

Achte Abtheilung.

Von den Backwerken.

Trüffel-Pastete.

Zu einer großen Pastete werden 3 Liter Mehl auf ein Brett gefäht, in die Mitte eine Grube gemacht, 28 Dekagr. Butter in feinen Blättern eingeschnitten, etwas Salz, 7 Dotter, 1 ganzes Ei dazugegeben und daraus mit kaltem Wasser ein Teig zubereitet, der die Feste eines geriebenen Gerstelteiges hat, und so lange bearbeitet, bis er Blasen macht, wonach er in ein Tuch eingeschlagen wird und über Nacht rasten gelassen wird. Sodann wird der dritte Theil des Teiges von dem Ganzen abgeschnitten, zu einem runden Laib geformt und dieser, auf vier übereinander gelegten, mit Butter bestrichenen Bogen Papier und auf einer flachen Kupfer-Plattform liegend, mit der geballten Faust vom Mittelpunkt an auseinander getrieben, bis man aus dem Ganzen einen Bogen von Fingerdicke, im Durchmesser aber nach beliebiger und doch proportionirter Größe erhält.

Der weichende Teig, der rundherum einen gleichdick aufsteigenden Rand macht, wird mit dem Daumen und Zeigefinger der beiden Hände durch ein zusammenschiebendes Drücken zur geraden Höhe ungefähr zweier aufeinander stehender Hände von unten auf etwas dick und gegen oben zu etwas dünner gehalten (künstlich ausgetrieben), sodann auswendig mit abgeschlagenen Eiern bestrichen.

Von den übrigen zwei Theilen des Teiges wird die Hälfte in einer langen und sehr breiten fingerdicken Streif gewalkt, der, zur Einfassung bestimmt, in ein langes regelmäßiges Viereck geschnitten, zu beiden Enden aber schief verlaufend zugeschnitten wird, so daß, wenn man den nach der Länge ausgewalkten Streif aufstellt und in die Rundung um die Bodenplatte zusammenlegt, die beiden schief geschnittenen Enden, gerade übereinander spielend, der ganzen Runde eine Dicke geben.

Auf solche Weise wird der ausgewalkte Streif an dem künstlich in der Höhe zweier auf einander stehender Hände aufgetriebenen Boden, welcher auswendig, wie schon gesagt wurde, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen worden ist, daran rundherum

fest aufgestellt, von außen und von innen mit beiden Händen fest darauf gepreßt, daß man die Zusammenfügung nicht leicht daran gewahr werden kann.

Der Sicherheit des besseren Zusammenhaltens wegen wird ein kleinfingerdickes, ausgewalktes und daumenbreites Band von Teig mit abgeklopften Eiern gut bestrichen, inwendig beim Schlusse des aufdressirten Bodens rundherum aufgeklebt, niedergepreßt und dem fest- oder hochstehenden Teig von außen eine schöne Form gegeben. Diese Form wird mit sehr feinen Speckblättern ausgefüllert.

Nun werden zwei große weiße Gansleber in der Mitte von einander geschnitten; sollten diese von der Galle etwas gelb sein, so wird sie abgenommen, dann die Leber in eine Nierenform zudressirt, messerrückenbreit durchgeschnitten, in diese Einschnitte abgeschälte feinblattlig geschnittene Trüffeln, welche mit etwas Salz und Gewürz bestreut werden, eingelegt.

Der Rest von der Leber und eben so viel rapirter Speck, 8 Eierdotter, Salz, Gewürz, eine geweichte, gut ausgedrückte Semmel und etwas feines Jungschweinsfleisch werden sehr fein gestoßen, passirt und in diesen Fäsch 14 Dekagr. abgeschälte, fängeschnittene Trüffeln gemischt.

Nun wird der Boden der Pastete fingerdick mit diesem Fäsch und der zudressirten Leber dreimal wechselweise belegt, wo sodann die letzte mit geschnittenen Trüffeln belegt wird.

Jetzt werden die Seitenspeckblätter überschlagen und au' diese eine rund hineinpassende Speckplatte gegeben.

Aus dem übrigen Reste des Teiges wird eine kleine fingerdicke Platte gewalkt, der Oeffnung der Pastete gleich und rund geschnitten und über dieselbe gelegt.

Beide Ränder der Pastete und des Deckels werden mit abgeklopften Eiern bestrichen, in einen kleinen, fingerdicken, passenden Rand zusammengedrückt, rundherum gut schließend gleichgeschnitten, das Ganze mit einem Pastetenzwicker in geschmackvole Form gewickt und die geglättete Außenseite des Deckels der Pastete willkürlich durch Auflegen verschiedener, aus dem übrigen dünngewalkten Teig durchschnittener Dessins verziert. In der Mitte des Deckels wird eine gulden große Oeffnung angebracht, welche durch eine aus dem Teig geformte Rose unbemerkt gemacht wird.

Die ganze Pastete bestreicht man mit abgeschlagenen Eiern und stellt sie auf einen kalten Ort zum Uebertrocknen.

Zum Schlusse wird sie mit handbreiten, stark mit Butter bestrichenen Streifen Papier, welche auf der Seite etwas eingeschnitten sind, doppelt genau bedeckt. Ueber dieses Papier werden wieder andere drei, aber statt mit Butter, mit abgeschlagenen und mit Mehl vermischten Eiern bestrichene Papierstreifen gelegt und übereinander geklebt, wovon ein Streifen den anderen halten muß, damit die Pastete genau eingeschlossen wird und dadurch eine schöne Form erhält.

Die völlige Sicherheit der Zusammenhaltung bekommt sie dann schließlich durch ein mehrmaliges leichtes Ueberbinden mit Spagat. Nun wird sie auf einer Plattform in einer stark geheizten und wieder überkühlten Röhre durch 2 Stunden gebacken, das sich erzeugende Fett aber von der Plattform abgenommen.

