmark und der übrige Reisteig darauf. Backzeit 3/4 Stunden. Im Sommer kann man reife Aprikosen nehmen, die man in Stücke zerschnitten und mit Zucker weich gedünstet hat.

Es ist dies eine ausgiebige Mehlspeise für größere Familien.

57. Polentaauflauf.

200 g Polenta (Maismehl) wird in 1/2 l kochender Milch eingerührt und einige Minuten kochen gelassen. Nachdem die Masse erkaltet ist, kommt dazu: 2 Eier, 1 Prise Salz, 3 Löffel Zucker, 2 Löffel Mehl, etwas Zitrone, 2 Messerspitzen Backpulver und nach Bedarf noch etwas Milch. In gut ausgestrichener Form wird der Auflauf 1/2 Stunde gebacken.

58. Polentakuchen.

160 g Zucker rührt man mit 3 Eidottern, dem Saft einer halben Zitrone und 2 Löffeln Rum schaumig. Dann kommt 120 g Polentamehl (Maisgrieß), 1 Päckchen Vanillezucker, 1/2 Teelöffel Backpulver, Marke „Treff", und zuletzt der Schnee der 3 Eiweiß darunter. Eine Springform streicht man gut mit Butter und bäckt den Kuchen schön gelb. Nach dem Backen wird er mit beliebiger Marmelade bestrichen oder Kompott dazu gegeben.

59. Aufläufe in der Porzellan- oder Emailleform gebacken.

Nachstehende Aufläufe, die nur kurze Zeit zum Backen brauchen, müssen in der Form zu Tisch gebracht werden. Deshalb bäckt man sie in hübschen Porzellan- oder Emailformen, deren es heutzutage in reicher Auswahl gibt. Diese Formen können teller- oder schüsselförmig sein, je nach der Art des Auflaufs. Die Form stellt man zum Backen nicht in das heiße Rohr, sondern auf ein Backblech, das man mit

etwas Salz oder Sand bestreut hat, was das Springen der Form verhindert. Salz oder Sand kann man öfters verwenden. Selbstverständlich muß die Form stets mit Butter ausgestrichen und mit Semmelbröseln bestreut sein. Viel Abwechslung kann man erzielen, wenn man diese Art von Aufläufen mit eingesottenen Früchten füllt. Man gibt vom vorbereiteten Teig nur die Hälfte in die Form, dann schneidet man eine Backoblate genau so groß wie die Form und legt sie auf die Teighälfte. Die Oblate kann auch zusammengesetzt sein, das schadet nichts. Auf diese Oblate gibt man eingekochte, aber nicht dünnflüssige Früchte, Marmelade oder frischgedünstetes Obst, legt wieder eine Oblate darauf und gibt die zweite Teighälfte darüber. Die Oblate wird weich und vereinigt sich ganz mit dem Teig, so daß nach dem Backen nichts mehr bemerkbar ist. Solch ein gefüllter Auflauf ist schön und gut. Man muß sich beim Füllen sehr beeilen und schon alles vorgerichtet haben, weil die Oblaten schnell weich werden. Jeder nachstehende Form-Auflauf kann in dieser Weise gefüllt werden.

60. Feiner Zitronenauflauf.

5 Eidotter rührt man mit 4 Löffel Zucker schaumig, gibt den Saft einer halben Zitrone und etwas abgeriebene Schale und 4 Löffel Mehl dazu. Man rührt alles durcheinander und hebt den Schnee der 5 Eiweiß darunter. Der Teig wird in die mit Butter bestrichene Form gefüllt und $^1/_2$ Stunde gebacken.

61. Orangenauflauf.

Derselbe wird ebenso bereitet wie in voriger Nummer; nur nimmt man statt Zitrone Orange mit Saft.

62. Haselnußauflauf.

70 g Zucker werden mit 5 Eidottern schaumig gerührt, dann kommen 70 g gestoßene oder geriebene Haselnüsse,

2 Löffel voll mit Likör oder Wein angefeuchtete Biskuitbröseln oder solche von mürbem Brot dazu nebst dem Schnee der 5 Eiweiß. Backzeit $^1/_2$ Stunde.

63. Mandelauflauf.

140 g Zucker kocht man mit 3 Löffeln Wasser, bis er dick ist und eine bräunliche Farbe bekommen hat. 140 g ungeschälte Mandeln schneidet man in Stifteln (kann sie auch durch die Mandelmühle treiben), mischt sie mit dem gekochten Zucker, sowie etwas Zimt und dem Saft einer halben Zitrone und läßt das Ganze auskühlen. Dann rührt man 6 Eidotter und den Schnee von nur 2 Eiweiß dazu und bäckt den Auflauf nach Angabe Nr. 59 in einer Schüssel.

64. Auflauf mit Aprikosenmarmelade und Äpfeln.

5—6 gute Äpfel werden gedünstet oder gebraten und durch einen Seiher getrieben. Von diesem Mark nimmt man 5 Löffel voll und rührt 50 g Butter, 70 g Zucker, 30 g feingeschnittene Mandeln, 1 Löffel Aprikosenmarmelade, 1 Löffel voll mit Obers angefeuchtete Bröseln darunter und gibt noch den Schnee von 4 Eiweiß und 4 Eidotter dazu. Die Hälfte dieses Teiges füllt man in die Form, legt eine Oblate nach Beschreibung in Nr. 59 darauf, gibt einige Löffel Aprikosenmarmelade darauf, deckt diese mit einer Oblate zu und füllt die zweite Hälfte des Teiges darauf. Man bäckt den Auflauf $^1/_2$ Stunde.

65. Quittenauflauf.

Es werden 100 g Zucker mit 5 Eidottern gerührt. Dann kommen 5 Löffel voll gebratene passierte Quitten, 2 Löffel Semmel- oder Biskuitbröseln und der Schnee der 5 Eiweiß dazu. Diesen Auflauf kann man in einem Suppenteller backen.

66. Sehr guter Schaumauflauf.

5 Löffel Reis kocht man in Milch mit etwas Zucker weich und läßt ihn auskühlen. Die Form wird mit Butter

bestrichen und von dem Reis, welchem man noch etwas Zucker und Vanillin beigemengt hat, in der Mitte der Form eine Art Berg gebildet. 3—4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, mit Zucker und Aprikosenmarmelade vermengt, über dem Reis und außen herum angehäuft und das Ganze eine gute Viertelstunde gebacken.

67. Saurer Rahmauflauf.

100 g Zucker werden mit 6 Eidottern gerührt, etwas Zitrone dazu gegeben, dann kommen $1^1/_2$ Löffel Mehl, $^1/_4$ l dicker saurer Rahm und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß dazu. Backzeit $^1/_4$ Stunde.

68. Mandelauflauf mit Marmeladeschaum.

100 g Zucker rührt man mit 3 Eidottern, einem ganzen Ei und 100 g geschälten, gestoßenen Mandeln $^1/_2$ Stunde lang. Dann kommen 30 g Bröseln und der Schnee der 3 Eiweiß dazu. 8—10 kleine Maschanzker Äpfel werden geschält, das Kernhaus ausgestochen und in wenig Zuckerwasser nur einigemal aufgekocht, auf einen Teller gelegt und mit beliebiger Marmelade von Hagebutten, Quitten, Himbeeren usw. gefüllt. Diese Äpfel stellt man in die mit Butter ausgestrichene Backform und gibt obige Masse darüber. Dann bereitet man Schaum von 3—4 Eiweiß mit Zucker und Himbeermarmelade, häuft diesen bergartig darauf und bäckt den Auflauf $^1/_4$ Stunde. Man kann auch noch feingewiegte Mandeln auf den Schnee streuen.

69. Kirschauflauf.

5 Eidotter werden mit 4 Löffeln Zucker, etwas abgeriebener Zitrone und dem Saft einer halben Zitrone schaumig gerührt. Dann gibt man 4 Löffel Mehl, 2 Messerspitzen Backpulver, Marke „Treff“, und den Schnee der 5 Eiweiß dazu, füllt die Masse in die Form, legt reihenweise schöne reife Kirschen darauf und bäckt den Auflauf 30—35 Minuten.

70. Schokoladeauflauf.

6 Eidotter rührt man mit 4 Löffeln Zucker gut ab, gibt 300 g geriebene Vanilleschokolade, 5 Löffel Mehl nebst dem Schnee der 6 Eiweiß dazu und bäckt den Auflauf $^1/_2$ Stunde in einer mit Butter ausgestrichenen Porzellan- oder Emailform.

71. Schokoladeauflauf mit Bröseln.

Man rührt 5 ganze Eier mit 4 Eßlöffeln Zucker schaumig; dann kommen 5 Eßlöffel Bröseln von Weißbrot und 250 g geriebene Schokolade darunter. Alles wird gut durcheinandergemischt, in die Form gefüllt und 30 Minuten gebacken.

72. Vanilleauflauf.

In $^1/_4$ l Rahm kocht man eine halbe Stange Vanille, klein geschnitten, einige Minuten und läßt dies kalt werden. Dann kommen 70 g Mehl, 70 g Zucker dazu, und wird das Ganze tüchtig abgeschlagen. 5 Eidotter rührt man mit 25 g Butter und einer Prise Salz ab, gibt den Schnee der 5 Eiweiß darunter, mengt das Ganze und bäckt es in einer Form $^1/_2$ Stunde. Statt einer halben Stange Vanille kann man auch $^1/_2$ Päckchen Vanillinzucker Marke „Treff“ verwenden.

73. Grießauflauf.

4 Eßlöffel Grieß kocht man mit $^1/_4$ l Milch einigemal auf, gibt ihn in eine Schüssel und läßt ihn auskühlen. Dann rührt man 2 Eidotter mit 1 Löffel Butter und 3 Löffeln Zucker schaumig, gibt etwas abgeriebene Zitronenschale dazu und zuletzt den Schnee der 2 Eiweiß. Alles wird gut vermengt in die Form gefüllt und $^1/_2$ Stunde gebacken.

74. Marmeladenauflauf.

Man rührt 70 g Aprikosen-, Himbeer- oder Quittenmarmelade mit 70 g Zucker und 60 g Butter schaumig,

gibt nach und nach 4 Eidotter und zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß dazu, füllt alles in die Form und bäckt es $^1/_2$ Stunde.

75. Feiner Auflauf.

Es werden 90 g Zucker mit 5 Eidottern, etwas abgeriebener Orangenschale und dem Saft einer halben Orange $^1/_2$ Stunde gerührt. Dann gibt man 1 Löffel Rum, 1 Löffel Stärkemehl und den Schnee der 5 Eiweiß dazu und bäckt den Auflauf in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel.

Oder: Man rührt 5 Eidotter, 90 g Zucker und 30 g geschälte, geriebene Mandeln, mischt den Saft einer halben Orange und den Schnee der 5 Eiweiß dazu und bäckt den Auflauf in einer Schüssel.

Omeletten.

76. Einfache Omelette.

3 Eidotter rührt man mit 3 Löffel Zucker und etwas abgeriebener Zitrone oder etwas Vanillin Marke „Treff“ $^1/_4$ Stunde, dann gibt man $1^1/_2$ Eßlöffel Mehl, den Schnee der 3 Eiweiß und eine Messerspitze Backpulver dazu und bäckt sie in einer Omelettenpfanne in der Röhre. Jede Omelette wird schöner, wenn sie in der Röhre gebacken wird, da sie durch die Oberhitze bedeutend höher steigt. Jede Omelette muß nach dem Backen sofort zu Tische kommen, da sie sonst leicht zusammensinkt.

77. Marienbader Omelette.

2 Eidotter werden gerührt; dazu kommt ein gestrichener Eßlöffel Zucker, ein gehäufter Eßlöffel Mehl, eine Prise Salz, 5 Eßlöffel Milch, 1 Messerspitze Backpulver und der Schnee

von 3 Eiweiß. Nach dem Backen wird sie mit Marmelade gefüllt und gerollt.

78. Schneeomelette.

Von 3 Eiweiß schlägt man festen Schnee, welchen man mit 2 Eidottern ¼ Stunde rührt. Dann kommt 1 Löffel gute Milch, 1 Löffel Mehl, 2 Löffel Zucker, 1 Prise Salz und 1 Messerspitze Backpulver Marke „Treff" dazu und wird auf der Omelettenpfanne im Rohr gebacken. Ist sie fertig, füllt man sie mit beliebiger Marmelade oder Gelee, rollt sie leicht zusammen und bestreut sie mit Zucker. Diese Masse ist für 2 Omeletten berechnet.

79. Omelette soufflée.

Man rührt 6 Eidotter mit 100 g Zucker und etwas abgeriebener Zitronenschale ¼ Stunde, gibt 2 Kaffeelöffel Stärkemehl (Kartoffel- oder Reismehl) und den Schnee der 6 Eiweiß dazu. Davon bäckt man 4 Omeletten im Rohr. Sind sie fertig, bestreicht man sie mit Marmelade, rollt sie zusammen und bestreut sie mit Zucker.

80. Biskuit-Omelette.

Zu Omeletten für 2 Personen rührt man 4 Eidotter mit 2 Löffel Zucker, 2 Löffel Obers und 2 Löffel Mehl, gibt eine Prise Salz dazu, mischt den Schnee der 4 Eiweiß darunter, gibt etwas Butter in die Pfanne und bäckt sie im Rohr. Man bestreut die fertige Omelette mit Vanillezucker und gibt Apfel- oder Johannisbeergelee dazu.

81. Omelette mit Marmelade gefüllt.

6 Löffel Zucker werden mit 3 Eidottern und 1 ganzen Ei, 2 Löffeln Mehl, dem Saft einer halben Zitrone und etwas abgeriebener Schale ½ Stunde schaumig gerührt, bis es ganz dick ist. Dann kommt der Schnee der 3 Eiweiß und eine

Messerspitze Backpulver dazu, die Form wird mit Butter ausgestrichen und im Rohr langsam gebacken. Noch warm, wird die Omelette mit Himbeermarmelade gefüllt, zusammengerollt, mit Zucker bestreut und sogleich zu Tische gegeben.

82. Orangen-Omelette.

50 g Zucker, 35 g Butter, 70 g Mehl und die Schale einer ganzen Orange wird mit ¼ l Rahm abgerührt. Dann kommen 2 Eidotter, Backpulver dazu und wird das Ganze zu einem dicken Mus gekocht. Ist die Masse gut ausgekühlt, werden noch 4 Eidotter daruntergerührt und tüchtig abgeschlagen. Dann kommt der Schnee von 4 Eiweiß dazu und wird die Omelette langsam gebacken.

Strudel.

83. Ausgezogener Strudelteig.

250 g trockenes Mehl gibt man auf das Nudelbrett, macht in der Mitte eine kleine Höhlung, schlägt ein Ei hinein, gibt etwas Salz, ein kleines Stückchen Butter und soviel kaltes Wasser dazu, bis der Teig etwas stärker ist als ein Hefenteig. Nun wird derselbe schlagend gedreht, bsi er sich vom Brett und von der Hand ablöst. Dann streut man Mehl auf das Brett und schlägt den Teig nochmals tüchtig ab, formt 2 Laibchen daraus, deckt diese mit einem nassen Tuche zu und läßt sie ¾ Stunde ruhen. Hierauf legt man ein Tuch über einen großen Tisch, bestreut es gut mit Mehl und zieht den Strudel aus. Man nimmt ein Laibchen, zieht es in der Hand etwas aus, legt es in die Mitte des Tisches und bestreicht es ganz dünn mit zerlassener Butter oder Fett und zieht den Strudel langsam nach allen Richtungen größer, indem man stets um den Tisch herumgeht, mit der flachen

Hand unter den Teig greift und diesen langsam und vorsichtig nach außen zieht. Löcher darf er nicht bekommen. An Ende der großen Fläche bleibt ein dichter Rand, den man mit einem Messer abschneidet. Ist der Strudel ausgezogen, läßt man ihn eine Minute trocknen. Bevor man ihn füllt, muß die ganze Fläche gleichmäßig mit Butter beträufelt werden, und nach der Füllung schlägt man zuerst an drei Seiten die Enden herauf, beträufelt diese wieder mit Butter oder Fett und rollt den Strudel zusammen. Dies geschieht, indem man das Tischtuch an einer der vier Seiten hebt und so den Teig rollen läßt, wobei man achtgeben muß, daß die Fläche sich ihrer ganzen Länge nach schön gleichmäßig rollt, so daß der gefüllte Strudel zuletzt einer sehr großen Rolle gleicht. Man bestreicht ein Blech mit Butter, schneidet den Strudel nach dessen Länge in Stücken, hebt ihn darauf und bäckt ihn bei mäßiger Hitze $^1/_2$ Stunde. Mit dem zweiten Laibchen verfährt man natürlich ebenso. Vor dem Backen streicht man den Strudel mit Butter und streut feingewiegte Mandeln darauf.

Ich habe mich überzeugt, daß der Strudelteig, mit kaltem Wasser angemacht, sich viel besser ziehen läßt als mit warmem.

Im vorstehenden ist bloß die Behandlung des Strudelteiges im allgemeinen beschrieben. Die verschiedenen Füllen sind aus den folgenden Nummern ersichtlich.

84. Wiener Rahmstrudel.

Auf genannte 2 Laibchen der vorigen Nummer rührt man 5 Eidotter mit 140 g Zucker schaumig, gibt $^1/_4$ l sauren Rahm, 3 Eßlöffel in Butter geröstete Semmelbröseln dazu und verrührt alles gut; 2 Hände voll abgezogene, gewiegte Mandeln, 2 Hände voll Sultaninen und Weinbeeren hat man vorgerichtet. Der Schnee der 5 Eiweiß wird unter die abgerührte Masse gehoben und diese, nachdem der ausgezogene Strudel

mit Butter bespritzt ist, auf die Fläche gleichmäßig verteilt, zusammengerollt und damit verfahren, wie in Nr. 83 angegeben. Ohne Zucker kann der Strudel auch zu Fleischspeisen, wie Wildbret oder Lungenbraten, gegeben werden. Zu dem Strudel mit Zucker kann man eine Vanillesauce Nr. 347 geben.

85. Apfelstrudel.

Man macht den ausgezogenen Strudelteig wie in Nr. 83 beschrieben und bestreicht ihn mit zerlassener Butter. Dann schneidet man für die zwei Laibchen 12—15 Äpfel, streut 7—8 Löffel geröstete Semmelbröseln, etwas Sultaninen und Weinbeeren, gewiegte Mandeln und etwas geriebene Zitronenschale, Zucker und Zimt, gleichmäßig auf die Strudelfläche und rollt ihn zusammen.

86. Schokoladestrudel.

Ein Strudelteig wird gemacht nach Nr. 83. Nachdem er vollständig ausgezogen und mit Butter bestrichen ist, kommt folgende Fülle darauf. 5 Eidotter werden mit 100 g Zucker gerührt, der Schnee der 5 Eiweiß daruntergemengt und damit die Strudelfläche bestrichen. Dann werden 150 g geriebene Schokolade und 100 g feingestoßene Mandeln daraufgestreut, und der Strudel wird leicht zusammengerollt. Eine längliche Pfanne wird mit Butter ausgestrichen, der Strudel hineingelegt und mit dem Rest der gerührten Masse, von welcher man einen Löffel voll zurückgelassen hat, bestrichen und $^1/_2$ Stunde gebacken. Nach dem Backen bestreut man den Strudel mit Zucker und Schokolade.

87. Kirschenstrudel.

Der Strudel wird bereitet wie in voriger Nummer, mit Butter bestrichen und mit $^1/_4$ l saurem Rahm übertropft. Gute, reife Kirschen oder Süßweichseln werden von den

Stielen befreit, gewaschen, abgetrocknet, auf die Strudelfläche verteilt und mit ziemlich viel Zucker bestreut. Man rollt ihn zusammen, bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn $^1/_2$ Stunde.

88. Prager Strudel.

Es wird ein Strudelteig von 3 Eiern, 4—5 Löffel lauwarmer Milch, 1 Löffel zerlassener Butter, etwas Zucker und wenig Salz ziemlich fest gemacht und tüchtig abgearbeitet. Davon formt man 10 kleine Laibchen, läßt sie $^1/_4$ Stunde ruhen und zieht sie aus. Dann bestreut man einen Suppenteller mit Mehl, zieht einen Flecken darüber, so daß er etwas über den Teller hinaushängt. Diesen und die anderen Flecke bestreicht man mit Butter und legt einen über den anderen. Zwischen zwei Flecke kommt jedesmal folgende Fülle, je ein Löffel voll: 300 g feingewiegte Hasel- oder Walnüsse mischt man mit 300 g Zucker, etwas Zimt und Zitrone, 2 Eidottern und etwas Honig. Den obern Fleck bestreicht man mit Butter. Nun drückt man den Teig am Rande nieder, schneidet ab, was über den Rand hinaussteht, sticht einigemal mit einer Gabel in das Ganze, damit es keine Blasen bekommt. Man bäckt den Strudel auf einem Backblech; halb fertig, schneidet man ihn in schiefe Stücke, bestreut diese mit Zucker und bäckt sie fertig.

89. Reisstrudel.

Man macht einen Strudelteig nach Nr. 83, zieht ihn aus und streicht ihn mit Butter. 120 g Reis hat man vorher in Milch weich gekocht. 30 g Butter, 2 Eidotter, 3 Löffel Zucker rührt man ab und gibt dies unter den Reis nebst etwas Zimt und Sultaninen. Der Strudel wird damit gefüllt, zusammengerollt und in eine Kasserolle gelegt, in welcher man vorher $^1/_4$ l Milch mit etwas Butter erwärmt hat. Man bestreicht ihn mit Butter, bäckt ihn im Rohr schön braun und bestreut ihn mit Zucker.

90. Saazer Topfenstrudel.

Es wird mit 3 Eiern, 8 Löffeln Milch, 2 Löffeln Butter oder Kunerol, 2 Löffeln Zucker, 3 Messerspitzen Backpulver und wenig Salz ein Teig gemacht, tüchtig abgeknetet, 5—6 Nudelflecke davon ausgedreht und nur $^1/_2$ Stunde trocknen gelassen. Für 40—50 Heller guten, frischen Topfen (Quark) drückt man fein ab, gibt 1 Löffel Butter, 2 Eier, 4—5 Löffel Zucker, wenig Salz, etwas Zimt und nach Belieben Zitrone, 2 Hände voll Sultaninen und Weinbeeren dazu. Die Nudelflecke schneidet man zur Hälfte auseinander, gibt auf jeden Teil einige Löffel von der Fülle, rollt sie leicht zusammen, streicht sie mit Butter und bäckt sie auf einem mit Butter oder Schmalz bestrichenen Kuchenblech $^3/_4$ Stunde bei mäßiger Hitze. Sie werden in Stücke geschnitten, mit Zucker bestreut und warm zu Tisch gegeben.

91. Topfenstrudel auf andere Art.

Ein Strudelteig nach Nr. 83 wird bereitet. Ist derselbe ausgezogen, kommt folgende Fülle dazu: 40 Heller Topfen, 1 Löffel Butter, $^1/_8$ l saurer Rahm, 2 ganze Eier, 3 Löffel Zucker, etwas Zimt, nach Belieben Rosinen oder Weinbeeren, etwas Salz. Man bestreicht damit den Strudel, rollt ihn zusammen, streicht ihn mit Butter und bäckt ihn 30 Minuten.

92. Krautstrudel.

Man fertigt einen Strudelteig nach Nr. 83 und zieht ihn aus. Ein großer Kopf Weißkraut wird fein geschnitten und in heißem Fett oder Butter mit etwas Salz und Pfeffer weich gedämpft. Nach und nach gießt man 2—3 Eßlöffel weißen Wein dazu; das Kraut soll aber wenig Saft behalten. Die Strudelfläche wird mit Butter bespritzt, das ausgekühlte Kraut gleichmäßig darauf verteilt, zusammengerollt und in einer

mit Schmalz oder Butter ausgestrichenen Form $^1/_2$ Stunde gebacken.

Einfache Mehlspeisen für den Mittagstisch.

93. Beschreibung des Nudelteigs.

Um Wiederholungen zu vermeiden, gebe ich die Zubereitung des Nudelteiges für die nachfolgenden Rezepte genau an. Wenn man sparen will, kann man für jeden Nudelteig ein Ei sparen und dafür $^1/_2$ Löffel kaltes Wasser nehmen; sie verlieren dadurch nichts an Geschmack. Für Suppeneinlagen und Milchnudeln nehme ich sehr wenig Wasser oder gar keins. Eine Hauptsache bei der Zubereitung des Teiges ist, daß derselbe solange geknetet wird, bis er glänzt. In eine Schüssel gibt man Mehl und etwas Salz, klopft die Eier in einer Tasse gut ab, macht eine Vertiefung in das Mehl, gießt die Eier hinein und macht den Teig mit einem Eßlöffel durcheinander. Auf ein Nudelbrett streut man Mehl, legt den Teig heraus und knetet ihn tüchtig ab. Dann formt man kleine Laibchen und treibt sie mit dem Nudelholz aus, indem man immer wieder Mehl unter die Flecke streut, damit der Teig nicht anklebt. Für Suppe dreht man die Flecke sehr fein aus, zu anderen Zwecken messerrückendick. Man läßt die Flecke auf einem Tuch etwas abtrocknen, damit sie beim Schneiden nicht zusammenkleben. Für feine Nudeln schneidet man einen Flecken in der Mitte durch, legt die beiden Teile aufeinander, rollt sie zusammen und schneidet sie so fein wie möglich. Zu anderen Speisen etwas breiter und kürzer. Man rechnet für 6 Personen ungefähr nach 3 Eiern Nudelteig.

94. Abgeschmalzene Nudeln.

Von 3 Eiern und 2 Löffel Wasser macht man einen Nudelteig und verfährt damit wie in Nr. 93 angegeben. Die Nudeln werden in Salzwasser 10—12 Minuten lang gekocht, abgeseiht und in eine Schüssel getan. In einer kleinen Kasserolle macht man 2 Löffel Butter oder Kunerol heiß, gibt 1 Löffel Semmelbröseln hinein, röstet diese hellgelb und übergießt damit die Nudeln. Oder man macht in einer Backpfanne Butter heiß, gibt die Semmelbröseln hinein und die Nudeln dazu, stellt sie ins heiße Rohr und wendet sie einigemal um. Man kann statt Semmelbröseln auch Grieß nehmen. Diesen röstet man in Butter goldgelb, gibt die Nudeln darauf und wendet sie einigemal um.

95. Mohnnudeln.

Die Nudeln werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht und damit verfahren wie in voriger Nummer. Einige Löffel Mohn (gemahlen) vermischt man mit etwas Zucker und streut dies beim Anrichten über die Nudeln.

96. Marienbader Nudelcremspeise.

Von $^1/_2$ l Mehl, 2 Eiern und etwas Salz macht man feine Nudeln. In 1 l kochende Milch gibt man 1 Löffel Butter, 2 Löffel Zucker und kocht die Nudeln unter beständigem Rühren darin, bis die Milch verkocht ist. Die Nudeln gibt man in eine Schüssel, gießt Vanillecreme darüber und verziert sie mit spanischer Windmasse.

Vanillecreme: 3 Deziliter Rahm (Obers), Vanillezucker nach Belieben, 3 Eidotter und 1 Kaffeelöffel Mehl gibt man in einen Topf, welcher womöglich unten enger ist als oben, stellt diesen in kochendes Wasser und quirlt die Masse solange, bis sie dicklich ist.

Spanischer Wind: 4 Eiweiß schlägt man zu festem Schnee, vermischt damit 4 Eßlöffel Zucker, gibt mit einem

Kaffeelöffel eigroße Häufchen auf ein weißes Papier, bestreut sie schnell mit Zucker und läßt sie im offenen Rohr trocknen oder nur ganz lichtgelb backen. Befeuchtet man nach dem Backen das Papier unten mit kaltem Wasser, so läßt sich die Masse leichter abheben.

97. Milchnudeln.

Man macht einen Nudelteig, schneidet kleine, fingerbreite Streifen daraus. In einem flachen Tiegel läßt man 1 l Milch, 1 Löffel Butter, 2 Löffel Zucker und eine Prise Salz kochend werden, gibt die Nudeln hinein und rührt immer um. Sie werden zugedeckt in die Röhre gestellt, bis sie unten lichtbraun sind, werden einigemal gewendet, bis sie von allen Seiten gelbbraun werden. Man gibt Kompott dazu. Kann sie auch mit Zucker und Zimt bestreuen.

98. Gebackene Nudeln mit Käse und Rahm.

Nach Nr. 94 wird ein Nudelteig bereitet. Die Nudeln werden fingerbreit geschnitten und in Salzwasser aufgekocht, abgegossen und mit kaltem Wasser abgeschwenkt. Emmentaler Käse wird gerieben, mit einer Obertasse saurem Rahm, wenig Salz und Pfeffer verrührt und unter die Nudeln gemischt. Eine Pfanne wird gut mit Fett ausgestrichen, die Nudeln hineingegeben und bei guter Hitze $^1/_2$ Stunde gebacken.

99. Makaronispeise.

$^1/_4$ Kilo Makkaroni werden in Salzwasser gut und weich gekocht. Inzwischen wird von 1 Eßlöffel Butter und 3 Löffel Mehl ein ganz helles Einbrenn gemacht, dieses mit $^1/_2$ l warmer Milch angerührt und mit den Makkaroni vermischt. Eine Form wird dick mit Butter bestrichen, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, die Masse eingefüllt, oben mit kleinen Butterstückchen und dick mit Parmesankäse bestreut und

¼ Stunde im Rohr gebacken. Die Speise wird in der Form zu Tisch gegeben.

100. Topfennudeln auf andere Art.

1 Kilo Topfen macht man mit 1 Löffel Butter, 2 ganzen Eiern, 2 Löffeln saurem Rahm, etwas Salz und 100 g Mehl zu einem nicht zu festen Teig und arbeitet ihn gut ab. Man formt daraus fingerlange, runde Nudeln und bäckt sie in einer Pfanne in ziemlich viel Schmalz schön gelb.

101. Zwetschgen-Pofesen.

8 Semmeln werden in flache Scheibchen geschnitten, 3 Eier schlägt man gut ab, gießt nach und nach ¾ l Milch darüber, mit 2 Löffel Zucker und etwas Salz gemischt. Die Semmelscheiben taucht man darin ein und legt sie reihenweise in eine mit Butter oder Kunerol ausgestrichene Backpfanne. ⅛ Kilo getrocknete Zwetschgen (Pflaumen) werden vorher gewaschen, mit etwas Zucker gekocht, fein zusammengewiegt oder durch die Reibmaschine getrieben und mit 3 bis 4 Löffel Zucker, 1 Löffel Rum, etwas abgeriebener Zitrone und einem Teil des Saftes der gekochten Zwetschgen zu einem dicken Mus verrührt. Auf jede Semmelscheibe streicht man 1 Löffel dieses Muses, deckt eine zweite Scheibe darauf und bäckt sie in einer Bratpfanne. Mit der noch übrigen Milch verrührt man 1—2 Eier und gießt dieses noch vor dem Backen über die Pofesen. Sie sollen von beiden Seiten schön gelbbraun sein. Backzeit ¾ Stunden. Will man diese Pofesen feiner haben, so rührt man einen Teig aus 3 Eiern, etwas Milch, wenig Mehl, Zucker und Rum, etwas Salz, taucht die Semmelscheiben ein und bäckt sie in Schwimmschmalz.

