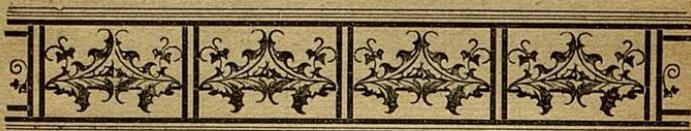


beeren und zuckert sie alle so. Ist dieses geschehen, so werden alle diese Früchte untereinander gemengt, mit dem Saft von 6 bis 8 Citronen genäßt, und dann in ihrer ganzen bunten Vermischung nebst dem Saft auf eine Kompotschüssel angeordnet und mit Bisquit garnirt.



Mehlspeisen.

Schinken-Nudeln.

Breite Nudeln werden in gesalzener Milch oder in Salzwasser gesotten und auf ein Backbrett gelegt, damit sie etwas abtrocknen, hierauf 40 Deka Schinken fein gewiegt, ebenso Zwiebel und Petersilie, letztere in Butter gedämpft, und in einer Schüssel mit 9 Eiern, einem halben Liter sauren Rahm, Salz und Muskatnuß verrührt. Zuletzt werden noch die Nudeln darunter gemengt und diese Masse in ein sehr stark mit Butter bestrichenes Blech gefüllt, mit kleinen Butterstückchen belegt und 20 Minuten gebacken. Statt der breiten Nudeln können auch Maccaroni genommen werden.

Milchnudeln.

Von 2 Eiern und $\frac{1}{2}$ Liter Mehl wird ein Nudelteig gemacht, gesalzen, fein ausgewalkt, Nudeln geschnitten und selbe in 2 Liter kochende Milch mit 6 Deka Butter und 6 Deka Zucker gekocht. Man läßt sie ziemlich dick einkochen und streut beim Anrichten Zucker und Zimmt darauf.

Gewöhnliche breite Nudeln.

Für 6 Personen macht man von 4 Eiern und dem nöthigen Mehl einen so festen Teig, daß er beim Kneten nicht mehr anklebt. Je fester der Teig ist, desto besser die Nudeln. Dann theilt man ihn in 4 bis 5 gleiche Theile, knetet diese Theile noch

mals durch und walzt sie so dünn aus, daß sie durchsichtig sind. Nun läßt man die Kuchen etwas abtrocknen, rollt sie auf und schneidet $\frac{1}{2}$ Centimeter breite Streifen davon, schüttelt sie auf und siedet sie in Salzwasser ungefähr 10 Minuten lang. Dann werden sie zum Ablaufen auf einen Durchschlag gelegt, mit klarem, siedenden Wasser übergossen, auf einer Platte angeordnet und mit in Butter geröstetem Semmelmehl geschmalzen.

Rahmnudeln, gefüllte (Wollensäcke).

Man macht einen gewöhnlichen Nudelteig und weilt Kuchen davon aus. Es kann aber auch ein gewöhnlicher, mürber Teig dazu verwendet werden. Sind die Kuchen fertig, so schneidet man sie in 3 Theile, füllt sie mit in Butter und Speck gedämpften, fein geschnittenen Zwiebeln, welche mit saurem Rahm, 1 bis 2 Eiern, Kümmel und Salz verrührt wurden, rollt sie auf, bestreicht sie mit Butter und backt sie im Ofen; sind sie von gewöhnlichem Nudelteig, so werden sie mit Milch übergossen und aufgezogen.

Heidennudeln mit Topfsenfülle.

Von gesalzenem Heidenmehl mit siedendem Wasser abgebrüht, macht man einen ziemlich weichen Teig, schneidet ihn zu Stücken, die man zu handgroßen ovalen Flecken austreibt und mit Topfsenfülle bereitet.

Salzburger Nockerln.

Man siedet $\frac{1}{2}$ Liter Obers mit einem Stückchen Zucker und ein wenig Schmalz, dann gibt man ungefähr einen starken Löffel Mehl dazu und rührt es so lange ab, bis es sich gut vom Löffel löst, worauf es in einem Mörser recht gut mit nach und nach hineingegebenen 6 ganzen Eiern und 2 Dottern gestossen wird, sobald es fein genug ist, schütte es auf einen Teller. Inzwischen gießt man $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit etwas Krebsbutter in eine Casserolle, sobald sie siedet, schlägt man den Teig von den Nockerln hinein und läßt diese bei Gluth von oben und unten gut ausdünsten. Vor dem Anrichten schmirt man eine Schüssel mit Krebsbutter, gibt eine Lage Nockerln darauf, dann eine Lage Schwankeel und so fort. Zuletzt wird $\frac{1}{4}$ Liter Obers mit Zucker und 5 Eidottern abgesprudelt, darunter gegossen und mit etwas Krebsbutter obenauf beschmirt, und so ist es fertig.

Griesknödel ohne Eier.

