

VII. Kapitel.

Mehl- und Milchspeisen.

A. Klöße (Knödel).

1. Bauernknödeln.

6 Semmel (Weißbrötchen) werden würfelartig geschnitten und in 6 dg Palmin schön gelb geröstet. Inzwischen macht man aus 20 dg weißem und ebensoviel Schrotmehl mit 2 Eiern und $\frac{1}{4}$ Liter Wasser einen Teig an, in welchem dann die Semmelwürfel gut durchzuarbeiten sind. Nun formt man ziemlich große Klöße daraus und läßt sie durch $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser kochen, worauf sie mit etwas heißem Palmin und Semmelbrösel bestreut und serviert werden.

2. Birnknödeln.

1 kg gute reife Birnen werden fein zerkhackt, mit 5 dg geröstetem Mehl, 3 dg gestoßenen süßen Mandeln, 2 dg Staubzucker und 3 Eiern vermengt, zu Klößen geformt, sodann mit etwas Mehl bestreut und in 15 dg Palmin ausgebacken. Diese Klöße können mit Erdbeer- oder Himbeerjast begossen serviert werden.

3. Brotknödeln.

30 dg Schrotbrotbrösel, 1 Prise Salz, 5 dg heißes Palmin und 1 zerkleinerte Zwiebel werden mit $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser angefeuchtet, $\frac{1}{4}$ Stunde lang stehen gelassen. Hierauf werden 3 Eier, 10 dg Mehl und 1 Eßlöffel voll gehacktes Grünzeug zugegeben, Knödel daraus geformt, die in schwachem Salzwasser gekocht und mit heißem Palmin übergossen serviert werden.

4. Griesknödeln.

25 dg Weizengries werden mit ebensoviel zerriebenen, gekochten Kartoffeln, 2 Eiern, 1 Prise Salz, $\frac{1}{4}$ Semmelbrösel und $\frac{1}{5}$ Liter lauen Wassers zu Knödel geformt, welche man durch 20 Minuten in leichtem Salzwasser kochen läßt und mit heißem Palmin bestreichen serviert.

5. Kartoffelknödeln.

1 kg gekochte Kartoffel werden zu Brei zerquetscht und mit 3 Eiern zu einem Teig verarbeitet, welchen man auswalkt, mit 10 dg gerösteten Semmelbröseln und 1 Eßlöffel voll gerösteter Zwiebel bestreut, zu Klößen formt, in schwachem Salzwasser auskocht und schließlich mit heißem Palmin und Semmelbrösel bestreut serviert.

6. Kirchenkönigknödeln.

Diese werden ebenso wie die Zwetschenkönigknödel (siehe Nr. 11) bereitet, mit dem Unterschiede, daß in jedes Stück 3 ausgekernte Kirchen kommen.

7. Lüttauer Klöße (Toppfenknödeln).

$\frac{1}{2}$ kg geriebener Toppfen wird in $\frac{1}{2}$ Liter warmer Milch und 5 dg heißem Palmin mit 5 dg Korinten (schwarze Rosinen) gut durch einander gemengt. Sodann bereitet man aus 30 dg Mehl, 2 Eiern und $\frac{1}{4}$ Liter Milch einen compacten Teig, welcher ausgewalkt und in runde Stücke geschnitten wird. Nun bringt man die Toppfenmischung auf diese Teigstücke, macht daraus gefüllte Klöße, kocht sie in Wasser aus und richtet sie mit braunem Palmin übergossen an.

8. Marillenknödeln.

Diese werden genau wie die Zwetschenkönigknödel (siehe Nr. 11) bereitet, nur mit dem Unterschiede, daß man beim Einrollen die doppelte Quantität Staubzucker verwendet.

9. Semmelknödeln.

Man nehme 10 in Wasser geweichte und gut ausgedrückte Semmeln, gebe dazu etwas Zwiebeln und Petersilie fein geschnitten,

1 Prise Salz, 10 dg Palmin, $\frac{1}{3}$ Liter Semmelbröseln und 5 Eier, vermischt es gut und setzt allmählig soviel Mehl hinzu, daß man leicht Klöße daraus formen kann, welche dann $\frac{1}{4}$ Stunde lang im Wasser zu kochen sind und sowohl in Suppen, als zu Salat verwendet werden können.

10. Spinatknödeln.

Man bereite einen Teig aus $\frac{1}{2}$ Liter in Palmin gedämpftem Spinat, $\frac{1}{2}$ kg gekochten und geriebenen Kartoffeln, 4 Eiern, 25 dg Mehl, 10 dg Palmin und einer Zwiebel, forme daraus Klöße, die in leichtem Salzwasser gekocht werden und mit gedämpften Zwiebeln überstreut auf den Tisch kommen.

11. Zwetschenknödeln.

Tags vorher gekochte und heiß geschälte $\frac{1}{2}$ kg Kartoffel werden gerieben, am Nudelbrett mit 1 Prise Salz und 3 Eiern vermengt und mit 50 dg Weizenmehl gut durchgeknetet, sodann der Teig möglichst dünn ausgewalzt, vierkantige Stücke geschnitten und in jedem derselben eine ausgekernte Pflaume eingerollt und durch $\frac{1}{4}$ Stunde in Wasser gekocht. Sodann werden in heißem Palmin Semmelbrösel und etwas Zucker geröstet und die Knödel darin gerollt.

12. Zwiebelknödeln.

Man bereitet einen Teig aus 5 dg schaumig gerührter Butter, 3 Semmeln, 10 dg Mehl, 1 Prise Salz, gedämpften Zwiebeln, 2 Eier und 2 Löffel Milch, formt daraus Klöße, die in schwachem Salzwasser gekocht und mit braunem Palmin übergossen serviert werden.

13. Wiener Nockerln.

Je $\frac{1}{2}$ Liter Milch und Wasser werden mit 5 dg Staubzucker, 1 Prise Salz und 10 dg Palmin gekocht und mit soviel Mehl versehen, daß sich eine abgedämpfte, leichte Masse ergibt. Nach 10 Minuten verarbeitet man den Teig, indem man allmählig 6 ganze Eier hinzusetzt. Nun zupft man von diesem Teig kleine Stücke ab, läßt

sie in Palmin backen und legt sie dann auf Fließpapier. Sodann bringt man sie in eine Schüssel, schüttet darüber 2 Liter heiße Milch, in welcher 4 Eigelb gequirlt worden und serviert sie.

Nudeln und Fleckerln.

B. Nudel- und Fleckerlteig.

Man gebe in eine Schüssel 50 dg Mehl mit 1 Prise Salz und 3 Eier, mengt es gut durcheinander und gießt dazwischen allmählig etwas laues Wasser hinzu, bis der Teig zum Kneten geeignet ist. Sodann wird er auf das mehlbestreute Nudelbrett gegeben, ordentlich geknetet und schließlich mit dem mehlbestäubten Nudelwalker ausgewalkt, um dann zu Nudeln geschnitten zu werden.

14. Milchnudeln.

Die oben beschriebenen Nudeln werden in Milch gekocht, sodann Staubzucker und heißes Palmin dazugegeben und mit einer Himbeer- oder Erdbeersauce serviert.

15. Gebackene Nudeln.

Die Nudeln werden in Palmin lichtbraun gebacken und als Auflage zu Erbsen- oder Linsenmus verwendet.