Nach dem Fertigbacken wird durch die Oeffnung etwas feiner Rum eingegossen, dann nach Belieben wieder die Oeffnung verdeckt und auf einem kalten Orte aufbewahrt.

Nach zwei oder drei Tagen, wenn sie angerichtet werden soll, wird der Deckel ringsherum behutsam aufgeschnitten, herausgenommen, die Speckplatte abgenommen und der Deckel wieder darauf gegeben. Dann wird sie auf einem dazu bestimmten Teller mit Aspik servirt.

Kasserol-Pastete.

Zu dieser wird vorerst eine Sturzkasserole mit klärsirter Butter etwas ausgeschmiert, mit nach beliebigen Dessins ausgestochenen Teig zierlich ausgelegt, selber mit Eiern angestrichen, und wenn man aus Teig eine zwei messerrückendicke Platte in der Größe des Kasserolbodens ausgeschnitten, selbe auf das Angestrichene aufgelegt und etwas niedergedrückt.

Nun wird ebenfalls aus Teig ein Streifen geschnitten, welcher daumenbreit länger als der Umfang der Kasserole und ebenso breit als die Höhe derselben ist. Die äußersten Enden des Streifens werden mit Eiern angestrichen, damit selbe fest zusammenhalten, der Streifen in der Kasserole an der Seitenwand aufgestellt und die angestrichenen Enden übereinander geschlagen.

Sodann wird ein dreifingerbreiter, mit Eiern angestrichener Teigstreifen innerhalb des großen Streifens so auf die Bodenfugen gelegt, daß eine Breithälfte auf dem Boden, die andere Hälfte aber an der Seitenwand hinaufsteht, um so das Ausfließen des Saftes zu verhindern.

Zugleich bereitet man einen Lungenbraten, in dessen Saft läßt man einige Minuten eine in kleine Stücke geschnittene Kalbsleber, wie auch den in nette Stücke geschnittenen Lungenbraten, halb abgeriebene Semmel weichen, danach werden die Abfälle von dem Lungenbraten, die geweichte Semmel, die Leber, ein Stück Sardelle, etwas Kappern und Limonienschalen sehr fein geschnitten, gestoßen und passirt, mit einigen Eßfeln voll Milchrahm aufgekocht und auskühlen gelassen.

Nun wird der Boden der Kasserol-Pastete mit diesem Faschfingerdick bestrichen, darauf der Lungenbraten gegeben, und so fort verfahren, bis die Kasserole gefüllt ist. Hernach wird der Teig umgeschlagen, mit einer von diesem Teig gefertigten darauf passenden Platte zugedeckt, welche mit aufgeklöpften Eiern überstrichen wird, dann wird die Pastete 1 Stunde gelb gebacken, nach diesem gestürzt, auskühlen gelassen, und wenn sie in Stücke geschnitten ist, mit Aspik servirt.

Timbale mit Maccaroni.

Eine Sturzkasserole wird mit messerrückendick gewalktem Müch- oder Buttermteig ausgefüllert, mit Erbsen voll aufgefüllt, der obere Rand mit Eiern angestrichen und mit einer eben so großen aus diesem Teig gefertigten Platte bedeckt, befestigt, gleich geschnitten, sodann gelb gebacken, gestürzt und kalt werden gelassen. Nun wird der Boden ringsherum eingeschnitten, abgenommen und die darin befindlichen Erbsen ausgeleert.

Diese Pastete wird sodann mit französischen Maccaroni gefüllt, mit dem Deckel zugedeckt und auf einer runden, mit einer Serviette gedeckten Schüssel angerichtet.

Warme Kasserol-Pastete.

Diese wird der vorigen Kasserolpastete ganz gleich behandelt, nur wird aus dem Saft, worin der Lungenbraten gedünstet hat, eine gute Sauce gemacht, und wenn die Pastete gebacken und gestürzt ist, der Deckel ringsherum eingeschnitten, abgenommen und diese Sauce über den in der Pastete befindlichen Lungenbraten gegeben, mit dem Deckel wieder zugedeckt und angerichtet.

Butter-Pastete.

Der Buttermteig wird kleinfingerdick ausgewalkt, mit einem heißen Messer in eine runde Platte geschnitten und auf eine

Pastetenschüssel oder auf ein mit Wasser benetztes Blech gegeben. Der Umfang derselben wird zweifingerbreit mit aufgeklopften Eiern angestrichen, dann eine runde zweifingerbreit größere Platte von eben diesem Teig geschnitten auf die Bodenplatte, auf welche man Servietten in einer Kuppelform übereinander gestellt hat, über diese Servietten gebreitet, mit der unteren gut verschlossen und ein zweifingerbreiter Rand gelassen, das Andere mittelst eines heißen Messers nett ringsherum abgeschnitten. Das Ovale wird mit aufgeklopften Eiern angestrichen und darauf ein runde Platte in der Größe einer Kaisersemmel bis zur Hälfte der Dicke des Teiges eingeschnitten. Der verbliebene Teig wird dünn ausgewalzt und beliebige Dessins davon ausgestochen, wo sodann die eingeschnittene runde Platte in der Form einer Rose damit belegt, mit aufgeklopften Eiern angestrichen wird und Anfangs in einer etwas schwächeren Hitze gebacken. Nach diesem wird die bis zur halben Dicke eingeschnittene Platte vollends durchgeschnitten, abgenommen, die Serviette behutsam herausgezogen und dann das dazu bestimmte Eingemachte eingefüllt und angerichtet.

Vol au vent.

Es wird von $\frac{1}{2}$ Kilogr. Butter ein Buttermenge gemacht, zweifingerdicke ausgewalzt, und eine Platte in der Größe einer Anrichterschüssel geschnitten und mit aufgeklopften Eiern überstrichen.

