



## Mehlspeisen.

### Abgeschmalzene Knödel.

Man macht von 2 Eiern Frittaten, schneidet dieselben mit dem Wiegmesser sehr fein und gibt fein gehackten Schinken, würfelig geschnittenen Speck, den man zuvor etwas anlaufen liess, ein rohes Ei und etwas Salz dazu. Die Masse formt man in zwei Knödel, gibt sie sonach in ein mit Butter beschmiertes Stück Leinen, bindet es zu und kocht sie in Salzwasser circa eine  $\frac{1}{4}$  Stunde. Die Knödel reisst man dann mit 2 Gabeln mitten auseinander, legt sie auf der Schüssel übereinander und schmalzt heisse Butter mit etwas Grahambrod-Bröseln darüber.

### Apfelkoch.

4 Dg. Butter fein abreiben, nach und nach 3 rohe und 2 hartgekochte Dotter einrühren, 5 Dg. gestossene Mandeln, fein geschnittene Citronenschalen, 1—2 gekochte passirte Reinette-Aepfel, einen Kaffeelöffel Grahambrod-Bröseln, von 3 Klar den festen Schnee in eine ausgeschmierte Schüssel einfüllen und in der Röhre backen.

### Apfelstrudel.

10 Dg. geriebene Mandeln, 6 Dg. passirten Topfen, 2 hartgekochte passirte Eidotter, fein geschnittene Citronenschalen, 5 Dg. Butter werden auf dem Nudelbrett mit einem rohen Dotter zu einem Teig ausgearbeitet und mit

Sacharin gesüsst. Nachdem man den Teig hat eine Weile rasten lassen, gibt man ihn auf ein Blech, walkt ihn auf diesem stark messerrückendick zu einem länglichen Streifen aus, belegt ihn mit feinblättrig geschnittenen Reinette-Aepfeln und stiftlig geschnittenen Mandeln; an beiden Längsseiten biegt man mit Hilfe des Messers den Teig ein bischen auf, bestreicht ihn mit Ei und bäckt den Strudel bei mittelmässiger Hitze.

### Cabinets-Pudding.

Chaudeau von 3 Dotter rührt man, ausgekühlt, mit 2 Dotter, mischt Schnee von den 2 Klar leicht dazu, etwas Sacharin, einige stiftlig geschnittene Mandeln und Pistazien zum Schluss leicht einrühren; in einer mit Butter ausgeschmierten Schüssel in der Röhre backen.

### Caprizen.

3 Eier werden mit einem Löffel sauren Rahm und Sacharin gesprudelt. Hievon macht man Frittaten und bäckt dieselben in Schmalz, bis sie gelb sind. In eine mit Butter beschmierte Form einlegen, u. zw. derart, dass immer eine Lage Frittaten, eine Lage Obst (Reinette-Aepfel, Pflaumen oder Ribisel) kommt. Ein  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm mit einem Eidotter und einem ganzen Ei, etwas Sacharin, absprudeln, darüber giessen und in der Röhre backen lassen. Bei Verwendung von Aepfeln werden dieselben in Scheiben geschnitten und in Schmalz gebacken.

### Chaudeau.

1 ganzes Ei und 2 Dotter mit Sacharin gesüsst, mit circa ein  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und dem Saft einer halben Citrone verdünnt, etwas Citronenschale, im Wasserbade so lange rühren, bis die Masse dicklich wird, wobei zu achten ist, dass dieselbe nicht kochen darf.

### Citronen-Soufflé.

6 rohe Eidotter mit etwas Sacharin und fein geschnittenen Citronenschalen sehr flaumig rühren, dann von einer halben Citrone den Saft und von den 6 Klar den festen Schnee leicht einrühren. Diese Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Porzellanschüssel einfüllen, 15—20 Minuten in mittelmässiger Hitze backen und gleich zu Tisch geben.