16. Bröselnudeln.

Semmelbrösel werden in Palmin geröstet, mit 1 Prise Salz versehen und dann breite Nudeln, gekocht, hineingegeben.

17. Gebackene Rahmnudeln.

Man siedet fingerbreite Nudeln so lange in Milch, bis die Flüssigkeit verkocht ist, gibt 2 Eigelb und 8 Löffel Rahm mit 1 Prise Salz hinzu, bestreicht sie in der ausgefetteten Form oben mit Palmin und läßt sie gelb ausbacken.

18. Krautnudeln.

Man schneide lange, breite Nudeln und lasse sie in heißem Palmin mit etwas Zwiebeln rösten. Hierauf werden sie mit gedünstetem Weißkraut vermengt und serviert.

19. Topfennudeln in Rahm.

Je 25 dg Mehl und Topfen werden mit 1 Priese Salz und etwas lauem Wasser zu einem Teig durchgearbeitet, welcher in 10 dg Palmin und $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm eingekocht werden. Sind die Nudeln gelb geworden, so werden sie umgewendet und geröstet.

20. Topfen- und Krauthaluska.

Gut getrockneter, harter Nudelteig wird in thalergröße Stücke gebrochen, in Wasser gekocht, abgeseiht und in eine Casserole gegeben, mit heißem Palmin überschüttet und darauf etwas geriebener gesalzener Topfen oder gedünstetes Weißkraut gegeben.

21. Pflaumen- oder Topfen-Tascherln.

Gut ausgekneter Nudelteig wird ausgewalzt, in rechteckige Stücke geschnitten, und in die Mitte jedes dieser Stücke gibt man ein nußgroßes Stück Pflaumen- oder ein anderes Nus, oder mit Milch und Eier abgerührter Topfen. Hierauf werden sie zusammengeschlagen, an den Enden zusammengedrückt, in leichtes siedendes Salzwasser geworfen und darin $\frac{1}{4}$ Stunde kochen gelassen. Dann seiht man sie ab und wirft die mit Nus gefüllten Tascherln in mit Zucker, die mit Topfen gefüllten, in mit ein wenig Salz geröstete Semmelbröseln.

22. Rahmfleckerln.

Man wälzt den Fleckerlteig, zieht diesen aus, schneidet kleine, viereckige Fleckerl davon, siedet sie in leichtem Salzwasser ab und gießt sie in ein Sieb. Nun wird in einer Casserole 10 dg Palmin heiß gemacht und über die Fleckerln gegossen. Schließlich werden 5 Eigelb in $\frac{2}{5}$ Liter Rahm gequirlt, über die Fleckerln geschüttet und serviert.

23. Griesfleckerln.

Dieselben werden gerade so wie die Rahmfleckerln gemacht, nur mit dem Unterschiede, daß statt dem Rahm mit dem Eigelb 10 dg Gries mit 5 dg Palmin schwach geröstet, auf die Fleckerln gestreut und schließlich mit etwas heißem Palmin übergossen werden.

24. Kartoffelnudeln.

1 kg große mehligte Kartoffeln werden geschält und gerieben, mit 1 kg Mehl und 1 Prise Salz zu einem Teig verknetet, in fingerlange und -dicke Nudeln geschnitten und in leichtem Salzwasser abgekocht. Nunmehr läßt man 15 dg Palmin in einer Casserole heiß werden, gibt die Nudeln hinein und läßt sie so lange backen, bis sie braun werden.

25. Topfennudeln, gebacken.

10 dg Topfen werden durch ein Sieb gerieben und mit fünf ganzen Eiern und 5 Eigelb gut verrührt. Nunmehr läßt man in einer kleinen Pfanne 5 dg Palmin mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch sieden und schüttet es nebst 3 dg Preßhese zu dem Topfen, verrührt es mit 10 dg Mehl und 1 Prise Salz zu einem Teig, der nicht mehr kleben darf, da man sonst noch mit Mehl nachhelfen müßte, schließlich wird der Teig auf das mit Mehl bestäubte Nudelbrett gebracht, in die Länge gezogen, in 2 fingerbreite Stücke geschnitten, mit Mehl bestäubt und mit einem Tuch zugedeckt auf einem warmen Orte gehen gelassen und ist dieses erfolgt, zu Nudeln geschnitten, in heißem Palmin gelb ausgebacken und mit Staubzucker bestreut, serviert.

26. Tiroler Nudeln.

30 dg Mehl, 12 dg zerlassenes Palmin, 5 ganze Eier, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 2 dg Hefe, 1 Prise Salz werden in einem Topf zu einem Teig gut abgeschlagen, dann recht kleine Nudeln gemacht, die man auf einem Brett gehen läßt und in einer mit Palmin ausgeschmierten Casserole schön ausbacken läßt.

27. Kaiserschmarrn.

In $\frac{1}{4}$ Liter Rahm werden 15 dg Mehl, 6 Eigelb, 3 dg Zucker und 1 Prise Salz gut verrührt, dann mit dem Schnee von 6 Eigelb leicht vermischt. Nunmehr gießt man den Schmarrnteig in 10 dg zerlassenes Palmin, läßt ihn bei schwachem Feuer schön goldgelb backen, zerreißt und zerstückt ihn klein und serviert ihn schließlich mit Staubzucker bestreut.

28. Rahmschmarn.

20 dg Mehl werden mit 10 Eigelb und 4 Eiweiß in $\frac{1}{2}$ Liter Milchrahm nebst 3 dg Staubzucker und 1 Prise Salz sehr fein abgerührt. Dann gießt man den Schmarn in 10 dg Palmin, läßt ihn bei schwachem Feuer unter fortwährendem Umrühren, so daß er in kleine Stücke zerfällt, backen und serviert ihn.

29. Semmelschmarn.

8 Semmeln (Weißbröddchen) schneidet man in Blätter, rührt $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 5 ganzen Eiern, 5 dg Mehl und 1 Prise Salz glatt ab, feuchtet die Semmeln in $\frac{1}{4}$ Liter Milch an, vermischt sie gut mit dem Abgerührten und läßt dann den Schmarn in 15 dg Palmin so lange abdünsten, bis er schöne Krusten bekommt, worauf er mit Staubzucker bestreut serviert wird.

30. Wespennester.

15 dg Butter werden flaumig abgetrieben, mit 3 Eigelb und 1 Eiweiß, 5 dg Staubzucker, $\frac{1}{4}$ Liter warmer Milch und 2 dg Preßhese vermengt und mit $\frac{1}{2}$ kg Mehl gut verrührt, aufgehen gelassen, worauf der Teig auf einem mehlbestäubten Nudelbrett messerrückendick ausgewalzt, in längliche Streifen geschnitten und mit 5 dg Staubzucker und je 5 dg geschnittenen Mandeln, Korinten und Sultanrosinen bestreut, zusammengerollt und in die mit Butter ausgeschmierte Casserole gegeben wird und daselbst mit Butter bestrichen und nochmals aufgezogen, gelb backen gelassen.

C. Strudeln.

In der Strudelbereitung nimmt unbedingt Oesterreich, speciell Wien den ersten Platz ein. Es ist ein arger Irrthum norddeutscher vegetarischer Köchinnen, wenn sie meinen, zu Strudeln einen gewöhnlichen Nudelteig verwenden zu können. Mit einem solchen bringt man allerdings nie und nimmermehr einen echten und rechten Strudel, diese Lieblingspeise und Specialität der Oesterreicher, zu Wege.