In $\frac{1}{3}$ Liter siedende Milch rührt man so viel Gries, daß er dick wie ein Rindkoch ist und stellt ihn, ohne zu kochen, bei Seite. Dann läßt man in heißem Fett feingehackte Zwiebel gelb anlaufen und mischt so viel Bröseln dazu, als der Gries ausmacht. Wenn sie angelauten sind, mischt man es zusammen, formirt Knödel, kocht sie in Salzwasser, schmalzt sie ab und gibt gefotenes Selchfleisch oder heiße Würste dazu.

Mit Erdäpfeln. Ungefähr 3 große Erdäpfel werden gekocht und gerieben, dann brüht man $\frac{1}{3}$ Liter Gries mit siedender Milch ab, läßt ihn erkalten, mischt 2 Eier, Salz und die Erdäpfel dazu, formirt Knödel und kocht sie in Salzwasser. Sie werden mit gerösteter Zwiebel und Bröseln abgeschmalzen.

Zwetschkenknödel von Erdäpfelteig.

12 große Erdäpfel werden gekocht, geschält, noch warm zerdrückt und gesalzen. Nun kommen 6 volle Löffel Mehl und 2 Eier dazu, der Teig wird mit den Händen gut durchgearbeitet, dann Rollen davon gemacht, von denen man kleine Stückchen schneidet, den Teig dünn auszieht und in jedes derselben eine Zwetschke hineingibt. Wenn die Knödel fertig sind, kocht man sie in Salzwasser ab, schmalzt sie mit Fett und Bröseln ab.

Böhmische. $\frac{2}{3}$ Liter Mehl, 4 Dekk Bröseln, 2 Dekk Fett, 2 Eier und etwas Milch werden zu einem festen Teig gemacht und die Knödel weiter wie oben bereitet. Man kann sie auch mit gesalzenem Topfen bestreuen.

Heidenmehlnödel.

1 Liter Wurstbrühe oder Wasser wird in einem großen Topf gekocht, dann rührt man 50 Dekk Heidenmehl hinein und so lange, bis es durch ist. Mit einem Löffel werden alsdann Knödeln ausgestochen. Eingebrannte Zwiebelsauce wird dazu gegeben, oder Kraut, Salat, Fleisch.

Grieschmarrn.

Man läßt einen halben Liter Milch aufkochen, schüttet $\frac{1}{4}$ Liter Gries hinein, kocht ihn bei mäßiger Hitze, bis er ganz dick geworden, worauf man Zucker in Schmalz bräunt,

den Gries dazu gibt und ihn fleißig aufsticht. Man kann ihn auch ohne Zucker bereiten und gedörrte Zwetschken dazu geben. Ebenso kann man Reischmarrn bereiten.

Seidensterz.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Eiter Seidenmehl in $1\frac{1}{3}$ Eiter siedendes Wasser, läßt es zugedeckt ungefähr 10 Minuten kochen, dann dreht man den ganzen Mehlkloß mit einem Kochlöffel um, das obere gegen unten, nachdem man das Mehl vom Rande des Kochtopfes gelöst. Man läßt es nun eben so lange kochen, sticht aber während dieser Zeit einmal mit dem Kochlöffel durch den Mehlkloß hinab, damit das Mehl durch den Dunst besser anlaufen kann. Macht man den Sterz von einer größeren Menge, muß er auch im Ganzen $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann schüttet man etwas von dem Wasser herab, läßt aber so viel daran, als man glaubt unter das Mehl verrühren zu können und thut dies mit dem Kochlöffel zu großen Brocken. Nun schüttet man einige Dekk heißes Schweinefett darüber und läßt den Topf zugedeckt seitwärts am Herde $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Nach dieser Zeit zerbröckelt man es mit einer Gabel, gibt es auf eine Schüssel und streut Speckgrammeln darüber. Man gibt den Sterz mit Rindsuppe, an Fasttagen mit Milch oder Schwammisuppe zu Tisch. In lekerem Falle nimmt man Butter an Stelle des Speckes.

Pfannsterz.

Zu $\frac{1}{2}$ Eiter Auszugmehl nimmt man den dritten Theil davon ordinäres, salzt, mischt und röstet es, rührt so viel siedendes Wasser dazu, daß ein lockerer, bröckeliger Teig wird, den man gleich in heißes Fett gibt und zudeckt und ein wenig rammeln läßt, dann gleich anrichtet und Suppe oder Milch dazu gibt.

Breinsterz.

Mit warmen Wasser gut gewaschenen Hirsebrein, ungefähr $\frac{1}{2}$ Eiter, kocht man mit gesalzenem Wasser zugedeckt dick, schmalz dann heißes Fett mit geringeltem Zwiebel oder Speckgrammeln darüber und läßt ihn eine Weile auf dem Herde stehen und richtet ihn heiß an.