Danach wird mit einem feinen heißen Messer ein Kreis $\frac{3}{4}$ tief eingeschnitten, so daß noch ein zweifingerbreiter Rand verbleibt, sodann wird es auf ein mit Butter geschmiertes Papier gegeben und auf einem Backblech in eine ziemlich heiße Röhre eingestellt, mit einem Bogen Papier bedeckt, und wenn es in dieser durch 5 Minuten gestanden ist, auf einem Rost vollkommen ausgebacken. (Es soll vierfingerbreit zur Höhe haben.)

Nun wird die eingeschnittene Platte abgenommen, das Vol au vent ausgehöhlt, sodann ein beliebiges Ragout eingefüllt, mit der Platte wieder zugedeckt und angerichtet.

Butter-Keifen.

Von dem Buttermenge wird eine schüsselgroße Platte zweifingerdicke ausgewalzt, daraus ein zweifingerbreiter Keifen gebildet und mit aufgeklopftem Eiweiß angestrichen. Von den Abfällen des Teiges werden beliebig schöne Dessins ausgestochen, der Keifen damit belegt, abermals mit Eiweiß angestrichen, sodann auf ein

mit Wasser bestrichenes Blech behutsam gelegt und Anfangs etwas jäh, später aber etwas schwächer gebacken, dann mit einem Papier zugedeckt.

Vol au vent-Pasteten mit Ragout.

Von dem fein messerrückendick ausgewalkten Buttermehl werden mit einem runden Ausstecher Platten ausgestochen, auf ein mit Wasser benetztes Blech fingerbreit auseinandergelegt und mit Eiweiß angestrichen. Auf diese werden dann messerrückendick, kleinfingerbreit ausgestochene Reifen gegeben, wieder mit aufgeklopften Eiern angestrichen, sodann gelb gebacken. In diese Pasteten füllt man ein beliebiges Ragout und richtet selbe auf einer mit einer Serviette gedeckten Schüssel hoch an und servirt sie als Assiette.

Haché-Pasteten.

Es werden messerrückendicke Platten mittlerer Größe ausgestochen, auf ein mit Wasser benetztes Blech wie die vorigen gelegt, mit Eiweiß angestrichen und auf dessen Mitte ein Löffel voll gekühltes Haché gegeben. Dieses wird mit einer eben so großen Platte, wie die untere bedeckt, etwas befestigt, sodann mit der stumpfen Seite eines kleinen Ausstechers das Haché etwas niedergedrückt, mit Eierklar angestrichen. Ist es dann gelb gebacken, so wird selbes auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel erhoben aufgerichtet und als Assiette gegeben.

Paganini-Haché-Pasteten.

Wenn man messerrückendicke Quadratsflecken bereitet, selbe mit Eiern angestrichen und auf deren Mitte das Haché gegeben, so wird ein eben so großes Quadratsflecken schräg so darüber gelegt, daß es ein Achteck oder einen Stern bildet. Das Haché wird nun mit dem Rücken eines Ausstechers etwas niedergedrückt, mit Eiern angestrichen und so wie die vorigen Pasteten gebacken.

Bratwürstel-Roulade-Pasteten.

Messerrückendicke Flecken werden gewalkt, ein dreifingerbreiter und zweimal so langer Streifen geschnitten und mit aufgeklopften Eiern angestrichen. Sodann werden halbgebratene Bratwürste von der Haut abgelöst, das Ausgelöste auf die Mitte des Streifens nach dessen Breite gelegt und so eingerollt, daß an beiden Enden das Bratwürstel sichtbar ist, worauf man die Ecken des Teiges mit Eiweiß bestreicht und selbe schön gelb backen läßt.

Krustade-Pasteten mit Ragout.

Kleine Wandeln werden mit mürbem oder Buttermteig ausgefütert, mit Erbsen voll angefüllt, gelb gebacken, hiernach die Erbsen ausgeleert. Diese gebackenen Wandeln, welche mit einem beliebigen Ragout gefüllt sind, werden mit auf die Wandeln passenden, von eben diesem Teig gefertigten und gebackenen Deckeln bedeckt und auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel angerichtet.

Macaroni-Pasteten.

Eine Kuppelform gut aus schmieren, mit in Salzwasser gekochten Macaroni auslegen, und selbe mit Eierklar bestreichen, daß der Fesch, womit man fingerdick die ganze Form auslegt, hängen bleibt. (Man verwende Huhn- oder Kalbsfesch dazu.) Dann füllt man Ragout hinein und läßt sie mit Fesch $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen, dann stürzen, mit in Salzwasser gekochtem Karviol, so auch gebackener, dann gebratener Gansleber, womit man selbe nett zudressirt und das andere zum Ragout verwendet, garniren, so auch ausgestochene Trüffel, Krebscheren, Schwefe und feschirte Champignons. Das Ganze wird mit einer Madeira- oder starker Champignon-Sauce servirt.

Ragout-Pastete.

Eine glatte Form wird leicht beschmiert, mit englischem Buttermteig ausgelegt, dann werden sehr viele Champignons würfelig geschnitten, gedünstet und mit Mehl bestäubt, dann ein Bries oder Leber u. dgl. in kleine Stücke geschnitten zu den Champignons, sowie auch einige Dotter daran gegeben; dann werden Macaroni gekocht, klein geschnitten, Parmesan-Käse gerieben und immer eine Lage Fleisch, dann Macaroni und Käse; oben wird sie mit Buttermteig bedeckt, $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken, sodann mit einer starken Champignon-Sauce servirt.

Risollen mit Haché.

Es wird ein Risollen-, mürber oder Buttermteig messerrückendick ausgewalzt und ein handbreiter Streifen mit aufgeklopften Eiern angestrichen; auf dessen Hälfte werden von einem beliebigen Haché Häufchen, Eßlöffel voll, dreifingerbreit voneinander aufgelegt, sodann die andere Hälfte über diese umgeschlagen, gut befestigt und halbrund abgeradelt. Hierauf wird jedes einzeln in aufgekloppte Eier getunkt, mit Semmelbröseln panirt, in heißem Schmalz gebacken,

sodann auf einer Serviette angerichtet, auf deren Mitte ein Sträußchen Peterfilie gelegt, und als Affiette gegeben.