Strudelteig.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl wird auf dem Nudelbrett mit 1 Prise Salz, 2 dg Butter, 2 Eier und $\frac{1}{4}$ Liter warmen Wasser zu einem nicht zu festen Teig verarbeitet, der mit den Händen so lange geknetet werden muß, bis sich Blasen zeigen, worauf man ihn zu einer Kugel formt, mit Mehl bestäubt und zugedeckt an einem warmen Orte etwa eine Stunde lang stehen läßt. Hierauf wird dieser Teig auf einem erwärmten, ausgebreiteten Tischtuch so fein ausgezogen, daß man durch denselben Zeitungen zu lesen vermag.

31. Apfelstrudel.

Der fein ausgezogene Strudelteig (siehe diesen) wird mit 10 dg zerlassenen Palmin mittelst eines Federbarts bestrichen, 10 dg Semmelbröjel darüber gestreut und mit 2 kg dünnen Strudelapfelscheiben dicht belegt, mit 5 dg Staubzucker und 10 dg Sultaninen bestreut, dann der Teig sorgfältig zusammengerollt, mit 5 dg zerlassenen Palmin bestrichen, schneckenartig in eine mit Palmin ausgeführte Casserole gebracht und bei schwachem Feuer durch $\frac{1}{2}$ Stunde langsam gebacken.

32. Chokolade-Strudel.

10 dg Butter, flaumig gerührt, 5 dg abgeschälte feine gestoßene Mandeln, 1 Eiweiß, 10 dg Staubzucker, 5 Eigelb und 10 dg geriebene Chokolade werden mit einander verrührt und dann mit dem Schnee von 6 Eiweiß und $\frac{1}{4}$ Liter Obers vermischt. Nachdem der Strudelteig (siehe diesen) ausgezogen und mit 3 dg heißem Palmin bestrichen worden ist, wird die Fülle aufgetragen, der Teig leicht zusammengerollt und durch $\frac{1}{2}$ Stunde backen gelassen, worauf er mit heißer Milch begossen serviert wird.

33. Süßer Griesstrudel.

Der Schnee von 3 Eiweiß wird mit 2 Eigelb, 10 dg Staubzucker, $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm und $\frac{1}{2}$ kg Weizengries gut verrührt, sodann die fertige Fülle auf den ausgezogenen Strudelteig

(siehe diesen) geschmiert mit 10 dg Sultanrosinen bestreut, zusammengerollt, mit 5 dg zerlassenen Palmin überstrichen, 20 Minuten backen gelassen und dann serviert.

34. Kartoffelstrudel.

Nachdem 20 dg Palmin flaumig abgetrieben worden, setzt man 40 dg durch ein Sieb passierte gekochte Erdäpfel, 5 Eigelb, 5 dg Staubzucker, 1 Eßlöffel Zitronensaft und 1 Prise Salz hinzu, verrührt alles gut und verbindet es mit dem Schnee von 5 Eiweiß. Nunmehr wird der Strudelteig (siehe diesen) ausgezogen, mit der fertigen Masse bestrichen, noch 10 dg Sultanrosinen darüber gestreut, leicht zusammengerollt, in eine mit Palmin ausgeschmierte Casserole gelegt, mit 3 dg zerlassenen Palmin überstrichen und durch etwa 20 Minuten gebacken, sodann mit $\frac{1}{2}$ Liter gezuckerter Milch überschüttet und zu Ende gebacken.

35. Krautstrudel.

1 kg von den Rippen befreites Kopfkraut wird fein geschnitten, 15 dg Palmin mit einer zerkleinerten Zwiebel gelb geröstet, alles zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten gelassen und 1 Prise Salz zugefügt. Nunmehr wird der ausgezogene Strudelteig (siehe diesen) mit 5 dg zerlassenen Palmin mittelst eines Löffels bestrichen, zuerst mit dem gedünsteten Kraut, dann mit 5 dg Semmelbrösel bestreut, der Teig zusammengerollt, in Schneckenform eingebreht, in eine mit Palmin ausgeschmierte Casserole gelegt, mit heißem Palmin bestrichen und durch $\frac{1}{2}$ Stunde backen gelassen.

36. Mandelstrudel.

5 dg Palmin, flaumig verrührt, werden mit 10 dg aufgeschwellten und fein gestoßenen Mandeln, 4 ganzen Eiern, 10 dg Staubzucker und $\frac{1}{4}$ Liter Rahm recht gut verrührt und auf den sehr dünn ausgewalkten Strudelteig (siehe diesen) aufgestrichen, sodann zusammengerollt, in eine mit Palmin ausgeschmierte Blechcasserole gegeben, mit $\frac{1}{2}$ Liter siedender Milch begossen und behutsam ausgebacken.

37. Mailänderstrudel.

In $\frac{1}{2}$ Liter Milch oder Rahm werden 4 Eigelb, 10 dg Staubzucker mit 10 dg Palmin verrührt, der Schnee von 3 Eiweiß beigegeben und diese Masse auf den sehr fein ausgezogenen Strudelteig (siehe diesen) gestrichen und sodann mit 10 dg fein geschnittenen Mandeln, 5 dg fein geschnittenes Citronat und 10 dg nudelförmig geschnittene Feigen gestreut, der Teig zusammengerollt, langsam gelb gebacken und mit Zucker bestreut, serviert.

38. Milchrahmstrudel.

Man treibt 10 dg Palmin gut ab, rührt 5 Eigelb, 3 dg Staubzucker und $\frac{1}{2}$ Liter Rahm dazu, schlägt von 4 Eiweiß einen Schnee, dem man 1 Prise Salz zusetzt und mischt ihn mit dem Obigen. Nun wird ein Teig (siehe Strudelteig) gemacht und ausgezogen, mit der obigen Fülle bestrichen, dann mit 5 dg Semmelbröseln und 5 dg Korinten bestreut und sorgfältig zusammengerollt und schließlich mit 5 dg heißem Palmin bestrichen ausgebacken. Vor dem Servieren wird $\frac{1}{4}$ Liter gekochte Milch, mit 2 Eigelb und 1 Köffel Staubzucker abgesprudelt, hinzugefügt.

39. Pariser Strudel.

10 dg Palmin werden abgetrieben, mit 10 dg Staubzucker und $\frac{1}{4}$ Liter Milch oder Rahm verrührt und mit dem Schnee von 2 Eiweiß vermischt, worauf der sehr fein ausgezogene Strudelteig (siehe diesen) zuerst mit dieser Masse fein bestrichen und dann mit $\frac{1}{2}$ kg würfelförmig geschnittenen Äpfeln und 6 Eßlöffel voll Himbeermarmelade bestreut, zusammengerollt, in eine dicht mit Palmin ausgeschmierte Casserole gebracht, mit zerlassenen Palmin bestrichen und durch $\frac{1}{2}$ Stunde gelb backen gelassen wird.

40. Pflirsichstrudel.

Die Bereitung ist dieselbe wie beim Apfelstrudel (siehe diesen). Ebenso beim Birnen-, Kirschen- und Pflaumenstrudel. Die Pflirsiche werden etwas mehr, die Birnen etwas weniger mit Staubzucker und Sultanrosinen versetzt und das betreffende Obst stets ausgekernt.