Abgetriebene Tackerln.

Es werden 7 Deka Butter und 5 Deka Rindschmalz mit 4 Löffeln Obers, einem ganzen Ei und 2 Dottern, 2 Löffeln Germ und 12 Löffeln Mehl gut abgetrieben; dann staubt man das Nudelbrett und gibt den Teig darauf, fingerdick ausgewalzen, und wenn dies geschehen ist, werden mit dem Stecher kleine Krapferln ausgestochen. Nun läßt man diese auf einem mit Butter oder Rindschmalz geschmierten Papier gehen, bestreicht sie mit einem Ei, legt etwas Eingefottenes darauf und backt sie bei gelinder Gluth. Vor dem Anrichten werden dieselben, wie überhaupt alle Mehlspeisen dieser Art, mit gestoffenem Zucker bestreut.

Golatschen.

Man sprudelt ein dünnes Dampfel von 3 Deka Germ, einige Löffel Milch, etwas Zucker und Mehl und läßt es aufgehen. Indessen treibt man 4 Deka Schmalz (es kann auch Schweineschmalz sein) ab, gibt $\frac{2}{3}$ Liter Mehl, die noch nöthige Milch und das Dampfel dazu, und wenn es gut abgeschlagen ist, den Schnee von 2 Eiern dazu. Dann gibt man den Teig löffelweise auf das Blech, drückt auf jedes Häufchen in der Mitte eine Vertiefung und füllt Powidl ein. Wenn sie genug gegangen, bestreicht man den Teigrand mit Butter, ebenso wenn sie aus dem Ofen kommen. Man kann sie auch mit Topfen oder Mohn füllen.

Maultaschen.

Von 4 Eiern macht man einen gewöhnlichen Nudelteig und wellt dünne Kuchen davon aus. Zur Fülle hackt man 20 Deka Kalb- und ebensoviel Schweinesfleisch mit Zwiebeln und Petersilie, auch nach Belieben mit einer handvoll gebrühte Spinatblätter recht fein. Statt rohen Fleisches kann übrig gebliebenes Fleisch aller Art verwendet, im Nothfalle auch das Fleisch ganz weggelassen und die Fülle nur von Spinat und Semmeln gemacht werden. Ist das Fleisch oder der Spinat gewiegt, so werden eingeweiichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln damit in einem Stück Butter gedämpft, die Masse in einer Schüssel etwas abgekühlt und Eier, Salz und Wurstatnuß hineingerührt. Zwei Eier sind genügend, doch wird die Fülle um so besser, je mehr man nimmt. Nun

schneidet man die Kuchen in Hälften, bestreicht sie mit der Fülle, rollt sie etwa 3 Finger breit auf, macht mit einem Kochlöffelstiel schräge Einschnitte und schneidet die auf diese Art gebildeten, schrägen Vierecke auseinander. Werden die Kuchen vor der Fülle gerichtet, so müssen sie zwischen ein Tischtuch gelegt werden, damit sie nicht zu spröde werden.

Mexikaner-Tascherln.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl auf das Nudelbrett, schneidet 30 Deka Butter blätterig hinein, walkt sie darunter und bröseln sie mit dem Mehle gut ab; dann gibt man zehn Eßlöffel voll guten Rahm in einen Topf, sprudelt 2 ganze Eier und 4 Dotter, dann 3 Deka Preßgerm, welche in etwas Milch aufgelöst wird, hinein und macht damit den Teig an, gibt ihn dann auf ein warmes, mit Mehl bestäubtes Brett, deckt ihn mit einem warmen Tuche zu und läßt ihn gut aufgehen. — Indessen wird die Fülle auf folgende Art bereitet: Man treibt 12 Deka Butter in einem Weidling flaumig ab, rührt 4 Eidotter gut darunter, gibt 30 Deka frischen, fein abgebröselten Topfen und 4 Eßlöffel voll Rahm dazu, verrührt dies alles recht gut, mengt noch eine handvoll Rosinen und Korinthen hinein, und auch soviel gestossenen Zucker, bis die Fülle gehörig süß ist. Ist der Teig genug gegangen, so walkt man ihn schwache zwei Messerrücken dick aus, radelt mit dem Krapsenradel viereckige Fleckchen, gibt in die Mitte derselben einen Löffel voll von der Fülle, streicht sie ein wenig auseinander, schlägt die vier Ecken des Teiges in der Mitte zusammen, läßt den Teig, wenn noch Zeit ist, ein wenig gehen, legt die Tascherln auf ein Backblech, bestreicht sie mit aufgeklopften Eiern, gibt sie in die Röhre und läßt sie langsam schön semmelfarbig backen. Hierauf richtet man sie auf einer runden Schüssel geschmackvoll auf und bestreut sie mit Vanillezucker zum Serviren.

Äpfel im Schlafrock.