Hirn-Risollen.

Der Risollen- oder Buttermteig wird so wie der vorhergehende zubereitet. Nun wird das Hirn in reines Wasser gegeben, dann abgehäutet, in mit Butter gedünstete fines herbes eingelegt, darin gedünstet, etwas weißer Pfeffer und Muskatnuß dazugegeben, sodann mit einigen Eierdottern legirt und ganz so wie die vorigen verfertigt und auch angerichtet.

Früchten-Risollen

werden ganz so wie die vorigen behandelt, nur daß eine beliebige Gattung Eingefottenes als Fülle genommen wird. Wenn sie auch wie die vorigen gebacken sind, so werden sie mit Zucker bestreut und als Mehlspeise gegeben.

Crème-Risollen mit Mandeln.

Hierzu wird ein sechsfingerbreiter, von Buttermteig gewalkter Streifen gemacht und auf diesem, wie schon aus dem vorigen bekannt ist, von beliebigem Crème Häufchen gemacht. Wenn sie dann verfertigt und mit aufgeklopftem Eiweiß angestrichen sind, werden sie mit Grobucker und fein geschnittenen Mandeln bestreut, auf ein mit Wasser benetztes Blech gelegt und in mittlerer Hitze blaßgelb gebacken.

Germ-Risollen mit Schinken.

Hierzu muß man 25 Dekagr. feines gefähtes Mehl warm stellen, hiernach 7 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, in selbe 4 Dotter einrühren, dann 1 Dekagr. Germ mit 2 Deciliter lauwarmer Milch abrühren, sonach immer einen Löffel voll Mehl und einen Löffel voll Milch wechselweise in einen Weiting einrühren und darin aufgehen lassen. Ist dieses geschehen, so wird es auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, in Mehl eingewälzt und dann messerrückendick ausgewalkt. Jetzt werden 25 Dekagr. fein geschnittener Schinken, 3 Löffel Milchrahm, 2 Eierdotter, etwas Salz und Gewürz gegeben und daraus ein Schinken-Haché gebildet, welches als Fülle dienen muß. Der ausgewalkte Teig wird wie vorhin behandelt und mit diesem Schinken-Haché gefüllt, nach diesem nochmals aufgehen gelassen, dann in

Schmalz gebacken und auf einer mit einer Serviette zierlich gedeckten Schüssel angerichtet.

Ragout-Hütchen.

Es wird ein gewöhnliches Ragout verfertigt, erbsengroß geschnitten, in einer kurzen Buttersauce mit blanchirten Spargelköpfchen und etwas Glace aufgekocht, mit einigen Eierdottern legirt und kalt gestellt; dann wird es auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt, davon zweifingerdicke und einfingerlange Stücke abgeschnitten.

Nachdem nun Oblaten in dreifingerbreite und ebenso lange Spalten geschnitten, mit Eiern angestrichen und das Ragout, welchem man mittelst des Walzens die Form eines Zuckerhütchens giebt, eingewickelt ist, so werden sie in aufgeklopfte Eier und Semmelbrösel getunkt, in heißem Schmalz jäh gebacken, und wenn sie auf einer Serviette angerichtet sind, mit Petersilie garnirt.

Ragout-Cotelettes.

Das Ragout wird ganz so wie das vorige verfertigt. Die Oblaten werden filetförmig geschnitten, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, sodann mit Ragout messerrückendick belegt und mit einer so geschnittenen Oblate bedeckt. Dann wird dessen Rand in Bier- oder Weinteig getunkt, die beiden Seiten mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Semmelbröseln bestreut und so in heißem Schmalz jäh gebacken.

Um ihnen aber das gehörige Aussehen zu geben, schneidet man von einer Petersilienwurzel Cotelettenbein ähnliche Stücke und steckt sie ein. Sodann werden sie, wie bekannt, in einem Kranz angerichtet, mit Papillottes besteckt und in dessen Mitte ein Sträußchen Petersilie gegeben. Man verwendet selbe gewöhnlich als Assiette.

Ragout-Kroketten.

Das verfertigte, legirte und ausgekühlte Ragout wird auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, davon ein fingerlanges und zweifingerdickes Würstchen gedreht, in mit aufgeklopften Eiern angestrichene Oblaten eingewickelt, worauf sie in Eier und Semmelbröseln zweimal panirt, in heißem Schmalz jäh gebacken und als Assiette gegeben werden.

Kalbshirn-Cotelettes.

Diese werden so wie die Ragout-Cotelettes gefertigt, die Fülle aber so wie bei den Hirn-Risollen zubereitet und auch so gebacken und angerichtet.

Kalbshirn-Pofesen.

Von der ganzen Größe einer Semmel werden fingerdicke Scheiben geschnitten, diese dann zu einem Viereck geformt und dessen Dicke über $\frac{3}{4}$ eingeschnitten, in welche man das Hirn, welches wie gewöhnlich zubereitet ist, einfüllt und sodann zuerst in Milch, dann in aufgekloppte gesalzene Eier tunkt (oder mit Semmelbröseln panirt) und in heißem Schmalz bakt. Dieses wird gewöhnlich als Auflage zum Gemüse verwendet.

Suppen-Pofesen mit Hirn.

Die fingerdick geschnittenen Semmelscheiben werden ausgestochen, wie oben eingeschnitten und mit Hirn gefüllt; dann werden 4 Eierdotter mit 1 Deciliter Obers abgesprudelt, die gefüllten Pofesen dareingetunkt, dann ganze Eier mit einigen Dottern gemischt, die Pofesen abermals dareingetunkt, hierauf wie die vorigen gebacken, auf einer Serviette erhaben angerichtet und mit brauner Suppe gegeben.