41. Pflaumenstrudel.

20 dg Palmin werden flaumig abgetrieben, mit 5 Eigelb, 1 Eiweiß, 3 dg Preßhese und $\frac{1}{4}$ Liter warmer Milch abgerührt und dann mit $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 1 dg Zucker und 1 Prise Salz vermengt, der Teig recht gut durchgearbeitet und dann aufgehen gelassen. Sodann wird er auf dem mit Mehl bestaubten Nudelbrett messerrückendick ausgewalzt, in vier handbreite Streifen geschnitten, zusammengerollt und mit Pflaumenfüllung dicht bestrichen, auf einem mit Palmin beschmierten Backblech etwas aufgehen gelassen und, mit Eigelb bestrichen, langsam gelb backen gelassen.

42. Rahmstrudel.

Der feinausgezogene Strudelteig (siehe diesen) wird mit 5 dg zerlassenen Palmin mittelst eines Federhutes bestrichen, 5 dg Semmelbrösel, ebensoviel Staubzucker, sodann $\frac{1}{4}$ Liter süßer Rahm und 15 dg schwarze Rosinen (Korinten oder Weinbeeren) darauf gebracht, dann der Teig zusammengerollt, mit 5 dg heißem Palmin bestrichen und in der ausgeschmierten Casserole durch $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken.

43. Reisstrudel.

25 dg Reis läßt man in $\frac{3}{4}$ Liter heißer Milch aufkochen, seigt ihn ab, gibt 1 Prise Salz und 10 dg Palmin dazu und läßt ihn kalt werden. Nunmehr werden 5 Eigelb, der Schnee von 5 Eiweiß, 1 Prise Salz und 10 dg Staubzucker mit dem Milchreis vermischt und diese Masse auf den ausgezogenen mit 3 dg Palmin bestrichenen Strudelteig (siehe diesen) aufgeschmiert, noch mit je 10 dg Korinten und Sultanrosinen bestreut, zusammengerollt, eingedreht, mit 5 dg zerlassenen Palmin überzogen, $\frac{1}{4}$ Stunde lang backen gelassen, dann mit 3 dg heißem Palmin überstrichen und serviert.

44. Tiroler Strudel.

10 dg Palmin werden flaumig abgetrieben, mit 3 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Liter warmen Rahm und 2 dg Preßhese abgerührt und dann mit $\frac{1}{4}$ kg Mehl, 1 dg Zucker und 1 Prise Salz vermengt, auf-

gehen gelassen. Sodann wird der fertige Teig auf einem mit Mehl bestäubten Nudelbrett fingerdick ausgewalzt, mit einer Füllung von 10 dg feingehackten Mandeln und 10 dg Honig bestrichen, mit je 5 dg Korinten, Sultanrosinen und kleingehackten Citronate bestreut, zusammengerollt, auf ein mit Palmin beschmiertes Backblech gebracht, mit 2 Eigelb bestrichen und langsam gelb gebacken.

45. Topfen=Strudel.

$\frac{1}{2}$ kg guter Topfen wird mit 5 dg zerlassenen Palmin, 3 Eigelb, 5 dg Staubzucker und 10 dg Korinten, schwarze Weinbeeren, zerrührt und dann ganz so wie beim Apfelstrudel (siehe Nr. 31) verfahren, nur muß der Strudel während des Backens öfter umgedreht werden. Vor dem Servieren wird er mit heißer Milch übergossen.

D. Kuchen und Torten.

Kuchenteig.

40 dg Staubzucker, ebensoviel Butter werden flaumig verrührt. Dann kommen 4 ganze Eier, 1 Backpulver und 30 dg Mehl hinzu und verrührt dies abermals. Während des noch fortzusetzenden Rührens werden nach und nach weitere 3 Eier und 30 dg Mehl zugefügt und der Teig ist fertig.

46. Apfelkuchen.

5 dg Staubzucker werden in $\frac{1}{4}$ Liter süßem Rahm mit 3 Eiern und 10 dg heißem Palmin zerrührt, geschälte saure Apfelschnitten hineingetaucht und auf den ausgewalzten Kuchenteig gelegt, sodann mit etwas Staubzucker und gehackten süßen Mandeln bestreut und ausgebacken.

47. Butterteigkuchen.

Man gibt 20 dg Mehl und 10 dg Butter auf das Nudelbrett, verknetet beides nebst 5 dg Staubzucker, 3 Eigelb und 1 Prise Salz. Nun schneidet man 3 gleich große runde Papiercheiben, macht aus dem Teig 3 dünne Kuchen und läßt dieselben blaßgelb

backen. Dann bestreicht man sie mit Eingejottetem, legt sie aufeinander, macht von 4 Eiweiß einen festen Schnee, in welchen man 10 dg Zucker mit etwas Vanille verrührt, bestreicht damit ringsherum den Kuchen und stellt ihn dann noch eine Weile in die nicht zu heiße Röhre. Die Creme kann auch wegbleiben.

48. Buchteln, gefüllt.

1 kg Mehl, 4 ganze Eier und 2 Eidotter, 10 dg Butter, 3 dg Preßhese und 10 dg Zucker werden mit lauwarmer Milch, in welcher man die Hese zergehen ließ, zu einem Teig verarbeitet, welchen man gehen läßt. Dann rollt man ihn auf einem Brett aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, schneidet ihn in handgroße viereckige Stücke, belegt dieselben entweder mit ausgekernten Kirichen, Powidl (Pflaumenmus) oder mit Milch, Eiern und Zucker, angemachtem Topfen und rollt die Stücke zusammen. Dann bestreicht man sie mit Butter, legt sie nebeneinander in das mit Butter ausgestrichene Blech und bäckt sie 1 Stunde.

49. Chokoladekuchen.

10 dg Palmin und ebensoviel Staubzucker werden 20 Minuten gut durchgerührt, mit 5 dg Chokolade und 2 Eiern vermischt, sodann mit 15 dg Mehl zu einem Teige geknetet, der in einem mit Staubzucker bestreuten Blech auszubacken ist.

50. Dampfnudeln.

Man gibt $\frac{1}{2}$ kg Mehl in eine Schüssel, macht in der Mitte von 4 dg Hese und lauwarmer Milch einen kleinen Vorteig. Diesen läßt man aufgehen und gibt dann 2 Eier, 1 Prise Salz, 5 dg Staubzucker und so viel laue Milch dazu, daß ein dicker Teig wird, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft, worauf man ihn wieder gehen läßt. Während dem läßt man 10 dg Butter und 10 dg Zucker in einer etwas hohen Casserole auf dem Feuer mit $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Liter Milch aufkochen und dann wieder etwas abkühlen, jedoch nicht kalt werden.

Dann nimmt man den Teig auf das Nudelbrett, vollt ihn mit Mehl etwa fingerdick aus, sticht mit einem Eierbecher oder kleinem Trinkglase runde Scheiben aus, setzt dieselben nebeneinander in die Milch, läßt sie dort noch einmal aufgehen und backt sie dann $\frac{1}{4}$ Stunde, gut zugedeckt. Die Milch muß sich ganz eingesaugt haben. Man kann dazu eine Vanillensauce, bestehend aus Rahm, Zucker, Eigelb und Vanille, geben.

51. Eierkuchen.

Man quirele 5 Eigelb und setze während dieser Arbeit nach und nach einige Löffel heißes Palmin hinzu. Sodann wird diese Masse auf Hefenteig gestrichen, mit Rosinen und geschüttelten Mandeln bestreut und ausgebacken. Kann beim Servieren mit Staubzucker versehen werden.