Man rührt 2 Deka feinen Zucker mit einem Eidotter in einem Weidling zu einem Koch, gibt dann 4 Deka süße gestossene Mandeln nebst noch zwei Dottern, etwas Limonenschale, Zimmt und den Schnee von den drei Eierklar unter stetem Verrühren dazu. Nun schmiert und bröseln man eine Rain

und gibt etwas von dem Gerichteten hinein, schält die Aepfel, sticht den Bozen aus, steckt von einem Aepfel etwas vor und füllt etwas Eingefottenes hinein, oben auch etwas von einem Aepfel, tunkt ihn dann in ein Ei und bröseln und backt ihn gelblich. Nun stellt man die auf diese Art gefertigten Aepfel in die Kain mit dem am Boden befindlichen Gerichteten, streicht das übrige Gerichtete darauf und backt sie langsam.

Gefüllte Aepfel.

Gutkochende große Aepfel werden geschält, in der Mitte durchgeschnitten und ausgehöhlt, noch besser ober ist es, man entfernt das Kerngehäuse mittelst eines kleinen, eigens dazu gemachten Löffels, ohne die Aepfel zu zerschneiden. Nun schlägt man 1 Eiweiß zu Schnee, rührt es mit 2 Eigelb und 6 Deka Zucker eine Viertelstunde, gibt 5 Deka geschälte, fein gewiegte Mandeln dazu, füllt die Aepfel damit, setzt sie vorsichtig in ein Kochgefäß und dämpft sie mit halb Wein, halb Wasser, Zucker, ganzem Zimmt und Nelken, bis sie weich sind. Man hüte sich vor dem Zerfallen und Zuweichwerden der Aepfel.

Aepfelstrudel.

Zu $\frac{1}{3}$ Liter feinen Mehles nimmt man eine Klar oder ein ganzes Ei, etwas Salz und so viel kaltes oder laues Wasser, daß es ein weicher Teig wird, der sich anfangs an Hand und Brett anklebt. Wenn er sich zu lösen beginnt, gibt man ihn auf eine bemehlte Stelle, reinigt die Hände, bemehlt sie öfters und arbeitet ihn ab, bis er Blasen bekommt, wo man ihn mit Wasser bestreicht und eine erwärmte Schüssel darüber stürzt. Nach einer halben Stunde Rast wird ein Tuch über einen Tisch gebreitet, mit Mehl bestäubt, der Teig etwas ausgetrieben, darauf gelegt und rund herum mit beiden Händen ausgezogen, bis er ganz durchsichtig wird. Man betropft den Teig dann mit Butter, streut dünnblättrig geschnittene Aepfeln, eine handvoll Weinberkn, Semmelbröseln, Zucker und Zimmt darauf, rollt ihn zusammen und dreht ihn schneckenförmig. Er wird in einer gut mit Schmalz ausgeschmerten Casserolle gebacken. Ebenso kann man den Strudel mit Zwetschen füllen.

Topsenstrudel.

Zu Topsenstrudel nimmt man 4 Deka Fett, läßt Petersilie und Bröseln anlaufen, mischt 24 Deka fein zerdrückten Topsen dazu und salzt es. Dann treibt man 2 Deka Butter mit 2 Eiern und 1 Tasse saurem Rahm ab und streicht das auf den Teig und streut den abgerührten Topsen darüber. Man kann diesen Strudel auch in Stücke schneiden und in Salzwasser kochen.

Rahmstrudeln.

Macht von 4 Eiern und Mehl einen gewöhnlichen Nudelsteig, wellt seine Kuchen davon aus, schneidet sie, wenn sie halb trocken sind, in Hälften, füllt jeden Kuchen mit dickem, saurem Rahm und rollt sie auf, legt sie auf ein mit Butter bestrichenen Blech, gibt auf jeden einige Stücken Butter, gießt $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit dem nöthigen Salz daran und zieht sie auf oder backt sie im Ofen.

Griesstrudel mit Mandeln à la Crème.

Einen viertel Kilo Gries wäscht man und gießt das Schaumige davon weg, thut etwas Zucker und Butter dazu, füllt den Gries mit kochender Milch an, und rührt solchen so lange, bis er kocht; dann setzt man ihn auf gelindes Feuer, deckt ihn zu und läßt ihn steif ausquellen; bäckt dann 10 bis 12 Plinzen, und wenn ein guter Teigrand auf einer Schüssel gesetzt ist, stößt man abgeschälte Mandeln mit 1 Ei ganz fein, rührt solche unter den Gries, und im Falle der Gries zu dick sein sollte, verbünnt man ihn mit noch etwas Milch, damit sich derselbe bequem in die Plinzen streichen läßt; wenn dies geschehen, so bestreicht man die Schüssel und den Rand mit Butter, schneidet die gefüllten Plinzen in Stücke gleicher Höhe des Randes, und rangirt sie ein, schlägt 6 oder 8 Eier mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 12 Deka Zucker, 12 Deka Butter, Muskat und Zimmt, gießt solche kalte Crème über die Plinzen, und läßt es eine gute Stunde im Ofen backen.