Fischmilch mit Pofesen.

Das Karpfen-Milchnerbäuschel wird abblanchirt und passirt, die gewöhnlichen fines herbes in Butter anpassirt und nebst 1 Löffel voll Milchrahm und etwas weißem Pfeffer dazugegeben. Sind sie dann wie die vorigen gefüllt und gefertigt, so werden sie gewöhnlich als Auflage zu Fastengemüsen verwendet.

Kalbshirn mit Beschamele.

Das abgehäutete Kalbshirn wird gereinigt, in einer Braise blanchirt, gesalzen und auf einen Plattformdeckel, der am Boden mit klärsirter Butter bestrichen ist, gelegt.

Ist es hier mit Beschamele, welche mit einigen Eierdottern abgetrieben ist, überzogen und mit Semmelbröseln bestreut, so wird es mit klärsirter Butter übergossen und blaßgelb gebacken. Selbes kann entweder trocken oder mit aufgelöster Glace und Limoniensaft gegeben werden, wonach es mit halben Limonienschalen garnirt als Assiette servirt wird.

Gebackenes Kalbshirn.

Dieses wird wie das obige gereinigt, in Mehl und aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln panirt und, wenn es in heißem Schmalz gebacken ist, als Auflage zum Gemüse gegeben. Kann aber zuvor auch blanchirt werden, wo es dann nicht in Mehl getunkt wird.

Kalbshirn-Kroketten.

Zu diesen wird das Hirn ebenso zubereitet, wie zu den Hirn-Cotelettes. Dann werden von Oblaten dreifingerbreite und zweimal so lange Streifen geschnitten, das Hirn darauf gestrichen, zusammengerollt, mit Eiern und Semmelbröseln panirt, in heißem Schmalz gebacken und als Assiette oder als Auflage gegeben.

Kalbsgekröse-Kroketten.

Das weichgekochte Kalbsgekröse wird nudelartig geschnitten, in eine kurze mit 4 Eierdottern legirte Buttersauce gegeben, gesalzen, dann ausgekühlt und so wie die Ragout-Kroketten versertigt und angerichtet.

Erdäpfel-Kroketten.

Auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. heiß passirte Erdäpfel werden ungefähr 10 Dekagr. Butter abgetrieben, die ausgekühlten Erdäpfel eingerührt, sodann 2 ganze Eier und 2 Dotter, eines nach dem anderen ebenfalls damit verrührt und etwas Muskatnuß mit feingeschnittene Limonienschalen eingemischt. Hat man sie dann auf ein Brett herausgegeben, so werden daraus zweifingerdicke und einfingerlange Würstel geformt und in heißem Schmalz gebacken. Selbe können entweder als Speise für sich dienen, wo sie dann mit Zucker und Zimmt bestreut oder mit Chaudeau gegeben werden, oder sie werden als Auflage zu grünem Gemüse und als Garnirung zu feinen Fleischgattungen oder als Assiette verwendet.

Nudel-Kroketten.

Von einem kleinen Ei wird ein Nudelteig gemacht, fein gewalkt und daraus kurze Nudeln geschnitten.

Diese werden in 4 Deciliter kochenden Obers eingekocht, dick ankochen gelassen, mit 3 Eierdottern gebunden und eine Messerspitze Vanillezucker nebst etwas Salz hineingegeben. Sind sie

dann auf ein mit Mehl bestäubtes Brett herausgelegt und kalt geworden, so werden einfingerlange und zweifingerbreite Krokette daraus geformt, diese in aufgeklopfte Eier getunkt, mit Semmelbröseln panirt, dann in heißem Schmalz gebacken und nachdem sie mit Zucker und Zimmt bestreut worden sind, als Mehlspeise angerichtet.

Zwetschen-Krokette.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. getrocknete Zwetschen werden weich gekocht, sehr fein geschnitten, 14 Dekagr. abgezogene Mandeln fein gestoßen, 7 Dekagr. Zucker mit 7 Dekagr. Butter abgetrieben, $\frac{1}{2}$ Semmel in Milch geweicht und gut ausgedrückt. Dieses Benannte wird unter einander gerührt, in selbes 4 Eierdotter, Limonienschalen, Zimmt mit Gewürznelken eingemischt und daraus fingerdicke Würstchen geformt.

Sind diese in mit Eiern angestrichene Oblaten eingewickelt, in aufgeklopfte Eier getunkt und mit Semmelbröseln panirt, so werden sie in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und als Mehlspeise gegeben.

Mandel-Krokette.

7 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit einem Eierklar sehr fein gestoßen, danach werden 7 Dekagr. Geruchzucker mit 4 Eierdottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang recht flaumig gerührt und von 2 Eierklar der feste Schnee leicht eingemischt. Dann werden von Oblaten vierfingerbreite und doppelt so lange Streifen geschnitten, die gerührte Mandelfülle darauf gestrichen, zusammengerollt, sodann in einen Weinteig getunkt, aus diesem in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet.

Reis-Krokette.

Zu diesen werden 14 Dekagr. Reis heiß ausgewaschen, abgeseiht, worauf man selben in 4 Deciliter kochenden Obers dick ankocht, drei Eierdotter, eine Messerspitze voll Salz und einen Kaffeelöffel voll Zucker in selben, so lange er noch heiß ist, einrührt und ihn dann auf ein mit Mehl bestäubtes Brett auslegt und auskühlen läßt.

Ist er hier kalt geworden, so wird daraus mit etwas Mehl eine Striezel geformt, aus dieser Krokette gebildet und wenn selbe in Mehl eingewälzt worden, in heißem Schmalz jäh gebacken.

Wenn sie wie die vorigen angerichtet sind, wird entweder ein Chaudeau oder aufgelöstes Eingefottenes beigelegt.