52. Erdbeerkuchen.

4 Eier, 10 dg Staubzucker und 1 Prije Zimmt werden gut verrührt, auf dem am Kuchenblech befindlichen Kuchenteig gegossen, sodann mit $\frac{1}{2}$ Liter Erdbeeren belegt, mit 10 dg geschälten, gestoßenen Mandeln, etwas Brodbröseln und Staubzucker bestreut und im heißen Ofen ausgebacken. Der Boden des Kuchenbleches muß mit heißem Palmin gut bestrichen und mit Mehl bestäubt sein.

53. Faschingkrapsen (Pfannkuchen).

In 10 dg schaumig gerührte Butter werden nach und nach 4 Eigelb und 2 ganze Eier hineingerührt, 1 Prije Salz und 3 dg Staubzucker dazu gethan, 1 dg feingehackte bittere Mandeln, $\frac{1}{4}$ Liter warmer süßer Rahm und 2 dg Preßhefe dazu gemischt und dann mit 80 dg Mehl zu einem Teig verarbeitet, der sich gut auswälken läßt. Nun wird der messerrückendicke Teig mit einem mit Mehl be- tauchten Krapsenstecher oder auch einem Trinkglase ausgestochen, die runden Scheiben in der Mitte mit Marillen- oder Pflirsich-Eingegossenen belegt und rund herum mit Eigelb bestrichen, eine zweite Lage Teig darauf gelegt, am Rande ringsum fest aufgedrückt, die

Krapfen an einem lauen Orte gehen gelassen und dann auf beiden Seiten in heißer Butter schön gelb ausgebacken, daß in der Mitte ein weißer Ring bleibt. Man legt sie direkt von der Pfanne auf Fließpapier zum Aufsaugen des Fettüberschusses, bestreut sie mit Staubzucker und serviert sie warm.

54. Grieskuchen.

30 dg Gries wird in $\frac{1}{2}$ Liter Milch recht dick gekocht, ein wenig gesalzen, wenn er kalt geworden, mit 15 dg Palmin, 5 Eiern und 5 dg klein gehackten süßen Mandeln vermenget und diese Masse auf den Kuchenteig gestrichen. Nun gibt man etwas Butter hinzu, läßt ihn ausbacken und bestreut ihn vor dem Servieren mit Staubzucker.

55. Gugelhupf.

$\frac{1}{2}$ kg feines Mehl, in eine Schüssel geschüttet, wird warm gestellt, inzwischen in $\frac{1}{4}$ Liter warmen Wassers, 10 Eier und 5 dg in Milch verdünnte Preßhese verrührt, das warme Mehl mit 5 Eigelb damit innig verarbeitet und an einem warmen Orte gehen gelassen. Nunmehr sind 20 dg gute Butter schaumig zu verrühren, 5 Eier, 5 dg Staubzucker, 10 dg Sultaninen, 5 dg zerkleinerte süße Mandeln, 3 dg zerkleinerte Citronate, 1 Prise Salz und der gegangene Teig tüchtig durcheinander zu arbeiten und inzwischen soviel warme Milch zuzugießen, bis der Teig die nöthige Consistenz erlangt. Sodann wird die Gugelhupfform mit heißer Butter ausgeschmiert, mit feinen Semmelbröseln bestreut, der Teig hineingegossen und im heißen Ofen ausgebacken.

56. Kartoffelkuchen.

Man zerquetscht geschälte, gekochte Kartoffeln, vermenget sie mit Palmin und Mehl und wälkt den Teig gut aus. Nun rührt man in $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm 4 Eier, etwas Kümmel und Salz mit gedämpften geriebenen Kartoffeln und gerösteten Zwiebeln gut ab, bestreicht den ausgewalkten Teig damit und backt ihn im heißen Ofen aus.

57. Kirchenkuchen.

Man zerschneidet 10 Kaisersemmeln (Weißbröddchen) legt einige Stücke Butter (20 dg) darauf, gießt $\frac{1}{2}$ Liter heiße Milch darüber und läßt es zugedeckt aufweichen. Sodann werden 5 Eier und 5 dg Staubzucker darunter gerührt, die Hälfte dieser Masse in die mit Butter ausgeschmierte Kuchenpfanne gebracht, dicht mit Kirschen belegt und dann die zweite Teighälfte darauf gethan, auf beiden Seiten ordentlich ausgebacken.

58. Kolatschen.

Man macht einen Teig wie bei den Buchteln (siehe Nr. 48), läßt ihn aufgehen, dann schmiert man ein Papier mit Butter, nimmt 1 Löffel voll von dem Teig und macht auf das Papier ein rundes Häufchen. In der Mitte der Häufchen macht man mit dem Messer ein Grübchen, gibt eingesottene Pflaumen oder ein anderes Eingesottenes oder mit Zucker, Eier, Milch und Rosinen verrührten Topfen hinein, mache die Grübchen wieder zusammen, belege die Kolatschen mit festem Schnee, bestreue sie mit Zucker und geriebenen Mandeln, lasse sie noch ein wenig aufgehen und backe sie dann schön goldgelb.

59. Mohnstollen.

1 kg Mehl, 40 dg Butter, 4 Eigelb, 20 dg Zucker, 5 dg Hefe und 1 Liter Milch werden zu einem Teig geschlagen und zum Aufgehen warm gestellt. Während dieser Zeit wird $\frac{1}{2}$ Liter vorher gemahlener Mohn mit Zucker oder Honig aufgekocht. Nun wird der Teig dünn aufgerollt, und nachdem der Mohn darauf gestrichen, fest zusammengerollt. Dann läßt man den Stollen gehen und bäckt ihn, indem man ihn mit Eidotter und Milch bestreicht.

60. Münchenerkuchen.

15 dg Butter, 10 dg Staubzucker, 5 Eigelb, der Schnee von 5 Eiweiß, 30 dg Mehl werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Citronensaft und einem Backpulver zu einem Teig verarbeitet, der in einer mit Butter ausgeschmierten Kuchenform eingefüllt, sofort bei starkem Feuer gebacken wird.

61. Apfelfuchen.

Man rührt 1 kg gute Butter mit 12 Eiern recht flaumig und setzt während des Rührens allgemach noch 6 Eigelb hinzu. Hierauf bereitet man aus 36 dg Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter warmer Milch und 5 dg Preßhese einen Teig, welcher an einem warmen Orte gehen muß. Sodann wird er mit noch 1 kg Mehl, 5 dg Staubzucker und einer Prise Salz zu obiger Masse so lange innig verrührt, bis der Teig ein glänzendes Aussehen bekommt. Nun wird er in eine mit Butter ausgeschmierte Form gebracht, $\frac{1}{2}$ Stunde gehen gelassen und bei starkem Feuer ausgebacken.

62. Rudekfuchen.

25 dg geschnittene Rudekn werden in schwachem Salzwasser gekocht, ablaufen und abkühlen gelassen, dann mit 3 Eiern und $\frac{1}{4}$ Liter saurem Rahm vermischt und in der Kuchenpfanne mit 15 dg Palmin ausgebacken.