### Eiernocken.

Nocken, wie für die Suppe bereitet, werden, wenn sie in Dunst gekocht sind, herausgestochen, in heisses Schmalz gegeben und schön braun geröstet. Man kann dieselben zu verschiedenen Fleischspeisen als Beigabe serviren.

### Frittaten-Nudeln mit Parmesan.

3—4 ganze Eier mit etwas Salz absprudeln, in eine Omelettenpfanne, in der heisse Butter ist, dünn eingiessen, wenn es oben und unten ein Häutchen hat, auf ein Brett geben, Nudeln schneiden, mit Parmesan bestreuen und serviren.

### Gebackene Mandelcrème.

Im Wasserbad sprudelt man 4 ganze Eier, mit Sacharin gesüsst, bis sie dick sind, dann vom Feuer wegstellen und 8 Dg. gehackte Mandeln dazu geben. Die Hälfte dieses Teiges in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel einfüllen, gedünstete Reinette-Aepfel darauf legen, die zweite Hälfte von der Crème darauf geben und in der Röhre backen.

### Gebackene Omeletten.

Von 3 Eiern, einem  $\frac{1}{2}$  Esslöffel saueren Rahm, etwas Sacharin Frittaten machen. Dieselben füllt man, indem man sie zuvor mit einem abgesprudelten Ei bestreicht, entweder mit Marmelade oder frischem Obst (Pflaumen, Reinette-Aepfel, Ribisel, Pfirsich) oder auch Topfen, rollt sie zusammen, schneidet kleine Stücke, taucht sie in Ei, schlägt sie in Grahambrod-Brösel ein und bäckt sie in Schmalz gelb.

### Gebackene Topfennudeln.

Man bereitet Frittaten und schneidet dieselben zu Nudeln; einen Theil davon gibt man in eine ausgeschmierte Schüssel, dann geriebenen Topfen und einige Speckgrammeln darauf, dann wieder Nudeln und so fortfahren, bis die Schüssel ziemlich voll ist; dann sprudelt man einige Esslöffel Rahm mit 2 Dotter und etwas Salz, schüttet es darüber und bäckt es in der Röhre.

### Gelber Pudding.

Man treibt 6 Dg. Butter mit 3 Dottern sehr flaumig ab, gibt Saft und Schale von einer  $\frac{1}{4}$  Citrone dazu, 6 Dg. fein gestossene Mandeln, 1 Kaffeelöffel Grahambrod-Brösel, den festen Schnee von 3 Klar und mit Sacharin süssen; zum Schluss einige Ribiseln oder Erdbeeren hineingeben, in Dunst sieden und den Pudding, nachdem er gestürzt ist, mit Chau-deau serviren.

### Haselnuss-Pudding.

6 Dg. fein geriebene Haselnüsse werden mit 3 Eidottern sehr schaumig gerührt, fein geschnittene Citronenschalen, von 3 Klar der feste Schnee und etwas Sacharin leicht beigemischt. Diese Masse wird in eine mit Butter ausgeschmierte Form eingefüllt und 20 Minuten in Dunst gekocht, stürzen und mit Fruchtsaft serviren.

### Helgoländer Schnitten.

4 Eiweiss werden zu steifem Schnee geschlagen, dann kommen 4 Eidotter, 10 Dg. fein geriebene Mandeln und etwas Sacharin dazu. Diesen Teig auf ein mit Butter beschmiertes Blech aufstreichen, in mittelmässiger Hitze backen; mit einem Messer ablösen und die Hälfte davon mit Obst bestreichen, die andere Hälfte darauf geben, in viereckige Stückchen schneiden und mit Chaudeau serviren.

### Kaiserschmarrn.

3 Dotter mit 1 Stück Butter fein abtreiben, den Schnee von 3 Klar leicht durchziehen und einen  $\frac{1}{2}$  Esslöffel Grahambrod-Brösel sowie etwas Citronenschalen dazu geben. Mit Sacharin süssen. Diesen Teig in eine Pfanne giessen, wo heisse Butter ist, in der Röhre backen und dann in Stücke schneiden.