102. Gebackene Semmelschnitten.

Dieselben werden bereitet wie in voriger Nummer, nur bleiben die Zwetschgen weg. Man legt 3 Semmelscheiben aufeinander und bestreut jede Scheibe mit Zucker und Zimt;

dazu gibt man eine Wein- oder Hagebuttensauce. Läßt man Zucker und Zimt weg, sind dieselben gut als Beilagen zu Gemüsen.

103. Semmelschnitten mit Wein.

6—7 altbackene Semmeln schneidet man in Scheiben, taucht sie in kalte Milch und läßt sie 1/4 Stunde stehen. Dann verklopft man 3 Eier mit 2 Löffeln Milch, 2 Löffeln Zucker und etwas Salz, wendet jede Scheibe darin um und bäckt sie auf der Omelettpfanne in Butter oder Kunerol auf beiden Seiten gelbbraun. Die gebackenen Scheiben legt man auf eine tiefe Platte und übergießt sie mit 1/4 l weißem Wein, den man mit etwas Zucker und Zimt gekocht hat.

104. Semmelspeise mit Äpfeln.

6 altgebackene Semmeln werden fein aufgeschnitten, mit 1/2 l kalter Milch übergossen und stehen gelassen. 8—10 gute, säuerliche Kochäpfel schneidet man in feine Schnitzchen. 3 Eier verklopft man mit 2 Löffeln Milch, 4 Löffeln Zucker und etwas Salz, gießt dieses über die Semmeln und rührt sie durcheinander. Eine Form streicht man mit Butter oder Kunerol, gibt die Hälfte der Semmeln hinein, die Äpfel darauf, streut sie gut mit Zucker und gibt die andere Hälfte der Semmeln darauf. Backzeit 3/4 Stunden.

105. Salzburger Nockerln.

Man rührt 50 g Mehl in 20 g siedende Butter, gießt 2/3 l Milch daran und rührt es ab, bis es sich vom Kochlöffel löst. Wenn der Teig kalt geworden ist, rührt man 2 Eier und 4 Dotter daran, läßt 2/3 l Milch kochend werden, legt von dem Teig Nockerln ein. Wenn diese gekocht sind, legt man sie in ein Reindl oder eine Porzellanschüssel, sprudelt die zurückgebliebene Milch mit Vanillezucker und 3 Eidottern ab, gießt sie über die Nockerln und bäckt sie in der Röhre.

106. Semmelspeise mit frischen Zwetschgen.

Von 7 bis 8 Milchbroten oder Semmeln wird die Rinde fein abgeschnitten, dann die Brote in Scheiben geschnitten und auf eine Platte gelegt. Diese werden mit etwas Milch übergossen. 1/2 Kilo frische Zwetschgen werden entkernt, mit Zucker und wenig Wasser 10 Minuten lang gedünstet und der Saft ablaufen gelassen. In einer Backpfanne wird Butter heiß gemacht, die Hälfte der Semmeln hineingelegt, die Zwetschgen darauf verteilt, mit Zucker bestreut und die zweite Hälfte der Semmeln daraufgelegt. An den zurückgebliebenen Zwetschgensaft rührt man 2 Eier, gießt denselben über das Ganze und bäckt es im Rohr 3/4 Stunden. Dies ist eine sehr gute und ausgiebige Speise für Kinder.

107. Reisberg mit Aprikosenschaum.

1/4 Kilo Reis wird gewaschen und in 1 1/2 l Milch mit wenig Butter oder Kunerol, 3—4 Löffel Zucker, wenig Salz und 1/2 Päckchen Vanillezucker weich gedämpft. (Dies geschieht am besten im Rohr in einem zugedeckten Tiegel.) Eine Porzellanschüssel wird mit Butter ausgestrichen und der warme Reis hineingegeben. Von 4—5 Eiweiß schlägt man sehr steifen Schnee, mengt darunter zwei Löffel Staubzucker und 3—4 Löffel Aprikosenmarmelade, häuft dies bergartig auf den Reis, streut noch etwas Zucker darauf, stellt ihn 1/4 Stunde ins Rohr und läßt ihn gelblich anbräunen.

108. Kaiserschmarren.

Von 1/2 l Milch und 1/4 l Mehl macht man einen Teig und rührt diesen auf dem Feuer zu einem Mus. Nach dem Erkalten gibt man 4 Eidotter, etwas Salz und den Schnee der 4 Eiweiß dazu, indem man den Teig tüchtig abschlägt. Auf einer Omelettpfanne macht man Butter oder Schmalz heiß, gibt die Hälfte des Teiges darauf, bäckt ihn von beiden Seiten an, zerreißt ihn und gibt ihn in einen Tiegel, damit er warm bleibt. Mit der zweiten Hälfte des Teiges macht

man es ebenso. Ist der Schmarren fertig, bestreut man ihn mit Zucker und Zimt und gibt gekochtes Obst dazu.

109. Sehr gute Apfelspeise.

Man schält 12—15 Stück mittelgroße, gute Äpfel, schneidet von jedem oben ein Stückchen ab, sticht das Kernhaus heraus, füllt die Äpfel mit eingesottenen Früchten und bedeckt sie wieder mit den abgeschnittenen Käppchen. Eine Backpfanne wird mit Butter ausgestrichen, und die Äpfel werden hineingestellt. 3 Löffel Mehl rührt man mit $^1/_4$ l Milch und 3 Eiern gut ab, gibt 3—4 Löffel Zucker und etwas Salz dazu, verrührt alles gut, gibt dies über die Äpfel und bäckt sie im Rohr $^1/_2$ Stunde. Man kann diese Speise auch ohne Eingemachtes bereiten.

110. Krautfleckerln.

Ein Nudelteig nach Nr. 93 wird bereitet. Ist derselbe trocken, werden kleine viereckige Fleckchen geschnitten und in Salzwasser 10 Minuten lang gekocht. Das Kraut wie in Nr. 114 angegeben und unter die Fleckchen gemengt, in eine mit Fett ausgestrichene Pfanne gefüllt und noch ein wenig aufgebacken.

111. Karthäuser Klöße.

Von 6 Milchbroten reibt man die Rinde ab und schneidet sie in Scheiben. Man verrührt 2—3 Eier mit 6—7 Löffel Milch und etwas Zucker, dreht die Scheiben darin um, bis sie durchweicht sind und bäckt sie in ziemlich viel Butter auf der Omelettpfanne. Einige Löffel Semmelbröseln mischt man mit etwas fein gewiegten Mandeln und Zucker, bestreut die gebackenen Schnitte damit und gibt dazu eine Fruchtsauce.

112. Gefüllte Pfannkuchen.

$^1/_2$ Kilo Mehl wird mit 1 l Milch, 4 Eiern, 2 Löffeln Zucker und etwas Salz zu einem Teig gemacht und gut

abgeschlagen. Davon bäckt man Pfannkuchen, soviel der Teig gibt, bestreut jeden mit etwas gerösteten Semmelbröseln, Sultaninen, Weinbeeren und Zucker mit Zimt vermischt, rollt sie leicht zusammen und legt sie in eine mit Butter bestrichene Backpfanne. $^1/_2$ l Milch macht man mit etwas Zucker und wenig Salz warm, schüttet diese über die Pfannkuchen und bäckt sie, bis die Milch ziemlich eingebacken ist, ungefähr $^1/_2$ Stunde. Man bestreut sie mit Zucker und Zimt.

113. Topfenpalatschinken.

Es wird ein Teig nach Nr. 112 gemacht und davon Pfannkuchen (Palatschinken) gebacken. $^1/_2$ Kilo guter Topfen wird fein zerdrückt; dazu kommt: 2 Eßlöffeln zerlassene Butter, 2 Eier, 2 bis 3 Löffel saurer Rahm, 2 Löffel Zucker und nach Belieben Weinbeeren (Korinthen), auch etwas geriebene Mandeln und wenig Salz. Dies alles wird gut verrührt, die Pfannkuchen damit bestrichen, zusammengerollt und noch 15 Minuten in einer Pfanne gebacken.

114. Pfannkuchen mit Kraut.

Es werden Pfannkuchen gebacken, wie in Nr. 112 angegeben, nur ohne Zucker an dem Teig. Dann schneidet oder hackt man einen halben Krautkopf klein, dämpft das Kraut in heißem Fett oder Butter mit etwas Salz und Pfeffer weich, gibt 2—3 Löffel Weißwein dazu und füllt damit die Pfannkuchen.

115. Liwanzen.

Von $^1/_2$ Kilo Mehl, $^1/_2$ l Vollmilch, 2 Löffeln Zucker, 2 Eiern, 1 Löffel Butter, Salz, etwas Zitrone, 30 g Hefe wird in einem hohen Topf ein lockerer Teig gemacht, tüchtig abgeschlagen und eine gute Stunde gehen gelassen. Dann macht man in einer Liwanzenpfanne Butter oder Kunerol heiß, gibt in jede Vertiefung 2 Eßlöffel von dem Teig und bäckt sie auf beiden Seiten schön gelb. Man legt sie in

einen Tiegel oder auf eine Platte und stellt sie in die heiße Röhre, um sie warm zu halten. Sind sie alle fertig, werden sie mit Zucker und Zimt bestreut und zu Tisch gegeben. Oder: Man gibt auf einen Teil beliebige Marmelade, deckt dies mit dem andern Teile zu und erhält so gefüllte Dalken. Es ist dies eine ausgiebige Fastenspeise.

116. Grießdalken.

1 l Milch macht man kochend, gibt 3 Löffel Zucker, etwas Salz, ein Stückchen Zitronenschale hinein und läßt $^1/_2$ l Grieß langsam einlaufen und einige Minuten kochen. Ist die Masse ausgekühlt, kommen 3 Eidotter, etwas Backpulver, Marke „Treff", und der Schnee der 3 Eiweiß dazu. Man bäckt sie ebenfalls in der Liwanzenpfanne.

117. Dalken mit Topfen.

Einen Eßlöffel Butter rührt man mit 5 ganzen Eiern, gibt 5—6 Löffel feinzerdrückten Topfen, 3 Löffel Zucker, etwas Salz, 2 Löffel Semmelbröseln und so viel Mehl dazu, daß es ein nicht zu weicher Teig wird. Diese Dalkerln werden ebenfalls in der Liwanzenpfanne gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut.

118. Topfenknödelchen.

Für 30 Heller Topfen zerdrückt man fein, gibt 3 Eier, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel zerlassene Butter, etwas Salz und so viel Semmelbröseln dazu, bis es ein ziemlich fester Teig wird. Daraus formt man kleine Knödelchen, kocht diese 5 Minuten in Salzwasser, legt sie auf eine Platte und übergießt sie mit heißer Butter, in die man 1 Löffel Zucker rührt, damit sie eine schöne braune Farbe bekommen.

119. Wespennester.

Von 6—8 Semmeln wird die Rinde entfernt, ein kleiner Teil von oben abgeschnitten und die Semmeln etwas aus-

gehöhlt. Dann werden 3 ganze Eier mit ¼ l Milch, abgeriebener Zitrone und Orangenschale, 3 Löffel Zucker und etwas Salz abgerührt, die Semmeln eingetunkt und eine Minute lang weichen lassen. Tee- oder Kaffeetassen werden mit Butter ausgestrichen, die Semmeln hineingestellt, in die Höhlung Marmelade oder halbweich gekochte, getrocknete oder auch frische Aprikosen getan und das oben abgeschnittene Deckelchen daraufgelegt. Nach Belieben kann man einige Löffel Kochwein darübergießen. Hierauf bestreut man sie gut mit Zucker und stellt die Tassen in kochendes Wasser in eine Backpfanne und läßt sie ¾ Stunden kochen.

Will man keine Tassen nehmen, stellt man die Semmeln in eine gut mit Butter gestrichene Backpfanne und gießt die übriggebliebene Milch darüber. Man kann Vanillesauce dazu geben.

120. Gebackene Grießknödeln.

¼ Kilo mittelstarker Grieß wird mit 1 l Milch, 1 Löffel Butter, 2 Löffeln Zucker und wenig Salz einige Male aufgkocht, in eine Schüssel gegeben und auskühlen lassen. Zwei Semmeln schneidet man in kleine Würfel, röstet sie mit etwas Butter oder Kunerol und gibt diese nebst 2 ganzen Eiern an den Grießteig, welchen man fest abschlägt. Nun werden längliche, ziemlich große Nudeln geformt, in eine gut ausgestrichene Backpfanne eingelegt und schön hellbraun gebacken. Jedes beliebige Kompott kann dazu gegessen werden. Ohne Zucker sind diese Nudeln sehr gut zu jeder Sauce oder jedem Gemüse.

121. Äpfelküchlein.

5—6 Stück große, mürbe Äpfel werden geschält und in Scheiben geschnitten. Man macht einen Teig von ¼ Kilo Mehl, ¼ l Milch, 2—3 Eiern, 2 Löffeln Zucker, wenig Salz und 1 Löffel Rum, schlägt ihn gut ab, taucht jede Scheibe

in den Teig und bäckt sie in heißem Schmalz auf der flachen Pfanne auf beiden Seiten schön gelb. Sie werden mit Zucker und Zimt bestreut.

122. Äpfelpflanzerl.

5 altbackene Semmeln gibt man in Wasser, läßt sie weich werden und drückt sie wieder aus. 3 Löffel Butter oder Kunerol, 4—5 Löffel Zucker, etwas Zimt, 4 Eier und etwas abgeriebene Zitrone rührt man mit den ausgedrückten Semmeln durcheinander. Dann schneidet man 6—7 geschälte Äpfel sehr fein auf, mengt sie darunter, streicht eine beliebige Form mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie langsam eine Stunde.

123. Zwetschgenknödeln.

5 zerschnittene Milchbrote oder Semmeln werden in wenig Milch aufgeweicht und dann sehr fest ausgedrückt. 2 Eidotter und 2 ganze Eier, für 20 Heller guter Topfen, fein zerdrückt, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel Grieß und etwas Salz nebst den ausgedrückten Semmeln und einige Löffel Mehl, alles zu einem ziemlich festen Teig gemacht. Kleine Stückchen davon werden auf der Hand flachgedrückt und darin eine Zwetschge fest eingewickelt. Die Knödeln werden alle miteinander in kochendes Salzwasser gelegt, 5 Minuten gekocht, auf eine Platte herausgelegt und mit heißer Butter, in welcher man etwas Semmelbröseln mit Zucker gebräunt hat, übergossen.

124. Marienbader Zwetschgen-, Marillen- oder Kirschenknödeln.

80 g Butter werden flaumig gerührt; dazu kommen nach und nach 4 Eidotter, 1 Kilo tags zuvor gekochte geriebene Kartoffeln, etwas Salz, 1 Kaffeelöffel Backpulver und so viel Mehl, als zu einem ziemlich weichen Teig notwendig ist; nachdem derselbe recht abgearbeitet ist und glatt erscheint, verwendet man ihn wie folgt:

Zwetschgen oder Marillen werden entkernt und an Stelle des Kernes ein Stückchen Zucker gegeben; nun nimmt man immer ein Stückchen Teig und balliert die Frucht recht sorgfältig rund damit ein. Diese Knödeln läßt man auf dem mit Mehl bestreuten Brett eine geraume Zeit rasten, dann legt man sie in kochendes Salzwasser, hebt sie sorgfältig vom Boden auf, und wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie nach 6—8 Minuten, je nach der Größe, fertig gekocht. Mittels Schaumlöffel nimmt man sie aus dem Wasser, legt sie auf eine Schüssel, streut Semmelbröseln darüber, begießt sie mit bräunlicher Butter und streut zuletzt Zucker darauf. Diese Speise ist vorzüglich.

125. Zwetschgenknödeln aus Kartoffelteig.

Kartoffeln, welche tags zuvor gekocht wurden, werden gerieben; dann kommen 3 Eidotter, 2 Löffel Grieß, 2 Löffel Semmelbröseln, etwas Salz und Zucker und so viel Mehl dazu, daß es ein ziemlich fester Teig wird. Man nimmt davon kleine Stückchen, dreht die Zwetschgen fest hinein und kocht sie in einem weiten Hafen in Salzwasser 10 Minuten lang. Frische Butter wird heiß gemacht, jedoch nicht braun, 1 Löffel Zucker und etwas Bröseln hineingegeben und über die Knödeln gegossen. Auf dieselbe Art, wie in beiden vorhergehenden Nummern beschrieben, werden auch Knödeln geformt und in Fleischsuppe 25 Minuten gekocht.

126. Grießknödeln.

65 g Butter rührt man schaumig, dann kommen 2 ganze Eier dazu und nach und nach 125 g mittelstarker Grieß; dies alles wird 20 Minuten gerührt. Zuletzt kommt etwas Salz und 1 Eßlöffel Mehl dazu. Es werden mit dem Löffel kleine Knödeln geformt und in Fleischsuppe 25 Minuten gekocht.

127. Gute Knödeln zu Gemüse oder Wildpret.

$^1/_2$ l Milch wird kochend gemacht. Dann gibt man 1 Eßlöffel Grieß und etwas Salz dazu, rührt sehr schnell

¼ Kilo Mehl hinein und schlägt den Teig fest ab, damit er glatt wird. Eine Semmel schneidet man in Würfel, röstet diese in Butter oder Fett und gibt sie darunter. Der Teig muß sehr fest sein, da diese Knödel durch das Kochen wieder weich werden. Kochzeit 15 Minuten.

128. Stärkeknödeln.

½ l Milch wird mit etwas Salz kochend gemacht; dann gibt man 2 Eßlöffel Grieß dazu und läßt dieses einige Minuten kochen. Hierauf läßt man ¼ Kilo fein zerdrücktes Kartoffelstärkemehl (am besten selbstbereitetes) in die heiße Milch einlaufen. Eine Semmel in Würfel geschnitten und geröstet, ebenso ein zerklopftes Ei kommt in die noch heiße Masse. Es werden mittelgroße Knödel geformt, etwas flach gedrückt und in einer gut mit Butter oder Fett ausgestrichenen Pfanne ½ Stunde schön gelb gebacken. Zu Gemüse oder Saucen sind diese Knödel vorzüglich.

129. Semmelknödeln.

6 Semmeln (Milchbrote) schneidet man fein auf, übergießt sie mit ¼ l kalter Milch und läßt sie ½ Stunde stehen. Dann kommen 2 Eier, 2—3 Löffeln Mehl, etwas Salz und 1 Messerspitze Backpulver dazu. Letzteres macht die Knödel locker. Kochzeit 15 Minuten in Salzwasser.

130. Speck- oder Schinkenknödeln.

5 bis 6 Semmeln werden fein geschnitten und mit zwei Eiern und ½ l Milch ½ Stunde weichen gelassen. Ein Stück geräucherter, roher Speck wird fein gewiegt oder durch die Maschine getrieben und mit etwas fein geschnittener und in Fett gedämpfter Zwiebel und Petersiliengrün, Salz, Pfeffer und 3 Löffeln Mehl unter die Semmeln gemengt, mittelgroße Knödel geformt und diese 15 Minuten in Salzwasser gekocht. Dieselben Knödel macht man auch mit gekochten und gewiegten Schinkenresten.

131. Egerer Mehlknödeln.

1 Kilo Mehl wird mit ¾ l Milch, 2 Eiern, 5 geriebenen gekochten Kartoffeln, 1 Messerspitze Backpulver und Salz zu einem mittelstarken Teig abgeschlagen. Dazu werden 3 Semmeln in kleine Würfel geschnitten und daruntergemengt. Den Teig läßt man ½ Stunde stehen, formt dann mittelgroße Knödel daraus und kocht diese 20 Minuten lang in Salzwasser. Man zerschneidet sie, übergießt sie mit Butter oder Fett und gibt sie zu Saucen, Braten und namentlich Sauerkraut.

Hefenteige.

Beschreibung des Hefenteiges im allgemeinen.

Einen guten Hefenteig zu bereiten, ist eigentlich eine einfache Sache, und doch trifft man selten einen wirklich wohlschmeckenden.

Bei sorgfältiger Zubereitung und dem richtigen Maß der Zutaten muß er gelingen. Ein Haupterfordernis bei jedem Hefenteig ist trockenes, etwas angewärmtes Mehl. Zu diesem Zwecke stellt man letzteres am Tage vor dem Gebrauche in die warme Küche in die Nähe des Herdes. Der Geschmack des Teiges hängt davon ab, ob man mehr oder weniger Butter, Eier, Zucker, Zitrone oder andere Würze zu demselben verwendet. Doch auch die richtige Zubereitung, d. h. wie man damit verfährt, ist von Wichtigkeit.

Zu 1 Kilo Mehl rechnet man 60 g Hefe. Diese gibt man mit 7—8 Löffel lauwarmer Milch, ½ Kaffeelöffel Zucker in eine Tasse und läßt dies in der Nähe der warmen Herdplatte stehen, bis die Hefe gestiegen ist. Es kommt vor, daß die Hefe verdorben ist, d. h. daß sie ihre Triebkraft verloren

hat. Ist dies der Fall, so verschaffe man sich andere, denn mit Hefe, die nicht nach ewa 10 Minutten in der Tasse steigt, erzielt man nichts.

Nun gibt man in eine Schüssel 1 Kilo feines, angewärmtes Mehl, macht in die Mitte eine Vertiefung, gibt die oben beschriebene vorbereitete Hefe mit noch etwas lauwarmer Milch hinein. 3 ganze Eier hat man mit 2 Löffeln lauwarmer Milch verklopft, gibt dazu 4 Löffel zerlassene Butter, Schmalz oder Kunerol, 5 Löffel Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz. Dies alles und, wenn nötig, noch etwas Milch, mischt man mit einem großen Kochlöffel zu einem Teig, der ziemlich weich sein soll. Sollte der Teig doch zu locker sein, gibt man noch etwas Mehl nach. Milch nachzugießen ist nicht ratsam. Dann schlägt man den Teig tüchtig ab. Je länger er geschlagen wird, desto schöner und blätteriger wird er gelingen. Er soll sich zuletzt vom Kochlöffel und der Schüssel lösen. Hierauf streut man etwas Mehl darüber, deckt ein Tuch darauf und stellt ihn an einen warmen Ort, jedoch nicht zu heiß. Der Teig muß ungefähr 1—$1^1/_2$ Stunde stehen, bis er doppelt soviel geworden ist. Jeder Hefenteig muß nach dem Formen noch $^1/_2$ Stunde am warmen Orte stehen, bevor man ihn bäckt. Man soll auch nicht zuviel Hefe nehmen, denn es wird davon der Teig rauh und großlöcherig. Darum nimmt man auch zu ganz feinen Hefenteigen weniger Hefe und läßt ihn dafür länger aufgehen. Das Quantum für Milch kann man nicht genau angeben, da es sehr auf die Trockenheit des Mehls ankommt. Der Teig darf beim Gehenlassen ja nicht heiß gestellt werden.

132. Hefenteig, abgetriebener.

Zu $^1/_2$ Kilo Mehl werden 3 Löffel Butter, 3 Löffel Zucker und 4 Eidotter schaumig gerührt. 30 g Hefe läßt man in 3 Löffeln lauwarmer Milch, etwas Zucker aufgehen, gibt das Ganze zu dem Mehl, salzt ein wenig, rührt alles zusammen,

gibt den Schnee von 2 Eiweiß dazu und schlägt den Teig so lange, bis er sich von der Schüssel und dem Löffel ablöst, was ungefähr 1/4 Stunde dauert. Nach Geschmack kann man auch etwas Zitrone oder 1 Löffel Rum darangeben. Diesen Teig verwendet man zu feinen Kaffeekuchen, Kipferln oder Bretzeln.

133. Feiner Kugelhupf (Napfkuchen).

Man gibt in eine Schüssel 1/2 Kilo feines Mehl und wärmt es etwas. 30 g Hefe läßt man in lauer Milch mit etwas Zucker aufgehen. Währenddem rührt man 3 gute Löffel Butter mit 4 Eidottern und der geriebenen Schale einer Viertel-Zitrone 1/4 Stunde gut ab. Nun gibt man die aufgegangene Hefe mit noch einigen Löffeln lauer Milch in das Mehl, sowie das Abgerührte. Ferner 4 Löffel Zucker, etwas Salz, 15—20 abgezogene, geriebene Mandeln und den Schnee von 2 Eiweiß. Liebt man verschiedene Zutaten, gibt man nach Belieben Sultaninen oder zerschnittene Rosinen, ferner etwas fein geschnittenes Zitronat oder Orangeat dazu. Der Teig wird noch so lange geschlagen, bis er Blasen bekommt. Derselbe muß weicher sein als ein gewöhnlicher Hefenteig. Eine Kugelhupfform wird reichlich mit Butter oder Schmalz ausgestrichen, nach Belieben mit fein gewiegten Mandeln ausgestreut und eingefüllt. Die Form darf bloß bis zur Hälfte voll Teig sein. Man stellt ihn zur Wärme, aber ja nicht zu heiß, deckt ihn mit einem Tuche zu und läßt ihn so lange stehen, bis er noch einmal so hoch ist, ungefähr 1—1 1/2 Stunde. Das Backen des Kugelhupfs dauert länger als bei anderem Hefengebäck, weil derselbe sehr hoch ist und infolgedessen sehr langsam gebacken werden muß, damit er gar wird. Ein Zeichen, ob er fertig ist: Man sticht mit einem feinen Hölzchen hinein, hängt sich an dasselbe kein Teig mehr an, so ist er durchgebacken.

134. Wiener Nußkipfeln.

Von 1/2 Kilo Mehl, 2 Eßlöffeln Butter, 3 Eidottern, 3 Eßlöffeln Zucker (Butter, Eier und Zucker gerührt), 1 Löffel Rum, wenig Salz und 30 g Hefe, welche in lauer Milch aufgelöst worden ist, macht man einen Teig und arbeitet ihn tüchtig ab, bis er Blasen bekommt. Man walkt den Teig, ohne ihn vorher gehen zu lassen, fingerdick aus, schneidet kleine, viereckige Stückchen, gibt auf jedes einen Kaffeelöffel voll von nachstehender Nußfülle, schlägt die eine Ecke herein und rollt das Ganze zu einem Kipferl. Ein Backblech streicht man mit Butter, legt die Kipferl darauf und läßt sie 3/4 Stunden aufgehen. Bevor man sie ins Rohr gibt, werden sie mit Ei bestrichen und langsam gebacken.

Fülle dazu: 2 Handvoll Haselnüsse treibt man durch die Maschine, gibt 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Semmelbröseln, etwas Vanillin, den Saft einer halben Zitrone und 5—6 Löffel Wasser dazu, verrührt alles gut und kocht es einige Minuten auf. Sollte die Fülle zu dick oder auch zu dünn sein, so hilft man sich, je nachdem, mit Wasser oder Bröseln.

135. Sehr guter Weihnachtsstollen.

Man gibt 1 Kilo Mehl in eine tiefe Schüssel und stellt es vorher auf den Ofen. 70 g frische Hefe löst man in lauwarmer Milch auf. 1/4 Kilo Butter oder Schmalz rührt man mit 2 ganzen Eiern und 4 Dottern ab, gibt 5 Löffel Zucker dazu und rührt noch 10 Minuten. Dies gibt man mit der aufgelösten Hefe, 1 1/4 l lauwarmer Milch und etwas Salz in das Mehl, macht einen Teig, den man am besten mit der Hand tüchtig knetet. Dann kommen 1/4 Kilo Rosinen und Sultaninen gemischt, eine Handvoll Weinbeeren, 1/8 Kilo Zitronat und Orangeat, fein geschnitten oder gewiegt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas abgeriebene Orangenschale und 50 g fein gewiegte Mandeln dazu. Rosinen und Sultaninen

übergießt man $^1/_2$ Stunde vorher mit 3 Löffeln Arak oder Rum. Auch einige bittere Mandeln kann man dazugeben. Dieses alles kommt an den Teig, nachdem derselbe vorher $^1/_4$ Stunde abgeknetet ist. Dann wird er mit den Zutaten nochmals fest durcheinandergearbeitet, bis er sich von der Schüssel und den Händen ablöst. Der Teig wird mit Mehl bestreut, zugedeckt und ungefähr 2 Stunden gehen gelassen. Dann nimmt man die Hälfte des Teiges auf ein Brett, schlägt ihn einigemal zusammen, zieht ihn etwas in die Länge, streicht die eine Hälfte mit zerlassener Butter, schlägt die zweite Hälfte darüber, wodurch der Stollen seine richtige weckenartige Form erhält. Man legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, läßt ihn nochmals $^3/_4$ Stunde aufgehen, bestreicht ihn mit Butter, bestreut ihn mit Zucker und fein gewiegten Mandeln und bäckt jeden Stollen langsam 1 Stunde. Den zweiten Teil des Teiges kann man auf folgende Art verwenden. Man schneidet den Teig in 3 Teile, zieht diese etwas lang und flicht davon einen Zopf oder sogenannten Striezel.

136. Feiner Kaffeekuchen.

Von $^1/_2$ Kilo Mehl, 30 g Hefe, 2 Löffeln Butter, 2 Löffeln Zucker, 2 Eiern, etwas Salz und Milch nach Bedarf, auch etwas abgeriebener Zitrone, macht man einen Teig und schlägt ihn gut ab. Nachdem derselbe gut aufgegangen ist, gibt man ihn auf ein mit Butter oder Schmalz bestrichenes Backblech, walkt den Teig mit dem Nudelholz gleichmäßig aus und läßt ihn nochmals $^1/_2$ Stunde aufgehen. 3 Löffel Butter rührt man mit 4 Eidottern und etwas geriebener Zitrone schäumig und gibt den Schnee von 2 Eiweiß dazu. Mit dieser Masse bestreicht man den Kuchen gleichmäßig, aber nicht zu nahe dem Rande, da er sonst abläuft, dann streut man Sultaninen, Weinbeeren und länglich geschnittene Man-

deln darauf, bestreut ihn noch dick mit Zucker und Zimt und bäckt ihn 3/4 Stunden.

137. Bayrischer Kirchweihkuchen.

Man bereitet einen Hefenteig wie in voriger Nummer. Dann wird für 20 Heller frischer Topfen fein zerdrückt, am besten durch das Reibeisen, 2 Eier werden abgeschlagen, 1 Löffel Butter lauwarm gemacht und dieses mit 2 Löffeln Zucker, einer Prise Salz, etwas geriebener Zitronenschale und 1 Löffel Semmelbröseln mit dem Topfen vermischt. Ist der Kuchen auf dem Blech nochmals aufgegangen, wird die Masse daraufgestrichen, mit Sultaninen, Weinbeeren, länglich geschnittenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut und 3/4 Stunden gebacken.