63. Nußkipfel.

Von 30 dg Mehl, 20 dg Butter, 2 Eigelb, 2 Löffel Citronensaft bereitet man einen glatten Teig, den man messerrückendick auswalkt. Daraus schneidet man gleichmäßige Vierecke und legt auf die Ecke eines solchen ein nußgroßes Stück Nußfülle, welche man aus mit Eimweiß gestoßenen Nüssen und Honig bereitet. Dann rollt man den Teig gegen das gegenüberliegende Eck zusammen, formt sie zu Kipfel und legt dieselben in einiger Entfernung auf das Backblech und bäckt sie bei starker Hitze.

Statt der Nußfülle kann auch Marillenmarmelade genommen werden.

64. Pflaumenkuchen.

Man verrühre 3 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 5 dg Mehl zu einem Teig, gebe $\frac{1}{3}$ davon in eine Pfanne und lege ausgekernte reife Pflaumen recht dicht darauf, dann wird der übrige Teig darübergegeben und der Kuchen bis zum Ummwenden zugedeckt, auf mäßigem

Feuer so lange gebacken, bis die Pflaumen weich sind und der Kuchen auf beiden Seiten goldbraun ist, worauf er, mit Staubzucker bestreut, serviert wird.

65. Rhabarberkuchen.

$\frac{1}{2}$ kg Pflanzenstengeln werden geschält, fein geschnitten und mit Wasser dick einkochen gelassen. Sodann wird das Ganze in eine Schüssel gegeben und mit 5 dg Staubzucker, 10 dg Rosinen und etwas Citronensaft verrührt. Währenddessen hat man einen Butterteig bereitet, in ein Backblech gegeben und auf diesen streicht man obige Masse und bäckt das Ganze in einem mäßig heißen Ofen.

66. Schneeballen.

5 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 5 dg Staubzucker werden mit soviel Mehl allmählig verrührt, daß ein nicht allzufester Teig zu Stande kommt, der dann in der mit Butter ausgeföhmten Schneeballenform ausgebacken wird.

67. Schöberl.

$\frac{1}{4}$ Liter Rahm, $\frac{1}{2}$ kg Mehl und 10 Eigelb werden gut verquirlt und mit dem Schnee von 10 Eiweiß und 1 Prise Salz verarbeitet, sodann in der mit Palmin ausgeföhmten Casserole braun ausgebacken.

68. Streußelkuchen.

$\frac{1}{2}$ kg Butter wird schaumig gerührt, allmählig mit 10 dg Staubzucker, 5 Eiern und 1 Prise Salz versetzt, dann mit 1 kg Mehl, $\frac{1}{2}$ Liter warmer Milch und 5 dg Preßhese zu einem Teig verarbeitet, der durch 1 Stunde an einem warmen Orte gehen muß. Sodann wird er auf das mit Butter bestrichene Kuchenblech gerollt, mit 30 dg Butter, 15 gestoßenen süßen Mandeln, 15 dg Staubzucker, 5 dg Citronensaft und 20 dg feine Zwiebackbröseln bestreut und durch 1 Stunde gebacken.

69. Topfenkuchen.

Man verarbeitet auf dem Nudelbrett 15 dg Mehl und 15 dg Butter und gibt noch 1 Prise Salz, 1 Eigelb und $\frac{1}{4}$ Liter kaltes

Wasser dazu. Wenn der Teig gut verarbeitet ist, wird er in die Hälfte getheilt und jedes Stück dünn ausgerollt. Auf das Backblech wird ein mit Butter bestrichenes Papier gelegt, auf dieses gibt man einen Kuchen, welcher mit Topfen, den man vorher mit Eigelb, Zucker und Sultaninen und wenn nöthig etwas Milch abgetrieben hat, bestrichen wird. Dann legt man den zweiten Kuchen darauf, drückt die Ränder übereinander und läßt ihn schön gelb backen. Man kann statt dem Topfen auch Apfelmus verwenden.

70. Topfenkuchen (andere Art).

5 dg Preßhese werden in $\frac{1}{2}$ Liter warmer Milch aufgelöst und mit 40 dg Mehl zu einer Masse verrührt, die man an einem warmen Orte aufgehen läßt. Ist dieses geschehen, so mischt man nach und nach 15 dg Butter, 3 Eigelb, 5 dg Staubzucker und 1 Prise Salz dazu, verarbeitet es mit den Händen und läßt den Teig nochmals aufgehen. Inzwischen streicht man $\frac{1}{2}$ kg Topfen durch ein Sieb, mischt hierauf $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm, 5 dg Staubzucker, 3 Eigelb und 10 dg Rosinen dazu und zieht zuletzt den Schnee von 6 Eiweiß unter den Fuß. Nunmehr wird $\frac{1}{3}$ des Teiges auf das ausgeschmierte Kuchenblech recht dünn ausgebreitet, aus dem Teigrest eine lange dicke Schnur gebildet, die man als Rand des Kuchens anbringt und das Ganze mit der Topfenmischung überschüttet, bei langsamer Feuer ausgebacken.

71. Weichselkuchen (Sauerkirchenkuchen).

In 30 dg flaumig abgetriebener Butter werden 8 Eigelb und 2 Eiweiß geschlagen, dann 10 dg Staubzucker, ebensoviel gestoßene süße Mandeln dazugegeben und mit 12 dg Semmelbrösel zu einem Teig gerührt. Nun wird die Hälfte davon in eine mit Butter ausgeschmierte Kuchenpfanne gebracht, mit 60 dg Weichseln belegt, die andere Hälfte des Teiges darauf gegeben und sorgsam ausgebacken.

72. Weihnachtsstrizel.

1 kg feinstes Mehl, 20 dg Butter, 4 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 4 dg aufgelöste Preßhefe werden mit 3 dg Staubzucker und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig abgeschlagen und mit 15 dg Sultanninen, 5 dg Korinten, schwarze Weinbeeren, 5 dg feinerschnittenen süßen Mandeln und 3 dg zerkleinerter Citronate vermengt. Sodann wird der Teig auf das mehlbestäubte Nudelbrett gebracht, in 4 Theile getheilt, jeder Theil ausgewalzt und zu einem Zopfe geflochten und in einem mit Butter bestrichenen Bleche aufgehen gelassen. Schließlich werden die Strizeln mit aufgeklopftem Ei bestrichen und langsam ausgebacken.

E. Torten.

73. Apfeltorte

Man lasse 10 gebratene Aepfel durch ein Sieb passieren und vermenge dieselben mit je 5 dg geschälten Mandeln und Staubzucker und dem Weißen von 2 Eiern. Nachdem das Blech mit Butterteig messerrückendick ausgefüttert worden ist, wird das Mus darauf gestrichen. Von dem übriggebliebenen Teig werden schmale Streifen geformt, gitterförmig über das Mus gelegt, mit etwas Eigelb bestrichen und sodann ausgebacken.

Bei allen Torten und Kuchen muß die Form vorher mit Butter bestrichen und mit gestiebttem Zwieback bestreut werden.

74. Brottorte.

10 dg Staubzucker wird mit 8 Eidotter etwa $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt, mit 5 dg fein zerstoßenen Mandeln und 1 Löffel Citronensaft vermengt, nochmals gerührt und sodann mit 15 dg geriebenem Schrotbrot und dem Schnee von 8 Eiweiß vermengt. Dann läßt man es in der hergerichteten Form backen und serviert die Torte nach Belieben mit Marmeladen.