### Krebswürstchen.

Zu einem Abtriebe von 6 Dg. Krebsbutter und 2 Eiern mischt man 1 Löffel sauren Rahm, grüne Petersilie, Eingehrührtes von 2 Eiern (siehe Eierspeisen) klein gehackt, fein geschnittenes Fisch- und Krebsfleisch, Salz und streicht es auf dünne Frittaten von 1 Ei gemacht, die man kleiner zerschneidet

und Würstchen davon formirt. In die mit Krebsbutter ausgeschmierte Schüssel gibt man ein paar Esslöffel saueren Rahm, darauf die Würstchen und wieder Rahm und Krebsbutter und lässt den Rahm im Rohre eindünsten, worauf man sie als Garnirung einzeln herausnimmt.

### Mandel-Croquettes.

4 Dg. Mandeln werden fein gestossen, dann mit 3 Dottern und 1 Kaffeelöffel Grahambrod-Brösel fein abgetrieben; etwas geschnittene Citronenschale und den Schnee von 2 Klar leicht beimischen, mit Sacharin süssen; diese Masse in einem Tiegel in Dunst sieden, dann schöne mittelgrosse Nocken herausstechen, in heissem Schmalz backen und mit Compot serviren.

### Mandelpudding.

4 Dg. Mandeln werden fein gestossen, mit 3 Eidottern abgetrieben und von 3 Klar der feste Schnee leicht eingerührt, mit Sacharin gesüsst; diese Masse in eine mit Butter ausgeschmierte Form einfüllen und 20 Minuten in Dunst kochen, stürzen und mit Chaudeau oder mit Fruchtsaft serviren.

### Mandelbiscuit mit Chaudeau.

3 Eiweiss werden zu sehr festem Schnee geschlagen; dann die 3 Dotter verrühren, 10 Dg. gestossene Mandeln und fein geschnittene Citronenschalen leicht einrühren, mit Sacharin süssen. Diesen Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech fingerdick aufstreichen, in mittelmässiger Hitze backen, dann mit einem Messer ablösen, in zierliche Stückchen schneiden, auf einer Schüssel bergartig anrichten und Chaudeau darüber giessen.

### Mohnstrudel.

10 Dg. Butter sehr flaumig rühren, nach und nach 3 rohe und 2 hartgekochte passirte Dotter dazu, 6 Dg. gestossene Mandeln, fein geschnittene Citronenschalen und von 3 Klar den festen Schnee; mit Sacharin süssen. Diesen Teig auf ein mit Butter bestrichenes Blech aufstreichen, in mittelmässiger Hitze backen, dann ablösen und, so lange es noch warm ist, mit Mohnfülle bestreichen, zusammenrollen, in Stücke schneiden und warm serviren.

### Mohnnudeln.

4 Eier mit einem Stück Butter fein abreiben, mit Sacharin süssen, den Schnee von 4 Klar durchziehen, auf einer Omelettenpfanne, auf der Butter heiss gemacht wurde, schnell backen, und dann nudelig schneiden. Mit gestossenem Mohn bestreuen und heisse Butter darüber giessen.

### Napoleonkoch.

4 Dotter mit 4 Esslöffel gutem sauren Rahm absprudeln, 1 Kaffeelöffel Grahambrod-Brösel, 5 Dg. stiftlig geschnittene Mandeln einrühren, mit Sacharin süssen und zum Schluss von 4 Klar den festen Schnee; diesen Teig in einer mit Butter ausgeschmierten Schüssel in der Röhre backen und mit Compot serviren.