138. Hefen-Rohrnudeln mit Marmelade gefüllt.

1 Kilo Mehl wird mit 3 ganzen Eiern, 4 Löffeln zerlassener Butter, 3 Löffeln Zucker, 30 g Hefe, dem nötigen Salz und Milch zu einem Teig gemacht. Nach Belieben kann man etwas Zitrone oder Vanille dazugeben. Ist der Teig genügend aufgegangen, nimmt man kleine Stückchen auf ein mit Mehl bestreutes Brett, drückt sie mit dem Nudelholz leicht auseinander, gibt auf jeden Teil 1 Löffel beliebige Marmelade oder auch getrocknete, mit Zucker gekochte, fein gewiegte Zwetschgen, rollt die Nudeln leicht zusammen, legt sie nebeneinander in eine gut mit Butter ausgestrichene Backpfanne und läßt sie noch einige Zeit gehen. Bevor man sie bäckt, streicht man sie oben mit Butter oder Schmalz, daß sie schön braun werden. Diese Nudeln sind auch mit frischen Zwetschgen gefüllt sehr gut. Zu diesem Zwecke teilt man dieselben, legt 2—3 Stück hinein und bestreut sie mit Zucker.

139. Schneckennudeln.

Der Teig wird ebenso bereitet wie in voriger Nummer, nur macht man die Nudeln viel kleiner, füllt sie aber eben-

falls mit Marmelade und stellt sie reihenweise aufeinander in eine gut mit Butter ausgestrichene Kugelhupfform, indem man jede Nudel mit wenig Butter bestreicht, damit sie nicht zusammenkleben und bei Tische schön auseinandergenommen werden können. Man stellt 2, höchstens 3 Reihen in eine Form, läßt sie gut aufgehen und bäckt sie langsam eine gute Stunde. Nach dem Backen stürzt man sie auf eine Platte und gibt sie, mit Zucker und Zimt bestreut, im ganzen zu Tisch. Von dem angegebenen Quantum werden 2 Kugelhupfformen voll Nudeln.

Die Nudeln der beiden letzten Nummern geben mit Vanillesauce Nr. 347 ausgiebige Mittagessen für größere Familien.

140. Faschingskrapfen.

Von 1 Kilo Mehl, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern, 1/8 Kilo Butter, 4—5 Löffeln Zucker, 2 Löffeln Arrak, 30 g Hefe, etwas Zitrone und der nötigen Milch wird ein feiner Teig gemacht. Butter und Eier werden schaumig gerührt. Dieser Teig muß sehr locker bereitet werden und wird so lange mit dem Kochlöffel abgeschlagen, bis er Blasen bekommt. Man läßt ihn dann gut aufgehen, stellt ihn aber ja nicht zu warm. Ist der Teig genügend aufgegangen, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Brett, drückt ihn mit dem Nudelholz nur ganz leicht auseinander und sticht mit einem Krapfenstecher oder Glase Krapfen aus. Der Teig darf nicht zu dünn, sondern muß gut fingerdick sein. Will man die Krapfen füllen, walkt man den Teig etwas dünner und gibt auf die eine Fläche Teig einen Kaffeelöffel voll Marmelade, streicht den Rand des unteren Teils mit Eigelb und legt eine zweite Fläche darauf. Man läßt sie, mit einem Tuche zugedeckt, nochmals 1/2 Stunde in der Wärme stehen und bäckt sie in Schwimmschmalz sehr langsam.

141. Sehr feine Krapfen.

140 g Butter wird mit 6 Eidottern schaumig gerührt. Dann kommen 140 g Zucker, für 6 Heller in lauwarmer Milch aufgelöste Hefe, 1 Löffel Rum und wenig Salz dazu. Wenn nötig, noch etwas Milch. Der Teig wird wie ein anderer Hefenteig behandelt. Ist er gut aufgegangen, werden davon Krapfen ausgestochen, nochmals gehen gelassen und in Schwimmschmalz langsam gebacken. Nach Geschmack kann Vanille oder Zitrone dazu kommen.

142. Bayrische Kücheln.

Von obigem Hefenteig kann man auch die sogenannten bayrischen Kücheln machen. Nachdem der Teig aufgegangen ist, nimmt man mit einem Löffel kleine Stückchen heraus, dreht sie auf einem mit Mehl bestreuten Brett rund, stellt sie zur Wärme und läßt sie $^1/_2$ Stunde aufgehen. Dann taucht man die Fingerspitzen in laues Schmalz, faßt je eines in der Mitte an und zieht es dünn aus, doch so, daß außen herum ein fingerdicker Rand bleibt. Die innere Fläche muß sehr dünn sein, darf aber ja nicht zerreißen. Das ausgezogene Küchel wird in das heiße Schmalz gelegt und so eines nach dem andern, bis die Pfanne ausgefüllt ist. Sind sie auf einer Seite schön gelbbraun, dreht man sie mit einer Gabel um und bäckt sie fertig. Noch warm werden sie mit Zucker bestreut.

Es gibt noch eine andere Art bayrischer Kücheln, die sogenannten Polster! Der Teig ist derselbe wie in den beiden vorhergegangenen Nummern; er wird ebenso locker gemacht, nur kommen noch einige Hände voll Sultaninen daran. Der Teig wird ebenso mit dem Nudelholz auseinandergedrückt wie in Nummer 140, und es werden mit dem Kuchenrädchen oder auch mit einem Messer verschobene (schiefe) Rechtecke in der Größe eines Kartenblattes geradelt oder geschnitten. Diese läßt man nochmals gehen und

bäckt sie dann in Schwimmschmalz. Die Polster bleiben tagelang saftig und gut. Es ist nicht notwendig, daß man dazu reines Butterschmalz verwendet, man kann sehr gut auch einen Teil Schweinefett, ja auch etwas mit Milch ausgelassenes Rindsfett dazu nehmen. Durch letzteres werden die Kücheln sogar noch rascher.

143. Feine Kolatschen.

140 g Butter rührt man mit 5 Eidottern, 1 ganzen Ei und etwas abgeriebener Zitrone schaumig ab. 30 g Hefe läßt man in lauwarmer Milch und etwas Zucker aufgehen und macht mit dem Abtrieb, 1 Löffel Rum, wenig Salz, $^1/_2$ Kilo Mehl und der nötigen Milch einen feinen Teig und schlägt ihn gut ab, bis er sich vom Kochlöffel löst. Hierauf läßt man den Teig aufgehen. Dann nimmt man kleine Stücke davon auf das mit Butter bestrichene Blech, drückt sie mit der in Fett getauchten Hand in runde Flecken auseinander und bestreicht sie nicht ganz bis zum Rand mit verschiedener Fülle. Auf einen Teil gibt man Mohn oder Nußfülle Nr. 249, einen Teil mit Topfen- oder Zwetschgenfülle. Nach dem Backen bestreut man sie mit Zucker und Zimt. Backzeit $^1/_2$ Stunde.

144. Einfacher Kuchen mit frischem Obst.

Der Teig wird bereitet wie in den vorigen Nummern. Dann walkt man ihn auf dem Backblech ziemlich dünn aus und läßt ihn nochmals aufgehen. Kirschen oder Weichseln befreit man von den Stielen, wäscht sie, trocknet sie gut ab und legt sie dicht nebeneinander auf den Kuchen, bestreut ihn mit Zucker, streicht den Rand mit Butter und bäckt ihn. Man kann auch gute, mürbe Äpfel oder Birnen in feine, schmale Stückchen schneiden und darauflegen. Vor dem Backen bestreut man ihn dick mit Zucker.

145. Feiner Obstkuchen.

Man bereitet einen feinen Hefenteig nach Nr. 136. Ist er gut aufgegangen, nimmt man ihn in zwei Teile und walkt ihn mit dem Nudelholz nach der Größe des Backbleches aus, bestreicht das Blech mit Butter und legt den einen Teil darauf. Dann gibt man in Zucker eingekochte Johannisbeeren oder Marillen (Aprikosen) darauf, deckt die zweite Hälfte des Teiegs darüber und läßt ihn $^1/_2$ Stunde aufgehen. Vor dem Backen schlägt man Schnee von 2 Eiweiß, gibt ein wenig Zucker daran, streicht diesen über den Kuchen, streut Mandeln und Zucker darüber, bäckt ihn schön gelbbraun und schneidet ihn in Stücke.

146. Hefen-Dampfnudeln.

Von 1 Kilo trockenem Mehl macht man einen Teig mit 3 Eiern, 2 Löffeln zerlassener Butter, 2 Löffeln Zucker, etwas Salz und der nötigen Milch. 60 g Hefe hat man in wenig lauwarmer Milch und etwas Zucker aufgelöst. Dies alles macht man zu einem sehr lockeren Teig, schlägt ihn ab und stellt ihn neben den Herd zum Aufgehen. Dann nimmt man mit einem Löffel Stückchen in der Größe eines Hühnereies heraus auf ein mit Mehl bestreutes Brett, dreht sie ganz leicht rund und läßt sie nochmals $^1/_2$—$^3/_4$ Stunde gehen. Ein Tiegel wird mit Butter gut ausgestrichen. In diesen gibt man $^3/_4$ l warme Milch mit 1 Löffel Zucker und etwas Vanille. Dann setzt man die Nudeln hinein. Da dieselben 25 bis 30 Minuten kochen müssen, so muß man die Zeit des Zusetzens genau berechnen; werden sie zu bald fertig, fallen sie zusammen. Man gibt einen gutsitzenden Deckel auf den Tiegel, und es dürfte gut sein, noch ein nasses Tuch außen um den Rand zu legen, damit gar kein Dampf entweichen kann. Sie müssen sehr langsam und bei wenig Feuer gekocht werden, daß sie nicht überlaufen. Man dreht den Tiegel einige Male um, daß die Nudeln von allen Seiten

gleich kochen können. Am besten wäre es, wenn man die Nudeln mit dem Tiegel zugedeckt auf den Tisch bringen könnte, es ist dies jedoch nicht immer erlaubt, und so legt man sie rasch nach dem Abdecken auf eine Platte, mit der unteren braunen Seite nach oben. Man gibt dazu Vanillesauce Nr. 347 oder Hagebuttensauce Nr. 341.

147. Franzensbader Mandelkipfeln.

In eine Schüssel gibt man ¼ Kilo Mehl, schneidet einen Eßlöffel feste Butter hinein, gibt 2 Eidotter, eine Prise Salz, 2 Löffel sauren Rahm, etwas abgeriebene Zitronenschale, 2 Löffel Zucker, 2 Handvoll abgezogene, geriebene Mandeln und 20 g in 3 Löffel Milch aufgelöste Hefe dazu. Man verarbeitet dieses zu einem Teig auf dem Nudelbrett und läßt diesen ½ Stunde ruhen, stellt ihn aber nicht warm. Dann walkt man ihn ziemlich dünn aus, schneidet kleine viereckige Stücke davon, bestreicht diese mit Eigelb und Zucker, rollt sie zu einem Hörnchen oder Kipfel, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech und läßt sie ½ Stunde aufgehen. Dann werden sie mit Eigelb bestrichen, mit fein gewiegten Mandeln, mit Zucker vermischt, bestreut und langsam gebacken.

148. Echte Preßburger Nuß- und Mohnbeugeln.

Auf das Nudelbrett gibt man ½ Kilo Mehl, schneidet 200 g Butter hinein und verarbeitet diese mit dem Mehl. Hierauf gibt man 4 Eidotter, eine Prise Salz, 2 Löffel Zucker, 4—5 Löffel sauren Rahm, 35 g in einigen Löffeln Milch aufgelöste Hefe dazu. Man verarbeitet den Teig, der wie ein mittelstarker Hefenteig sein muß, auf dem Nudelbrett, walkt ihn kleinfingerdick aus, schlägt ihn vierfach zusammen, läßt ihn 20 Minuten ruhen, walkt ihn wieder aus und schlägt ihn abermals vierfach zusammen, läßt ihn wieder 20 Minuten ruhen und walkt ihn nun ganz dünn aus. Nun schneidet

man handgroße Stücke, bestreicht diese dünn mit nachstehender Nuß- oder Mohnfülle, rollt sie eng nach der Breite, nicht in die Spitze, biegt sie hufeisenförmig, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie noch einige Zeit gehen. Dann bestreicht man sie mit Eigelb und läßt sie langsam schön goldgelb backen. Nußfülle: 300 g Zucker wird in ¼ l Wasser dick gekocht. Dann kommen 400 g geriebene oder gestoßene Walnüsse, etwas Zitronenschale, etwas Vanille oder Orangeat dazu. Die Masse wird gut vermengt, dies geschieht auf dem Feuer, bis sie streichrecht ist. Man läßt sie erkalten und verwendet sie. Auch kann man einen Teil des Zuckers durch Honig ersetzen. Als Geschmack kann man auch einen Löffel Rum beimischen.

Mohnfülle: Gemahlener Mohn wird mit kochender, guter Milch und beliebigem Quantum Zucker, etwas Honig und etwas Zitronenschale gekocht, bis die Masse streichrecht ist, heiß mit einer Handvoll Rosinen vermengt, auskühlen lassen und verwendet.

149. Streuselkuchen.

Vom Teig Nr. 136 walkt man, nachdem derselbe in der Schüssel gut aufgegangen ist, einen Kuchen und bestreicht ihn mit Ei. Eine Mischung von Mehl, Zucker und Butter zu gleichen Teilen wird mit der Hand fein verrieben und dicht auf den Kuchen gestreut. Nachdem derselbe nochmals aufgegangen, wird er bei guter Hitze gebacken.

150. Egerer Mohnkuchen.

Man bereitet einen feinen Hefenteig nach Nr. 136. Wenn der Teig auf dem Blech aufgegangen ist, bestreicht man ihn mit der in Nr. 148 beschriebenen Mohnfülle, unter die man statt Honig ein Stückchen Butter mitkocht, bestreut den Kuchen noch mit geriebenen Mandeln und Zucker und bäckt ihn.

151. Gefüllter Kugelhupf.

Man bereitet einen Hefenteig nach Nr. 133. Ein Nudelbrett wird mit Mehl bestreut, der Teig daraufgegeben und halbfingerdick ausgewalkt, jedoch darf der Teig nicht gedrückt werden. Man bestreicht die Fläche mit zerlassener Butter, streut fein gewiegte Mandeln, Weinbeeren und zerschnittene Rosinen, etwas fein gewiegtes Zitronat, Zucker und Zimt darauf und rollt den Teig leicht zusammen. Eine Kugelhupfform wird gut mit Butter ausgestrichen, der zusammengelegte Teig rund hineingelegt, zugedeckt und nochmals gut aufgehen gelassen. Vor dem Backen streicht man ihn mit Butter und bäckt ihn langsam 1 Stunde.

152. Zwieback von Hefenteig.

$^1/_2$ Kilo Mehl wird in einer Schüssel angewärmt. 60 g Hefe in lauwarmer Milch mit etwas Zucker aufgelöst. $^1/_8$ Kilo Butter wird mit 2 ganzen Eiern und 3 Dottern schaumig gerührt, ein Stück Zitronat fein gewiegt und $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Anis fein gestoßen oder zerdrückt. Auch etwas gewiegte Mandeln und Zitronen. Von diesem und dem obigen Mehl, sowie der nötigen lauwarmen Milch, 3 Löffel Zucker und etwas Salz macht man einen ziemlich festen Teig und schlägt ihn gut ab. Dann formt man davon 2 längliche Stollen, legt sie auf das mit Butter bestrichene Blech, läßt sie gut aufgehen und bäckt sie 1 Stunde. Am nächsten Tag schneidet man zweimesserrückendicke Schnitten daraus, kocht sehr süßes Zuckerwasser, bestreicht damit jeden Schnitten auf beiden Seiten mit einem Pinsel oder einer Feder, wendet sie in Zucker mit Zimt vermischt um und bäckt sie auf einem Blech gelbbraun.

Schmalzbäckereien.

153. Brandteig.

In einen Tiegel gibt man reichlich ¼ l Milch mit 50 g Butter, 30 g Zucker und läßt es kochen. Dann schüttet man auf einmal reichlich ¼ l Mehl hinein, zieht den Tiegel zurück und rührt den Teig fest ab. Hierauf stellt man ihn wieder zum Feuer und schlägt ihn ab, bis ein glatter, fester Teig geworden ist, der sich vom Löffel löst. Man gibt den Teig in eine Schüssel und rührt ihn kalt. Dann kommen nach und nach 2 ganze Eier und 2 Dotter dazu nebst einem Löffel Rum, wodurch der Teig beim Backen weniger Schmalz einzieht und rescher wird. Schlägt man von den 2 Eiweiß Schnee, so wird der Teig leichter. Auch kann man eine Prise Salz dazu geben.

154. Brandteig mit Wein.

⅛ l Weißwein kocht man mit 1 Löffel Zucker, etwas Salz und 1 Löffel Butter; dann läßt man 120 g Mehl rasch einlaufen und rührt es zu einem dickflüssigen Teig. Ist der Teig etwas erkaltet, rührt man 3 Eidotter nach und nach hinein und verwendet ihn.

155. Backteig mit Hefe.

Mit 65 g Mehl, 6 Löffel lauwarmer Milch, 2 Eiern, etwas Salz, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel zerlassener Butter und 10 g aufgelöster Hefe macht man einen Teig und stellt ihn an den warmen Ofen zum Aufgehen. Ist er gut aufgegangen, werden die zum Backen bestimmten Früchte, wie Kirschen, Zwetschgen, darin eingetaucht und in Schwimmschmalz gebacken. Der Teig muß messerrückendick daran hängen bleiben, darf nicht zu dick, aber auch nicht zu dünn sein.

156. Einfache Strauben.

Es wird nach Nr. 153 Brandteig bereitet. Man gibt 3 Löffel davon in die Straubenspritze, die man vorher in das heiße Schmalz getaucht hat, fährt damit über der Schmalzpfanne in der Runde, damit die Straube schneckenförmig in das heiße Schmalz zu liegen kommt. Man läßt sie schön braun backen, wendet sie um, bäckt sie fertig und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

157. Zuckerstrauben.

Man rührt 90 g Mehl mit so viel weißem, gezuckertem Wein ab, daß es wie ein dicker Pfannkuchenteig wird, gibt den Schnee von 3 Eiweiß und etwas Salz dazu und läßt den Teig durch einen Trichter in heißes Schmalz einlaufen, indem man damit immer hin und her fährt. Man bäckt die Strauben schön gelb. Noch warm, bestreut man sie mit Zucker und gibt Wein-Chandeau dazu.

158. Prager Apfelküchlein.

8 schöne, große Kochäpfel schält man, schneidet sie in runde, nicht zu dünne Scheiben und sticht vorsichtig das Kernhaus heraus. Diese Scheiben werden mit Zucker bestreut und mit 2 Löffel Arrak befeuchtet. Nachdem man sie $^1/_2$ Stunde stehen gelassen und einige Male umgedreht hat, taucht man sie in Brandteig mit Wein, Nr. 154, bäckt sie langsam aus dem heißen Schmalz und gibt sie, mit Staubzucker bestreut, warm zu Tisch.

159. Gebackene Zwetschgen (Pflaumen).

Reife, süße Zwetschgen schält man (dies geschieht am besten, wenn man sie schnell in kochendes Wasser taucht), öffnet sie oben, nimmt den Kern heraus und steckt dafür eine abgezogene Mandel hinein. Dann taucht man sie nach

Belieben in einen der Backteige Nr. 154, 155 und bäckt sie in heißem Schmalz schön gelb.

160. Gebackene Weichseln (Kirschen).

Diese werden ebenso in beliebigen Teig eingetaucht und in Schwimmschmalz gebacken, jedoch ohne die Frucht auszukernen.

161. Weiße Holunderküchlein.

Die Holundertraube legt man in frisches Wasser und reinigt sie, legt sie dann auf ein Tuch und läßt sie abtrocknen. Dann nimmt man das Sträußchen am Stiel, taucht es in den Backteig mit Wein Nr. 154 und bäckt es, ohne es umzuwenden. Die Stiele der Blüte muß man anfangs immer leicht in dem Schmalze auseinanderzuhalten suchen, damit sich die Blüten teilen und schön kraus bleiben, sonst bekommt man nur eine unschöne Masse. Nach dem Backen werden sie dick mit Staubzucker bestreut.

162. Hasenöhrln.

Auf ein Brett kommen 150 g Mehl, 70 g Butter, 1 ganzes Ei und 1 Dotter, eine Prise Salz, 1 Löffel Zucker, 1 Löffel saurer Rahm und 1 Messerspitze Backpulver, Marke „Treff". Dies alles verarbeitet man zu einem Teig. Man läßt denselben $^1/_2$ Stunde ruhen, walkt ihn messerrückendick aus, rädelt oder schneidet schiefe oder viereckige Flecke daraus, formt ohrenähnliche Tüten oder rädelt die Fleckchen 2 bis 3 mal durch bis zum Rande. Man bäckt sie aus heißem Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

163. Falsche Ritter.

5—6 altbackene Semmeln reibt oder schält man fein ab, schneidet sie in Scheiben und taucht sie in kalte Milch. 4 Eier werden mit 2 Löffel Zucker und 2 Löffel Mehl schaumig gerührt, die Scheiben darin eingetaucht und in heißem

Schmalz gebacken. Dann bereitet man folgende Fülle: 50 g Mandeln werden geschält, gerieben und mit 35 g Butter schaumig gerührt, dann kommen 35 g Zucker und etwas fein gewiegtes Orangeat dazu. Alles wird zusammengerührt und die Schnitte damit bestrichen. Man legt je 2 aufeinander und gibt sie auf eine Platte. Nun kocht man 1/4 l Rotwein mit einem Stückchen Zimt, 2 Nelken, einem Stückchen Zitronenschale und dem nötigen Zucker, gießt dies über die Schnitte, deckt eine Platte oder Schüssel darauf und stellt sie warm, bis sie den Wein eingesogen haben. Dann werden sie sogleich serviert.

164. Früchte-Krapfeln.

Man bereitet mürben Teig von 150 g Mehl, 30 g Butter, 2 Eidottern, einigen Löffel Rahm, 2 Löffel Wein, etwas Zucker und Salz, arbeitet den Teig auf dem Nudelbrett und läßt ihn 1/2 Stunde ruhen. Dann walkt man ihn aus, bestreicht ihn mit Ei, belegt ihn zur Hälfte reihenweise mit Häufchen von mit Zucker bestreuten Erdbeeren, Himbeeren oder beliebiger Marmelade, schlägt die andere Hälfte über, sticht ihn mit einem kleinen Krapfenstecher so aus, daß in jeden Teil ein Häufchen Obst kommt. Die Krapfen werden in Schwimmschmalz gebacken und mit Vanillezucker bestreut.

165. Aprikosenküchlein.

Schöne, reife Aprikosen schneidet man in die Hälfte, nimmt den Kern heraus, bestreut sie mit Zucker und läßt sie 1/2 Stunde stehen. Einen Teig nach Nr. 155 hat man fertig gemacht, taucht immer eine halbe Aprikose mittels einer Gabel in den Teig und bäckt sie lichtbraun. Ganz auf dieselbe Weise kann man bereiten: Pfirsichküchlein und Apfelküchlein.

166. Reisküchlein.

In 1 l Milch kocht man 210 g Reis mit einer Prise Salz, 1 Stückchen Vanille und 1 Löffel Zucker weich und

dick. Dann rührt man 1 Löffel Butter mit 2 Eiern ab, gibt dieses zu dem Reis und streicht die Masse auf ein flaches Blech. Ist dieselbe kalt geworden, sticht man mit einem kleinen Krapfenstecher aus. Diese werden in verklopften Eiern umgewendet, mit Bröseln paniert und aus dem heißen Schmalz gebacken. Sie werden mit Zimt, Zucker oder Vanillezucker bestreut. Ohne Zucker sind sie sehr gut zu Fleischspeisen, wie Ragout usw.

167. Gebackene Brotschnitten mit Himbeeren.

5—6 Mundbrote reibt man ab und schneidet sie in Scheiben. Diese übergießt man mit Rotwein und läßt sie etwas weichen. Kurz vor Verwendung wird jedes Stück in Mehl umgewendet und aus heißem Schmalz gebacken. Dann werden die Schnitten mit Himbeermarmelade bestrichen, je 2 Scheiben zusammengelegt und mit Zucker bestreut.

168. Gebackene Schneeballen.

100 g Zucker werden mit 6 Eidottern schaumig gerührt. Dann gibt man 4 Eßlöffel Mehl langsam dazu, eine Messerspitze Backpulver, Marke „Treff", etwas Zitronensaft und den Schnee der 6 Eiweiß. Man legt mit einem Löffel kleine Häufchen in das heiße Schmalz und bäckt sie schön braun. Roter oder weißer Kochwein wird heiß gemacht, mit Zucker vermischt und darübergegossen.

169. Gebackene Weinkugeln.

80 g Zucker werden mit 3 ganzen Eiern und 80 g fein gewiegten Mandeln schaumig dick gerührt, dann so viel Bröseln dazugemengt, daß man Kugeln davon formen kann, welche in heißem Schmalz gebacken werden. Man kocht sie in süßem Wein einige Male auf und serviert sie mit Wein.

170. Gebackene Äpfel.

Gute Borsdorfer Äpfel schält man, sticht das Kernhaus aus, wendet sie in Mehl um, dann in verklopften Eiern und paniert sie mit Bröseln. Sie werden in heißem Schmalz gebacken, mit eingekochten Weichseln, Kirschen oder Hagebuttenmarmelade gefüllt und nebeneinander in einen Tiegel gestellt. Man bestreut sie mit Zucker, gibt etwas Zitronen- oder Orangenschale dazu, übergießt sie mit $^1/_2$ l Rotwein und dünstet sie, gut zugedeckt, im Rohr weich. Sie werden mit ihrem Saft angerichtet und warm serviert.

171. Polsterzipfel.

Man macht Bröselteig nach Nr. 176, treibt ihn ziemlich dünn aus, belegt ihn in Reihen wie in Nr. 164 mit Weichselfleisch oder Ribiselmarmelade, deckt den zweiten Teil des Teiges darauf und schneidet mit dem Messer Stückchen, unter welchen Marmelade liegt, durch, von welchen die Ecken umgebogen werden. Man bäckt diese auf dem Blech schön gelb.

172. Saure Rahm-Waffeln.

Man schlägt $^1/_4$ l sauren Rahm zu Schnee, gibt 4 Eidotter, $^1/_4$ Kilo Mehl, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel zerlassene Butter, etwas Salz dazu, rührt die Masse gut ab und hebt den Schnee der 4 Eiweiß darunter. Das Eisen bestreicht man mit Butter, füllt 2—3 Eßlöffel, je nach Größe des Eisens, von der Masse ein und bäckt sie auf beiden Seiten hellgelb. Noch warm, werden sie mit Zucker und Zimt bestreut.

173. Waffeln mit Rosinen.

$^1/_4$ Kilo Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach 6 ganze Eier dazu und rührt $^1/_4$ Stunde. Dann kommt etwas abgeriebene Zitronenschale, eine Handvoll fein gestoßene oder gewiegte Mandeln, eine Handvoll zerschnittene Rosinen und

Weinbeeren, 2 Löffel Zucker, eine Prise Salz, 5 Löffel sehr guter, saurer Rahm und 1/8 Kilo Mehl dazu. Der Teig wird gut verrührt und gebacken. Er soll wie ein dicker Pfannkuchenteig sein.

174. Pastetenteig, auch zu Kuchen verwendbar.

Auf ein Nudelbrett gibt man 270 g Mehl, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 1 ganzes Ei und 1 Eidotter, 150 g Butter, klein zerschnitten, etwas Salz, ungefähr vier bis fünf Löffel sauren Rahm und 1 Löffel Rum dazu, macht einen Teig, den man fest abarbeitet, bis er sich vom Brett und von der Hand ablöst. Man schlägt ihn in ein feuchtes Tuch und läßt ihn an einem kalten Ort eine Stunde ruhen. Dann wird er halbfingerdick ausgerollt und zum Auslegen der Formen für Kuchen verwendet.

175. Mürbe Teigmassen zu Kuchen.

Man bröselt 200 g Butter mit 280 g Mehl ab, gibt 3 Eidotter, 2 Löffel Zucker, eine Prise Salz, einen Löffel Weißwein oder etwas Zitronensaft, 1—2 Löffel sauern Rahm und 2 Messerspitzen Backpulver, Marke „Treff", dazu und macht davon einen feinen Teig, den man tüchtig abknetet. Man rollt den Teig aus, schlägt ihn mehrmals zusammen, rollt ihn wieder und wiederholt dies einige Male. Dann läßt man ihn 1 Stunde ruhen. Diesen Teig verwendet man zu feinen Obstkuchen.

176. Mürber Bröselteig.

140 g Butter, 80 g Zucker, 210 g Mehl werden abgebröselt und mit dem Saft einer Zitrone, etwas abgeriebener Schale, 3 Eidottern und etwas Backpulver, Marke „Treff", zu einem Teig gemacht. Derselbe kann sofort verwendet werden. Ist auch sehr gut mit Marmeladenschaum.

177. Bröselteig auf andere Art.

Es werden die Dotter von zwei hartgesottenen Eiern mit dem Nudelholz fein zerdrückt. Dann gibt man 140 g Mehl, 140 g geschnittene Butter, 1 frisches Eidotter, 70 g Zucker, 1 Messerspitze Salz, 1 Löffel Zitronensaft, 1 Löffel sauren Rahm, etwas Backpulver, Marke „Treff", dazu und arbeitet daraus einen Teig, rollt ihn halbfingerdick aus und schlägt ihn einige Male zusammen und läßt ihn vor dem Verbrauch eine Stunde ruhen.

178. Blätterteig mit Wein.

Will man einen schönen Blätterteig erzielen, ist es notwendig, daß man feines, trockenes Mehl, feste, süße Butter nimmt und den Teig im Keller oder auf Eis ruhen läßt.