75. Bisquittorte.

15 dg Butter, 30 dg Zucker, 1 Backpulver, 8 Eigelb werden flaumig verrührt, dann der Schnee von 8 Eiweiß, 60 dg Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Milch hineingegeben und zugleich verrührt. Die Torte wird schön gelb gebacken und mit einer beliebigen Marmelade serviert.

76. Chokolade-Torte.

10 dg Haferkafao von Brüder Weibezahn in Fischbeck bei Hinteln wird in Milch etwas aufgekocht und dann mit 20 dg Butter, 25 dg Staubzucker, 1 Backpulver und 6 Eigelb so lange verrührt, bis die Masse flaumig wird. Sodann wird der Schnee von 6 Eiweiß und 25 dg Mehl dazugerührt, in die Form gefüllt und gebacken. Die Glasur hiezu besteht aus 4 dg Chokolade in Wasser aufgewärmt, wozu man soviel Staubzucker setzt, bis es genügend dicklich wird. Diese Glasur wird, wenn die Torte gebacken ist, über dieselbe gegossen, noch einmal in die Röhre gestellt und trocken gelassen.

77. Erbsentorte.

50 dg passierte gekochte Erbsen vermischt man recht gut mit 40 dg Butter und 30 dg Staubzucker. Sodann werden 12 Eiweiß zu Schaum geschlagen und nebst 10 Eigelb mit obiger Masse recht gut verrührt, dann in der ausgeschmierten und bestreuten Form behutsam ausgebacken.

78. Himbeertorte.

10 dg Butter werden zu Schaum gerührt, mit 3 Eigelb und je 5 dg Staubzucker und gestoßenen Mandeln vermengt. Nachdem der Buttermig im Tortenblech ausgelegt worden ist, werden darauf mit Staubzucker angemachte Himbeeren gelegt, die oben beschriebene Masse darüber gegeben und zum Ausbacken in die Röhre geschoben.

79. Kartoffeltorte.

20 dg gekochte und geriebene Kartoffeln werden mit dem Schnee von 6 Eiern vermengt. Nachdem 8 Eigelb mit 20 dg Staubzucker

und 5 dg gestoßenen Mandeln schaumig abgerührt worden sind, wird alles zusammen gut durcheinandergemischt und in der Form möglichst rasch gebacken.

80. Linzertorte.

35 dg Butter, ebensoviel Staubzucker, 50 dg Mehl, 1 Backpulver und 4 Eier sammt dem Weißen werden am Nudelbrett zu einem Teig geknetet. Die Hälfte des Teiges wird in die Form gelegt, die andere Hälfte zum Gitter verwendet. Man belegt die Torte mit Oblaten, füllt sie mit Obstmus, bestreicht sie mit Eigelb und läßt sie in der Röhre schön ausbacken.

81. Mailändertorte.

12 dg Butter, 15 dg Staubzucker, 5 Eidotter werden 10 Minuten lang, gut verrührt, dann setzt man 15 dg Mehl, 5 dg Mandeln, 1 Backpulver und den Schnee von 5 Eiweiß hinzu, verrührt das Ganze gut und gibt es in das Backblech. Nachdem die Torte gebacken ist, wird sie mit Erdbeeren- oder Himbeerenmarmelade gefüllt und glasiert. Die Glasur besteht aus 1 Eiweiß, 2 Löffel Wasser, den Saft einer Citrone mit etwas Staubzucker, etwa 10 Minuten gut verrührt und die Torte damit begossen.

82. Mandeltorte.

$\frac{1}{4}$ kg süße Mandeln, 3 dg bittere, werden gerieben, $\frac{1}{4}$ kg Zucker, 2 dg Citronensaft von Oskar Wielenz in Lübeck und 14 Eigelb werden gut verrührt, dann kommt der Schnee von 7 Eiweiß dazu. Man streicht eine Form mit Butter aus und läßt die Masse darin bei mäßiger Hitze 1 Stunde lang backen.

83. Nusstorte.

10 dg geschälte Nußkerne werden mit 2 Eigelb gut zerrieben, sodann wird der Schnee von 2 Eiweiß mit 10 dg Staubzucker und 5 dg Mehl dazu vermengt und in zwei runden Formen ausgebacken. Man rührt nun 5 dg geriebene Mandeln in gezuckertem Obers gut durch und gibt diese Masse als Fülle zwischen die beiden ausgebackenen Formen.

84. Pflaumentorte.

Etwa 50 Pflaumen geschält und entkernt werden mit 10 dg Staubzucker in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser gekocht und im erkalteten Zustande auf Buttermilch gelegt. Das Ganze wird mit einem Gitter aus schmalen Teigstreifen versehen, mit Eigelb bestrichen und hellgelb ausgebacken.

F. Eierspeisen.

Eier.

Eier haben einen großen Nährgehalt, sind jedoch, in zu reichlicher Menge genossen, sehr schwer verdaulich. Das Augenmerk der Hausfrau muß auf die Beschaffung vollkommen guter Eier gerichtet sein, sie muß prüfen, ob dieselben frisch oder faul sind. Ein unverdorbenes Ei muß transparent sein. Man umfaßt das Ei mit der Hand, hält das eine Ende zugleich vor das mit der Hand beschattete Auge und hält ein Licht hinter das entgegengesetzte Ende. Verdorbene Eier lassen das Licht nicht durchscheinen.

Zum Eierkochen muß stets durchaus reines Wasser verwendet werden, da die Eier sonst den Geruch oder Geschmack desselben annehmen. Das Nichten nach der Uhr beim Eierkochen erweist sich nicht als praktisch. Es kommt vielmehr darauf an, die Eier solange in kochendem Wasser zu lassen, bis die Hitze im Ei auf 60 beim Weichkochen oder auf 65—70 Grade beim Hartkochen gestiegen ist. Man darf eben die Zeit nicht von dem Augenblick an berechnen, wo die Eier ins heiße Wasser gethan werden, sondern vielmehr von dem Augenblicke an, wo das Wasser zum zweitenmal zu kochen beginnt. Wenn nämlich Eier in kochendes Wasser gethan werden, so hört das Kochen des Wassers auf, weil eben die kühlen Eier den Wärmegrad herabstimmen. Deshalb soll man genau auf jenen Augenblick achten und auf die Uhr sehen, wo das Wasser wieder zu kochen beginnt. 3 Minuten reichen aus, um die Eier weich und 4 Minuten, um sie hart zu kochen.

Um Eier für längere Zeit aufzubewahren, bereitet man eine Auflösung von 1 kg Salz auf 10 Liter Wasser, läßt die Eier dann

mehrere Stunden lang darin liegen, worauf sie an die Luft gelegt werden, wo die Schale trocknet und das Salz beim Verdunsten des Wassers die Poren verstopft und sohin auch den Eintritt der Luft verhindert.

Ein gutes mittelgroßes Hühnerei wiegt etwa 10 dg und enthält:

reinen Stickstoff .	1,79
Kohle	13,50
Fett	7,—
Wasser	80,—

Gefrorene Eier sind keineswegs wertlos, man kann sie wieder gebrauchbar machen, indem man sie in frisches, mit Salz vermengtes Brunnenwasser legt, wodurch der Frost aus dem Innern herausgezogen wird.