Reisbirnen.

Der Reis wird wie bei den Profetten zubereitet, sodann die Form einer Birne oder eines Apfels gebildet, die Mitte derselben mit Eingefottendem gefüllt und dann zweimal mit Eiern und Semmelbröseln panirt.

Sind sie dann in heißem Schmalz gebacken, so wird unten eine Gewürznelke, an der Spitze aber ein Stengel von einer Zimrinde eingesteckt und angerichtet wie die vorigen.

Gebackene Crème-Mudeln.

In 4 Deciliter Obers werden 1 Kaffeelöffel voll Mehl, 8 Eierdotter und 14 Dekagr. Vanillezucker eingerührt, dann eine glatte Form mit Butter ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, diese Crème eingefüllt und in Dunst $\frac{1}{2}$ Stunde gesotten. Sodann wird selbes gestürzt, daraus fingerlange und ebenso breite Stücke geschnitten; dann werden von einem Ei feine Mudeln gemacht und die geschnittenen Crémestücke in die Mudeln eingewälzt, in heißem Schmalz blaß gelb gebacken und heiß angerichtet mit Vanillezucker bestreut.

Gebackene Schwämme von Schmarnteig.

Hierzu werden 2 Deciliter Milch mit 7 Eßlöffel voll Mehl sehr fein abgerührt, dazu 3 ganze Eier, eine Messerspitze voll Salz, ein Kaffeelöffel voll Zucker eingerührt; sodann wird die dazu bestimmte Form in heißes Schmalz, aus diesem aber die Außenseite derselben in den Teig so getunkt, daß $\frac{3}{4}$ Theile derselben vom Teig bedeckt sind, inwendig aber kein Teig eindringt. Nun wird selbe sammt dem anklebenden Teig abermals in heißes Schmalz gegeben, darin gelb gebacken und die sich bildende Schwammform abgeschüttelt und nach Bedarf so wiederholt verfahren. Diese werden dann beliebig gefüllt, oder zu einem glacirten Apfelspürée mit den Stengeln zu Boden als Garnitur gegeben. Auch können sie mit Ragout gefüllt als Assiette gegeben werden.

Gebackene Schwämme von Mandelteig.

7 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit $\frac{1}{2}$ Eiweiß sehr fein gestoßen, 4 Dotter und 5 Dekagr. Geruchzucker sehr flaumig

gerührt, dann 4 Eßlöffel voll Mehl, 1 Deciliter Obers, von 3 Eierklar der Schnee leicht eingemischt, sodann gebacken wie die vorigen und mit Wein oder beliebigem Obers-Chaudeau angerichtet.

Rosenkrapfen.

Es werden 25 Dekagr. Mehl auf ein Brett gegeben, darin 7 Dekagr. Butter mit 3 Dottern, 2 Deciliter Milchrahm, einer Messerspitze voll Salz und einem Kaffeelöffel voll Zucker gegeben und daraus ein Teig mit beiden Händen abgearbeitet, bis er Blasen macht, sodann eine Stunde rasten gelassen.

Nach diesem wird er messerrückendick ausgewalzt, mit einem dazu bestimmten Ausstecher ausgestochen, wobei für einen derlei Krapfen vier solche Blätter so aufeinander gelegt werden, daß die Zacken die Einschnitte des unteren Blattes decken und so eine Rose bilden. Jede Mitte wird mit Eiern angestrichen, damit sie zusammenhalten, wobei man mit einem Finger noch daraufdrückt.

Hierauf werden sie in heißem Schmalz blaßgelb gebacken, dabei etwas geschüttelt, dann mit Vanillezucker bestreut, in jedes Grübchen oben ein Stück Eingefotenes gegeben und angerichtet.

Schneeballen.

Man muß 28 Dekagr. Mehl mit 21 Dekagr. Butter abdrücken, mit beiden Händen abbröseln, in der Mitte eine Grube machen, 3 Dotter, einen Kaffeelöffel voll Zucker, eine Messerspitze voll Salz und 1 Deciliter Obers darein geben, mit einem Messer gut vermischen und mit beiden Händen gut bearbeiten, bis er Blasen macht, dann etwas rasten lassen. Hat er genug gerastet, so werden thalergroße Laibchen daraus geformt, messerrückendünne Flecken ausgewalzt und mittelst eines Krapfenradsels fingerbreite Streifen eingeschnitten, doch aber der ganze Flecken gebunden gelassen. Diese Streifen werden nun auf einen Kochlöffelstiel wechselweise aufgenommen, in heißes Schmalz so eingedreht, daß sie eine Ballenform erhalten wird (dabei die Pfanne etwas geschüttelt, blaßgelb gebacken, sodann mit Vanillezucker bestreut und gleich angerichtet.

Schneeballen in der Form gebacken.

Es wird Mehl für fünf Dotter auf ein Brett gegeben, dazu ein Kaffeelöffel Obers, eine Messerspitze voll Zucker und Salz. Dieses rührt man zu einem Teig, bis er Blasen macht

und formt dann etwa 30 Raibchen. Diese werden messerrückendick und rund ausgewalzt und in halb so breite Streifen wie bei den vorigen geradelt. Die Streifchen werden dann von einander gelöst, zu Häufchen geformt und in die dazu von Blech bestimmte Ballenform, welche zuvor in Schmalz heiß gemacht wird, eingelegt. Hierauf muß man die Form schließen und gleich in dem heißen Schmalz unter mehrmaligem Wenden backen, dann selbe öffnen und den Ballen herausrollen lassen, welcher mit Vanillezucker bestreut und angerichtet wird.

Buckerstrauben.