$^1/_2$ Kilo Butter legt man in kaltes Wasser, um sie recht fest zu machen. $^1/_2$ Kilo Mehl nimmt man auf das Nudelbrett, gibt 35 g Butter, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, $^1/_4$ l weißen Kochwein, den Saft einer halben Zitrone und ein wenig Salz dazu. Man macht einen Teig und knetet denselben $^1/_4$ Stunde tüchtig ab. Ist der Teig recht glatt und fein, dreht man davon einen Laib und läßt diesen zugedeckt $^1/_4$ Stunde ruhen. Dann walkt man den Teig zu einem Viereck aus, legt das mit einem Tuche abgetrocknete $^1/_2$ Kilo Butter in Stückchen auf die Hälfte des Teiges, schlägt den Teig darüber zusammen und klopft ihn mit dem Nudelholz etwas breit, damit keine Luft darin bleibt. Brett und Nudelholz dürfen nur wenig mit Mehl bestreut sein, das Mehl auf dem Teig muß immer wieder entfernt werden. Man schlägt den Teig noch 2—3 mal zusammen, rollt ihn jedesmal wieder leicht aus und läßt ihn an einem kühlen Ort stehen. Nach $^1/_4$ Stunde rollt man ihn ganz dünn aus, schlägt ihn wieder zusammen, wiederholt dies noch einige Male und läßt ihn abermals einige Zeit ruhen. Zur Verwendung walkt man den Teig je nach Bedürfnis kleinfingerdick oder etwas dünner aus. Das Backblech darf nicht

mit Fett bestrichen werden, sondern muß in kaltes Wasser getaucht sein. Die Oberfläche des Teiges wird vor dem Backen mit Ei bestrichen, jedoch darf davon nichts auf das Blech laufen, da dieses das Aufsteigen des Teiges verhindert. Die Hitze soll anfangs ziemlich stark sein, da er sonst nicht genügend hoch steigt. Er ist fertig, sobald er nicht mehr schäumt. Man kann den Teig auch am Abend vorher machen und über Nacht in den Keller stellen.

179. Einfacher Butterteig mit Zucker.

250 g Butter rührt man mit 2 ganzen Eiern und zwei Dottern schaumig. Dann gibt man 400 g Zucker, 80 g geschälte, geriebene Mandeln, auch einige bittere, 2 Messerspitzen Zimt, 2 Löffel Arrak oder Rum, etwas abgeriebene Zitrone und zuletzt 500 g Mehl dazu, macht einen Teig, den man fest abknetet, und verwendet ihn zu Obstkuchen, Brezeln usw.

180. Sandteig.

Es werden 150 g Butter mit 150 g Zucker sehr schaumig gerührt. Dann gibt man etwas abgeriebene Zitronenschale, 3 ganze Eier und etwas Backpulver, Marke „Treff", dazu und rührt noch gut ab. Dann kommen 150 g Mehl dazu und wird das Ganze zu einem Teig gemacht, in eine flache Form gefüllt, welche zu Sandteig vorteilhafter ist als eine hohe, weil in ersterer die Masse besser durchbacken kann.

181. Biskuit-Masse.

9 Eidotter rührt man mit 250 g Zucker sehr schaumig. Dann gibt man 200 g trockenes Mehl und den Schnee der 9 Eiweiß dazu. Als Geschmack kann man Zitrone, Vanillin „Treff" oder auch Anis nehmen.

182. Gitterkuchen.

Von ¼ Kilo Mehl, ⅛ Kilo Butter mit Kunerol vermischt, ⅛ Kilo Zucker, 2 ganzen Eiern, 3 Messerspitzen Backpulver,

etwas Zitrone oder Vanillin macht man auf dem Brett einen Teig. Von diesem läßt man ein Stückchen zum Gitter zurück. Dann walkt man ihn fingerdick aus. Das Backblech oder die Form wird mit Mehl bestreut und der Kuchen daraufgelegt. Einige Löffel Fruchtmarmelade wird daraufgegeben und auseinandergestrichen. Dann werden von dem zurückgebliebenen Teig mit dem Kuchenradel schmale Streifen geradelt und als Gitter über den Kuchen gelegt. Der Kuchen muß sehr langsam 3/4 Stunden backen und wird dann leicht mit Zucker bestreut.

183. Kirschkuchen mit Bröseln.

4 Eidotter rührt man mit 6 Eßlöffel Zucker, dem Saft einer halben Zitrone und etwas Schale sehr schaumig. Dann gibt man 5 Eßlöffel Semmelbröseln, eine Handvoll gewiegte Mandeln, etwas Backpulver und den Schnee der 4 Eiweiß dazu, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form, legt schöne, schwarze Kirschen enge aneinander darauf, bestreut sie leicht mit Zucker und bäckt den Kuchen 1/2 Stunde.

184. Kirschkuchen auf andere Art.

75 g Butter mit Kunerol vermischt rührt man mit 3 Eidottern und 200 g Zucker schaumig, gibt etwas Vanillezucker, 3 Löffel Milch, 200 g Mehl und den Schnee der 3 Eiweiß dazu. Der Teig wird in die dazu bestimmte Form gefüllt, reife Kirschen oder Weichseln reihenweise eingelegt, mit Zucker bestreut und 1/2 Stunde gebacken.

185. Weichselkuchen.

Man fertigt einen Sandteig nach Nr. 180 und legt ihn in die Form. Reife, schöne Süßweichseln befreit man von den Stielen und legt sie reihenweise auf den Kuchen, bestreut ihn mit feinem Zucker und bäckt ihn 3/4 Stunden.

186. Johannisbeerkuchen.

Von 110 g Mehl, 100 g Butter, 70 g Zucker, 70 g abgezogenen, geriebenen Mandeln macht man auf dem Brett einen Teig, knetet ihn gut ab, dreht ihn nach der dazu bestimmten Form aus und bäckt ihn $^1/_2$ Stunde.

Wenn der Kuchen fertig ist, gibt man sehr reife Johannisbeeren, welche man mit viel Zucker vermischt hat, auf den Kuchen, schlägt von 3—4 Eiweiß einen steifen Schnee, in den man 3 Löffel Puderzucker oder Vanillezucker mengt und gibt den Schnee hoch aufgestellt darauf.

187. Verdeckter Apfelkuchen.

Nachdem man Bröselteig Nr. 176 bereitet und in die Form gelegt hat, belegt man ihn ganz mit fein geschnittenen Äpfeln von feiner Sorte und bestreut diese mit Zucker. Dann nimmt man die zweite Hälfte des Teiges, walkt ihn ebenfalls aus, deckt ihn über die Äpfel, bestreicht den Kuchen mit Eigelb und bäckt ihn bei ziemlich guter Hitze. Er wird, noch warm, in beliebige Streifen geschnitten.

188. Marienbader Kaffeekuchen.

240 g Butter werden mit 200 g Zucker und einer halben abgeriebenen Zitrone dick gerührt. Dann gibt man 7 Eidotter, 500 g Mehl, 10—12 Löffel Milch, 100 g Weinbeeren, 100 g Sultaninen, 50 g gewiegtes Orangeat und zuletzt den steifen Schnee von 7 Eiweiß dazu. Ein Päckchen Backpulver rührt man noch leicht darunter. Eine Form wird mit Butter bestrichen und mit Bröseln bestreut; der Kuchen 1 Stunde langsam gebacken.

189. Aprikosenkuchen.

5 Eidotter rührt man mit 4 Löffel Zucker und 1 eigroßen Stück Butter schaumig. Dann kommen 3 Eßlöffel Milch, 4 Löffel Mehl und 3 Messerspitzen Backpulver dazu. Das

Weiße von 1 Ei wird mit gerührt. Die Masse wird in eine Springform gefüllt und $^1/_2$ Stunde gebacken.

130 g getrocknete Aprikosen werden gewaschen, am Abend vorher in $^1/_2$ l kaltes Wasser gelegt und andern Tags darin mit reichlich viel Zucker weichgekocht, doch so, daß der Saft beinahe ganz eingekocht ist. Damit belegt man den gebackenen Kuchen. Von den 4 Eiweiß schlägt man steifen Schnee, den man mit einigen Löffeln Zucker und etwas Vanille vermischt, gibt ihn gleichmäßig auf den Kuchen und stellt diesen nochmals ins Rohr, damit der Schnee schön gelb wird. Man muß dabei vorsichtig sein, da das Bräunen schnell geht.

190. Zwetschgenkuchen.

Bröselteig nach Nr. 176 treibt man fingerdick aus, legt ihn auf ein Backblech, biegt ihn am Rande zollhoch auf und belegt ihn mit in Viertel geteilte Zwetschgen, streut Zucker darauf und bäckt den Kuchen schön gelb.

191. Zwetschgenkuchen auf andere Art.

Man nimmt soviel Butter als 4 Eier wiegen und ebensoviel Zucker und rührt dies schaumig. Dann kommen nach und nach 4 ganze Eier dazu und wird alles noch $^1/_4$ Stunde gerührt. Zuletzt wird noch 4 Eier schwer Mehl und 2 Messerspitzen Backpulver dazugegeben. Eine runde Form wird mit Butter bestrichen und die Masse eingefüllt. Reife Zwetschgen teilt man in die Hälfte oder in Viertel, legt sie reihenweise auf, bestreut den Kuchen mit Zucker und bäckt ihn $^3/_4$ Stunden.

192. Erdbeerkuchen.

Man macht einen Bröselteig nach Nr. 177, walkt ihn messerrückendick aus, bestreicht ein längliches Kuchenblech mit Butter, legt den Teig darauf, biegt einen fingerhohen

Rand an den Seiten herum auf und bäckt ihn schön gelb. Ist er kalt, schlägt man von 4 Eiweiß einen steifen Schnee, mengt 1 l reife Walderdbeeren mit 3 Löffel Zucker darunter, überstreicht damit den Kuchen, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn nochmals 1/4 Stunde, bis der Schnee gelb geworden ist.

193. Krachkuchen.

Auf das Nudelbrett gibt man 1/8 Kilo Mehl, 1/8 Kilo Butter, 1/8 Kilo Zucker, etwas abgeriebene Zitrone und 1 Eidotter, macht davon einen glatten Teig und walkt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Man bestreicht ihn mit Eigelb und streut Mandeln und Zucker darauf. Noch warm, wird er in Stücke geschnitten.

194. Blitzkuchen.

3 Eier schwer Butter wird schaumig gerührt; dann kommen nach und nach 3 Eier schwer Zucker und 3 Eidotter dazu. Die Masse wird 1/2 Stunde gerührt. Hierauf kommen 2 Eier schwer Reismehl, 3 Messerspitzen Backpulver, Marke „Treff", und der feste Schnee von 3 Eiweiß dazu. Das Backblech wird mit Butter bestrichen, mit etwas Mehl bestreut und der Kuchen langsam gebacken.

195. Biskuit-Kugelhupf.

210 g Zucker werden mit 7 Eidottern, etwas Zitronenschale und dem Saft einer halben Zitrone in einem Hafen so lange geschlagen, bis die Masse ganz dick geworden ist. Dann werden 130 g Mehl nebst 1/4 Päckchen Backpulver und dem Schnee der 7 Eiweiß schnell daruntergerührt. Eine mit Butter ausgestrichene und mit zerschnittenen Mandeln ausgestreute Form muß schon bereitstehen. Die Masse wird rasch eingefüllt und 3/4 Stunden bei mäßiger Hitze gebacken.

196. Gesundheitskuchen.

120 g Butter rührt man mit 120 g Zucker schaumig, gibt 4 Eidotter, 5 Löffel Milch und etwas Zitrone oder Vanillin dazu, mengt 250 g Mehl, das man mit 1 Paket Backpulver vermischt hat, darunter und gibt zuletzt den Schnee der 4 Eiweiß dazu. Man füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Kuchen $^1/_2$ Stunde.

197. Butter-Pogatscherln.

$^1/_2$ Kilo Mehl wird mit 180 g harter Butter auf dem Nudelbrett fein verrieben. Dieses Verreiben der Butter geschieht, indem man dieselbe in kleine Stückchen unter das Mehl schneidet und dann entweder mit dem großen Küchenmesser durch Hin- und Herreiben auf dem Nudelbrett oder durch leichtes Reiben mit beiden Händen so fein vermengt, daß alles wie grobkörniges Mehl aussieht. Nun gibt man darunter 2 Kaffeelöffel Zucker, 1 Kaffeelöfel Salz, 2 Eßlöffel Wein, 1 Ei und so viel sauren Rahm, daß ein mittelstarker Teig daraus wird. Diesen verarbeitet man sehr fein, walkt ihn aus, schlägt ihn wieder zusammen und wiederholt dies zweimal. Dann läßt man den Teig $^1/_2$ Stunde ruhen, walkt ihn fingerdick aus, liniiert beliebig mit dem Messerrücken, streicht mit Eigelb, schneidet Stückchen daraus und bäckt diese auf einem mit Mehl bestreuten Blech.

198. Hobelspäne.

4 ganze Eier werden mit 4 Ei schwer Zucker 15 Minuten gerührt. Dann gibt man 4 Ei schwer Mehl und etwas Vanillezucker „Treff“ dazu. Ein Backblech wird mit gutem Bienenwachs bestrichen, der Teig messerrückendick aufgestrichen und halbfertig gebacken. Dann schneidet man auf dem Blech 3—4 fingerbreite und entsprechend lange Streifen, schiebt sie nochmals ins Rohr zurück und bäckt sie fertig. Noch heiß,

werden die Streifen rasch über einen Kochlöffel gerollt. Dazu gibt man Wein- oder Fruchtsauce.

199. Biskuitrolle.

Man rührt 6 Eidotter mit 140 g Zucker sehr schaumig; dann gibt man etwas geriebene Zitrone, 70 g Mehl und 2 Messerspitzen Backpulver dazu. Der feste Schnee der 6 Eiweiß wird leicht daruntergehoben und das Ganze auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen und langsam $^1/_2$ Stunde gebacken. Sobald man es aus dem Rohr nimmt, bestreicht man die ganze Fläche mit Johannis- oder Himbeermarmelade, rollt den Kuchen schnell zusammen und legt ihn auf eine flache Platte. Nach dem Erkalten schneidet man fingerbreite Streifen daraus.

Teegebäck.

200. Teebrot.

140 g Vanillezucker mit 2 ganzen Eiern sehr flaumig abgetrieben und 140 g Mehl dazugerührt. Auf ein mit Wachs bestrichenes Blech wird diese Masse gleichmäßig kleinfingerdick aufgetragen, mit grob gehackten, abgezogenen Mandeln bestreut, goldgelb gebacken und, noch warm, in beliebige Stücke geschnitten.

201. Tee-Stangerln.

1 Eidotter, 50 g Butter, 140 g Mehl, 2 Eßlöffel Milch, eine Prise Salz, 1 Teelöffel Staubzucker und ebensoviel Backpulver nebst etwas Vanille oder Zitronenschale knetet man zu einem Teig, formt fingerlange Stangerl daraus, die man mit Ei bestreicht, mit Kümmel oder Fenchel bestreut und goldgelb im heißen Rohre bäckt.

202. Pariser Teeschnitten.

180 g Butter rührt man schaumig, verrührt damit 5 Dotter und 1 Ei nebst 180 g Staubzucker, etwas Vanille oder Zitrone und 1 Teelöffel Rum. Nachdem das Ganze gut abgerührt, mischt man 180 g feines Mehl darunter. Nun wird diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech nicht zu dick aufgetragen, mit dem Schnee von 1 Eiweiß, dem man etwas Zucker beimischt, überzogen, mit Rosinen, Weinbeeren und fein gehackten Mandeln bestreut, in mäßig warmem Rohre langsam gebacken und, noch warm, in beliebige Stücke geschnitten.

203. Kümmelbretzeln.

280 g Mehl, 100 g Butter, 6 Eßlöffel Milch, 1 Eidotter, eine Prise Salz und 1 Teelöffel Backpulver werden zu einem festen Teig geknetet. Daraus formt man kleine Brezeln, die man mit Eidotter bestreicht, mit Kümmel bestreut und in der heißen Röhre goldgelb bäckt.

204. Teescheiben.

260 g Mehl, 1 Dotter, 150 g Butter, etwas Salz und Zitronensaft nebst ein wenig Zucker werden zu einem Teig gut verarbeitet, den man dann etwas ruhen läßt, messerrückendick auswalkt, mit dem Krapfenstecher Scheiben aussticht, dieselben mit etwas Salz und Kümmel bestreut und bäckt.

205. Teebretzeln.

¼ Pfund Mehl wird mit 15 g Hefe und etwas lauwarmer Milch zu einem Teig verrührt; dann nimmt man noch ¼ Pfund Mehl, schneidet ¼ Pfund Butter darunter, gibt etwas Zitrone und wenig Salz dazu, wirkt es zu einem Teig und gibt diesen Teig zu dem anderen, der unterdessen aufgegangen ist. Man wirkt alles gut ab, walkt den Teig

aus, formt kleine Bretzeln daraus und bäckt sie bei mäßiger Hitze. Noch heiß, werden sie mit Vanillezucker bestreut.

206. Stranizen mit Schlagrahm.

3 Eier schwer Zucker wird mit 3 Eidottern $^1/_2$ Stunde gerührt; dann gibt man 80 g Mehl und den fest geschlagenen Schnee der 3 Eiweiß darunter, streicht die Masse dünn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei mäßiger Hitze schön gelb. Noch heiß, wird sie in viereckige Stücke geschnitten, die sofort stranizenartig zusammengebogen werden. Man füllt sie kurz vor dem Servieren mit gesüßtem Schlagrahm.

207. Cremeschnitten.

125 g Butter wird mit 3 Eidottern schaumig gerührt. Diese Masse wird mit 230 g Staubzucker noch 15 Minuten gerührt. Dann kommt dazu: etwas Vanille, $^1/_2$ Päckchen Backpulver, 5 Eßlöffel kalte Milch, 250 g Mehl und der Schnee von 3 Eiweiß. Die Masse wird in einer Backpfanne kleinfingerhoch gestrichen und gebacken. Ausgekühlt, werden dreifingerbreite Streifen geschnitten, mit nachstehender Creme bestrichen und aufeinandergelegt.

Creme: Ein gehäufter Eßlöffel Mehl wird mit $^1/_8$ l kalter Milch zu einem Brei verrührt und dick gekocht. Dann werden 60 g Butter, 70 g Staubzucker, 1 Ei, sowie 1 Päckchen Vanille sehr schaumig gerührt und mit dem kalten Brei vermengt. Zuletzt kommt der Schnee von 1 Eiweiß dazu. Die Schnitten werden mit Punschglasur Nr. 295 überstrichen.

208. Spritzgebackenes.

150 g Butter treibt man mit 100 g Zucker, 2 Eidottern, etwas Vanille oder Zitrone, dem Saft einer halben Zitrone, 65 g geriebene Mandeln $^1/_2$ Stunde ab. Zuletzt mischt man 150 g Mehl und eine Prise Salz darunter. Man füllt die Masse in eine Straubenspritze mit kleinem Stern, drückt

Ringelchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie bei guter Hitze.

209. Mandelbretzeln.

80 g kleingeschnittene Butter, 150 g Mehl, 40 g geriebene Mandeln, 50 g Zucker, 1 Ei und etwas abgeriebene Zitronenschale wird auf dem Brett zu einem glatten Teig gearbeitet, kleine Bretzeln daraus geformt, mit Eiweißschnee bestrichen, mit grobem Zucker bestreut und gelb gebacken.

210. Cakes.

Auf ein Brett gibt man ¼ Kilo Mehl, 70 g Butter, fein geschnitten, 125 g Zucker, 1 Ei, 3 Löffel sauren Rahm, ein Päckchen Vanillin und 1 Messerspitze Natron. Davon macht man einen feinen Teig und walkt immer ein Stückchen so dünn aus wie ein Kartenblatt; denn je dünner die Cakes sind, desto besser und knuspriger sind sie. Dann werden sie auf einem mit Mehl bestreuten Blech bei wenig Hitze gebacken. Sie sollen schön hellgelb bleiben.

Verschiedene Torten.

211. Gefüllte Haselnußtorte.

8 Eidotter rührt man mit 375 g Zucker sehr schaumig. Dann gibt man etwas abgeriebene Zitronenschale, 3 Messerspitzen Backpulver „Treff", 3 Eßlöffel Semmelbröseln, 250 g durch die Maschine geriebene Haselnüsse und den Schnee der 8 Eiweiß dazu. Eine Springform streicht man mit Butter und streut sie mit Bröseln aus, füllt die Masse ein und bäckt sie sehr langsam $^1/_2$ Stunde.

Fülle: 100 g Schokolade legt man auf einen Teller, stellt sie ins warme Rohr und läßt sie weich werden. Eine

Handvoll geriebene Haselnüsse gibt man in 3—4 Löffel gekochtes Zuckerwasser, gibt die Schokolade, 1 Eidotter, 1 Löffel gute, feste Butter, 2 Löffel Semmelbröseln und den Saft einer halben Zitrone dazu. Dieses rührt man durcheinander, läßt es sehr heiß werden und dann auskühlen.

Nachdem die Torte kalt geworden, schneidet man sie mit einem langen Messer in 2—3 Teile, streicht einige Löffel von der Fülle auf den untern Teil, legt den andern Teil darauf, füllt ihn ebenso und legt den obersten Teil vorsichtig darüber. Man gibt auf diese Torte entweder Rumeis oder man macht etwas mehr von der Fülle, überzieht sie damit oben und an den Seiten, schneidet abgezogene Mandeln länglich und besteckt sie damit, was sehr schön aussieht. Diese Torte ist sehr gut und allgemein beliebt.

212. Feine Brot-Torte.

¼ Kilo Zucker wird mit 8 Eidottern ½ Stunde gerührt. 80 g Schwarzbrotbröseln feuchtet man ¼ Stunde zuvor mit 3 Löffel Rotwein und 2 Löffel Arrak oder Rum an und läßt sie zugedeckt stehen. Dann kommen dazu: 125 g fein gewiegte Mandeln, 100 g Zitronat und Orangeat, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 4 Messerspitzen Zimt, 2 Messerspitzen Nelken, 3 Messerspitzen Backpulver und ein Stückchen geriebene Schokolade. Das Ganze, samt dem vorher gerührten Zucker und den Eidottern, rührt man noch ¼ Stunde, gibt die angefeuchteten Bröseln und zuletzt den Schnee von 7 Eiweiß dazu. Die Tortenform wird mit Butter gestrichen und ausgebröselt, die Masse eingefüllt und langsam ¾ Stunde gebacken. Nachdem die Torte kalt geworden ist, gibt man Punschglasur Nr. 245 darauf, stellt sie in die Nähe des Ofens und läßt sie trocknen. Diese Torte kann in zwei Teilen gebacken und mit Marmelade gefüllt werden.

213. Sacher-Torte.

320 g Butter wird flaumig gerührt; dazu kommen nach und nach 12 Eidotter und dann 320 g Zucker. Nun wird das Ganze $^1/_2$ Stunde gerührt. Inzwischen läßt man 140 g Schokolade mit 2 Eßlöffeln Wasser befeuchtet in der Röhre weich werden, verrührt sie gut mit der Masse und gibt zuletzt den Schnee von 12 Eiweiß hinzu. Schokoladenglasur Nr. 241 kann man hierzu verwenden.

214. Sacher-Torte auf andere Art.

140 g Butter treibe man mit 4 Eidottern flaumig ab; dann gibt man unter beständigem Rühren 105 g fein gestoßenen Zucker, 4 Tafeln in der Röhre erweichte Schokolade, etwas Vanille, etwas Zitronenschale, 70 g Mehl und zuletzt den Schnee von 3 Eiweiß dazu. Man bäckt sie langsam. Die Torte soll nur zweifingerhoch sein. Der Überguß ist folgender: 140 g gestoßenen Zucker und 3 Tafeln Schokolade verrühre man mit etwas Wasser, gieße noch 4 Löffel Wasser zu und lasse es $^1/_2$ Stunde kochen, bis es dick ist und glänzt. Dann streiche man diese Masse über die Torte und lasse sie trocknen.

215. Pischinger Torte.

80 g frische Butter, 80 g gestoßener Zucker, 2 gekochte Eidotter und 50 g im Rohr erweichte Schokolade werden gut miteinander vermengt. Diese Fülle streicht man zwischen 5 Karlsbader oder Marienbader Oblaten, die man auch teilen kann, und überzieht die Torte mit folgender Schokoladeglasur: 40 g Schokolade werden im Rohr erweicht. Inzwischen kocht man 60 g Zucker mit 3 Eßlöffel Wasser, bis er dicke Tropfen wirft, vermengt alles gut, gibt ein nußgroßes Stück Butter hinzu und verwendet die Glasur noch warm.

216. Linzer Torte.

Es werden 3 hartgekochte Eier fein zerdrückt, dann mengt man nach und nach 3 rohe Eidotter und 250 g Zucker darunter. 250 g frische, feste Butter schneidet man klein und gibt sie mit etwas abgeriebener Zitronenschale dazu; ebenso 250 g Mehl. Diese Masse wird so lange geknetet, bis sie zäh ist. Man teilt dann den Teig in eine größere und eine kleinere Hälfte, gibt den größeren Teil in die Tortenform und schneidet oder radelt mit dem Rädchen aus dem kleineren Teil fingerbreite Streifen, von welchen man auf die Torte ein Gitter macht, das man außen herum mit einem Streifen abschließt. Die Torte wird mit Ei bestrichen und $^1/_2$ Stunde schön gelb gebacken. Nachdem sie ausgekühlt ist, füllt man die Vertiefungen zwischen dem Gitter mit beliebiger Marmelade.

217. Gerührte Linzer Torte.

250 g Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach 6 Eidotter dazu und rührt das ganze $^1/_2$ Stunde. Dann kommen 250 g Zucker, 250 g geschälte, geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale einer Orange, ebenso etwas Zitronenschale, etwas Vanillin und 250 g Mehl dazu. Dies alles wird fest durcheinandergemengt. Diese Masse bäckt man in 3 Teilen in der Tortenform, bestreicht jeden derselben vor dem Backen mit Eiweiß, bestreut ihn mit Zucker und bäckt ihn schön gelb. Nachdem die Teile ausgekühlt sind, bestreicht man jeden mit beliebiger Marmelade, legt sie gleichmäßig aufeinander und verziert dann die Torte mit weißer Glasur Nr. 242 und mit frischen oder kandierten Früchten.

218. Wiener Gigerl-Torte.

8 Eidotter und 1 ganzes Ei werden mit 140 g Zucker schaumig gerührt. Dann gibt man 110 g geriebene Haselnüsse dazu und rührt nochmals $^1/_4$ Stunde. 100 g Schokolade

werden im warmen Rohr erweicht oder fein gerieben und 30 g Semmelbröseln und 2 Löffel Wasser dazugegeben. Der Schnee der 8 Eiweiß wird leicht daruntergehoben, 3 Messerspitzen Backpulver machen die Torte sehr leicht und hoch. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene und mit Bröseln bestreute Sprungform gefüllt und langsam gebacken. Fülle zur Torte: 200 g Zucker werden mit wenig Wasser und etwas Vanille dick gekocht, vom Feuer genommen und 120 g Butter und 3 Eidotter damit verrührt. Dann kommen 100 g Schokolade dazu und wird so lange gerührt, bis die Fülle kalt und streichbar geworden ist. Die Torte wird in 4 Blätter zerschnitten, gefüllt, mit der Fülle auch außen bestrichen und mit in kleine Würfeln zerschnittenen Waffeln bestreut. Diese Fülle ist auch sehr gut zur Mandeltorte Nr. 228 und sehr beliebt.

219. Reichenberger Torte.

160 g Butter, 160 g Zucker, 160 g geriebene Mandeln, 1 Eidotter werden zu einem Teig gemacht und gut durchgeknetet. Einen Teil des Teiges läßt man zurück und legt den übrigen in die Form, bestreicht ihn mit Pfirsich- oder Aprikosenmarmelade, macht ein Gitter darauf, bestreicht dieses mit verklopftem Ei und bäckt die Torte $^1/_2$ Stunde. Noch warm, wird sie mit feinem Zucker bestreut.

220. Biskuit-Torte mit Nußcreme.

4 Eidotter rührt man mit 90 g Zucker schaumig, gibt 60 g Mehl dazu, 2 Messerspitzen Backpulver und den Schnee von 4 Eiweiß. Ist die Torte vollständig ausgekühlt, schneidet man sie der Mitte nach durch und gibt nachstehende Creme hinein: 100 g Walnußkerne reibt man durch die Maschine und rührt sie mit 4—5 Löffeln kalter Milch zu einem Brei. 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Eidotter wird gerührt und zu dem Nußbrei gegeben. Folgender Guß wird

darauf gegeben: 125 g Staubzucker, 1 Kaffeelöffel Rum und etwas Orangen- oder Zitronensaft wird verrührt und auf die Torte gegeben.

221. Eierschnee-Torte mit Himbeeren.

Man bäckt eine Torte von mürbem Teig nach Nr. 176. Von 4—5 Eiweiß schlägt man einen sehr steifen Schnee, unter welchen man 4 Löffel Zucker und 1 l reife Himbeeren mischt und gibt diese Masse auf die fertig gebackene Torte, streicht sie glatt, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie, bis sich eine lichtgelbe Kruste gebildet hat.

222. Sehr feine Nußtorte.

210 g Zucker rührt man mit 6 Eidottern, mischt 210 g mit den Schalen fein geschnittene Walnüsse, 70 g geriebene Schokolade, eine Messerspitze Nelken, den Schnee von 6 Eiweiß und 70 g mit Rum oder Likör befeuchtete Brotbröseln darunter. Man bäckt die Torte in einer Form; ist sie ausgekühlt, schneidet man sie zweimal durch und füllt sie mit beliebiger Marmelade und einigen Löffeln Obersschaum. Es ist dies eine sehr gute, beliebte Torte.

223. Topfentorte.

Man fertigt einen Teig aus 110 g Butter, 140 g Mehl, 70 g Zucker, 2 Eidottern, etwas Zitrone und zwei Messerspitzen Backpulver, knetet ihn gut auf dem Brett, walkt ihn aus und bäckt ihn halbfertig in der Tortenform. Währenddem treibt man 2 Löffel Butter mit 2 Eidottern gut ab, gibt 3 Löffel Zucker, etwas Vanillin, wenig Salz und den festen Schnee von 2 Eiweiß dazu, rührt dieses mit $^1/_2$ Kilo gutem festem Topfen durcheinander und gibt diese Masse auf den Kuchen. Dann schlägt man von 3 Eiweiß Schnee, gibt 1 Löffel Zucker darunter, streicht dieses auf die Torte und läßt diese noch 20 Minuten backen. Je nach Geschmack kann man auch etwas Weinbeeren und Mandeln zu dem Topfen geben.

224. Grießtorte.

250 g Zucker werden mit 6 Eidottern schaumig gerührt. Dann kommen 60 g fein gewiegte Mandeln, darunter einige bittere, der Saft einer Zitrone, etwas abgeriebene Zitronenschale, 160 g feiner Grieß und der Schnee der 6 Eiweiß dazu. Eine Form bestreicht man mit Butter, füllt die Masse ein und bäckt sie $^1/_2$ Stunde.

225. Orangentorte.

5 Eidotter rührt man mit 140 g Zucker schaumig. Dann gibt man die Schale einer abgeriebenen Orange, 2 Messerspitzen Backpulver, 140 g abgezogene, geriebene Mandeln, den Saft einer Orange, 70 g Mehl und den Schnee der 5 Eiweiß dazu. Ist die Torte gebacken, gibt man Orangenglasur darüber. Will man sie verzieren, schält man 1 Orange, teilt sie und taucht jedes Stückchen in gesponnenen Zucker und garniert damit die Torte, was sehr schön aussieht.