### Nudeln mit Fleisch.

Gebratenes Kalbfleisch schneidet man fein und dünstet es mit in Butter angelaufener Petersilie ab. Man streicht eine Form mit Butter aus, legt eine Schichte Nudeln (aus Frittaten gemacht), eine Schichte Kalbfleisch ein und fährt so fort, bis die Form ganz voll ist; bis zum Gebrauche stellt man die Form in heisses Wasser oder in das Rohr, worauf man sie stürzt.

### Nudelkranz.

Frittaten-Nudeln gibt man in heisse Butter mit angelaufener Petersilie, und wenn sie eine Weile abgedünstet sind, eine Hand voll geriebenen Parmesankäse dazu. Man macht davon auf der Schüssel einen Kranz, bestreicht ihn mit abgesprudeltem Ei, streut Käse darüber und stellt ihn so lange in das Rohr, bis er eine gelbe Farbe bekommt.

### Nusspudding.

Wird bereitet wie Mandel- oder Haselnuss-Pudding.

### Omeletten mit gerührtem Mandelteig.

Man bäckt dünne Frittaten von abgeschlagenen Eiern, dann werden 7 Dg. gestossene Mandeln mit 3 Dotter recht flaumig gerührt, von einer halben Citrone die fein geschnittenen Schalen und mit Sacharin süssen; mit diesem Teig die Frittaten

füllen, in fingerlange Stückchen schneiden und in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel legen; dann 2 Dotter mit etwas sauerem Rahm und Sacharin absprudeln, darüber giessen und in der Röhre backen lassen.

### Pfannkuchen mit Topfen.

Man lässt Petersilie in Butter anlaufen und gibt geriebenen Topfen dazu; dann sprudelt man saueren Rahm mit 3 Dottern ab und schneidet die Pfannkuchen so gross, dass sie gerade in die Form passen. Auf jeden hinein gelegten Flecken gibt man Topfen, darauf Rahm, siedet es in Dunst, worauf man es stürzt, zu Stücken schneidet und mit Butter abschmalzt.

### Pfirsichkuchen.

Man schlägt 3 Eiweiss zu sehr festem Schnee, die 3 Dotter dazu rühren, 10 Dg. geriebene Mandeln, 5—6 Esslöffel guten saueren Rahm und fein geschnittene Citronenschalen leicht beimischen, mit Sacharin süssen. Diesen Teig in einer mit Butter ausgeschmierten Tortenform backen, und wenn der Kuchen ausgekühlt ist, oben mit Pfirsichgelée bestreichen. Man kann ihn mit kleinem, viereckig geschnittenen Mandel-Biscuit verzieren.

### Quittenkoch.

Wird bereitet wie das Aepfelkoch, nur werden an Stelle der Reinette-Aepfel Quitten-Aepfel verwendet.

### Rahmdalkerln.

Ein nussgrosses Stück Butter mit 3 Dottern fein verrühren, und den festen Schnee von den 3 Klar dazu geben; mit Sacharin süssen. In der Dalkerlnpfanne Dalkerln schnell backen, und mit Marmelade gefüllt, zwei und zwei zusammensetzen.

### Rahmnocken.

Guten saueren Rahm mit 2—3 Eiern und etwas Salz absprudeln, in Dunst kochen, dann schöne Nocken herausstechen, mit Butter abschmalzen und ein bischen geriebenen Parmesankäse darüber streuen.

### Rahm-Omelette.

4 Dotter mit 2 Esslöffel guten saueren Rahm fein abtreiben und den festen Schnee von 4 Klar dazu geben; mit Sacharin süßen. In einer Omelettenpfanne Butter heiss werden lassen, die Masse eingiessen, schön lichtgelb backen, mit Marmelade füllen und übereinander legen.