Feiner Apfel-Pfannkuchen.

Äpfel werden geschält und in feine Scheibchen geschnitten, mit viel Butter weich gedämpft, Zwieback oder Pfenanibrot fein gestossen, mit etwas Milch angefeuchtet und mit

Zucker, Zimmt und Eigelb angerührt. Zuletzt kommt noch der Schnee des Eigelbs nebst den Äpfeln dazu; man kann die Masse auch mit Kirschegeist würzen. Sie wird dann als Kuchen langsam in Butter gebacken. Auf 25 Deka Zwiebackmehl kommen 5 bis 6 Eier, 8 Äpfel, 10 Deka Butter, Zucker und Zimmt.

Weichsel-Kuchen.

Man gibt in einen Weidling 8 Deka Butter und treibt diese recht flaumig ab; schlägt dann 6 Eidotter hinein, gibt noch 8 Deka fein gestossenen Zucker dazu und treibt das Ganze wieder recht gut ab. Sodann schüttet man 6 Deka feines Mehl und 4 Deka Semmelbröseln darunter und verrührt diese wieder recht gut. Von dem Eiweiß der 6 Eier schlägt man dann einen recht festen Schnee, rührt diesen leicht unter die Masse, zu der man auch eine Messerspitze voll Zimmt thun kann. Eine der Masse entsprechende Form wird hierauf mit Butter gut ausgeschmirt und mit Semmelbröseln dicht bestreut, dann füllt man den Teig hinein, gibt oben nach Belieben Weichseln darauf und läßt ihn sehr langsam backen. Den also gebackenen Kuchen stürzt man auf eine Schüssel, bestreut ihn mit Zucker, zerschneidet ihn in Portionen und bringt ihn so auf den Tisch.

Ripfel-Pudding mit Weichseln.

Zehn Stück altgebackene Ripfeln werden, nachdem die Rinde abgerieben ist, klein würflig geschnitten, in einer tiefen Schüssel mit einem Viertelliter guten Obers benetzt und mit 7 Deka fein gestossenen Mandeln, gestossenem 14 Deka Zucker und 10 Deka Butter flaumig abgetrieben. Etwas Citronengeschmack, auf Zucker abgerieben, und 5 Eidotter werden einzeln ebenfalls dazu abgerührt. Von dem Eiweiß schlägt man einen festen Schnee, den man langsam darunter mengt. Dann schmirt man eine schöne Form mit Butter aus, und staubt sie mit fein gestossenem Zucker, füllt etwas von Puddingmasse hinein, belegt sie mit gedünsteten Weichseln, füllt wieder Puddingmasse darauf, belegt diese dann wieder mit einer Lage von Weichseln und gibt endlich den Nest der Puddingmasse darüber. Hierauf gibt man die Form, gut zugedeckt, auf eine Stunde in Dunst, wo der Pudding recht kochen muß;

dann gibt man ihn aus der Form auf eine Schüssel und begießt ihn mit dickem Weichseifast.

Sago-Auflauf mit Marillen.

20 Deka Sago werden in einem Liter Milch gekocht, bis dieser weich ist, worauf er zum Auskühlen in einen Weidling gegeben wird. Dann gibt man 20 Deka gestoßenen Zucker, etwas Vanillegeschmack und 7 Deka Butter dazu, ebenso 8 Eidotter, jedoch jedes einzeln darunter gerührt. Von dem Eiweiß schlägt man einen festen Schnee und mengt ihn leicht unter die Masse. Dann schmiert man eine glatte Form mit Butter aus und streut sie mit feinen Bröseln ein, füllt die Sago-Masse hinein und läßt sie langsam backen. Wenn der Auflauf gebacken ist, wird er auf eine runde Schüssel gestürzt und mit aufgekochter und mit Wasser verdünnter Marillen-Marmelade übergeben.

Mehlspeise von Sago.

Von einem $\frac{1}{2}$ Kilo Sago siedet man den Staub durch ein Sieb; dann wäscht man ihn öfters und lange, gießt ihn aber jedesmal auf ein Sieb, läßt das Unreine ablaufen und thut immer wieder frisches reines Wasser darauf. Denn weil der Sago öfters muldrig ist, so ist es nothwendig, durch vieles und öfteres Waschen denselben davon zu befreien. Wenn nun der Sago rein und klar, läßt man denselben auf einem Haarsieb ablaufen. In einem andern Casserolle kocht man 1 Liter Milch und 21 Deka Zucker mit abgeriebener Zitronenschale und Zimmt, schüttet den abgelaufenen Sago hinein und läßt ihn eine Weile gut dicklich kochen, aber nicht anbrennen; dann rührt man 21 Deka Butter mit dem Gelben von 16 Eiern zu Schaum und rührt eine handvoll weiß geriebene Semmel hinzu, gibt den Sago und das Weiße von den 16 Eiern zu Schnee geschlagen dazu, und wird in einem auf einer Schüssel mit Butter bestrichenen Rand eine gute Stunde gebacken.