226. Feine Kastanientorte.

Man kocht $^1/_2$ Kilo Kastanien in 20 Minuten weich und schält sie, indem man immer nur einige Stücke aus dem heißen Wasser nimmt. Hierauf werden sie durch die Mandelmühle getrieben. 140 g Butter werden schaumig gerührt, 1 ganzes Ei und 2 Eiweiß, 140 g Zucker, ein Päckchen Vanillin, 2 Messerspitzen Backpulver hinzugegeben und dies alles $^1/_2$ Stunde gerührt. Die Kastanien werden daruntergemengt und die Masse in zwei Teilen in einer gut ausgebutterten Tortenform langsam gebacken. Nach dem Erkalten gibt man auf den einen Teil beliebige Marmelade, legt den zweiten Teil darauf und gibt Eierschaumglasur mit Likör Nr. 246 darüber. Diese Torte ist vorzüglich.

227. Kartoffeltorte.

250 g Zucker werden mit 6 Eidottern $^1/_2$ Stunde gerührt. Dann kommen 250 g frischgekochte, aber kalte Kar-

toffeln, welche gerieben oder durch die Maschine getrieben wurden, nebst 30 g fein gewiegtem Zitronat, 30 g Orangeat, etwas Zitrone, 2 Messerspitzen Zimt und ein wenig Nelken dazu. Der festgeschlagene Schnee von 4 Eiweiß wird daruntergehoben und die Torte in einer Form langsam gebacken.

228. Ungarische Mandeltorte.

250 g Zucker rührt man mit 8 Eidottern schaumig ab. Dann gibt man 250 g unabgezogene, geriebene Mandeln, 8 Löffel Semmelbröseln und etwas abgeriebene Zitronenschale dazu, rührt alles gut zusammen und hebt zuletzt den Schnee der 8 Eiweiß darunter. Eine Springform streicht man mit Butter und bäckt die Torte $^1/_2$ Stunde. Nach dem Erkalten schneidet man sie in drei Teile und füllt sie mit Apfelgelee.

229. Torte mit Früchten.

Man rührt 125 g Zucker mit 3 Eidottern und 3 ganzen Eiern $^3/_4$ Stunden sehr schaumig. Dann kommen 125 g abgezogene, sehr fein gewiegte Mandeln und die abgeriebene Schale einer Zitrone dazu. Eine Springform wird mit Butterteig Nr. 175 ausgelegt, mit eingekochten Früchten, wie Weichseln, Johannisbeeren, Himbeeren oder auch Marmelade belegt, die Masse darübergegossen und langsam gebacken. Die Torte wird schöner, wenn man auf die Früchte eine Backoblate legt und dann erst die Masse darübergibt.

230. Zaubertorte.

125 g Zucker werden mit 4 Eidottern $^1/_2$ Stunde gerührt; dann kommt dazu: 125 g geschälte, geriebene Mandeln, 125 g geriebene gelbe Rüben und der Schnee der 4 Eiweiß. Die Torte wird sehr langsam gebacken. Ist sie ausgekühlt, kommt folgender Guß darauf: 3 Tafeln Schokolade, 1 Eßlöffel Zucker, ein kleines Stückchen Butter wird mit 3 Löffeln

Milch aufgekocht und warm auf die Torte gestrichen. Sie schmeckt wie eine feine Fruchttorte, doch errät niemand den wahren Inhalt.

231. Gefüllte Schokoladentorte.

250 g Schokolade legt man auf einen Teller, stellt sie warm, daß sie weich wird, zerdrückt sie mit einem Löffel und läßt sie kalt werden. 250 g Butter werden mit 5 Eidottern schaumig gerührt. Dann kommen 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 130 g fein gewiegte Mandeln, die zerdrückte Schokolade und 130 g Mehl dazu und wird alles zusammen noch 1/4 Stunde fest gerührt. Zuletzt hebt man den Schnee der 5 Eiweiß darunter und bäckt die Torte in zwei gleich großen Formen bei anhaltender Hitze 3/4 Stunden. Hat man nicht zwei gleiche Formen, so bäckt man die Torte in einer großen Form und schneidet sie nach dem Erkalten in der Mitte quer durch. Dann gibt man auf den einen Teil eingekochte Früchte, legt den zweiten Teil darauf und überzieht sie mit folgendem Guß: 65 g Schokolade kocht man mit 3 Löffel Wasser und 100 g Zucker zu einem dicken Brei, drückt den Saft einer halben Zitrone daran, überzieht, noch warm, die Torte damit und stellt sie auf einem Backblech einige Minuten ins lauwarme Rohr zum Trocknen.

232. Sandtorte.

150 g Butter rührt man mit 150 g Zucker schaumig ab, gibt nach und nach 4 Eidotter und etwas abgeriebene Zitrone dazu und verrührt alles gut. Dann kommen 150 g Mehl und zuletzt der Schnee der 4 Eiweiß und etwas Backpulver darunter. Man bäckt sie in einer mit Butter bestrichenen und mit Bröseln bestreuten Form langsam 3/4 Stunden. Diese Torte kann gefüllt und mit Zitroneneis überzogen werden, in welches man verschiedene eingekochte Früchte legt.

233. Englische Torte.

280 g Butter rührt man mit 280 g Zucker schaumig, gibt nach und nach 6 Eidotter dazu und rührt dieses eine halbe Stunde. Dann gibt man 140 g gewiegte Sultaninen, 35 g fein gewiegtes Zitronat, etwas Vanillin, 280 g Mehl, 2 Messerspitzen Backpulver und den Schnee der 6 Eiweiß darunter, füllt die Torte in die Form, streut sie mit feinen Mandeln und Zucker und bäckt sie $^3/_4$ Stunden.

234. Gute Wiener Torte.

Es werden 125 g Butter, mit Kunerol vermischt, mit 250 g Zucker und etwas Vanille schaumig gerührt. Während des Rührens gibt man nach und nach 4 Eidotter dazu. Ist alles gut verrührt, kommt $^1/_2$ Tasse Milch, 250 g Mehl, der Schnee der 4 Eiweiß und $^1/_2$ Päckchen Backpulver dazu. Eine Form wird mit Butter bestrichen, und man gibt den dritten Teil der Masse hinein. Die andere Masse teilt man in 2 Hälften. Den einen Teil färbt man mit etwas Erdbeersaft oder Cochenille, den andern mit etwas Kakao. Zwischen jeden der Teile legt man Backoblaten, damit die Farben nicht ineinanderfließen. Backzeit 1 Stunde. Man glasiert die Torte mit Schokoladeglasur Nr. 241.

235. Punschtorte.

140 g Butter werden mit 140 g Zucker schaumig gerührt. Dann kommen 25 g geschälte, fein gewiegte Mandeln, 8 Eidotter, 2 Löffel Rum, etwas Zitrone, $^1/_2$ Päckchen „Treff"-Backpulver, 140 g Mehl und der Schnee der 8 Eiweiß dazu. Die Masse wird eingefüllt und 1 Stunde gebacken. Ist die Torte ausgekühlt, überzieht man sie mit Punschglasur Nr. 245.

236. Kaiser-Torte.

280 g Zucker werden mit 4 ganzen Eiern und 5 Dottern $^1/_2$ Stunde gerührt; 280 g lauwarme Butter, etwas Zitrone, 280 g Mehl und zuletzt der Schnee der 5 Eiweiß wird dazu-

gegeben. Man bäckt aus der Masse 2 gleichstarke, runde Blätter, welche man, nachdem sie kalt geworden sind, mit Aprikosenmarmelade bestreicht, mit dünnen Orangenschnitten belegt, das zweite Blatt darüberlegt und mit einer Orangenglasur Nr. 240 überzieht.

237. Karlsbader Torte.

6 Eidotter werden mit 8 Löffel Zucker, dem Saft einer Zitrone und etwas abgeriebener Schale $^1/_2$ Stunde schaumig gerührt. Dann gibt man 100 g fein gewiegte Mandeln, 100 g Zitronat und Orangeat, 2 Messerspitzen Zimt und etwas weniger Nelken dazu. 8 Löffel Semmelbröseln hat man vorher mit 3—4 Löffeln weißem Kochwein und 1 Löffel Rum angefeuchtet. Diese gibt man an die Masse und verrührt alles mit 2 Messerspitzen Backpulver, zuletzt hebt man den Schnee der 6 Eiweiß darunter. Eine Form wird gut mit Butter ausgestrichen, die Masse eingefüllt und $^3/_4$ Stunden gebacken. Nachdem die Torte ausgekühlt ist, überzieht man sie mit Früchtenglasur Nr. 248 und stellt sie noch kurze Zeit ins lauwarme Rohr zum Trocknen.

238. Gute Egerer Torte.

125 g Zucker rührt man mit 6 Eidottern schaumig, gibt das Gelbe einer abgeriebenen Orange, 125 g geschälte, ziemlich fein gewiegte Mandeln, 2 Löffel Stärkemehl und den Schnee von 6 Eiweiß dazu. Die Form wird mit Butter ausgestrichen und die Torte langsam darin gebacken. Man gibt eine Orangenglasur Nr. 240 darauf.

239. Kaiser Jubiläums-Torte.

140 g geschälte, länglich geschnittene Mandeln werden mit 70 g Zucker in einer flachen Kasserolle gelb geröstet. Sind sie ausgekühlt, bröselt man sie auseinander, dann rührt man 210 g Zucker mit 7 Eidottern und 2 ganzen Eiern, sowie 140 g mit den Schalen fein geschnittene Mandeln $^3/_4$ Stun-

den und mischt hierauf die gerösteten Mandeln, 40 g fein geschnittenes Zitronat, 30 g Orangeat, etwas abgeriebene Zitrone, 2 Messerspitzen Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 70 g mit Rum befeuchtete Bröseln dazu und hebt zuletzt den Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter. Man füllt die Masse in eine Form und bäckt sie $^3/_4$ Stunde sehr langsam. Die Torte wird mit Eierschaumglasur Nr. 246 überzogen und mit verschiedenen eingesottenen Früchten verziert.

Glasuren für Torten und kleine Bäckereien.

240. Orangen-Glasur.

Es werden 125 g Zucker mit $^1/_8$ l Wasser gekocht, bis er spinnt. Dann kommen das Gelbe einer abgeriebenen halben Orange, der Saft einer ganzen Orange und 1 Löffel Rum dazu. Die Glasur muß warm verwendet werden. Schmale Orangeschnitten taucht man in heißen, gesponnenen Zucker und belegt damit die Torte. Statt Orangen kann man auch Zitronen verwenden.

241. Schokolade-Glasur.

80 g feine Schokolade wird mit einigen Löffeln Wasser auf dem Feuer abgerührt. Dann gibt man 80 g Staubzucker mit noch 2 Löffeln Wasser dazu und läßt dieses unter beständigem Umrühren so lange kochen, bis es einen Faden zieht. Man rührt die Glasur kalt und gibt sie sogleich über die Torte. Sollte sie zu dick werden, gießt man 1 Löffel Wasser nach.

242. Weiße Glasur.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 250 g feinem Staubzucker und einigen Tropfen Zitronensaft schaumig gerührt. Man streicht diese Glasur mit einem Pinsel

gleichmäßig über die Torte und belegt sie mit Früchten oder verziert sie mit kleinen Zuckerblümchen, die man in jeder Konditorei erhält.

243. Grüne Glasur.

25—30 rohe, grüne Kaffeebohnen legt man in einem Eiweiß in ein kleines Gefäß und läßt sie 30 Stunden stehen. Dann schlägt man Schnee von 1 Eiweiß, gibt 250 g Staubzucker, sowie das grün gewordene Eiweiß und etwas Vanille dazu. Dies alles wird sehr schaumig gerührt. Man verziert damit Torten und kleine Weihnachtsbäckereien. Zitronensaft darf zur farbigen Glasur nicht verwendet werden, da dieser die Farbe zerstört.

244. Rote Glasur.

Eine geringe Menge Koschenille gibt man in 1 Löffel Arrak und läßt dieses 1 Tag stehen. Man fertigt eine weiße Glasur nach Nr. 242 und gibt so viel Farbe dazu, bis die Glasur schön rosa aussieht. Gelb kann man die Glasur mit etwas aufgelöstem Safran machen.

245. Glasur mit Punsch.

125 g Staubzucker werden mit dem Saft einer halben Zitrone, einer halben Orange, 1 Löffel Arrak oder Punsch zu einem Brei gerührt. Wenn nötig, gibt man noch Zucker nach. Diese Glasur behält einen schönen Glanz und schmeckt sehr gut.

246. Eierschaum-Glasur mit Likör.

120 g Zucker kocht man mit Wasser, bis er spinnt. Dann werden 2 Eiweiß zu Schnee geschlagen und der heiße Zucker unter stetem Rühren dazugegeben. Wenn man noch ein Gläschen guten beliebigen Likör darangibt, so ist es eine feine, schmackhafte Glasur für Torten. Liebt man den Likör nicht, gibt man Vanille dazu.

247. Kaffee-Glasur.

Man kocht 120 g Zucker mit einigen Löffeln Wasser, gibt 4 Löffel sehr starken, schwarzen Kaffee dazu und rührt so viel Staubzucker daran, bis es ein dicker Brei ist.

248. Früchten-Glasur.

250 g Zucker werden mit eingesottenem Saft von Erdbeeren, Himbeeren oder Johannisbeeren übergossen und einige Zeit stehen gelassen, damit der Zucker sich auflöst. Dann rührt man die Masse auf dem Feuer, bis sie lauwarm ist und verwendet sie sogleich für Torten.

Fülle für Torten und anderes Backwerk.

249. Fülle von Haselnüssen.

2 Handvoll Haselnüsse reibt man durch die Maschine, gibt 2 Löffel Zucker, 1 Löffel Semmelbröseln, etwas Vanille, den Saft einer halben Zitrone und 6 Löffel Wasser dazu, verrührt alles gut und kocht es einige Minuten. Sollte die Fülle zu dick oder zu dünn sein, hilft man sich mit Wasser oder Bröseln.

250. Gute Fülle von Walnüssen.

100 g Walnußkerne reibt man durch die Maschine und rührt sie mit 4—5 Löffeln kalter Milch zu einem Brei. 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Eidotter wird gerührt und zu dem Nußbrei gegeben.

251. Creme-Fülle mit Schlagrahm.

Wird wie die vorhergehende bereitet, nur wird statt Eiweißschnee ¼ l guter, dicker Rahmschnee verwendet. Diese Fülle ist besonders fein, und überzieht man eine Torte noch mit rosa oder grüner Glasur, so erhöht diese noch das Ansehen derselben.

252. Schokoladenfülle.

75 g Schokolade und 4 Löffel Zucker werden mit 4—5 Löffel Wasser gekocht, bis die Masse dick ist. Dann kommen 2 Eidotter, 1 Löffel kalte Butter und etwas Semmelbröseln dazu. Diese Fülle, zu Torten verwendet, ist ausgezeichnet.

253. Weinfülle.

70 g Zucker werden mit 4 Eidottern und 1 Löffel Mehl tüchtig abgeschlagen. 4—5 Löffel weißen Wein gibt man dazu und schlägt das ganze auf dem Feuer so lange, bis die Creme dick wird, ohne zu kochen. Erkaltet hebt man den Schnee von 2 Eiweiß darunter und füllt damit die dazu bestimmten Bäckereien.

254. Erdbeerfülle.

100 g frische Erdbeeren werden durch einen feinen Seiher gedrückt und mit 160 g Zucker in einem tiefen Gefäß auf schwachem Feuer mit der Schaumrute zu dickem Schaum geschlagen, den man noch während des Auskühlens fortschlägt und warm verwendet.

255. Mandelfülle.

Man rührt 3 Eidotter mit 100 g Zucker und Vanille gut ab, gibt 100 g gestoßene oder geriebene Mandeln und den Schnee von 3 Eiweiß dazu.

256. Mandelfülle auf andere Art.

6 Eidotter rührt man mit 140 g Zucker, gibt 90 g Mandeln, 50 g mit Wein angefeuchtete Semmelbröseln und den Schnee von 2 Eiweiß dazu.

257. Fülle mit Zitronat.

3 ganze Eier werden mit 5 Löffeln Zucker etwas Zitronenschale, 150 g fein gewiegtem Zitronat, einer Handvoll geriebener Mandeln und dem Saft einer halben Zitrone gerührt. Diese Fülle ist besonders gut für feines Hefengebäck.

258. Mohnfülle.

Für 20 Heller gemahlener Mohn wird mit einer Tasse Obers, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel Honig, etwas Zimt und Zitrone zu einem dicken Brei verarbeitet und zum Füllen von Hefengebäck verwendet.

259. Zwetschgenfülle.

1/4 Kilo getrocknete Zwetschgen werden mit wenig Wasser, etwas Zucker und 1 Stückchen Zitronenschale weich gekocht, ausgekernt und fein gewiegt. Dann kommen 1 Löffel Rum, etwas gestoßener Zimt und Zucker dazu, und das Ganze wird mit etwas Saft der Zwetschgen zu einem dicken Brei verrührt, welchen man zur Fülle von Dalken oder Buchteln von Hefenteig verwendet. Ersetzt vollkommen den sogen. Powidl.

260. Apfelfülle für Hefengebäck.

10—12 Stück gute, mürbe Kochäpfel teilt man in Viertel, schneidet das Kernhaus heraus und dünstet sie mit wenig Wasser, etwas Kochwein und Zucker gut weich. Nachdem sie ausgekühlt sind, gibt man 1 Löffel Arrak oder Rum, eine Handvoll Sultaninen und Weinbeeren, sowie etwas fein gewiegte Mandeln dazu. Man kann diese Masse auch auf Kuchen von Hefenteig verwenden.

261. Topfenfülle.

1/2 Kilo Topfen wird sehr fein zerdrückt und mit 2 Löffel zerlassener Butter, zwei ganzen Eiern, einigen Löffeln saurem Rahm, etwas abgeriebener Zitrone und Zucker tüchtig abgerührt und zu feinem Hefenteig verwendet.

262. Schlagrahm.

Wird zu Creme Schlagrahm (Schlagobers) verwendet, ist es notwendig, denselben vorher in Eis oder in sehr kaltes Wasser zu stellen, damit er steif wird. Der Rahm soll sehr dick und frisch sein. Man schlägt ihn am besten in einem hohen Hafen mit der Schneerute, bis er ganz steif ist, nimmt

mit einem Löffel oder Seiher den Schaum herunter und schlägt den unteren Rahm auf dieselbe Weise fertig. Eine zu kleine Quantität kann man schwer schlagen, darum nehme man zum mindesten $^1/_4$—$^1/_2$ l.

263. Schlagrahm mit Erdbeeren.

1 l gute, reife Erdbeeren mischt man mit 100 g Zucker und mengt sie mit dem festen Schaum von $^1/_2$ l Rahm zusammen, indem man noch etwas Staubzucker nachgibt. In eine Cremeschale, welche man vorher in kaltes Wasser gestellt hat, häuft man den Schaum bergartig auf und serviert Hohlhippen oder kleines Mandelgebäck dazu.

264. Schlagrahm mit Schokolade.

130 g Schokolade gibt man mit 5 Löffel Wasser in eine kleine Schale und stellt sie ins Rohr, bis sie vollständig weich geworden ist. Man bereitet Schlagrahm von $^1/_2$ l. Ist die Schokolade kalt geworden, verrührt man sie mit einer Tasse Schlagrahm und hebt den übrigen Schaum mit 100 g Staubzucker darunter. Sehr hübsch ist es, wenn man einen Teil des Schlagrahms nur mit Staubzucker mischt und mit Arrak oder Maraschino bespritzt, die Cremeschalen oder Weingläser zur Hälfte mit Schokoladencreme füllt und den Schlagrahm als Abschluß daraufgibt. Man stellt die dazu bestimmten Gläser oder Schalen in Eis oder kaltes Wasser, bis sie serviert werden.

265. Gefrorener Schlagrahm.

Man teilt den festgeschlagenen Schnee von $^1/_2$ l Rahm in drei Teile, mischt zum ersten Teil einige Löffel Staubzucker mit Vanille, Arrak oder Maraschino, zum zweiten Teil gezuckerte, durchpassierte, frische Erdbeeren, zum dritten etwas geriebene, mit Zucker vermengte Schokolade. In eine Puddingform füllt man die drei Abteilungen nacheinander ein. Hat man ein größeres Quantum, so wechselt man einige

Male mit den Farben ab. Man schließt den Deckel fest zu und stellt die Form in Eis. Dasselbe muß in kleine Stückchen zerschlagen, mit Salz gemischt sein und über die Form zusammengehen. Man läßt sie ungefähr 4 Stunden stehen. Vor dem Gebrauche reinigt man von außen die Form, damit kein Salz in die Masse kommt, taucht die Form rasch in heißes Wasser, stürzt sie auf die dazu bestimmte Platte und garniert sie mit kleinen Makronen.

Cremes.

266. Creme auf schwedische Art.

6 Eidotter rührt man mit 6 Löffel Zucker schaumig, dann gibt man 1 Löffel Arrak oder Rum und zuletzt den Schaum von $^1/_2$ l Schlagrahm dazu. Diese Creme kann auch in Gläsern serviert werden.

267. Kastanienberg.

250 g Kastanien werden so lange in Wasser gekocht (ungefähr 20 Minuten), bis sie sich schälen lassen. Abgeschält werden sie durch das Haarsieb passiert. Die geschälten Kastanien können auch durch die Reibmaschine kommen. Hierauf wird die Masse mit Zucker und einem kleinen Stückchen Butter vermischt; dann drückt man sie durch ein Reibeisen in die dazu bestimmte Schüssel und türmt sie in der Mitte als Berg auf, $^1/_2$ l dicken Schlagrahm schlägt man zu Schnee, gibt Zucker und Vanille daran und häuft sie um den Berg herum. Dies ist eine rasch hergestellte und sehr beliebte Näscherei.

268. Wein-Creme.

$^1/_2$ Flasche Weißwein macht man kochend, dann schlägt man 4 Eidotter und 3 ganze Eier mit 250 g Zucker und

1 Löffel Mehl in einem Hafen schaumig ab, gießt den kochenden Wein unter beständigem Rühren daran und rührt den Creme auf dem Feuer, bis er anfängt, dick zu werden, kochen darf er nicht. Man stellt ihn zurück, rührt öfters um bis zum Erkalten. Dann füllt man ihn in eine Cremeschale, stellt diese in kaltes Wasser oder Eis und serviert dazu Hohlhippen. Man kann in die Schale auch fein geschnittenes Biskuit, mit Arrak bespritzt, legen, etwas eingesottene Früchte daraufgeben, wieder mit Biskuit zudecken und Creme darübergießen.

269. Sehr gute Eier-Creme.

$^1/_2$ l Milch macht man mit 125 g Zucker und $^1/_2$ Päckchen Vanillezucker oder Stangenvanille kochend. 125 g Kartoffelmehl (am besten ist dazu selbstbereitete sogenannte Kartoffelstärke) rührt man mit einer kleinen Tasse Milch, die man vorher zurückbehalten hat, ab. 4 Eidotter werden in einem kleinen Gefäß abgeschlagen. Nun läßt man rasch das aufgelöste Kartoffelmehl in die kochende Milch einlaufen, indem man sehr rasch rührt, damit sich keine Knollen bilden. Hat man einige Minuten gerührt, gibt man die Eidotter dazu, schlägt alles zusammen tüchtig ab und stellt es zurück zum Auskühlen. Der Schnee soll in die warme Masse kommen. Bevor man diese Creme zu Tisch gibt, verziert man sie mit eingekochten Früchten, indem man kleine Häufchen von Johannis- oder Himbeeren daraufgibt. Das Ganze kann man noch mit fein gewiegten Mandeln bestreuen.

270. Schokolade-Creme.

4 Eidotter rührt man mit 100 g Zucker recht schaumig. 100 g Schokolade werden mit einigen Löffeln warmer Milch zu einem dünnen Brei verrührt; dazu gibt man 16 g aufgelöste Gelatine. Der steif geschlagene Schaum von $^1/_2$ l Rahm wird daruntergemengt, in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und über Nacht in den Keller gestellt;

man kann sie auch auf Eis stellen. Soll die Form gestürzt werden, taucht man sie rasch in heißes Wasser, stürzt die Creme auf eine Platte und verziert sie mit geschnittenen Mandeln.

271. Zitronen-Creme.

4 Eidotter werden mit 150 g Zucker und der Schale einer halben Zitrone schaumig gerührt. Dann kommt der Saft einer ganzen Zitrone und 2 Löffel Weißwein dazu. Dies läßt man in einem Hafen auf dem Feuer unter fortwährendem Rühren dick werden, jedoch ohne zu kochen. Ist die Masse erkaltet, gibt man die Creme in eine Schale und belegt sie mit Makronen. Der Schnee von 3 Eiweiß wird mit 100 g Staubzucker vermischt, bergartig auf die Masse gestrichen, mit abgezogenen, länglich geschnittenen Mandeln bestreut und im Rohr gelblich gebacken.

272. Vanille-Creme.

In $^1/_2$ l Rahm oder guter Milch kocht man eine in kleine Stückchen zerschnittene Stange Vanille gut aus. 8 Eidotter rührt man mit 1 Löffel Mehl ab, gibt 140 g Zucker dazu und rührt dieses mit der Milch so lange auf dem Feuer, bis es anfängt, dick zu werden. Nachdem es etwas ausgekühlt ist, gibt man den Schnee von 5 Eiweiß darunter. Bevor man die Creme serviert, kann sie mit eingemachten Früchten und fein gewiegten Mandeln serviert werden.

273. Vanille-Creme mit Makronen und Gelee.

Man belegt den Boden einer Cremeschale mit Makronen, gibt auf jede Makrone 1 Kaffeelöffel eingekochte Himbeeren oder Johannisbeerengelee und schüttet die Vanillecreme Nr. 272 darüber.

274. Kaffee-Creme.

$^3/_4$ l dicker Schlagrahm wird zu Schnee geschlagen, 150 g Zucker und eine Tasse sehr starker, kalter Kaffee (von

150 g Kaffee) wird kurz vor dem Anrichten miteinander vermengt und in Gläsern serviert.

275. Erdbeeren-Creme.

1 l reife Erdbeeren zerdrückt man und treibt sie mit $^1/_4$ l dickem, süßem Rahm durch ein Haarsieb und gibt dem Zucker nach Belieben etwas Vanille oder Zitrone bei. Die Masse wird $^1/_4$ Stunde gerührt, in die Cremeschale gefüllt und in den Keller gestellt. Beim Anrichten garniert man den Rand mit frischen Erdbeeren. Diese Creme ist vorzüglich. Man kann sie auch von eingekochten Erdbeeren bereiten, dann bleibt der Zucker weg.

276. Mandel-Creme.

Es werden 120 g süße und 10 Stück bittere Mandeln geschält, in der Maschine gerieben oder gestoßen, in $^1/_4$ l Milch einige Male aufgekocht und durch ein Tuch gedrückt. Dann rührt man 8 Eidotter mit 1 Löffel Mehl und 2 Löffel Milch ab, gibt 150 g Zucker und die durchgedrückte Mandelmilch dazu, rührt alles gut durcheinander und läßt es auf dem Feuer unter Rühren beinahe bis zum Kochen kommen. Dann schüttet man die Creme schnell in eine Schüssel, rührt noch eine Weile, bis sie ausgekühlt ist und läßt sie dann vollständig kalt werden. Liebt man Vanille, läßt man einige Stückchen mit den Mandeln kochen.

277. Haselnuß-Creme.

Dieselbe wird ebenso bereitet wie Nr. 277. Nur nimmt man 120 g Haselnüsse. Man stellt sie zuvor ins Rohr und entfernt die Schalen. (Siehe vorteilhafte Winke.)

278. Caramel-Creme.

100 g Zucker wird in einem Pfännchen gebrannt, wie unten angegeben und mit $^1/_2$ l Rahm aufgekocht. Nun rührt

man in einem hohen Topf 3 Eidotter mit einem gehäuften Kaffeelöffel Mehl und etwas Milch fein ab, gießt den Karamelrahm langsam damit auf und läßt ihn unter beständigem Sprudeln dick werden, zieht ihn jedoch vom Feuer, wenn er kochen will. Nun stellt man ihn kalt, am besten auf Eis und serviert Biskuit dazu. Karamel zu Creme wird wie folgt bereitet:

Man nimmt ganzen Zucker, taucht ihn schnell in Wasser oder bespritzt ihn damit, setzt ihn in einem Pfännchen auf nicht zu rasches Feuer und rührt den Zucker ununterbrochen, bis er zimtbraun geworden ist, aber ja nicht verbrennt, gießt ihn dann mit heißem Wasser oder Milch auf und läßt ihn kochen, bis der Zucker aufgelöst ist.

279. Vogelmilch.

1 l gute Milch mit $^1/_2$ Stange Vanille und 100 g Zucker wird gekocht. Von 3 Eiweiß schlägt man steifen Schnee, gibt etwas Staubzucker und etwas Vanillezucker dazu und vermischt es. Davon legt man mit einem Eßlöffel kleine, längliche Stückchen in der Form eines Eies in die kochende Milch, läßt sie eine Minute kochen, wendet sie um, läßt sie wieder kochen und legt sie auf einen Teller. Man darf immer nur wenige Eier einlegen, da dieselben sehr groß werden. Hat man sie alle fertig gekocht, rührt man die 3 Eidotter mit 1 Löffel Mehl an die Milch. Ist die Masse kalt, gibt man sie auf eine Cremeschale, legt die Schaumeier darauf und stellt das Ganze, wenn möglich, auf Eis oder an einen kalten Ort. Bevor man sie zu Tisch gibt, streut man fein gewiegte Mandeln und Zucker darüber.

Gestürzte Creme und Sulzen.

Man verwendet zu den meisten dieser Creme Gelatine, weil sie damit leichter starr werden. Diese wird in kleine Stückchen zerschnitten und in ein kleines Gefäß mit heißem Wasser auf den Herd gestellt, bis sie sich aufgelöst hat. Wieviel Gelatine man zu einer Sulze nimmt, hängt davon ab, ob man dieselbe in einer Glasschüssel sulzt und darin serviert, oder ob man sie in einer Form sulzen läßt und dann stürzt. Man nimmt zu einer gestürzten Sulze ungefähr 30 g Gelatine auf 1 l Flüssigkeit, für Sulzen in einer Schüssel genügen 20 g. Macht man die Sulze im Sommer und ohne Eis, muß man einige Gramm mehr nehmen. Gelatine muß immer in die unausgekühlte Masse kommen.

Ich ziehe vor, die Sulze in eine Glasschale zu geben, in der sie bleiben kann, und bestreue sie vor dem Servieren mit fein geriebenen Mandeln. Viel Gelatine ist nicht nach jedermanns Geschmack.

280. Gestürzte Himbeer-Creme.

130 g Zucker rührt man mit 6 Eigelb schaumig. Man zerdrückt so viel Himbeeren und treibt sie durch ein Haarsieb, bis es eine Kaffeetasse voll Mark wird. Dieses wird mit 35 g Gelatine in Wasser aufgelöst, in die gerührten Eier und Zucker gegeben und der feste Schnee von $^1/_4$ l Schlagrahm langsam daruntergehoben. Eine Form wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und über Nacht auf Eis in den Keller gestellt. Am andern Tag wird die Form rasch in heißes Wasser getaucht und die Creme auf eine Schüssel gestürzt.