### Salzburger Nocken mit Crème.

Man sprudelt 3 Dotter mit 4 Dg. zerlassener Butter und 1 Esslöffel Grahambrod-Brösel gut ab, mit Sacharin süßen und den festen Schnee von 3 Klar dazu mischen. Diesen Teig in einen Becher füllen, eine  $\frac{1}{2}$  Stunde im Dunst sieden; dann zierliche Nocken herausstechen, auf eine Schüssel geben und mit Crème übergiessen. Crème: 3 ganze Eier am Feuer so lang rühren, bis sie dick sind, mit Sacharin süßen und mit 2—3 Esslöffel saueren Rahm verdünnen.

### Schinkenfleckerln.

Man schneidet Schinken ziemlich fein, mischt ihn zu Fleckerln, die man aus Frittaten schneidet. Dann sprudelt man 2 Dotter, 1 ganzes Ei, 3—4 Esslöffel saueren Rahm und etwas Salz zusammen ab, rührt es unter die Fleckerln und bäckt sie in einer mit Butter ausgeschmierten Schüssel.

### Schinkenstrudel.

Eine grosse Eier-Omelette bereiten; dann 4 Dg. Butter fein abtreiben, 2 Dotter nach und nach einrühren, etwas fein geschnittene Petersilie, Salz, 2 Löffel saueren Rahm, von 2 Klar den festen Schnee und 6 Dg. fein geschnittenen Schinken hineingeben. Mit dieser Fülle die Eier-Omelette bestreichen, zusammenrollen und beiläufig 8—10 Minuten in der Röhre backen lassen.

### Tirolerschmarrn.

6 Dg. Butter mit 4 Dotter und 4 Esslöffel saueren Rahm abtreiben, 1 Dg. geriebenen Parmesankäse, den Schnee der 4 Klar, einen Kaffeelöffel Grahambrod-Brösel und 25 Dg. fein geschnittenen Schinken dazu. Diesen Teig in eine Pfanne giessen und wie anderen Schmarrn backen. Man kann, wenn er schon halb ausgebacken und in Stücke zerstoichen ist, noch einige Löffel Rahm hineingiessen, damit er recht saftig ist.

### Topfenauflauf.

10 Dg. Butter mit 6 Dotter fein abtreiben, 5 Dg. passirten Topfen und 5 Dg. fein gestossene Mandeln, den Schnee von 4 Klar dazu und mit Sacharin süßen. Diesen Teig in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel einfüllen und in der Röhre backen.

### Topfenknödel.

Es wird eine Frittate von einem Ei gemacht und dieselbe mit dem Wiegmesser geschnitten. Dazu gibt man ungefähr 15 Dg. gut ausgepressten Topfen und einen  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Grahambrod-Brösel. Mit der Hand Knödel formiren, in siedendes Salzwasser einlegen, einige Minuten kochen lassen, herausnehmen, auf die Schüssel legen und heisse Butter mit Brösel darüber schütten.

### Topfennudeln.

Ungefähr 15 Dg. gut ausgepresster Topfen, 2 hartgekochte Dotter, ein ganzes Ei und ein Kaffeelöffel Grahambrod-Brösel werden gut abgetrieben und mit Sacharin gesüsst. Die Masse wird in kleinen Portionen mit einem Löffel auf ein mit Butter beschmiertes Casserole gegeben und gebacken. Dazu Crème, Chaudeau oder Fruchtsaft serviren.

### Topfenschmarrn.

Geriebenen Topfen verrührt man mit 4 Dottern und soviel sauerem Rahm, dass es saftig wird, gibt etwas Grahambrod-Brösel und den Schnee von den 4 Klar dazu, süsst es mit Sacharin und bäckt den Teig in heisser Butter wie jeden andern Schmarrn.

### Zweckerln mit Rahm.

Man gibt geschnittene Fleckerln aus Frittaten zu ange-laufener Petersilie, mischt einige Esslöffel saueren Rahm dazu, dünstet sie ein wenig auf und richtet sie noch saftig an.

### Zweckerln mit Topfen.

Aus Frittaten werden Zweckerln geschnitten, über die man vor dem Serviren geriebenen Topfen und braun angelaufene Speckwürfel gibt.