Mehlspeise à la Paris von Aepfeln.

Eine Casserolle bestreicht man mit Butter, nun nimmt man kleinere Aepfel und höhlt sie aus, schält und reifelt sie mit einem Zitronenreißer, schneidet sie dann in Scheiben, mariniert sie mit Zucker und Zimmt und rangirt die Scheiben immer

rund in das Casseroll, damit jedoch eine Scheibe immer auf der andern zur Hälfte liegt wie Schuppen. So oft man mit Legung der Aepfelscheiben herum ist, gibt man ein Köffel voll Himbeeren-Säße oder Saft hinein, oder vielmehr über die Aepfel, und continuirt damit, bis das Casseroll völlig voll ist, deckt es zu und läßt es im Ofen eine Stunde gelinde backen, dann wird es angerichtet und mit Zucker bestreut.

Mehlspeise von Champignons, Semmel und Parmesan-Käse.

Man nimmt so viel Champignons als auf der Schüssel oder Assiette, worauf man serviren will, liegen können. Wenn solche rein gepuht und gewaschen sind, thut man sie mit einem Stückchen Butter, etwas Salz, ein paar Zwiebeln und den Saft von einer halben Citrone zugebedt in einem Casserolle auf gelindes Feuer und läßt sie schwitzen; dann läßt man solche rasch einkochen, damit die Jus einzehrt und die Champignons in reiner klarer Butter liegen. Unter dieser Zeit weicht man so viel Semmel als Champignons gewesen, ein, drückt solche wieder aus, rührt Butter zu Schaum mit 16 Eierdottern, und thut die Semmel dazu. Die Champignons hackt man mit einem Wiegemesser ganz fein, thut selbige bei erstgedachter Masse geriebenen Käse, Muskatblumen, das Weiße von 16 Eiern zu einem festen Schnee geschlagen, dazu, gibt es in einem mit Butter bestrichenen Rand, und läßt es eine und eine halbe Stunde backen.

Mehlspeise à la Vienne.

So viel geriebene Semmel, als 2 tiefe Suppenteller voll, sichtet man durch einen Durchschlag und gießt so viel süße Milch darauf, als es annimmt, um wie ein Brei zu werden, gibt $\frac{1}{4}$ Kilo Butter, und $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker dazu und rührt es wie Semmelknödel-Masse bis zum Kochen auf dem Feuer ab; dann läßt man es abkühlen und rührt nach und nach 12 Eidotter, von 6 Citronen die Schale fein abgerieben, und den Saft auch hinein, gibt Zimmt, Muskat und das Weiße von Eiern zu Schnee dazu. Wenn alles gut durchgerührt und in den aufgesetzten Rand gegeben, so belegt man es oben mit einem Gitter von Buttermehl und läßt es eine Stunde im Ofen backen.

Maccaroni mit Schinken oder Käse.

Dieselben werden in Salzwasser weich, aber nicht teigig gekocht; dann läßt man sie auf dem Durchschlag gut ablaufen und wiegt einige Stückchen Schinken, vermengt ihn mit geriebenen Parmesankäse, legt die Maccaroni und den Schinken lagenweise in ein Kochgefäß mit einem reichlichen Stück Butter, dämpft sie unter öfterem Rütteln noch zehn Minuten und gibt sie zu Tisch. Oder: wenn die Maccaroni gesotten sind, kommen sie auf eine Platte, werden mit Käse bestreut und mit zerlassener Butter begossen.

Polenta.

In $\frac{1}{3}$ Liter siedendes Wasser schüttet man $\frac{1}{2}$ Kilo italienisches Polentamehl, salzt es und sticht mit einem Kochlöffel mitten durch ein Loch, durch welches das Wasser aufkocht, und läßt es zehn Minuten sieden, worauf man das Ganze mit einem Löffel zu einem dicken Kocher abrührt und es $\frac{1}{4}$ Stunde bei mäßiger Hitze stehen läßt. Dann gibt man die Polenta auf eine Schüssel, schmalzt sie reichlich mit heißem Fett und gerösteten Zwiebeln ab. Man kann auch die Hälfte Polentamehl und die Hälfte warm zerdrückter Erdäpfel nehmen.

Götterspeise.

Geriebenes Schwarzbrot wird gut mit feingestossenem Zucker vermischt. Man legt davon eine fingerdicke Schicht in eine Schüssel, darauf eine Schicht von zu Schnee geschlagener Sahne, dann wieder eine Schicht Schwarzbrot u. s. w., bis die Schüssel gefüllt ist. Den Schluß bildet Schlagfahne. Die Speise wird mit Frucht-Gelée garnirt.