281. Creme mit Schaumeiern.

3 ganze Eier und 2 Dotter werden mit 250 g Zucker und 1 Löffel Mehl abgeschlagen, bis es dick ist. $^1/_2$ Flasche

Weißwein macht man kochend und gießt ihn langsam an die Masse, läßt ihn unter fortwährendem Rühren bis zum Kochen kommen, gibt ihn dann in eine Schüssel und läßt ihn etwas auskühlen. Währenddem schlägt man 2 Eiweiß zu Schnee, mischt sie mit Staubzucker und Vanille, gibt mit einem Löffel kleine Stückchen in der Größe eines Eies auf die Creme und bäckt sie im heißen Rohr, bis die Eier schön gelb sind.

282. Gesulzte Schokolade-Creme.

150 g Schokolade löst man mit 60 g Zucker und 3 Löffel Wasser auf, rührt sie auf dem Feuer, bis sie sehr glatt ist, gibt 15 g aufgelöste Gelatine dazu und läßt alles kalt werden. 4 Eidotter rührt man mit 70 g Zucker, gibt 10 Löffel Obers und nach und nach noch 12—15 Löffel Obers zu Schaum geschlagen dazu, gibt die Schokolade mit Zucker und Gelatine darunter und läßt die Creme sulzen.

283. Gesulzte Quitten-Creme.

Man schlägt 6 Eidotter, 10 Löffel Quittensaft, Zucker nach Belieben, $^1/_2$ l Obers und 10 g aufgelöste Gelatine auf dem Feuer zu Creme und läßt sie auskühlen. Dann mischt man den Schaum von $^1/_2$ l Obers dazu, häuft es in eine Schüssel, läßt es sulzen und besteckt die Creme mit kleinen Hohlhippen.

284. Gesulzte Ananas-Creme.

5 Löffel Saft von einer eingesottenen Ananas, 5 Eidotter, 10 g aufgelöste Gelatine und Zucker nach Geschmack gibt man in einen Topf und schlägt es auf dem Herd zu Creme. Ist sie vollständig erkaltet, mischt man den festen Schnee von $^1/_2$ l Schlagobers und kleingewürfelte Ananas dazu und läßt die Creme in einer Schüssel sulzen.

285. Gesulzte Haselnuß-Creme.

120 g Haselnüsse werden in der Maschine gerieben, mit $^1/_2$ l heißem Schlagrahm gut verrührt und auskühlen gelassen. Dann seiht man das Ganze und schlägt es mit 6 Eidottern und 150 g Zucker zu Creme, gibt 10 g Gelatine dazu und stellt es in kaltes Wasser, indem man fortrührt, bis die Creme ganz kalt geworden ist. Dann mischt man den Schaum von $^1/_4$ l Schlagrahm darunter und läßt sie in der Schüssel sulzen.

286. Gesulzte Kastanien-Creme.

$^1/_2$ Kilo Kastanien kocht man in Wasser 15 Minuten, schält sie ab und dünstet sie mit etwas Wasser und Zucker weich. Sind sie ausgekühlt, drückt man sie durch einen großlöcherigen Seiher. Dann kocht man 250 g Zucker in wenig Wasser mit einem Stückchen Vanille dick, gibt 75 g Rosinen nebst den Kastanien hinein, mischt alles mit 20 g Gelatine durcheinander und rührt noch den Schaum von 12—15 Löffel Schlagrahm dazu. 100 g dünn geschnittene Stückchen Quittenkäse und 2 Löffel Maraschino werden daruntergemengt, die Masse in eine Puddingform gefüllt und auf Eis gestellt. Dann kocht man 100 g Vanilleschokolade mit 100 g Zucker mit einigen Löffeln Wasser, rührt sie glatt, mischt sie mit etwas Schlagrahm zu einer dickflüssigen Sauce und stellt diese auf Eis. Ist die Creme auf eine Platte gestürzt, garniert man sie mit großen, weichgekochten Kastanien und gibt die Sauce eigens dazu. Diese Creme ist sehr fein und beliebt.

287. Sulzen von eingesottenen Säften.

100 g Zucker kocht man mit $^1/_2$ l Wasser, bis er anfängt zu spinnen, mischt $^1/_2$ l Saft von Johannis-, Himbeeren oder sonstigen Früchten, etwas Zitronensaft und 30 g Gelatine, welche man mit $^1/_8$ l Wasser aufgelöst hat, dazu und

seiht alles. Etwas ausgekühlt, füllt man die Masse in die Form, stellt sie auf Eis oder sehr frisches Wasser, läßt sie sulzen und stürzt sie.

288. Johannisbeer-Sulze.

2 l reife Johannisbeeren werden von den Stielen befreit und durch ein Tuch gedrückt. Den Saft läßt man einige Stunden stehen, dann legt man eine Serviette über eine Schüssel, gibt den Saft darauf und läßt ihn durchtropfen. Es soll 1/4 l Saft sein, man kann auch etwas Weißwein dazunehmen, wenn der Saft nicht reicht. 250 g geläuterter Zucker und 50 g Gelatine werden dazugegeben, alles gut verrührt, nochmals geseiht, in die Form gefüllt und über Nacht auf Eis gestellt. Von Himbeeren kann dieselbe Sulze gemacht werden.

289. Erdbeer-Sulze.

250 g Zucker kocht man mit 3/4 l Wasser, bis er leicht Fäden zieht, gießt die Hälfte des Zuckers über 1 1/2 l Erdbeeren, deckt sie zu und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tage seiht man den Saft durch eine Serviette, die zweite Hälfte Zucker wird mit 30 g aufgelöster Gelatine und dem Saft einer Zitrone aufgekocht und heiß durch die gespannte Serviette geseiht, der Erdbeersaft dazugegeben, abermals geseiht, in die Form gefüllt, auf Eis oder in sehr kaltes Wasser gestellt und gestürzt.

290. Mandel-Sulze.

3/4 l Obers läßt man heiß werden (nicht kochen), rührt 150 g abgeschälte, geriebene Mandeln hinein und läßt dieses zugedeckt 1 Stunde stehen. Hierauf drückt man es durch eine Serviette, läßt es warm werden, gibt 20 g mit Milch aufgelöste Gelatine, nach Belieben Zucker und Vanille dazu und stellt es in kaltes Wasser, wobei man immer rührt, damit

sich keine Haut bildet. Ist die Masse kalt, füllt man sie in eine Form, die man vorher mit kaltem Wasser ausgespült oder mit Mandelöl ausgestrichen hat, und läßt sie sulzen.

291. Englische Sulze.

200 g Zucker, die geriebene Schale von einer halben Orange und einer halben Zitrone, den Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone, ¼ l guten Weißwein und 6 Eidotter schlägt man auf dem Feuer, bis es dick wird. Dann kommen 25 g Gelatine dazu, und wird diese Masse so lange gerührt, bis sie etwas kalt geworden ist; dann mischt man 3 Löffel Rum und den Schnee von 6 Eiweiß dazu, füllt sie in die Form und läßt sie sulzen.

292. Pfirsich-Sulze.

260 g Zucker kocht man mit 7 Stück großen, geschälten und zur Hälfte zerschnittenen Pfirsichen, sowie den ausgeschlagenen Mandeln der Kerne, bis die Frucht weich ist, deckt sie zu und läßt sie kalt werden. Nachdem die Masse durchgeseiht ist, mischt man 30 g mit Wein aufgelöste Gelatine dazu, füllt sie in die Form, läßt sie sulzen und stürzt sie.

Gefrorenes.

Zur Bereitung von Gefrorenem ist natürlich eine Eismaschine notwendig. Die Hauptsache, um dasselbe gut herzustellen, ist, daß man das Eis nußklein zerklopft und mit viel Salz vermischt, denn je mehr Salz man dazu nimmt, desto schneller gefriert es. Man verwendet dazu gerne das rote, sogenannte Viehsalz, da dieses billiger ist als Kochsalz. Es ist gut, wenn man die Maschine noch in einen mit Eis

gefüllten Kübel stellt. Gefrorenes, wozu Milch verwendet wird, ist in $1^1/_2$ Stunden fertig; hingegen braucht solches von Fruchtsaft etwas länger.

293. Vanille-Gefrorenes.

Man kocht in wenig Milch eine Stange fein geschnittene Vanille $^1/_4$ Stunde; seiht dies durch einen feinen Seiher und gibt dasselbe zu einem knappen Liter Milch und läßt diese heiß werden. 5 Eidotter rührt man mit 250 g gestoßenem Zucker schaumig, gießt nach und nach die Vanillemilch daran und rührt es auf dem Feuer so lange, bis es dick werden will, aber ja nicht kocht. Man rührt so lange, bis die Masse ausgekühlt ist. Wenn dieselbe vollständig kalt geworden, gibt man sie in die Gefrierbüchse. Will man das Gefrorene sehr fest haben, gibt man der Masse 1 Kaffeelöffel Mehl bei.

294. Zitronen-Gefrorenes.

Man reibt die Schale von 2 Zitronen auf 250 g ganzen Zucker ab, gibt den Zucker in eine Kasserolle, drückt den Saft von 6 Zitronen darauf, gießt $^1/_2$ l Wasser dazu und läßt es einmal aufkochen und dann vollständig auskühlen. Bevor man es in die Gefrierbüchse gibt, seiht man es durch eine Serviette. Ebenso wird Orange-Gefrorenes bereitet.

295. Erdbeer-Gefrorenes.

1 l reife Walderdbeeren zerdrückt man, passiert sie durch ein Sieb, gibt 250 g Staubzucker und den Saft einer Zitrone dazu, rührt alles mit $^1/_4$ l Wasser durcheinander und gibt es in die Gefrierbüchse.

296. Erdbeer-Gefrorenes mit Rahm.

1 l Erdbeeren bestreut man mit 100 g Zucker, gibt den Saft einer kleinen Zitrone dazu und läßt dieses 1 Stunde stehen. Weitere 100 g Zucker werden mit $^1/_2$ l Rahm auf-

gekocht und kalt gestellt. Nun werden die Erdbeeren durch ein Sieb passiert, mit dem gekochten Rahm und Zucker und $^1/_4$ l ungekochtem Rahm vermischt und in die Gefrierbüchse gegeben.

297. Himbeer-Gefrorenes.

Wird ebenso bereitet wie Erdbeer-Gefrorenes.

298. Johannisbeer-Gefrorenes.

Zu $^1/_2$ l ausgepreßtem Saft von Johannisbeeren kommen 280 g Zucker, welchen man in $^1/_2$ l Wasser 10 Minuten gekocht hat. Nach dem Auskühlen kommt die Masse in die Gefrierbüchse.

299. Gefrorenes aus Mandeln oder Haselnüssen.

Von 140 g süßen und 20 g bitteren, geriebenen Mandeln sowie $^1/_2$ l guter Milch macht man Mandelmilch und schlägt diese mit 6 Eidottern, 140 g Zucker und einer halben geriebenen Orange zu Creme auf dem Feuer, läßt die Masse auskühlen und gibt sie in die Gefrierbüchse. Nach einer halben Stunde rührt man 10—12 Löffel Schnee von Oberschaum hinein und läßt es fertig gefrieren. Haselnuß-Gefrorenes wird ebenso bereitet, es wird aber statt Orange Vanille dazugegeben.

300. Kaffee-Gefrorenes.

80 g gebrannter, gemahlener Kaffee wird mit $^3/_8$ l kochendem Wasser gebrüht und mit 200 g Zucker bis auf $^1/_4$ l eingekocht. Dann kommt der fest geschlagene Schnee von $^1/_2$ l dickem Schlagrahm unter den erkalteten Kaffee und dieser in die Gefrierbüchse. Vor dem Stürzen taucht man die Form rasch in heißes Wasser.

301. Schokolade-Gefrorenes.

150 g erweichte Vanilleschokolade wird mit $^1/_2$ l kochendem Rahm und 150 g Zucker abgerührt, 8 Eidotter daran-

geschlagen, das Ganze durch ein Haarsieb getrieben und in die Gefrierbüchse gegeben.

302. Aprikosen-Gefrorenes.

20 Stück sehr reife Aprikosen werden geschält, vom Kern befreit und durch ein Sieb oder einen feinen Seiher passiert. 500 g Staubzucker werden mit dem Saft einer Zitrone und $^3/_4$ l Wasser aufgelöst, alles zusammen $^1/_4$ Stunde gerührt (nicht gekocht) und sogleich in die Gefrierbüchse gegeben.

303. Ananas-Gefrorenes.

210 g Zucker kocht man mit $^1/_2$ l Wasser, gibt Stücke von einer frischen oder eingesottenen Ananas hinein, kocht sie weich, gibt den Saft einer Zitrone dazu, treibt alles durch ein Sieb und gibt es kalt in die Gefrierbüchse.

Weihnachtsbäckereien.

304. Baseler Lebkuchen.

4 ganze Eier werden mit 500 g Farinzucker sehr schaumig gerührt. Dann kommen 125 g geschälte, fein gewiegte Mandeln, wovon man die Hälfte in einem flachen Tiegel gelb röstet, 75 g Orangeat und etwas Zitronat, 4 Messerspitzen Zimt, 2 Messerspitzen Nelken, etwas gestoßene Cardamomen und die abgeriebene Schale einer halben Zitrone dazu, und wird dieses zusammen gut durcheinandergerührt. 340 g feines, trockenes Mehl wird nach und nach daruntergemengt, auf dem Nudelbrett zu einem Teig geknetet und einige Stunden stehen gelassen. Die Masse wird mit dem Nudelholz fingerdick ausgedreht, und mit dem Kuchenrädchen oder Messer werden länglich-viereckige Stückchen geschnit-

ten. Ein Backblech wird mit Wachs bestrichen, die Lebkuchen nicht zu nahe aneinander daraufgelegt und sehr langsam bei mäßiger Hitze gebacken. Will man sie glasieren, wodurch sie ein schönes Aussehen bekommen, schlägt man 1 Eiweiß zu Schnee, rührt es mit 125 g Staubzucker 15 Minuten lang, gibt einige Tropfen Zitronensaft dazu und bestreicht sie ganz dünn mit einem Pinsel mit dieser Glasur. Man läßt sie über Nacht trocknen oder gibt sie 10 Minuten lang zu diesem Zweck ins warme Rohr. Es schadet diesem Teig auch nichts, wenn er am Abend vorher gemacht und erst am andern Tag gebacken wird. Auf jeden Lebkuchen legt man vor dem Backen eine halbe Mandel.

305. Feine Haselnuß-Makronen.

Man rührt 4 ganze Eier mit 500 g Zucker $^1/_2$ Stunde lang. 500 g Haselnüsse werden durch die Maschine getrieben und daruntergemengt. Nach Belieben kann man den Saft einer halben Zitrone dazugeben. Dann belegt man ein Blech mit Oblaten, taucht die Hand in kaltes Wasser, dreht nußgroße Kugeln aus dem Teig und setzt sie auf das Blech. Diese Makronen sind auch sehr gut, wenn man sie mit eingesottenen Johannis- oder Himbeeren füllt. Man nimmt die Hälfte des Teiges einer Makrone, drückt ihn auf der Oblate etwas auseinander, gibt $^1/_2$ Kaffeelöffel Eingemachtes darauf, drückt die zweite Hälfte des Teiges auf der flachen Hand auseinander und drückt sie vorsichtig darauf. Die Makronen müssen langsam gebacken werden.

306. Weihnachts-Busserln.

2 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen und mit 250 g Staubzucker, dem Saft einer halben Zitrone und 1 Päckchen Vanillezucker $^1/_2$ Stunde recht schaumig gerührt, bis die Masse sehr dick ist und stehen bleibt. Dann werden mit einem Kaffeelöffel kleine Hippchen auf ein mit Wachs be-

strichenes Blech gesetzt und bei ganz wenig Hitze gebacken, bis sie schön goldgelb sind.

Sehr gut sind diese Busserln, wenn man in Hälften geschnittene Walnüsse auf das Blech legt, die Hippchen daraufsetzt und zusammenbacken läßt.

307. Ungarisches Früchtenbrot.

3 ganze Eier rührt man mit 250 g Zucker, bis er dick ist. Dann kommen 75 g Mandeln, mit der Schale gewiegt, 75 g Zitronat, grob geschnitten, 3 Messerspitzen Zimt, zwei Messerspitzen Nelken, 2 Messerspitzen Backpulver, 8 bis 10 Stück kleingeschnittene Feigen, 20 Stück Walnüsse, klein geschnitten, einige Datteln ebenso, eine Handvoll Sultaninen und zuletzt 250 g Mehl dazu. Ist alles zusammengemengt, läßt man den Teig 1 Stunde stehen.

Ein Blech wird mit Backoblaten belegt, der Teig in Form kleiner Lebkuchen gut fingerdick daraufgestrichen, mit einem in kaltes Wasser getauchten Messer geformt, 1 Stunde stehen gelassen und dann gebacken. Auf jeden Lebkuchen legt man eine geschälte, halbe Mandel oder ein Stückchen fein geschnittenes Zitronat.

308. Haselnußstangen.

2 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und rührt damit 250 g Zucker schaumig. Von dieser Masse behält man einige Löffel voll zurück zur Glasur. Unter das übrige mengt man 250 g durch die Maschine getriebene Haselnüsse und 1 Päckchen Vanillezucker sowie den Saft einer kleinen halben Zitrone. Der Teig wird gut verarbeitet, auf das Nudelbrett feiner Zucker gegeben und der Teig darauf fingerdick ausgerollt. Dann werden schmale Streifen davon geschnitten und mit der zurückgebliebenen Masse, mit etwas Arrak vermischt, bestrichen. Ein Blech bestreicht man mit Wachs und bäckt die Stangen bei mäßigem Feuer langsam. Sie bleiben sehr lange gut und weich.

309. Nußbretzeln.

Von 400 g Mehl, 200 g Butter, 100 g geriebenen Walnüssen, 250 g Zucker, etwas abgeriebener Zitrone und drei ganzen Eiern macht man auf dem Nudelbrett einen feinen Teig, formt Bretzeln daraus und läßt sie über Nacht stehen. Am andern Tag werden sie mit Ei bestrichen, mit fein gewiegten Mandeln und Zucker bestreut und auf einem mit Wachs bestrichenen Blech gebacken.

310. Biskuit-Laibchen.

250 g Zucker werden mit 3 ganzen Eiern und etwas abgeriebener Zitrone schaumig gerührt. Dann kommen 240 g Mehl dazu. Man formt kleine Laibchen, setzt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech, läßt sie $^1/_2$ Stunde stehen und bäckt sie sehr langsam. Bevor man sie zu Tisch gibt, setzt man auf jedes Laibchen ein wenig von eingekochten Johannis- oder Himbeeren.

311. Hagebutten-Makronen.

250 g Staubzucker rührt man mit 2 Eiweiß sehr schaumig. Dann kommen 3 Eßlöffel Hagebuttenmark und 250 g abgeschälte, geriebene Mandeln darunter und wird alles zu einem festen Teig gemacht. Ein Blech wird mit Oblaten belegt, kleine Hippchen vom Teig daraufgesetzt und diese langsam gebacken.

312. Gefüllte Mandel-Makronen.

In eine tiefe Schüssel gibt man 9 Eiweiß und 450 g Zucker, stellt die Schüssel auf kochendes Wasser und rührt die Masse, bis sie dick und weiß ist. Das Wasser muß fortwährend kochen. Dann kommen in diese Masse 450 g abgezogene, sehr fein gewiegte Mandeln, je 60 g kleingewiegtes Zitronat und Orangeat und etwas Vanillezucker, und man mengt alles gut durcheinander. Auf ein Blech legt man

Oblaten, gibt in angemessener Entfernung fingerhutgroße Hippchen von dem Teig darauf, drückt sie mit einem in kaltes Wasser getauchten Messer oder Kaffeelöffel etwas breit. Auf diesen Teil gibt man etwas von eingekochtem Johannis-, Himbeeren- oder Hagebuttenmark. Dann nimmt man ein nußgroßes Stückchen Teig auf die Hand, drückt es flach auseinander, legt dieses darauf und drückt es von allen Seiten gut an, damit das Eingekochte nicht herausläuft. Zum Backen brauchen diese Makronen ziemlich viel Hitze. Sie sind sehr beliebt und fein. Nach dem Backen bricht man die überflüssigen Oblaten weg.

313. Einfache Makronen.

300 g Zucker rührt man mit 5 Eiweiß schaumig. Dann kommen 300 g geschälte, fein gewiegte oder geriebene Mandeln, 3 Löffel Semmelbröseln und der Saft einer halben Zitrone dazu. Man macht den Teig fest durcheinander, formt kleine Kugeln, setzt sie auf Oblaten, drückt sie etwas breit und bäckt sie.

314. Orangen-Makronen.

280 g Zucker rührt man mit 3 Eiweiß schaumig, gibt 280 g geschälte, geriebene Mandeln, 3 Löffel Semmelbröseln, den Saft einer großen Orange, ein wenig abgeriebene Orangenschale dazu und mengt alles gut zusammen. Es werden davon kleine Kugeln auf Oblaten gesetzt und gebacken. Nach dem Erkalten glasiert man sie mit einer Mischung von Orangensaft, Arrak und Staubzucker.

315. Butterringeln.

3 hartgesottene Eidotter werden fein zerdrückt und mit 145 g Zucker durcheinandergerieben. Dann werden 420 g Mehl mit 280 g frischer Butter und etwas abgeriebener Zitronenschale nebst 1 Löffel Arrak durcheinandergedrückt

und alles zusammen zu einem feinen Teig geknetet. Man formt daraus Kränzchen, streicht sie mit Eigelb, bestreut sie mit grobem Zucker und Mandeln und bäckt sie. Die Eidotter kann man auch in einem kleinen Gefäß bei gelinder Hitze fest werden lassen und so verwenden. Auf diese Weise gewinnt man das Eiweiß.

316. Butterteig zum Ausstechen.

Von 125 g Mehl, 2 Eidottern, 2 Eßlöffel Wasser, 3 Eßlöffel Zucker und einer Prise Salz macht man einen festen Teig und walkt ihn zu einem dicken Nudelfleck. Dann schneidet man 250 g Butter klein und mischt diese mit 125 g Mehl, indem man beides mit einem Messer durcheinanderhackt. Diese Masse bringt man auf den ausgewalkten Teig, schlägt ihn zusammen, walkt ihn aus und wiederholt dieses noch einmal. Es werden dann mit Blechformen Sterne, Ringe usw. ausgestochen, über Nacht stehen gelassen und am andern Tag gebacken.

317. Butterteig auf andere Art.

250 g Butter werden schaumig gerührt: dann kommen 500 g Mehl und nach und nach 6 Eidotter dazu, der steife Schnee von 3 Eiweiß, 320 g Zucker, 50 g geschälte, geriebene Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale, 2 Messerspitzen Zimt und 2 Löffel Arrak. Der Teig wird abgeknetet und 1 Stunde ruhen gelassen. Man sticht davon mit Blechformen aus oder formt nur Plätzchen, legt diese auf ein mit Mehl bestaubtes Blech und bäckt sie schön gelb. Nachdem sie kalt geworden, überzieht man, sie mit weißer Glasur Nr. 242 und bestreut sie mit farbigem Streuzucker. Diese sogenannten Zuckerstückeln sind bei Kindern zu Weihnachten sehr beliebt.

318. Wiener Brötchen.

Man rührt 6 ganze Eier mit 500 g Zucker schaumig und dick. Dann kommen 125 g geriebene Mandeln, 100 g

fein geschnittenes Orangeat und 40 g Zitronat, die Schale einer halben Zitrone, gerieben, und 500 g Mehl dazu. Alles wird zu einem festen Teig in der Schüssel abgeschlagen, kleine Kugeln auf ein mit Butter oder Wachs bestrichenes Blech gesetzt und langsam gebacken. Die Brötchen sind sehr schön, wenn man sie vor dem Backen in grobem Zucker oder gewiegten Mandeln umwendet.

319. Gute Pfeffernüsseln.

375 g Farinzucker und 125 g Staubzucker werden mit 4 ganzen Eiern $^1/_2$ Stunde gerührt. Dann gibt man 40 g ungeschälte, geriebene Mandeln, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 2 Messerspitzen Zimt und Nelken, 1 Messerspitze Pfeffer, etwas fein gestoßene Kardamomen sowie $^1/_2$ Kaffeelöffel Anis, gestoßen, hinzu, verrührt alles gut und gibt so viel Mehl hinein, daß es ein ziemlich starker Teig wird. Nun bestreut man ein Brett mit Mehl, gibt den Teig darauf, dreht ihn fingerdick aus und drückt ihn mit kleinen Holzformen aus. Hat man keine Formen, so schneidet man kleine, viereckige Stückchen und bäckt sie auf mit Wachs bestrichenem Blech. Noch heiß, werden sie mit dickem, heißem Zuckerwasser bestrichen.

320. Zimtsterne.

3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen und mit 250 g Zucker $^1/_2$ Stunde gerührt. 250 g ungeschälte, mit einem Tuch abgeriebene Mandeln werden fein gestoßen oder gerieben und alles mit 3 Messerspitzen Zimt zu einem Teig verarbeitet, den man auf dem Nudelbrett, welches mit halb Zucker, halb Mehl bestreut wurde, fingerdick auswalkt. Dann sticht man mit einem Blechmodel Sterne aus und bäckt sie auf einem mit Butter oder Wachs bestrichenen Blech.

321. Weiße Nürnberger Lebkuchen.

500 g Zucker werden mit 8 ganzen Eiern schaumig gerührt; dazu kommen 375 g geschälte Mandeln, welche zur Hälfte gerieben, zur Hälfte gewiegt und geröstet werden, 80 g gewiegtes Orangeat, 80 g Zitronat, 1 Kaffeelöffel Zimt, 2 Messerspitzen Nelken, 1 Messerspitze gestoßene, geröstete Kardamomen und die Schale $^1/_2$ Zitrone. Dies alles wird mit 420 g Mehl zu einem Teig gemacht. Auf ein Backblech legt man Oblaten, gibt je 2 Eßlöffel Teig darauf und formt mit einem Messer, welches in kaltes Wasser getaucht wird, längliche Lebkuchen, die man $^1/_2$ Stunde langsam gelb backen läßt. Auf jeden Lebkuchen legt man in jede Ecke eine geschälte Mandel oder ein Stückchen Zitronat.

322. Feine Prager Lebkuchen.

12 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, dann gibt man 350 g gewiegte, gebräunte Mandeln, 500 g Zucker, 125 g fein geschnittenes Zitronat, 20 g Zimt und zuletzt 250 g Mehl dazu. Alles wird gut vermengt und auf Oblaten gestrichen und wie in voriger Nummer verfahren.

323. Echtes Marzipan.

Es werden 5 ganze, große Eier mit 500 g Staubzucker $^1/_2$ Stunde schaumig gerührt, dann werden 560 g trocknes Mehl, etwas abgeriebene Zitrone und 2 Löffel Arrak daruntergemengt und alles zu einem festen, glatten Teig verarbeitet, welchen man in einen Laib formt und 2 Stunden ruhen läßt. Dann schneidet man ein Stück des Teiges ab, gibt etwas Mehl auf die Schnittfläche und walzt ihn kleinfingerdick aus, gibt ein wenig Mehl darauf und reibt mit der flachen Hand so lange, bis der Teig glatt und glänzend wie Leder ist.

Nun schneidet man ein Stückchen Teig ab, ungefähr so groß wie die Form, nimmt letztere in die linke Hand mit dem

Muster nach oben, legt den Teig darauf und drückt denselben mit der rechten Hand in alle Vertiefungen der Form ein, stülpt sie auf das Brett und schneidet mit einem scharfen Messer oder dem Rädchen die Ränder ab. In die Marzipanform, die immer aus Holz ist, darf man ja kein Mehl streuen, sie muß nur sehr trocken sein. Kommt Mehl in die Formen, wird das Marzipan nach dem Backen rauh und grau. Die Abfälle knetet man wieder zusammen, legt sie auf das Nudelbrett und drückt sie etwas breit, schneidet ein Stück von dem andern Teig ab, legt diesen auf die Abfälle und walzt und reibt wieder auf der Schnittfläche, wie oben angegeben. Sind alle Stücke ausgedrückt, legt man sie auf ein Brett und läßt sie über Nacht stehen, jedoch in einem etwas durchwärmten Raume. Man kann den Teig gegen Abend machen und ausdrücken. Am nächsten Tag macht man ein Backblech heiß, bestreicht es mit echtem Wachs, läßt es wieder kalt werden, legt die Marzipan darauf und bäckt sie bei sehr mäßiger Hitze. Sei müssen oben weiß bleiben und auf der unteren Seite goldgelb sein. Genau nach dieser Vorschrift behandeltes Marzipan wird stets gelingen und weder Blasen bekommen noch rauh werden.

324. Schaumkonfekt.

Das Weiße von 2 Eiern gibt man in eine Schüssel und mischt so viel feinsten Staubzucker dazu, daß man einen Teig erhält, den man auf dem Nudelbrett walzen kann. Man streut immer etwas Zucker unter, walzt den Teig messerrückendick aus, sticht mit Blechformen beliebige Figuren und bäckt sie auf dem mit Wachs bestrichenen Blech bei sehr wenig Hitze. Läßt man das Konfekt weiß, gibt man Vanillezucker daran, will man es braun haben, reibt man etwas Schokolade dazu, oder man färbt es grün oder rot, wie bei den Glasuren Nr. 242—248 angegeben. Es ist hauptsächlich bei Kindern sehr beliebt.

325. Schaumeier.

Das Weiße von 4 Eiern wird zu sehr steifem Schnee geschlagen und 280 g Staubzucker nebst etwas Vanille und 150 g feinblättrigen Mandeln daruntergemengt. Auf ein feuchtes Brett legt man weißes Schreibpapier, streut etwas Zucker darauf und gibt mit einem Löffel von der Masse Stückchen in der Größe eines kleinen Eies darauf, bestreut sie mit Staubzucker und stellt sie in ein ausgekühltes Rohr, da sie nur trocknen und nicht backen sollen. Man läßt sie darin 1—2 Stunden stehen.

326. Marien-Plätzchen.

Es wird ein Teig von 150 g Butter, 70 g Zucker und 175 g Mehl auf dem Nudelbrett fein abgearbeitet, halbfingerdick ausgewalkt, runde Plätzchen ausgestochen und $^1/_2$ Stunde ruhen gelassen. Sie werden auf einem mit Mehl bestaubten Bleche gebacken und wenn sie ausgekühlt sind, immer zwei aufeinandergelegt und mit eingesottenen Himbeeren oder sonstiger Marmelade gefüllt. Vor dem Backen werden sie mit Eigelb bestrichen und mit Zucker bestreut.