Zur Bereitung derselben muß man in einen Topf 3 Eßlöffel feines Mehl, 2 Löffel Zucker, 3 Löffel voll Obers und einen Löffel Wein geben, dieses sehr fein abrühren und von 4 Eierklar den festen Schnee einmischen, sodann diesen Teig durch einen Straubentrichter in heißes Schmalz eintropfen lassen. Sind dann die Strauben auf beiden Seiten gebacken, so werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen, über einen Waller gebogen, angerichtet und mit Zucker bestreut.

Schnürkrapsen.

7 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit $\frac{1}{2}$ Eiweiß sehr fein gestoßen, dann 7 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben, die gestoßenen Mandeln in selbe eingerührt, nebst 14 Dekagr. Geruchzucker, 5 Dottern, 2 Löffeln Milchrahm und 25 Dekagr. Mehl, der daraus bereitete Teig etwas anziehen gelassen, worauf selber auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, zu einer Striezel geformt, messerrückendick ausgewalzt und daraus daumenlange und zweifingerbreite Streifchen geradelt und an das dazu bestimmte Eisen aufgelegt werden. Hat man sie mit Spagat gleichlaufend fingerbreit von einander überbunden und frei in heißem Schmalz gebacken, so wird der Spagat behutsam abgenommen, die Krapsen angerichtet und noch heiß mit Zimmt und Zucker bestreut. Sie können auch von Buttermilch gemacht werden.

Sprizkrapsen.

Zu diesen wird der gewöhnliche Brandteig in ein Sprizkrapsenrohr eingefüllt, der Stößel in heißes Schmalz getunkt, in runden Reifchen der Teig in heißes Schmalz eindressirt, die Pfanne gut geschüttelt, so auf beiden Seiten gelb gebacken und dann herausgenommen, mit Zucker bestreut und gleich angerichtet.

Gebackene Erbsen.

Eben derselbe Teig wird in die Spritze, welche jedoch nur einen federkielartigen Ausstecher haben darf, eingefüllt, daraus die Erbsen unter fortwährendem Bewegen der Pfanne am Feuer in das heiße Schmalz eingeschnitten, mit einem Backlöffel öfter gerührt und sonach, wenn sie schön gelb gebacken sind, herausgenommen und zu einer braunen Suppe auf einem Teller beigelegt.

Oberschnitten.

4 Deciliter Obers, 5 Eierdotter, 7 Dekagr. Vanillezucker werden mitsammen abgesprudelt, darein von 2 abgeriebenen Semmeln die weißen Brösel gegeben und etwas ansaugen gelassen. Dann wird eine Sturzkasserole mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht, die Masse eingefüllt, $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst gekocht, sodann auf ein Nudelbrett gestürzt. Hat man davon fingerbreite Schnitten geschnitten, diese in aufgeklopften Eiern und Semmelbröseln paniert, so werden selbe in heißem Schmalz gelb gebacken, dann herausgenommen und mit Vanillezucker bestreut.

Crème-Krapfen.

4 Deciliter Obers mit 6 Dottern, 7 Dekagr. Orangenzucker, 1 Eßlöffel Mehl sehr fein abrühren, in eine ausgeschmierte Sturzkasserole einfüllen, $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst backen, dann stürzen und auskühlen lassen. Aus diesem werden nun mit einem Ausstecher nach beliebiger Größe Krapfen geformt, diese in Eier getunkt, mit Semmelbröseln paniert, dann in heißem Schmalz jäh blaßgelb gebacken und mit Vanillezucker bestreut.

Gebackene Aepfel.

Von deutschen Maschanzger-Aepfeln werden die Stengel rund herausgeschnitten, die Kerne ausgehöhlt, und wenn die Aepfel abgeschält sind, sammt den Stengeln in Mehl eingewälzt, in aufgeklopfte Eier getunkt und in Semmelbröseln einpaniert.

So zubereitet, werden selbe in heißem Schmalz gebacken, darauf mit beliebigem Eingefottenen gefüllt, die Stengel wieder in ihre frühere Lage eingesetzt, und wenn selbe mit Zucker bestreut sind, angerichtet.

Gebackene Aepfelscheiben.

Hierzu werden entweder deutsche Maschanzger-, Rosen- oder Reinette-Aepfel gewählt, abgeschält, in fingerdicke Scheiben

geschnitten, die Kerne mit einem kleinen runden Ausstecher ausgestochen, die Scheiben in Zucker eingewälzt und 1 Stunde liegen gelassen, worauf sie in Weinteig eingetunkt, in heißem Schmalz gebacken, herausgenommen und mit Zucker bestreut angerichtet werden.

Sie können auch glacirt werden, indem man sie nämlich dicht mit Zucker bestreut, selbe in eine jäh erhitzte Röhre stellt, bis der Zucker schmilzt und dadurch glaceartig wird.

Gebackene Zwetschen.

Von aufgeschwellten dürren oder frischen Zwetschen werden die Kerne ausgelöst, dafür Mandelkerne eingesetzt, danach in Bier- oder Weinteig getunkt, in heißem Schmalze gebacken und entweder bloß in Zucker oder in Chocolate mit Zucker eingewälzt und angerichtet.

Gebackene Mandeln.

Es werden 10 Defagr. Mandeln mit einem Tuche abgewischt, mit den Schalen fein gestoßen, dann auf ein Brett 18 Defagr. Mehl, 7 Defagr. Geruchzucker, 9 Defagr. Butter, Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß und die gestoßenen Mandeln gegeben, mit einem Waller abgedrückt, mit beiden Händen abgebrösel, dann 4 Eierdotter mit einem Messer eingemischt und zu einer Striezel geformt. Hat man die Masse mit einem Messer durchstrichen, so wird sie abermals zu einer Striezel geformt, steif werden gelassen, fingerdick ausgewalzt, mit einer Mandelform ausgestochen und nachdem sie in heißem Schmalz gebacken ist, mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet.

Früchten-Pofesen.