Wiener Torte.

25 Deka Butter, 4 ganze Eier, 4 Eigelb, 25 Deka Mandeln, 12 Deka Mehl, 6 Deka gestoffener Zucker, Zitronenschale und nach Belieben Zimmt. Die Butter wird leicht geführt; die Mandeln werden mit 2 der Eiweiße sehr fein gestossen und mit der Butter und dem Semmelmehl angerührt. Hierauf schlägt man die übrigen 2 Eiweiß zu Schnee, rührt sie mit den 8 Eigelb und dem Zucker eine halbe Stunde, mengt dann die Butter (die Mandeln und die Zitronenschale fein gewiegt) sowie das Mehl langsam darunter und füllt die Masse aus.

Verzuckerte Brandteigkugeln mit Schlagobers.

Einen halben Liter Milch, 3 Deka Butter und 2 Deka Zucker werden auf das Feuer gestellt und während des Kochens mit soviel Mehl vermengt, bis daraus ein fester Teig wird, der aber gut abgearbeitet werden muß, damit er nicht bröcklicht wird. Ferner gibt man einen Löffel voll gestossenen Vanillezucker und nach und nach 4 Eidotter, sowie ein ganzes Ei dazu, bringt den Teig auf ein Brett und macht daraus haselnußgroße Kugeln, die man auf einem mit Papier belegten Bleche langsam backen und hierauf eine Stunde lang an einem warmen Orte trocknen läßt.

Mandel-Kren.

Mandel-Kren wird auf folgende Weise bereitet: In einer Casserolle läßt man 10 Deka Butter heiß werden und rührt diese mit 3 Kochlöffel voll Mehl ab, läßt es anlaufen und verrührt langsam einen halben Liter Obers darein, gibt auch 6 Deka fein gestossene Mandeln, 3 Deka Zucker, eine geriebene Krenwurze und etwas Salz dazu, und läßt dies Alles eine halbe Stunde verkochen. Sollte sich die Sauce zu dick eingekocht haben, verdünnt man sie mit Suppe. Hierauf wird die Mandelkrensauce durch ein Sieb passirt und in einer Saucière angerichtet.

Gebäckene Zwetschken (Schlosserbuben).

Man nimmt 7 Deka Mehl und 7 Deka Zucker, etwas Vanille, 4 Eidotter und Oesterreicher-Wein und macht einen Teig daraus, der so dick ist wie ein Koch. Die gedörrten Zwetschken werden in Wasser gekocht, die Kerne ausgelöst und statt diesen eine abgezogene Mandel hineingesteckt. Nun werden die Zwetschken in den Teig getaucht und aus dem heißen Schmalz gebacken; dann gibt man sie mit Zucker und gestossener Chokolade bestreut zur Tafel.

Gebäckene Kirschen oder Weichseln.

Schöne Kirschen werden abgezapft, 8 bis 10 an einen Holzspeil gesteckt, in Brandteig getaucht und aus dem Schmalz gebacken. Wenn sie gebacken sind, werden sie von dem Speil

herabgezogen. Man kann auch die Kirschen 5 bis 6 mit den Stengeln zusammenbinden und so backen.

Gebäckene Apfelspalten.

Die Äpfeln werden in Spalten geschnitten, in den obigen Teig wie zu den Zwetschken getaucht und aus dem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und zur Tafel gegeben.

Wiener Faschingskrapsen.

Es werden 13 Oefa Butter leicht gerührt, nach und nach 8 Eidotter und ein gut gewogenes $\frac{1}{2}$ Kilo fein gesiebtes und gut durchwärmtes Mehl sammt $\frac{1}{4}$ Liter lauen Rahm dazu gethan, ebenso einen Löffel voll gestossenen Zucker, 3 Löffel voll ausgewässerte Preßgerm und ein wenig Salz. Dieses wird zusammen zu einem leichten Teig mit einem starken Kochlöffel durchgearbeitet (geklopft), bis der Teig feinblasig ist. Nachdem er nun mit einer Serviette zugedeckt worden, wird er an einen warmen Ort eine Stunde lang zum Aufgehen gestellt, und dann ein nicht kleines Stück davon auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett genommen und drei Messerrücken dick ausgewalzt, hierzu jedoch so wenig Mehl als immer möglich genommen. Auf dem so ausgewalzten Teig wird nun mit einem runden Ausstecher eingestochen und in die Mitte dieses Ausstiches ein kleiner Theelöffel voll Aprikosen-Marmelade oder sonst eingesottenes Obst gebracht; mit demselben Ausstecher wird sodann ein Blättchen ausgestochen, das Eingemachte damit zugedeckt und, nachdem das Blättchen ringsherum etwas niedergedrückt, beide Theile zusammen wieder mit einem etwas kleineren Ausstecher oder Messer scharf ausgestochen oder abgesehritten. Damit der Teig nicht an demselben kleben bleibt, taucht man den Ausstecher zuweilen in Mehl. Sind die Krapsen auf diese Weise gemacht, so werden sie auf eine mit Mehl bestreute Serviette gelegt und, mit einem warmen Tuch bedeckt, an einen sehr warmen Ort gestellt, bis sie gehörig aufgegangen sind. Nach und nach werden nun die Krapsen, mit der obern Seite umgekehrt, in eine Casserolle gelegt, in der etwa 1 Kilo heißes Schmalz sich befindet, zugedeckt und auf gelindem Feuer gebacken. Nach