327. Englisches Biskuit.

500 g Mehl, 250 g Zucker, 125 g Butter, 3 ganze Eier, 1 Päckchen Vanillezucker und 3 Messerspitzen Backpulver werden auf dem Nudelbrett zu einem feinen Teig verarbeitet, ausgewalkt, mit Blechformen ausgestochen und bei mäßiger Hitze gebacken.

328. Feine Schokolade-Busserln.

Mit dem sehr steifen Schnee von 2 Eiweiß rührt man 140 g Zucker mit 100 g fein zerdrückter, im Ofen weich gemachter Schokolade, mischt etwas Vanillinzucker und 100 g mit der Schale fein geschnittene Mandeln dazu, macht runde Hippchen, setzt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie bei wenig Hitze.

329. Gute Wiener Schokoladeplätzchen.

4 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, 250 g Zucker hineingerührt, ebenso 250 g geriebene Haselnüsse, 60 g geriebene Schokolade, 8 g Zimt und von ¼ Zitrone der Saft hinzugegeben. Ist alles gut verrührt, dreht man Kügelchen daraus, setzt sie auf Oblaten und bäckt sie langsam.

330. Schokoladen-Baste.

In eine Schüssel gibt man 250 g geriebene Schokolade, 250 g abgezogene, geriebene Mandeln und 100 g fein geschnittenes oder gewiegtes Zitronat. Dann kocht man 5 Eßlöffel Wasser mit 250 g Staubzucker einmal auf, gießt dies rasch unter Rühren an die vorgerichteten Sachen und vermengt alles gut. Dann bestreut man eine flache Porzellanplatte mit Zucker und streicht die warme Masse fingerdick darauf. Am andern Tag wird die Masse so fest geworden sein, daß sie sich schneiden läßt. Man schneidet daraus beliebige Stücke, am schönsten sind verschobene Rechtecke. Es ist dies ein sehr feines Weihnachtskonfekt, das sich wochenlang frisch erhält.

331. Polnische Oblaten.

140 g Honig wird in einer tiefen emaillierten Kasserolle unter Rühren einigemal aufgekocht. Dann gibt man 140 g Zucker hinein, läßt ihn in Honig auflösen, nimmt die Kasserolle schnell vom Feuer, gibt rasch den festen Schnee von 3 Eiweiß und noch 140 g Zucker dazu und rührt die Masse bis sie schaumig und kalt ist. Dann stellt man die Kasserolle wieder aufs Feuer, resp. den Kochherd und rührt fort, bis sich die Masse von der Schüssel löst, mischt dann etwas Vanille und 275 g fein geschnittene oder geriebene Walnüsse hinein und rührt die Masse so lange auf dem Herd, bis sie sich gut streichen läßt. Die Masse darf aber ja nicht anbrennen.

Dann streicht man davon, noch heiß, fingerdick auf Oblaten, die man auf ein Brett gelegt hat, deckt sie mit Oblaten zu und beschwert sie leicht, damit die Oblaten fest und glatt ankleben. Nach zwei Tagen schneidet man sie in verschobene Rechtecke. Dieses fremdländische Naschwerk ist eigenartig gut und findet überall Anklang.

332. Egerer Mandel-Plätzchen.

Von 2 Eiweiß schlägt man Schnee und rührt diesen mit 2 Eidottern und 140 g Zucker, dann gibt man den Saft einer Zitrone und etwas abgeriebene Schale dazu, ferner 40 g länglich geschnittenes Zitronat und 30 g fein geschnittenes Orangeat und rührt alles $^1/_2$ Stunde.

Dann kommen 140 g geschälte, länglich geschnittene Mandeln und so viel feine Semmelbröseln dazu, daß man den Teig auf dem Brett walzen kann. Er wird dann mit Eiweißglasur Nr. 242 bestrichen, mit einem kleinen Krapfenstecher ausgestochen und sehr langsam gebacken.

333. Haselnuß-Schnitten.

2 ganze Eier und 2 Dotter rührt man mit 140 g Zucker, mischt 100 g geriebene Haselnüsse dazu, streicht das Ganze ganz dünn auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt es im ausgekühlten Rohr. Dann schneidet man daraus schmale Streifen, legt immer 2 Stück mit Aprikosenmarmelade bestrichene Streifen zusammen und verziert sie mit Eis.

334. Österreichische Kipfeln.

150 g Staubzucker rührt man mit dem Saft und der Schale von einer halben Zitrone und dem Schnee von 1 Eiweiß sehr dick, gibt dann noch 100 g Zucker dazu und rührt alles $^3/_4$ Stunden. 40 g mit den Schalen fein geschnittene Man-

deln gibt man mit 20 g Zucker und etwas Vanillezucker auf ein Brett, gibt 1 Kaffeelöffel vom Zuckerteig darauf, rollt ihn mit der Hand leicht über die Mandeln und den Zucker hin, legt ihn in Form eines kleinen Kipfels auf das mit Wachs bestrichene Blech und fährt fort, bis der Teig verbraucht ist. Man bäckt sie bei guter Hitze, damit sie auflaufen und schön gelb werden.

335. Marillen-Zelteln.

Man rührt 1 Eiweiß mit 3 Löffeln Marillenmarmelade, macht es mit gestoßenem Zucker zu einem Teig, treibt denselben auf dem mit Zucker bestreuten Brett aus, sticht mit kleinen Formen aus, legt sie auf Oblaten und trocknet sie im Rohr.

336. Schokolade-Pralinées.

500 g feiner Staubzucker, 2 Löffel Kartoffelmehl, etwas Vanillezucker, der Saft einer halben Zitrone, 1 Löffel Rosen- oder anderes Wasser und 1 Löffel Arrak werden mit 2 Eiweiß in einer Schüssel gut gemischt. Daraus dreht man kleine Kügelchen. Dann gibt man 150 g unentölten Kakao, der in einer Porzellantasse auf den Herd gestellt wird, damit er sich auflöst. Ist er ganz flüssig, gibt man 1 Löffel Zucker und etwas fein geriebene Mandeln dazu und stellt die Tasse in einen Tiegel mit kochendem Wasser, welches man immer im Kochen erhält. Nun taucht man mittels zweier Kaffeelöffel oder Hölzchen jedes Kügelchen in die Masse, daß es von allen Seiten braun wird und setzt sie nacheinander auf ein Blatt weißes Papier zum Trocknen, nicht im Rohr, nur im warmen Zimmer. In einigen Stunden sind sie trocken.

337. Quittenzeltchen.

Dieses eigenartige Gebäck aus Quitten dürfte wenig bekannt sein; es ist vorzüglich und sehr einfach herzustellen.

Man kocht die Quitten in Wasser weich, schält und halbiert sie, entfernt die Kernhäuser und reibt sie auf dem Reibeisen oder in der Reibmaschine. Zu 250 g Quittenmark nimmt man 230 g Staubzucker, den Saft einer halben Zitrone und den Schnee von 2 Eiweiß. Diese Masse rührt man $^3/_4$ Stunden, sie muß schaumig und weiß werden. Auf ein Backblech legt man weißes Papier, bestreut dieses mit feinem Zucker, setzt mit einem Kaffeelöffel Hippchen auf und läßt diese im warmen Rohr nur trocknen; es darf fast kein Feuer mehr im Herd sein; denn sie müssen weiß bleiben. Man läßt sie 1—2 Tage im warmen Zimmer stehen, daß sie nachtrocknen.

338. Quitten-Paste.

Schöne, reife Quitten werden in Wasser weich gekocht, jedoch soll die Schale nicht sehr zerspringen. Dann werden sie geschält, zerschnitten, vom Kernhaus befreit und durch einen Seiher oder die Reibmaschine getrieben. Nun läutert man Zucker, bis er spinnt, und zwar auf 500 g Quittenmark nimmt man 500 g Zucker, gibt das Mark nebst dem Saft einer halben Zitrone hinein, vermengt alles gut und kocht es unter stetem Rühren 5—6 Minuten. Dann gießt man es auf Teller oder in kleine Blechformen und läßt sie im warmen Zimmer einige Tage trocknen. Die Sachen lassen sich ganz gut aus den Formen nehmen. Man kann die Masse auch auf eine Tortenplatte streichen, einige Tage trocknen und mit kleinen Blechformen ausstechen. Gibt man unter einen Teil der Masse etwas rote Zuckerfarbe, so erzielt man eine schöne Abwechslung.

339. Candierte Früchte.

Für ungefähr 50 Stück geschälte Früchte kocht man $^1/_2$ Kilo Zucker in wenig Wasser, bis er klar ist, übergießt damit die Früchte, deckt sie zu und läßt sie über Nacht

stehen. Am andern Tag wird der Saft dick eingekocht und kalt über die Früchte gegossen. Man bedeckt dieselben mit weißem Löschpapier, so daß dies unmittelbar die Früchte berührt und stellt sie in die Speisekammer. Nach drei Tagen nimmt man sie aus dem Safte, legt sie fest nebeneinander in flache Geschirre und stellt sie ins lauwarme Rohr oder in die Sonne zum Trocknen. Ist der Zucker auf den Früchten steif geworden, taucht man sie nochmals in den noch vorhandenen Saft und trocknet sie wieder. Sind sie vollständig trocken, werden sie in Schachteln aufbewahrt. Zum Kandieren eignen sich Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Pflaumen usw.

340. Pommeranzenschalen zum Verzieren.

Dieselben legt man 2 Tage in frisches Wasser, indem man das Wasser einige Male wechselt und kocht sie darin halbweich. Dann kocht man Zucker ziemlich dick ein, gibt die Schalen hinein und läßt sie unter öfterem Umrühren schön gelbbraun werden. Davon kann man kleine, runde Blättchen schneiden oder ausstechen und diese zum Verzieren von Torten verwenden. Auch sind sie gut, fein zusammengewiegt, an Hefenteig oder Puddings.

Süße Saucen zu Mehlspeisen.

341. Sauce aus Hagebutten.

4—5 Löffel eingekochtes Hagebuttenmark wird mit einem Kochlöffel Mehl gut abgerührt. Dann bringt man ¼ l weißen Kochwein mit etwas Zucker zum Kochen, gießt ihn nach und nach über das Mark und läßt die Sauce einmal aufkochen. Dieselbe ist sehr gut zu Reis- oder Grießauflauf,

auch zu verschiedenen Puddings. Man kann auch je nach Geschmack noch 1 Löffel Arrak oder Rum beifügen.

342. Wein-Chadeau.

6 Eidotter rührt man mit 1/8 Kilo Zucker recht schaumig. 1/2 l Weißwein wird kochend gemacht und langsam unter beständigem Rühren an die Eier gegossen. Das Ganze wird so lange auf dem Feuer geschlagen, bis es hoch schäumt und steigt, worauf der Chaudeau sogleich serviert wird.

343. Einfache Weinsauce.

3 ganze Eier werden mit 4 Löffeln Zucker schaumig gerührt, 1/4 l Weißwein mit 3—4 Löffel Wasser gekocht, langsam an die Eier gerührt und das Ganze bis zum Kochen erhitzt. Will man ein Ei sparen, kann man 1 Kaffeelöffel Mehl dazu nehmen.

344. Rotweinsauce.

Man läßt 1/2 l Rotwein mit 120 g Zucker, einem Stück Zimt, etwas Zitronenschale und 2 Eßlöffel Himbeer- oder Johannisbeer-Gelee einmal aufkochen. 1 Eßlöffel Mehl rührt man mit kaltem Wasser sehr glatt und gibt davon so viel zu dem Wein, daß die Sauce etwas dicklich wird. Man serviert sie sogleich.

345. Schokoladesauce.

100 g geriebene Schokolade werden mit 1/2 l Milch und etwas Zucker unter beständigem Rühren gekocht und zurückgestellt. Währenddem rührt man 3 Eidotter und einen Löffel Mehl mit nicht ganz 1/4 l Milch ab, gibt dieses an die kochende Schokolade und läßt das Ganze heiß werden, aber nicht kochen.

346. Kirschen- oder Weichselsauce.

250 g schwarze Kirschen oder Weichseln löst man aus und zerstößt die Kerne im Mörser. Dann gibt man alles zu-

sammen, Saft, Fleisch und die gestoßenen Kerne in einen Tiegel, gibt 1/4 l Wasser, etwas Zitronenschale, 2 Nelken und ein halbes, fein geschnittenes Milchbrot dazu und läßt alles 1 Stunde kochen. Dann passiert man es durch ein Sieb, verdünnt es mit 1/4 l Rotwein, setzt noch Zucker bei und läßt es heiß werden, aber nicht kochen.

347. Vanillesauce.

1/2 l gute Milch kocht man mit einem Stück Vanille 10 Minuten lang. 4 Eidotter schlägt man in einem Hafen mit 1 Kochlöffel Mehl und 150 g Zucker gut ab, gießt unter beständigem Rühren die kochende Milch darüber und läßt sie heiß werden, jedoch nicht kochen. Zu kalten Speisen läßt man die Sauce erkalten und mischt Schlagrahm unter dieselbe.

348. Pommeranzensauce.

Den Saft von 2—3 Orangen und 1 Zitrone mischt man zu 100 g Zucker, den man mit 1/4 l Wasser und einem Stück Orangeschale gekocht hat, und verwendet diese Sauce zu warmen Puddings als Überguß.

349. Weißer Vanilleschaum.

Zu dem Schaum von 1/4 l Schlagobers mischt man 50 g Zucker und etwas Vanillezucker, füllt ihn in eine Schale und läßt ihn auf Eis stehen, bis man ihn zu einer Mehlspeise serviert.

350. Eierschaum mit Vanille-Likör.

150 g Zucker kocht man in wenig Wasser, bis er spinnt, und gießt ihn heiß unter beständigem Schlagen mit der Schaumrute zu festem Schnee von 3 Eiweiß. Dann mischt man etwas Vanillelikör dazu und gießt ihn über einen gestürzten Koch oder Pudding.

351. Obstsaft.

Eingesottenen Obstsaft gibt man um den gestürzten Pudding. Oder man preßt von frischen Erd- oder Johannisbeeren Saft aus, rührt ihn mit gleich schwer Zucker ¼ Stunde, kocht ihn aber nicht, da er dadurch die Farbe verliert.

Kompotts.

Wenn man zu Kompott Äpfel oder Birnen schält, soll man dieselben sofort in frisches Wasser legen, da sie sonst eine braune Farbe bekommen.

352. Äpfelkompott.

Man schält 10—12 Reinette- oder Maschanzker-Äpfel oder sonstige gute Kochäpfel, schneidet sie in vier Teile, nimmt das Kernhaus heraus und kocht sie in ½ l Wasser mit 140 g Zucker, dem Saft einer halben Zitrone und etwas Schale langsam weich. Sind sie fertig gekocht, nimmt man sie heraus, legt sie in eine Kompottschale und seiht den noch dick eingekochten Saft darüber. Das Kompott sieht sehr schön aus, wenn man dasselbe mit eingekochten Weichseln, Johannisbeeren oder etwas farbigem Gelee verziert.

353. Birnenkompott.

Man nimmt gute, mittelgroße Birnen, die man schält, das Kernhaus aussticht und in Zuckerwasser mit etwas Weißwein oder Zitronensaft weich kocht. Ist der Saft nicht dick genug, legt man die Birnen in die Kompottschale, kocht den Saft etwas dicker ein und schüttet ihn darüber. Um dieses Kompott recht hübsch zu bereiten, legt man die Birnen

an die äußere Seite der Schale reihenweise, gibt in die Mitte eingekochte Amarellen, Kirschen oder Weichseln und gießt den dickgekochten Saft der Birnen darüber.

354. Kirschen- oder Weichselkompott.

Man pflückt schöne, reife Kirschen oder Weichseln von den Stielen und kocht diese mit Wasser, Zucker, etwas Zitronenschale und einem Stückchen Zimt 12—15 Minuten, nimmt sie heraus, kocht den Saft noch dicker ein und gibt ihn dann über die Kirschen. Kocht man einen Löffel Weinessig mit, so werden sie sehr pikant und lassen sich länger aufheben. Zu Weichselkompott läßt man den Essig weg.

355. Johannisbeer- oder Himbeerkompott.

Zu 250 g Johannisbeeren gibt man 100 g Würfelzucker, läßt sie langsam aufkochen, stellt sie zurück und richtet sie, abgekühlt, in einer Glasschale an. Zu Himbeeren nimmt man etwas weniger Zucker. Es ist besser, zu Beerenkompott kein Wasser zu nehmen, da die Beeren von selbst Wasser ziehen.

356. Erdbeerenkompott.

Man kocht 100 g Zucker mit 1/8 l Wasser dick, läßt die Flüssigkeit etwas auskühlen und gibt sie über die Erdbeeren in eine Schale. Oder man bestreut die Erdbeeren dick mit Zucker und gibt ein Glas Weißwein darüber.

357. Aprikosenkompott.

500 g Aprikosen schält man, halbiert sie und kocht sie mit 250 g Zucker, 1/8 l Wasser und etwas Zitronensaft weich. Man schlägt die Steine auf, brüht sie, zieht die Kerne ab, kocht damit den Saft noch dicker, um den pikanten Geschmack zu bekommen, und gießt den Saft über die Aprikosen. Man kann auch die Kerne weglassen.

358. Pfirsichkompott.

wird ebenso bereitet, wie in vorhergehender Nummer beschrieben.

359. Zwetschgenkompott.

Die Zwetschgen werden halbiert und in wenig Wasser mit Zucker und etwas Zimt weich gedünstet. Oder: Man legt die Zwetschgen eine Minute in kochendes Wasser, zieht die Haut ab und dünstet sie mit Zucker, wenig Wasser, etwas Wein und Zitronensaft oder -schale.

360. Orangenkompott.

Man schneidet von geschälten Orangen dünne, runde Scheiben, kernt sie aus, legt sie in die Kompottschale, bestreut sie mehrmals mit Zucker und gießt nach Belieben ein Glas Weißwein darüber.

361. Rhabarberkompott.

Die Blattstiele werden gewaschen, in fingerlange Stückchen geschnitten und mit Wasser und Zucker weich gekocht.

362. Kompott von getrockneten Zwetschgen oder Brünellen.

Dieselben werden rein gewaschen und mit Wasser, Zucker nach Belieben, etwas Zitronenschale und ganzem Zimt weich gekocht. Sie sollen einige Stunden vorher in kaltes Wasser gelegt und in demselben gekocht werden.

363. Weintraubenkompott.

Die abgepflückten und gewaschenen Beeren werden in dickem Zucker gekocht, bis sie ganz weich sind, und in einer Kompottschale angerichtet.

364. Heidelbeer- oder Schwarzbeerkompott.

Die Beeren kocht man in ihrem eigenen Safte mit gleich schwer Zucker und etwas ganzem Zimt. Auch kann man, bevor man sie zu Tisch gibt, ein Glas Rotwein dazugeben.

365. Kompott von ungekochten Früchten.

Man kocht Zucker zu Sirup dick ein, gibt frische Früchte, je nach der Jahreszeit, in eine Porzellanschüssel, übergießt sie mit dem heißen Zucker und läßt sie 24 Stunden stehen.

366. Gemischtes Kompott.

Kaiserbirnen, Quitten und Äpfel schält man, schneidet jede Gattung anders, dünstet jede für sich in Zuckerwasser, nimmt sie aus dem Safte, läßt sie erkalten, gibt sie in die Kompottschüssel und belegt sie mit Gelee und mit in Zucker eingekochten Früchten, als: Nüssen, Melonenspalten, Pfirsichen, Weichseln usw. Den Saft kocht man zusammen dick und gibt ihn darüber.

367. Kompott von Brombeeren.

$^1/_2$ l reife Brombeeren kocht man mit 120 g Zucker, etwas Zitronenschale und einem Stückchen Zimt 10 Minuten lang.

368. Kompott von Dunstobst.

Dunstobst wird, wenn es nicht weich genug ist, im eigenen Saft etwas gekocht und kalt serviert.

Limonaden.

369. Orangenlimonade.

Will man eine sehr gute, billige Orangenlimonade herstellen, so schneidet man von 5—6 Stück Orangen das Gelbe sehr dünn ab und teilt es in ganz kleine Stückchen. Eine Literflasche füllt man mit $^3/_4$ l gutem Weinessig, gibt die Orangenschnittchen hinein, korkt die Flasche fest zu und läßt dieses 3—4 Wochen an einem kühlen Ort stehen. Dann

seiht man den Essig durch ein Tuch, gibt ihn in eine Flasche und verwendet zu einem Glas Wasser und etwas Zucker 1 Eßlöffel voll von der Essenz. Es ist dies eine sehr beliebte und vorzügliche Limonade.

370. Zitronenlimonade.

In $^1/_2$ l Wasser löst man 60—70 g Zucker auf und drückt den Saft einer ganzen Zitrone durch den Teeseiher dazu. Diese Limonade kann auch warm oder heiß getrunken werden.

Ebenso wird auch Limonade von Orangensaft bereitet.

371. Gerstenlimonade für Kranke.

125 g Gerstenkörner kocht man mit $^1/_2$ l Wasser so lange, bis die Körner aufspringen. Dann seiht man es durch ein Tuch, läßt es $^1/_2$ Stunde ruhig stehen und gießt es nochmals ab. Dann gibt man Zucker, etwas Weißwein, Himbeer- oder Zitronensaft dazu und gibt es Kranken als angenehmes, kühlendes Getränk.

372. Limonaden von Obstsaft.

In frisches Wasser gibt man nach Geschmack Himbeer-, Weichsel-, Johannisbeer-, Schwarzbeer- oder Schlehensaft, genügend Zucker und etwas Zitronensaft und vermengt alles gut. Noch erfrischender ist Obstsaft mit Syphon oder Selterswasser.

373. Fruchtzucker für Limonaden.

Von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren usw., auch Zitronen, preßt man den Saft und seiht ihn durch einen dünnen Fleck. Für je 25 g Saft nimmt man 500 g gestoßenen Zucker und rührt ihn mit einem neuen Kochlöffel zum Saft. Wenn nachmittags das Rohr ausgekühlt ist, zerbröselt man diesen Zucker auf einem Teller und trocknet ihn im Rohr. Dieser Zucker wird gestoßen und in gut ver-

schlossenen kleinen Einmachgläsern aufbewahrt. Man nimmt auf ein Glas Wasser 2 Löffel Fruchtzucker.

374. Himbeersaft.

Reife, schöne Himbeeren läßt man auf dem Feuer unter beständigem Rühren heiß werden, drückt den Saft durch ein Haarsieb und filtriert ihn durch ein Tuch. Auf 500 g Saft kocht man 380 g Zucker etwas dicklich, gibt den Saft dazu, läßt ihn bis zum schwachen Faden kochen und schäumt ihn sehr rein ab. Ist der Saft kalt, wird er in reine Glasflaschen gefüllt und fest verkorkt.

375. Himbeer-Essig.

3 l Himbeeren gibt man mit 1 l Weinessig in ein Einmacheglas, verbindet es mit Papier und läßt es 6 Tage an einem sonnigen Fenster stehen. Der Saft wird durchgeseiht und zu 1 l Saft 1 Kilo Zucker mit $^1/_2$ l Wasser zum Spinnen gekocht, der Saft dazu gegeben, $^1/_4$ Stunde zusammen gekocht und kalt in Flaschen gefüllt. Sollte sich auf Säften in Flaschen etwas Schimmelpilz zeigen, so nimmt man denselben mit einem kleinen Häkchen, an welches man etwas neue Baumwolle steckt, heraus.

376. Johannisbeersaft.

Auf $^1/_2$ l Saft von ausgedrückten, reifen Johannisbeeren nimmt man 350 g Zucker, läßt denselben im kalten Safte etwas zergehen und kocht ihn gut ein. Der Saft wird lauwarm in Flaschen gefüllt und nach gänzlichem Erkalten mit neuem Kork verschlossen und mit Pergamentpapier verbunden.

In Zucker eingekochte Früchte.

377. Hagebutten und deren Bereitung.

Von schönen, reifen Hagebutten entfernt man die Stiele und Blütennarben, teilt sie in zwei Hälften, nimmt mit einem kleinen Messerchen die Kerne heraus und läßt sie 2—3 Tage im Keller stehen. Dann gibt man sie in einen Hafen, gießt so viel kaltes Wasser dazu, bis dasselbe mit den Hagebutten gleich steht und kocht sie einige Stunden zu einem weichen Brei, den man lauwarm durch ein Haarsieb passiert. Will man das Hagebuttenmark einfacher bereiten, so kann man sich die Mühe des Auskernens sparen. Man läßt sie ebenfalls einige Tage im Keller stehen, setzt sie mit kaltem Wasser zu und kocht sie sehr weich. Der Kerne wegen werden sie zuerst durch einen mittelstarken Seiher gedrückt und dann das dadurch gewonnene Mark durch ein Haarsieb passiert. Es verliert dadurch nichts an Geschmack.

378. Gekochtes Hagebuttenmark.

400 g Zucker gibt man in den Einmachehafen zu 500 g durchpassiertem Mark, rührt es auf dem Feuer, bis Zucker und Mark ganz vermengt sind, läßt es einige Male aufkochen und füllt es warm in die Gläser.

Ist Frucht und Glas vollständig kalt geworden, werden die Gläser zugebunden, und zwar geschieht dies folgendermaßen. Zuerst legt man über das Glas ein Stückchen weißen, reinen, abgewaschenen Stoff; dann schneidet man nach der Größe des Glases ein Stück gutes Pergamentpapier, taucht es in kaltes Wasser, ringt es aus, legt es über den Stoff und bindet das Glas mit dünnem Spagat fest zu, indem man denselben 4—5 mal fest um den Rand des Glases schlingt. Das Einfüllen der noch warmen Frucht in die Gläser hat den Vorteil, daß sich auf der Frucht im warmen Zustand

sofort eine Haut bildet, die bedeutend vor Zerstörung schützt. Gibt man zuerst einen Löffel voll heiße Frucht in die Mitte des Bodens vom Glase und schwenkt einmal herum, so daß das Glas sich langsam erwärmt, so kann man ruhig die heiße Frucht nachfüllen, ohne daß das Glas zerspringt.

Mit dem Zubinden der Gläser soll man immer warten bis zum nächsten Tag. Eine Hauptbedingung ist auch, daß das Eingemachte an einem kühlen, trocknen Orte aufbewahrt wird. Der Keller eignet sich meistens nicht dazu.

Geschirre, welche man zum Einkochen der Früchte verwendet, dürfen nie vorher zum Kochen von fetthaltigen Speisen verwendet worden sein. Am besten dazu ist ein Emailletiegel. In Messing oder Kupfer darf Eingesottenes nie stehenbleiben. Sollte sich nach einiger Zeit Schimmelpilz auf den Früchten zeigen, so entfernt man denselben vorsichtig, kocht die Frucht nochmals auf, reinigt die Gefäße gut und mischt unter die warme Frucht eine Messerspitze voll Salizylpulver.

379. Gerührtes Hagebuttenmark.

Auf 500 g gerührtes Hagebuttenmark nimmt man 500 g feinen Staubzucker, gibt beides in eine tiefe Schüssel und rührt es mit einem neuen Kochlöffel eine ganze Stunde. Hierauf füllt man es in Gläser und bindet es in der oben beschriebenen Weise zu. Dieses Mark hält sich sehr gut und schmeckt vorzüglich.

380. Johannisbeeren in Zucker.

Auf 500 g von den Stielen befreite, rein gewaschene Johannisbeeren läutert man 375 g Zucker mit 1/8 l Wasser, bis er spinnt. Dann gibt man die Beeren hinein und läßt sie 10 Minuten kochen, nimmt hierauf mit einem silbernen Löffel oder emaillierten Schaumlöffel die Beeren heraus und füllt sie in das vorbereitete, etwas angewärmte Glas. Den

Saft läßt man noch ziemlich dick einkochen (ungefähr $^1/_2$ Stunde lang) und gibt ihn über die Beeren.

381. Himbeeren oder Erdbeeren in Zucker.

400 g Zucker gibt man mit 500 g Beeren in den Einmachetiegel und läßt sie 10 Minuten kochen. Die Beeren werden herausgenommen, der Saft noch dick eingekocht und damit verfahren wie in Nr. 378.

382. Entkernte Weichseln oder Kirschen in Zucker.

Die Früchte werden gewaschen und entkernt. Auf 500 g Frucht kommen 400 g Zucker. Man kocht beides zusammen und verfährt damit wie in voriger Nummer. Auf diese Art eingekochte Weichseln oder Kirschen sind sehr gut zum Füllen von Buchteln und Pfannkuchen.

383. Brombeeren in Zucker.

500 g Zucker kocht man mit $^1/_8$ l Weinessig dick und gibt 500 g Brombeeren hinein, läßt alles 15 Minuten kochen und füllt die Beeren sogleich in Gläser, ohne den Saft noch weiter einkochen zu lassen.

384. Aprikosen in Zucker.

Schöne, reife Aprikosen zerteilt man in je 5—6 Stückchen und entfernt die Kerne. Dann läutert man 500 g Zucker, gibt ebensoviel Aprikosen hinein und kocht sie 12 Minuten. Ebenso werden Pfirsiche behandelt.

385. Aprikosen-Marmelade.

Man kocht die Früchte in Wasser einige Male auf, nimmt sie heraus, entkernt sie und treibt sie durch einen Seiher. Dann mischt man 500 g Mark mit 500 g Zucker (gestoßen), kocht dies 10—12 Minuten unter beständigem Rühren und füllt es warm in die Gläser.

386. Stachelbeeren in Zucker.

Man schneidet von den Beeren Stiele und Butzen ab und wäscht sie. 375 g Zucker werden mit 6 Löffel Wasser geläutert, bis er spinnt. Dann gibt man 500 g schöne, reife, jedoch nicht zu weiche Stachelbeeren hinein, läßt sie 10 Minuten kochen, nimmt sie heraus, läßt den Saft noch dick einkochen und füllt sie warm in Gläser.

387. Quitten in Zucker.

Die Quitten werden geschält, jede in 6—8 Teile zerschnitten und vom Kernhaus befreit. Dann kocht man die Schnitte in reichlich Wasser weich und gibt dazu die Schalen und die ausgeschnittenen Kernhausteile nebst den Kernen; denn dieses gibt das Aroma und die schöne, rötliche Farbe. Sind die Quittenschnitte weich, nimmt man sie aus der Brühe und gibt sie einstweilen in das Einmachglas. Die Brühe nebst einer Obertasse guten Weinessig kocht man noch ungefähr $^1/_2$ Stunde, worauf man sie durchseiht. In diese Brühe gibt man 250 g Zucker auf 500 g Schnitte. Hierauf gibt man die Schnitte wieder in die Brühe, kocht sie noch 10 Minuten und füllt sie in die Gläser.