85. Gingerührte Eier.

In $\frac{1}{4}$ Liter Obers werden 8 Eier gut abgequirlt und nebst 1 Prise Salz und 1 Eßlöffel voll Schnittlauch vermengt. Sodann läßt man 10 dg Palmrin heiß werden, gibt die Eier hinein und läßt sie unter stetem Umrühren nochmals kurz aufkochen.

86. Gesezte Eier.

3 dg Salz, werden mit 5 dg Butter tüchtig verrührt, dann zerlassen, mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm vermengt und 6 Eier hineingeschlagen. Schließlich läßt man das Ganze kurz aufkochen, damit nur das Eiveiß Festigkeit erlangt, das Eigelb aber weich bleibt.

87. Gestürzte Eier.

Nachdem man 5 hartgekochte, in der Mitte auseinander geschnittene Eier von den Dottern befreit hat, werden sie mit folgender Mischung gefüllt: 10 dg in Milch geweichte Semmeln, 1 Prise Salz, 1 geschlagenes Ei, 10 dg weichgekochte grüne Erbsen, 5 dg gekochte und kleingehackte Schwämme, mit etwas zerhackter Zwiebel und dem fein

zerriebenen harten Eigelb werden in 5 dg Palmin gedünstet, in die leeren Eiweißhälften gefüllt, dieselben wieder aufeinander gefügt und serviert.

88. Eier-Billeten.

10 hartgekottene Eier werden in der Mitte auseinandergehauitten. Die herausgenommenen Dotter werden fein zerkleinert, mit 2 in Milch geweichten Semmeln und 1 Prise Salz in 5 dg Palmin gedünstet, dann in die Eiweißhüllen gefüllt und solche wieder zusammengefügt. Nun werden Oblaten mit Eiweiß bestrichen, die zusammengefügt und gefüllten Eier damit eingewickelt, in Eiergelb getaucht, mit Semmelbrösel bestreut und in heißem Palmin ausgebacken.

89. Gebackene Eier.

Nachdem in einer Pfanne 15 dg Palmin heiß geworden, werden 10 Eier behutsam hineingeschlagen, damit alle ganz bleiben und mit 1 Prise Salz bestreut. Sobald das Eiweiß dicklich zu werden beginnt, werden die gebackenen Eier auf eine Schüssel gebracht und serviert.

90. Minuten-Eier.

Man läßt frische Eier in kaltem Wasser etwa 5 Minuten kochen, damit sie von innen weich bleiben und bringt sie in kaltes Wasser. Hierauf werden sie sorgfältig geschält, wieder in laues Wasser gebracht und warm serviert.

91. Eier im Nest.

10 dg Sauerampfer werden mit 3 dg Mehl in 5 dg Palmin gedünstet, $\frac{1}{4}$ Liter Erbsensuppe und ebensoviel Rahm darauf geschüttet und aufsieden gelassen. Inzwischen läßt man 6 Eier weich sieden, befreit sie von den Schalen, überschüttet sie in einer Schüssel mit obiger Flüssigkeit und läßt das Ganze nochmals kurz aufsieden.

92. Eier mit Kartoffeln und Parmesan.

Man schneidet $\frac{1}{2}$ kg weichgekochte Kartoffeln in dünne Scheiben und ebenso 6 hartgekochte Eier. Nunmehr wird eine Casserole mit

Palmin ausgeschmiert, der Boden mit einer Lage Kartoffelscheiben, dann mit einer Lage Eierscheiben belegt und mit geriebenem Parmesantäse bestreut, worauf wieder eine Lage Kartoffeln, Eier und Parmesan u. s. f. kommt, bis die Casserole voll ist. Schließlich werden 5 dg Palmin und $\frac{1}{4}$ Liter Rahm zugesügt und das Ganze durch $\frac{1}{2}$ Stunde backen gelassen.

93. Eier-Omelette.

In einer Friedattenpfanne läßt man 10 dg Palmin heiß werden und schüttet dann 6 mit 1 Prise Salz abgesprudelte Eier hinein. Beginnt die Masse am Boden der Pfanne heiß zu werden, so bestreicht man die Masse mit einer beliebigen Marmelade, rollt sie zusammen und serviert.

G. Dauergebäck.

94. Bischofbröt.

5 Eigelb, 14 dg Zucker werden gerührt, 10 dg Mehl, 5 dg Rosinen, 5 dg geschnittene Mandeln und feingeschnittener Citronat, sowie der Schnee von 5 Eiweiß werden nach und nach vermengt und gut verrührt. Dann wird diese Masse in einem länglichen Gefäße langsam gebacken, nächsten Tag in Scheiben geschnitten und diese werden gebäht.

95. Klezenbröt.

$1\frac{1}{2}$ kg gedörrte Zwetschen, 1 kg gedörrte Birnen und Äpfel (Klezen), 50 dg getrocknete Feigen, 1 kg Zibeben, 25 dg Bignoli, 25 dg Citronat, 200 Wallnüsse, einige Gewürznelken, eine Handvoll Anis, 50 dg Datteln werden gut gewaschen, gepußt und geschnitten, und zwar am Tage vor dem Backen. Die Zwetschen werden in die heiße Röhre gelegt, weil sich dann die Kerne leichter loslösen, die Klezen werden in siedendem Wasser einigemal aufwallen gelassen, worauf sie sich leicht von Stiel und Blüthe befreien lassen. Dann gibt man alles in einen Topf, den Saft von 4—5 Citronen dazu und läßt ihn zugedeckt stehen. Am nächsten Tag

macht man 3 kg schwarzen Brotteig (siehe diesen), knetet 2 kg mit der Fülle gut durch und formt längliche Stücke, welche man in den übrigen Teig einschlägt. Dann läßt man sie an einem warmen Orte aufgehen, und zwar braucht dieses Brot länger als gewöhnliches, ebenso läßt man es länger im Backofen.

96. Haselnußbrot.

10 dg Haselnußkerne und ebensoviel süße Mandeln werden mit 1 Eiweiß fein gerieben, mit $\frac{1}{4}$ kg Staubzucker und 5 Eiweiß gut durcheinander gearbeitet, auf Oblaten aufgestrichen und in längliche Streifen geschnitten. Inzwischen werden 10 dg Staubzucker mit 5 dg Citronensaft dick angerührt, erwärmt, die Haselnußbrote damit glasiert und langsam ausgebacken.

97. Kapuzinerbrot.

Man verrührt $\frac{1}{4}$ kg Staubzucker mit 12 Eigelb und 5 Eiweiß, mischt nach einer halben Stunde 30 dg Mehl mit dem Schnee von 5 Eiweiß und 1 dg Fenchel darunter, formt daraus kleine Brötchen, die mit Ei bestrichen bei starkem Feuer ausgebacken werden.

98. Marzipan.

$\frac{1}{4}$ kg süße Mandeln werden geschält, fein gestoßen, mit 5 dg Staubzucker, 1 Löffel Citronensaft und 1 Prise zerstoßener Vanille vermischt und über dem Feuer so lange gerührt, bis sich die Masse vom Geschirr ablösen läßt. Nachdem sie ausgekühlt, bringt man sie auf ein mit Zucker bestaubtes Nudelbrett, knetet sie unter Zugabe von 3 dg Staubzucker und 5 dg Mehl, wälkt sie aus und sticht oder schneidet beliebige Figuren oder Stücke daraus, die nun beim Ofen getrocknet, sodann auf zuckerbestreutes Papier gelegt, ausgebacken und mit Zucker glasiert werden.