einigen Minuten, wenn sie auf dieser Seite schön gelb sind, werden sie umgewendet und auf der andern Seite unbedeckt ebenfalls so lange gebacken, bis sie auf beiden Seiten die gleiche dunkelgelbe Farbe haben. Ehe man sie auf den Tisch gibt, werden sie mit gestossenem Zucker bestreut. Zeichen ihrer Güte sind: Geringe Fettigkeit, Leichtigkeit und ein weißes Rändchen rund herum.

Fasching-Krapfen.

Man gibt 40 Dekk Mehl in einen Weidling und stellt es warm, 3 Dekk Germ läßt man in ein paar Löffel Milch aufgehen, gießt die aufgegangene Germ in das Mehl und rührt nur ganz wenig ein Dampfel an, welches man aufgehen läßt; nun sprudelt man 7 Eidotter, 7 Löffel zerlassene Butter und ebensoviel Milch und Zucker, damit sie süß genug werden, in das Mehl gibt man eine Messerspitze Salz und schüttet das abgesprudelte hinein, rührt es gut durch, hernach schlägt man den Teig bis er sich vom Kochlöffel löst. Sollte derselbe zu fest sein, so kann man mit etwas Milch oder Eiweißschnee den Teig verdünnen. Hernach werden die Krapfen ausgestochen, an einem warmen Orte aufgehen gelassen und gebacken, aber die obere Seite von den Krapfen muß zuerst in das Schmalz hinunter kommen und die Cafferolle so lange zugebedt sein, bis die Krapfen zum Umwenden sind, dann darf man sie nicht mehr zudecken. Wenn sie dunkelgelbe Farbe haben und das weiße Rändchen, so sind sie fertig und werden, mit Zucker bestreut, zur Tafel gebracht.

Fasching-Krapfen anderer Art.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl in einen Weidling, 3 Dekk in Milch aufgegangene Germ, schlägt 2 ganze Eier und 4 Eidotter darein, $\frac{1}{4}$ Liter warme Milch, ein paar Löffel zerlassene Butter, schlägt den Teig so lange bis er sich vom Kochlöffel löst, und verfertigt sie wie die vorigen.

Echte Preßburger Mohn- und Nußbeugel.

1 Kilo Mehl und $\frac{1}{2}$ Kilo Butter werden auf einem Brette gut mit der Hand abgerieben, dann mit 4 Eidottern, einem ganzen Ei, 2 Löffeln voll gestossenem Zucker, 2 Messer-

spitzen voll feinem Salze und 3 Deka in warmer Milch aufgelöfter Germ vermengt und zu einen festen Teig verarbeitet. Sollte der Teig zu fest sein, so kann man ihn mit warmer Milch nach dem Augenmaße befeuchten, bis er sich leicht von der Hand und dem Brette ablösen läßt. (Doch muß dieser Teig immer fester sein, als ein gewöhnlicher Strudelteig.) Man deckt hierauf den Teig mit einem Tuche zu und läßt ihn eine Stunde rasten. — Zur Fülle stoßt man $\frac{1}{2}$ Liter Mohn, gibt $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker darein, dann 10 Deka Butter und $\frac{1}{4}$ Liter Milch und läßt dies Alles gut verkochen, damit sich die Fülle leicht streichen läßt; sodann gibt man etwas Gewürznelken, Zimmt und Citronengeschmack nach Belieben dazu und läßt die Fülle übertühlen. Die Nußfülle wird ganz auf dieselbe Art bereitet.

Hierauf theilt man den Teig in zwei gleiche Hälften und formirt von jeder Hälfte Mohn- und Nußbeugel in beliebiger Größe. Man streicht die Fülle auf den in Stücke geschnittenen und ausgewalkten Teig halbfingerhoch auf, rollt diesen zusammen und formirt ihn nach der kypselartigen Gestalt der Beugel auf einem Bleche, bestreicht die obere Seite mit Eiern und läßt die Beugel eine halbe Stunde rasten. Nach dieser Zeit backt man sie in einem gut durchgehitzten Ofen oder in der Röhre.