388. Saazer Kompott.

$^1/_2$ Kilo Preißelbeeren, $^1/_2$ Kilo gute Sommerbirnen, in Vierteln zerschnitten, ebenso $^1/_2$ Kilo mürbe Äpfel und $^1/_2$ Kilo zur Hälfte zerschnittene Zwetschgen werden mit $^1/_2$ Kilo gestoßenem Zucker zusammen $^3/_4$ Stunden gekocht. Die Schnitten sollen ziemlich gut verkocht sein. Dieses Kompott ist sehr gut sowohl zu Mehlspeisen als auch zu Braten.

389. Preißelbeeren.

Die Beeren werden rein gewaschen und auf 4 l Beeren 550 g Zucker genommen. Man gibt dieselben in den Einmachtopf, taucht das dazu bestimmte Stück Zucker schnell

in kaltes Wasser und legt es in die Beeren; man kann aber auch gestoßenen Zucker verwenden. Die Beeren ziehen nun Saft und man läßt sie unter öfterem Umrühren 25—30 Minuten kochen. Noch heiß, füllt man sie in Gläser oder Häfen. Nach Geschmack kann man auch etwas ganzen Zimt beigeben.

390. Zwetschgen in Zucker.

Zu $2^1/_2$ Kilo entkernten und geteilten Zwetschgen nimmt man $^1/_2$ Kilo gestoßenen Zucker und läßt dieselben mit etwas ganzem Zimt $^3/_4$ Stunden kochen, indem man sie öfters umwendet.

391. Johannisbeer-Gelee.

Reife Beeren werden von den Stielen gepflückt und durch ein Tuch gepreßt. Den Saft davon gibt man in eine Schüssel und gibt auf je $^1/_2$ l Saft 500 g feinen Staubzucker. Diese Flüssigkeit wird mit einem neuen, großen Kochlöffel 1 Stunde lang geschlagen, dann in kleine Geleegläser gefüllt und sogleich verbunden. Dieses Gelee ist hauptsächlich für Kranke sehr gut und behält lange Zeit den Wohlgeschmack der frischen Beeren.

392. Himbeer-Gelee.

Man preßt die frischen Beeren durch ein Tuch und kocht $^1/_2$ l Saft mit 500 g Zucker dick ein. Ebenso bereitet man das Johannisbeergelee.

393. Apfel-Gelee.

Gute, säuerliche, nicht ganz reife Äpfel werden gewaschen und in beliebige Stückchen, samt Schale und Kernen, geschnitten. Sie werden dann in einem Hafen mit so viel Wasser, daß es über die Äpfel zusammengeht, 2—3 Stunden lang zu einem dünnen Brei gekocht. Dann spannt man eine reine Serviette über einen großen Hafen, oder bindet sie an

die vier Pfähle eines umgekehrten Stuhles. Man schüttet den Brei hinein, läßt ihn über Nacht stehen und durchtropfen, ohne jedoch zu drücken. Am andern Tag kocht man auf je 1 l Saft ¼ Kilo Zucker zu Gelee. Es wird so lange gekocht, bis der Tropfen fest auf dem Teller steht und eine schöne rotbraune Farbe hat. Das gekochte Gelee wird, noch heiß, in die angewärmten Gläser gefüllt, über Nacht stehen gelassen und andern Tags zugebunden. Sollten die Äpfel nicht sehr pikant, sondern etwas süßlich sein, so kann man beim Einkochen Zitronensaft beifügen. Von sauren Äpfeln wird jedoch das Gelee unbedingt feiner und bekommt eine schönere Farbe. Dieses Gelee hält sich jahrelang und ist verwendbar zu allen feinen Bäckereien.

Mit Zucker und Essig eingemachte Früchte.

Zu allem Eingemachten mit Zucker, wozu Essig verwendet wird, ist es ratsam, in die noch warme Masse eine Messerspitze voll Salizylpulver zu geben.

394. Zwetschgen mit Zucker und Essig.

2 Kilo Zwetschgen zerteilt man, gibt die Kerne heraus und schichtet sie in das dazu bestimmte Einmachglas. Dann kocht man ½ Kilo Zucker mit ¼ l Weinessig dick und gibt denselben heiß löffelweise über die Zwetschgen. Dieselben ziehen über Nacht von selbst viel Saft. Diesen Saft gießt man am nächsten Tage ab, kocht ihn einigemal auf, gibt die Zwetschgen aus dem Glas dazu und läßt beides bis zum Siedegrad kommen. Dann füllt man das Ganze in die reinen Gläser und verbindet sie erst am nächsten Tag.

395. Schwarzbeeren (Heidelbeeren) mit Zucker und Essig.

Die Beeren werden gewaschen und durch einen Seiher ablaufen gelassen. Zu 4 l Beeren gibt man in einen Hafen 500 g klein zerschlagenen Zucker mit 4 Löffel Weinessig und läßt sie $^1/_2$ Stunde kochen. Hierauf rührt man 1 Messerspitze voll Salizyl darunter und füllt sie warm in die Gläser. Nächsten Tag bindet man sie zu. Es ist dies im Winter ein sehr gutes Kompott zu verschiedenen Mehlspeisen und hält sich monatelang.

396. Kirschen und Weichseln mit Zucker und Essig.

$1^1/_2$ Kilo schöne, feste, reife Kirschen werden von den Stielen befreit und gewaschen. Dann kocht man $^3/_4$ l Wasser mit $^1/_4$ Kilo Zucker, 6 Löffel guten Weinessig und einem Stück ganzen Zimt 10 Minuten lang. Die Kirschen kommen hinein und werden, vom Sieden an gerechnet, 3 Minuten gekocht, mit einem Löffel herausgenommen und sogleich in Gläser, bis zur Hälfte voll, gefüllt. Den Saft läßt man abermals 15 Minuten kochen und gibt ihn dann, gut warm, über die Kirschen bis zum Rand des Glases. Dem Saft mischt man etwas Salizylpulver bei. Andern Tags werden die Gläser erst zugebunden. Auf diese Art eingekochte Kirschen sind sehr pikant und halten sich ein ganzes Jahr lang. Ebenso werden auch Süßweichseln eingekocht, nur nimmt man dazu etwas weniger Essig.

397. Birnen mit Zucker und Essig.

Es werden beiläufig 100 Stück mittelgroße, gute Birnen geschält und sogleich in kaltes Wasser gelegt. Die Stiele werden daran gelassen. Man setzt sie mit kaltem Wasser aufs Feuer und kocht sie halb weich. Sobald sie etwas ausgekühlt sind, sticht man jede Birne einige Male mit einem spitzigen Hölzchen ein. 1 Kilo Zucker wird mit $^1/_2$ l gutem Weinessig geläutert; dann gibt man die Birnen nebst $^1/_2$ l

von dem Wasser, in welchem sie gekocht wurden, hinein und kocht sie vollends weich. Die Birnen werden mit einem reinen Löffel herausgenommen, in Gläser geschichtet, der Saft noch dick eingekocht und über die Birnen gegossen.

398. Geschälte Zwetschgen mit Zucker und Essig.

Die Zwetschgen schält man, indem man immer 5 bis 6 Stück eine Minute in sehr heißes Wasser legt, herausnimmt und mit einem spitzigen Messer die Haut abzieht. Man legt sie hierauf in das Glas. Auf 1 Kilo Zwetschgen nimmt man $^3/_4$ Kilo Zucker, welchen man mit 6 bis 7 Löffel gutem Weinessig und 3—4 Löffel Wasser läutert und ziemlich warm über die Zwetschgen gießt. Nach 2 Tagen kocht man den Saft nochmals auf und gießt ihn wieder über die Zwetschgen. Andern Tags bindet man das Glas zu.

Ganze, ungeschälte Zwetschgen werden ebenso behandelt.

399. Bohnen in Essig.

$1^1/_2$ Kilo junge Bohnen befreit man von den Fäden und schneidet sie in schiefer Richtung fein auf. Dann gibt man in einen großen emaillierten Einmachhafen folgendes: 1 l Weinessig, $^1/_2$ Eßlöffel Salz, $^1/_2$ l Wasser, 1 Kaffeelöffel weiße Pfefferkörner, 50 g Zucker, einige Sträußchen Bohnenkraut (Pfefferkraut) und nach Belieben Estragonkraut. Man läßt alles einige Male aufkochen, gibt die Bohnen hinein und kocht sie nicht ganz weich. Hierauf füllt man sie samt allem in Gläser oder Steinhäfen, drückt sie fest ein und bindet sie am nächsten Tag nach Vorschrift zu. Sollte die Flüssigkeit nicht über den Bohnen stehen, kocht man nochmals etwas Essig und wenig Zucker, gießt einen Teil von dem Safte ab, mischt beides zusammen und gießt es darüber. Dies ist ein guter Salat für den Winter.

400. Gurken mit Zucker und Essig.

10—12 Stück große, frische Gurken schält man, zerteilt sie der Länge nach, entfernt mit einem reinen Löffel die Kerne und schneidet sie in 3—4 Teile. Dieselben gibt man in eine Porzellanschüssel, salzt sie schwach und stellt sie über Nacht in den Keller. Am andern Tage trocknet man sie mit einem reinen Tuch ab und legt sie mit etwas Gurkenkraut in die Gläser.

1 l Weinessig und ¼ l Wasser wird gekocht; dazu gibt man 500 g Zucker und einen halben Kaffeelöffel voll Pfefferkörner in den Essig, läßt ihn noch 10 Minuten kochen und gießt ihn kochend über die Gurken. Nach einigen Tagen gießt man den Essig ab, kocht ihn nochmals und gibt nach Bedarf noch etwas Essig dazu, so daß derselbe über den Gurken steht.

401. Senfgurken.

Große, grüne Gurken schält und zerteilt man wie in voriger Nummer. Sie werden mit 2 Handvoll Salz gut vermengt und in einer Schüssel über Nacht in den Keller gestellt. Am andern Tag nimmt man sie aus dem angesammelten Salzwasser, trocknet sie gut ab und schichtet sie in Gläser oder Steinhäfen, indem man zwischen jede Lage Gurken weiße Senfkörner streut, sowie etwas klein geschnittenen Meerrettich und Gurkenkraut legt. 1½ l Weinessig und weiße Pfefferkörner werden kochend gemacht und über die Gurken gegossen. Nach 3 Tagen wird der Essig abgegossen, nochmals aufgekocht und wieder darübergegossen. Der Essig muß über den Gurken zusammengehen. Nach Bedarf gibt man noch mehr Essig dazu und bindet die Gläser mit Pergamentpapier fest zu.

402. Kleine Essiggurken.

Ungefähr 100 Stück kleine oder auch mittelgroße Gurken werden sehr rein gewaschen, abgetrocknet und reihenweise

mit Gurkenkraut, Weinblättern und weißen Pfefferkörnern in Gläser gelegt und abgekochter Weinessig darübergegossen, so daß derselbe über den Gurken steht. Das Glas wird fest mit Pergamentpapier zugebunden.

403. Schwämme in Essig.

Ganz kleine Herrenpilze putzt und wäscht man. Dann kocht man sie in Salzwasser ¼ Stunde und legt sie in ein Glas. Man kocht Weinessig mit etwas Salz, Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt und gibt dieses über die Schwämme. Nach 2 Tagen wird der Essig abermals aufgekocht und kalt über die Schwämme gegossen. Nach vollständigem Erkalten werden die Gläser zugebunden und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

404. Kürbis mit Zucker und Essig.

Die Frucht wird geschält und in kleine, längliche Stücke geschnitten. Man kocht Weinessig mit etwas Zucker, wenig Salz, Pfefferkörnern und 2—3 Nelken, läßt die Kürbisstückchen darin aufkochen, schichtet sie in ein Glas, läßt den Essig noch ½ Stunde weiter kochen und gibt ihn dann darüber. Am andern Tag bindet man das Glas mit gutem Pergamentpapier zu.

405. Dunstobst.

Man sucht die zum Einkochen bestimmten Früchte sorgfältig durch, wäscht sie und legt sie auf eine Platte. Die Gläser hat man rein gewaschen und getrocknet. In jedes Glas gibt man etwas Obst, dann einen Kaffeelöffel Zucker, wieder Obst und Zucker, bis das Glas auf einen zweifingerdicken Raum voll ist. Jede Lage Obst drückt man mit einem Löffel gut nieder, jedoch ohne dasselbe zu quetschen. Dann gießt man in jedes Glas so viel kaltes Wasser, daß es knapp die Früchte bedeckt, und verschließt die Gläser entweder

mit dem bekannten Gummiring-Verschluß oder verbindet sie mit Stoff und Pergamentpapier nach Vorschrift. In den Kochtopf legt man unten ein zusammengefaltetes Küchentuch, stellt die gefüllten Gläser hinein, ohne daß sie sich berühren, steckt in die Zwischenräume kleinere Tücher, damit die Gläser beim Kochen nicht zusammenstoßen, und füllt so viel kaltes Wasser auf, daß noch der dritte Teil der Gläser daraus hervorragt. Auch müssen die Gläser gleich hoch sein. Der Kochtopf darf nicht auf das offene Feuer kommen und das Wasser soll nicht sehr stark kochen. Die Kochdauer wird berechnet von dem Zeitpunkt an, wann das Wasser zu kochen anfängt. Ist die Kochzeit, die von jeder einzelnen Frucht unten angegeben ist, vorüber, so zieht man den Topf zurück, läßt aber die Gläser in dem Wasser stehen, bis sie erkaltet sind. Dieses Dunstobst hält sich länger als ein Jahr und kommt billig, da sehr wenig Zucker dazu verwendet wird und nicht jedermann das allzu Süße liebt. Damit das Dunstobst sich gut hält, mischt man zu dem dazu bestimmten Zucker etwas Salizyl. Zu dem Dunstobst mit Zuckerwasser gibt man in jedes Glas eine Messerspitze Salizyl und gießt das Zuckerwasser darüber. Nachstehende Früchte eignen sich am besten zu Dunstobst.

1. Amarellen	Kochdauer	18	Minuten
2. Aprikosen halbiert	„	20	„
3. Birnen geschält, ganz	„	25	„
4. Brombeeren	„	12	„
5. Himbeeren	„	12	„
6. Johannisbeeren	„	15	„
7. Kirschen ohne Kerne	„	15	„
8. Kirschen mit Kernen	„	18	„
9. Herzkirschen	„	20	„
10. Walderdbeeren	„	12	„
11. Weichseln ohne Kerne	„	15	„
12. Weichseln mit Kernen	„	18	„

13. Zwetschgen ganz . . . . . Kochdauer 25 Minuten
14. Zwetschgen zerteilt . . . . . „ 18 „
15. Zwetschgen ohne Haut, i. ganzen „ 20 „
16. Zwetschgen ohne Haut, geteilt „ 15 „

406. Dunstobst auf andere Art.

Die Behandlung dieser Art Dunstobst ist dieselbe wie in voriger Nummer, nur wird dazu gekochtes Zuckerwasser genommen. Auf 1 l Wasser nimmt man 250 g Zucker, kocht denselben 10 Minuten lang und gießt die Flüssigkeit über das in Gläser eingefüllte Obst. Zu Früchten, welche selbst Saft ziehen, wie Kirschen, Weichseln, Amarellen, Zwetschgen und Beeren füllt man das Glas nur bis zur Hälfte mit Zuckerwasser, jedoch zu Früchten wie Birnen, Aprikosen usw. muß dasselbe über die Früchte zusammengehen. Die Gläser sollen jedoch zweifingerbreit frei bleiben.

Einige gute Kartoffelspeisen.

407. Kartoffelnudeln mit Äpfeln oder frischen Zwetschgen.

1 Kilo frisch gekochte und ausgekühlte Kartoffeln drückt man durch die Maschine, gibt 2 Eier, 4—5 Löffel Mehl, etwas Salz und 2 Löffel Zucker dazu und arbeitet alles zu einem feinen Teig. Dann walkt man auf dem Nudelbrett von einem großen Stückchen kleine Flecke aus, gibt auf jeden derselben eine Handvoll fein geschnittene Äpfel, etwas in Butter geröstete Semmelbröseln und 1 Löffel Zucker mit etwas Zimt vermischt, rollt sie leicht zusammen, legt sie in eine gut mit Fett oder Butter bestrichene Backpfanne und bäckt sie $^3/_4$ Stunden sehr langsam. Statt Äpfeln kann man auch frische, zur Hälfte zerschnittene Zwetschgen nehmen. Diese

Nudeln sind sehr gut und an Fasttagen nach vorausgegangener Suppe ein vollständiges Mittagessen.

408. Kartoffel-Pudding.

1 Kilo Kartoffeln, die tags zuvor gekocht wurden, werden gerieben und mit 1 Eidotter und 2 ganzen Eiern, 5 Löffel Mehl, 5 Löffel Grieß, etwas Salz, 2 Löffel Zucker zu einem ziemlich festen Teig gemacht. Derselbe wird fingerdick ausgewalkt und die ganze Fläche mit gerösteten Semmelbröseln und Zucker ziemlich dick bestreut. Man rollt hierauf den Pudding leicht zusammen, so daß er einer sehr starken Rolle gleicht, bindet ihn in eine Serviette, doch so, daß von keiner Seite Wasser dazu kann und kocht ihn $^3/_4$ Stunden in Salzwasser. Dann gibt man denselben auf eine Platte, schneidet fingerdicke Scheiben, bestreut sie mit Zucker und übergießt sie mit heißer Butter. Dazu gibt man getrocknete, mit Zucker und Zimt gekochte Zwetschgen oder Preißelbeeren.

409. Feine Kartoffelkipferln.

Von $^1/_4$ Kilo gekochten geriebenen Kartoffeln, ebensoviel Mehl, 1 Löffel frischer, kalter Butter, 1 Ei, wenig Salz, 3 Löffel Zucker wird ein Teig bereitet und tüchtig abgeknetet. Derselbe wird ziemlich dünn ausgewalkt und in kleine, viereckige Stücke geschnitten. In die Mitte eines jeden gibt man etwas von eingekochten Früchten und schlägt zwei Spitzen übereinander, so daß sie kleinen Kipferln gleichen. Ein Backblech wird mit Zucker oder Fett bestrichen und die Kipferln langsam $^1/_2$ Stunde schön gelb gebacken. Mit fein gewiegtem Schinken, einem Ei und fein gewiegter Petersilie gefüllt, sind diese Kipferln ohne Zucker auch sehr gut zum Tee.

410. Kartoffelnudeln mit Topfen.

1 Kilo frisch gekochte Kartoffeln drückt man durch die Presse oder Maschine, gibt 2 Eier, einige Löffel Mehl, 2 Löffel

Grieß, etwas Salz und 4 Löffel Topfen dazu, macht den Teig tüchtig ab, formt fingerdicke Nudeln daraus und bäckt sie in einer gut ausgestrichenen Pfanne auf beiden Seiten schön gelbbraun.

411. Ungarische Kartoffelnudelchen.

Von 1 Kilo Kartoffeln, die tags zuvor gekocht werden müssen, 2 Eiern, dem nötigen Salz und Mehl macht man einen sehr festen Teig, den man tüchtig knetet. Dann schneidet man ein Stück ab, dreht es in die Länge, schneidet davon quer durch kleine Stückchen, stäubt Mehl dazwischen und dreht diese mit der Hand auf einem Brett zu ganz kleinen Nudelchen. In gut gesalzenem Wasser werden die Nudeln einmal aufgekocht und mit einem Seiher herausgenommen. In einer Brat- oder Backpfanne hat man Butter mit darin gerösteten Semmelbröseln vorgerichtet, in welche man die Nudeln gibt und einige Male umwendet. Dieselben werden zu Saucen oder Preißelbeeren gegessen.

412. Kartoffel-Kücheln.

Frischgekochte Kartoffeln werden warm zerdrückt, etwas Salz und etwas Pfeffer, sowie geröstete Semmelbröckeln dazu gegeben und kleine, flache Kücheln davon geformt. Eine Backpfanne wird gut mit Fett ausgestrichen, die Kücheln reihenweise hineingelegt und im Rohr auf beiden Seiten schön gelbbraun gebacken. Gibt man etwas Speckgrieben (Grammeln von ausgelassenem Speck) daran, so werden sie viel besser und weicher.

413. Kartoffelstrudel mit frischen Zwetschgen.

Frischgekochte Kartoffeln drückt man durch die Maschine, gibt Mehl, 2 Eier, 2 Löffel Zucker und wenig Salz dazu und arbeitet davon auf dem Nudelbrett einen feinen Teig. Derselbe wird ziemlich dünn ausgewalkt, mit gerösteten

Semmelbröseln und Zucker bestreut, mit frischen, in die Hälfte zerschnittenen Zwetschgen belegt, zusammengerollt und in einer gut mit Fett ausgestrichenen Pfanne gebacken.

414. Kartoffelknödel.

1 Kilo 200 g gekochte geriebene Kartoffeln, 2 Eier, 200 g Mehl, 100 g feinen Grieß und Salz verarbeitet man gut mit den klein geschnittenen, gerösteten Würfeln von 4 Semmeln (120 g) zu einem festen Teig. Daraus formt man 6 Knödel, legt sie in kochendes Salzwasser und kocht sie $^1/_2$ Stunde. Man kann auch ein Stückchen Teig auf der flachen Hand auseinanderdrücken, etwas von den Semmelbröckeln hineingeben und so zusammendrücken, daß die Bröckeln in der Mitte bleiben. Dann schneidet man sie auf Stücke und begießt sie mit heißer Butter. Als Beilage zu Braten mit Sauce und Kraut geben sie ein vorzügliches Essen.

415. Schneeballen oder sogenannte Spatzen.

2 Kilo geschälte rohe Kartoffeln werden gerieben. Diese preßt man durch ein Säckchen von durchlässigem Stoff. Das abfließende Wasser läßt man in dem Gefäße stehen, bis die Stärke sich gesetzt hat. Die Kartoffeln gibt man in eine Schüssel, streut Salz darauf und bedeckt sie, damit sie nicht rot werden, mit 4 Eßlöffel dicker saurer Milch und 500 g gekochten, geriebenen Kartoffeln. Nachdem man noch die Stärke hinzugegeben, mischt man alles gut durcheinander, formt davon 8 Knödel, legt diese in gesalzenes, gekochtes Wasser und läßt sie $^1/_2$ Stunde kochen. Diese Knödel werden dann mittels 2 Gabeln in der Mitte auseinandergerissen und mit heißer Butter oder Gänsefett begossen. Sie schmecken zu Schweinebraten und Sauerkraut ausgezeichnet. Eine echte Egerländer Kost!

416. Scharrknödel, sogenannte Götzen.

1 Kilo 600 g geschälte rohe Kartoffeln werden gerieben und so verfahren wie bei den Schneeballen, nur nimmt man da $^3/_4$ l dicke saure Milch und außer den geriebenen, gekochten Kartoffeln und der Stärke noch einen Teller voll Birnenschnitte, was sehr gut ist (wenn man solche hat), und eine Handvoll Schweinegrieben, sogen. Grammeln. Das wird alles gut vermischt und auf ein mit Fett bestrichenes Backblech fingerdick aufgetragen. Nun bäckt man es auf beiden Seiten, bis es Farbe hat. Dann schneidet man's in beliebige Stücke und gibt dazu eine Sauce. Preißelbeeren mit roher Milch und Zucker vermischt ist sehr gut dazu.

412. Darwitscher.

1 Kilo 200 gekochte geriebene Kartoffeln, 2 Eier, $^1/_2$ Kilo Topfen, 1 Handvoll Grammeln (von Schweinespeck), 300 g Mehl, etwas klein gehackte, geröstete Zwiebel, Salz, und (für Biertrinker) 1 Messerspitze weißer Pfeffer werden zu einem glatten Teig verarbeitet. Man schneidet ihn auf 4 Teile, walkt jeden Teil messerrückendick aus, schneidet mit einem Messer oder Rädchen dreifingerbreite längliche Stücke, legt sie auf ein mit Fett bestrichenes Backblech und bäckt sie auf beiden Seiten im Rohr schön gelbbraun. Dieselben sind warm und kalt gleich gut.

418. Gebackene Knödel.

Diese werden ebenso zubereitet wie die Darwitscher, nur ohne Pfeffer und mit Zugabe von einem Teller voll Apfelschnitte. Daraus formt man kleine Knödel, legt sie nebeneinander auf ein mit Fett bestrichenes Backblech, drückt sie mit der Hand flach nieder, damit sie fingerdick sind, bestreicht sie mit Fett, läßt sie aber nur auf der unteren Seite schön hellbraun backen.

MARIENBAD

HÄUSLICHE TRINKKUREN

Kreuzbrunnen, Ferdinandsbrunnen.

Stärkste Glaubersalzquellen Europas.

Fettsucht. Fettherz. Fettleber. Störungen der Respiration und der Zirkulation. Stauungskatarrhe aller Formen. Blutstockungen im Unterleib. Hämorrhoidalzustände. Magenleiden. Chron. Darmträgheit und deren Folgeerscheinugen. Leiden der kritischen Wechselzeit der Frauen. Gicht und harnsaure Diathese.

Rudolfsquelle.

Ärztlich empfohlen.

Hervorragendster Repräsentant erdig-alkalischer Quellen.

Gicht. Chron. Katarrhe der Harnwege. Nieren- und Blasensteine. Harnsaure Diathese. Rhachitis und Skrofulose.

Waldquelle.

Alkalischer Säuerling.

Katarrhe des Rachens, des Kehlkopfes und der Atmungsorgane. Leichte Katarrhe der Verdaungsorgane.

Ambrosiusbrunnen.

Stärkster, reiner Eisensäuerling Europas mit 0,17 doppeltkohlensaurem Eisen im Liter.

Blutarmut. Bleichsucht. Organische Schwächezustände. Nervenschwäche.

Marienbader Brunnen-Pastillen.

Säuretilgend. Schleimlösend. Chron. katarrhalische Affektionen der Schleimhäute, besonders des Respirationsund Verdauungstraktes. Sodbrennen. Heiserkeit. Magenkrampf.

Marienbader natürl. Brunnensalz.

Magenkatarrh. Leichtes und sicheres Purgativ. Stuhlverstopfung. Verdauungsstörung. Verminderung des Körpergewichts. Darmkatarrh. Hämorrhoiden.

Man verlange nur Marienbader **echtes** Mineralwasser und Marienbader **echtes** Brunnensalz.

Im Verlag von **E. A. Goetz**, Inhaber **Hans Grimm** erschien ferner:

Regierungsrat Prof. Dr. **Kisch**

Marienbad und seine Umgebung

17. Auflage mit Karte und Plan K 2.—

Marienbad und seine Heilmittel

17. Auflage K 1.60

Die Kur der Fettleibigkeit

3. Auflage K —.80

Situationsplan der Kurstadt Marienbad

K —.80. Der technisch genaueste und übersichtlichste Plan vom Platze.

Umgebungskarte der Kurstadt Marienbad

Maßstab 1:50000. Bearbeitet nach dem Generalstabswerk, unaufgezogen K 2.—, auf Leinwand K 3.—

Umgebungskarte von Marienbad

Maßstab 1:50000. Eine einfache Wegekarte ohne Terrainangabe K —.80

Erster Marienbader Oblaten-Versand
Hofkonditorei NORBERT REISMANN

Passendstes Geschenk zu jeder Gelegenheit, insbesondere für Weihnachten und andere Festtage

ff. Pastraner! o o o o Mandellebkuchen!
o o o o o FEINSTE OBLATEN! o o o o o

Erstklassiges Schneider-Atelier

Anton Hartmann

Tailleur und Fachmann

Marienbad

im Hause Bristol neben Hotel Imperial

Feinste Herren-Garderoben

Dresses und Livreen

Garantie für guten Sitz

Reparaturen prompt und exakt

Prima Arbeit / Vornehme Ausstattung / Eleganter Schnitt / Nur Original englische Stoffe neuester Moden

Hofapotheker Dr. Friedrich Sperling

Marienbad, Kaiserstraße

Einkaufsquelle für alle Mineralwässer und Quellenprodukte, Französischen Kognak, Medizinalweine, Kindermehle, Nähr- und Kräftigungsmittel, Fleischextrakte, Speise- und Verdauungspulver, Backpulver

Diverse Hausmittel sowie Artikel zur Krankenpflege und Kosmetik

Täglicher Postversand

Carl Huber, Marienbad

Haus Brüssel, Franz-Josefs-Platz

Moderne Damentaschen
Wiener Bronzen, Bijouteriewaren, Christoflebestecke und Tafelgeräte
Kunstporzellan

Ganzjährig geöffnet • Telephon Nr. 44

Export ganzjährig

Den weltberühmten

Marienbader Kur-Zwieback

Unerreichte Güte und Haltbarkeit

versendet die

k. und k. **Hofbäckerei**

Franz Winterling

Marienbad, Haus Ebenfurt

Export ganzjährig

Palast-Hotel Fürstenhof

und

Hotel New-York

Marienbad

Modernster Komfort · Zentralste Lage

Appartements mit Bad und Toilette · Zimmer mit fließendem heißen und kalten Wasser

E. A. Goetz, Inh. Hans Grimm

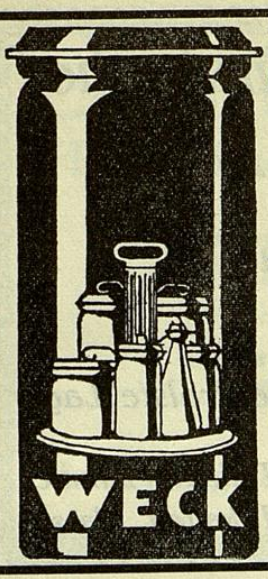
Kaiserstraße **Marienbad** Berliner Hof

Buch-, Kunst-, Musikalien- und Papierhandlung
Verlag

Bücherversand nach auswärts zu kulantesten Bedingungen
Moderne Leihbücherei, Spielkarten und Zeitungsverschleiß

Gegründet 1863

Größtes Lager der modernen deutschen, französischen, englischen, russischen, polnischen und ungarischen Literatur - Modernes Briefpapier, Tintenstifte, Ansichts- und Künstlerkarten in reichlicher Auswahl - Umgebungskarten von Marienbad - Autokarten - Reiseführer - Kursbücher



Keine Hausfrau versäume
ihre Fleisch-, Obst- und Gemüse-

Konserven

selbst herzustellen!

Nur

WECK-Konservengläser und Apparate

bürgen für zuverlässiges Funktionieren.

Man verl. gratis das interessante Buch

„Koche auf Vorrat"

von der Firma

J. Weck, M.-Schönberg Nr. 94

Hoffriseur Sr. Majestät des Königs von England / Lieferant und Kammerfriseur Sr. K. Hoheit des Herzogs von Orléans

Franz Schmidt in Marienbad

Stefanstr. 37 Heidler-Haus Stefanstr. 37
neben dem altem Hotel Klinger

Separater Damen-Frisiersalon, Kopfwaschungen mit Shampooing und Petrol - Ondulation à la Marcel - Manicure - Kopf- und Gesichtsmassage - Pédicure - Abonnement in und außer dem Hause - Zivile Preise - Billigste Bezugsquelle sämtlicher deutscher und französischer Parfümerien und kosmetischer Artikel

English spoken - Telephon 125 - On parle française