Hierzu werden die Semmelscheiben wie bei den Hirn-Pofesen zubereitet, mit Eingefottenem oder zubereiteter Zwetschenfülle gefüllt. Hierauf wird rother Wein mit Zimmt, Gewürznelken und Zucker gekocht, ausgekühlt, die gefüllten Semmel darein getunkt, etwas ansaugen gelassen, herausgenommen, dann entweder mit Eiern und Semmelbröseln panirt oder in Milch und darauf in Weinteig getunkt, sodann in heißem Schmalz gelb gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und angerichtet.

Zwetschenfülle zu bereiten.

Diese Fülle wird bereitet, indem man weichgekochte Zwetschen auslöst, fein schneidet, mit etwas Zwetschensaft,

Zucker, Zimmt und Limonienschalen abrührt und dieses zum Füllen verwendet.

Zwetschenflecken.

Der vorbeschriebene Teig wird messerrückendick gewalzt, zu einem Viereck geschnitten und dieses auf ein mit Butter beschmiertes Backblech gelegt; darauf einige unbemerkbare Einschnitte mit einem feinen Messer gemacht, dann der äußere Rand regelmäßig aufgebogen, der Boden mit Zucker dicht, wie auch etwas mit Gewürznelken, Zimmt, feingeschnittenen Limonienschalen bestreut, mit frischen, von den Steinen ausgelösten Zwetschen dicht belegt, der Rand mit aufgeklopften Eiern angestrichen, hiernach auf den Boden der Röhre gestellt, damit es von unten mehr Hitze erhält, so gelb gebacken, mit Zucker bestreut, in nette Stücke geschnitten und angerichtet.

Früchten-Delein.

Wird derselbe Teig wie oben genommen, in einen runden Flecken, zweifingerbreit größer, als das dazu bestimmte Tortenplattl gewalzt, auf dieses beschmierte Plattl aufgelegt, in der Mitte mit der Messerspitze wie bei dem Vorigen Einschnitte gemacht, worauf man den Rand mit dem Daumen und Zeigefinger in nett dressirte zweifingerbreite Falten aufbiegen, mit ausgelösten Zwetschen, Pfirsichen, Kirschen, abgerebelten Ribiseln, Stachelbeeren, Himbeeren oder Erdbeeren belegen, den Rand mit aufgeklopften Eiern anstreichen, sodann in einen Reifen einsetzen, wie die obigen backen, mit Zucker bestreuen und anrichten muß.

Bei saueren Früchten wird doppelt so viel Zucker zum Boden, dagegen, wenn eingelegte Compots gebraucht werden, sehr wenig Zucker gegeben.

Französische Quiche.

Hierzu wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. gegangenen Semmelteiges genommen, in diesen 14 Dekagr. Butter eingeknetet und etwas rasten gelassen; dann wird ein Backblech mit Butter geschmiert, der Teig messerrückendick und so groß als das Blech ausgewalzt, darauf gegeben, sodann einige Einschnitte in der Mitte gemacht, wie beim Vorigen der Rand dressirt und gefaltet. Hat man dann 7 Deciliter Milchrahm mit 10 Eierdottern abgesprudelt, gesalzen und auf die Mitte aufgegossen, so wird es mit etwas Butter belegt, gelb gebacken, heiß in Stücke geschnitten und zum Thee gegeben.

Aepfelstrudel von englischem Teig.

Der vorbeschriebene Teig wird messerrückendick zweihandbreit und backblechlang ausgewalzt, daraus ein Streifen geschnitten, auf das mit Wasser benetzte Backblech gelegt, der Boden von dem Teige dicht mit Zucker und etwas Zimmt, feingeschnittenen Limonienschalen bestreut; dann werden entweder geschälte deutsche Maschanzger oder Reinette-Äpfel in kleine Spalten geschnitten, gepuzte Rosinen und Weinbeeren auf die Hälfte des Teiges nach der Länge gelegt, der Rand mit aufgeklopften Eiern angestrichen, sodann die andere Hälfte überschlagen, daß beide Enden zusammenpassen, mit einem Messer auf dem Rande mehrere Einschnitte gemacht, oben mit Eiern angestrichen, gelb gebacken und in Stücke geschnitten angerichtet.

Mandelstrudel.

Zu diesem wird der Teig wie vor zubereitet, dann 14 Dekagr. Geruchzucker, 14 Dekagr. abgezogene, gestoßene Mandeln, welche beim Stoßen mit etwas Eiweiß benetzt werden, und 8 Eierdotter mitsammen $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dazu etwas Zimmt, Muskatnuß, von 2 Eierklar der Schnee leicht eingemischt, sodann auf den Teig aufgestrichen, wie die Vorigen überschlagen, am Rand einige Einschnitte gemacht, hierauf wie bekannt gebacken und angerichtet.

Butterteig-Corte.

Es werden aus dem messerrückendick ausgewalzten Butterteig 3 Blätter schüsselgroß geschnitten, auf ein mit Wasser benetztes Blech nebeneinander gelegt und in der Mitte der Blätter einige Einschnitte gemacht, daß er kleine Blasen bekommt und mit aufgeklopften Eiern angestrichen. Auf das eine angestrichene Blatt wird von fingerbreit geradelten Butterteig-Streifen ein Gitter geflochten, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, der Rand mit einem fingerbreiten Butterteigreiß bedeckt, welcher ebenfalls mit Eiern angestrichen wird, befestigt und gebacken. Die anderen 2 Blätter werden entweder mit Eingesottenem oder Apfelpüree überstrichen, sodann auf einander gelegt, daß das mit dem Gitter belegte nach oben kommt. Dann werden in diese Carrés eingesottene Ribisel oder Weichsel eingefüllt, mit Zucker bestreut und angerichtet.

Butterreifen-Corte.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Butterteig wird messerrückendick gewalzt, 8 Reifen daraus geformt und zwar jeder um eine Fingerbreite kleiner, dann

mit aufgeklopften Eiern angestrichen und auf einem mit Wasser benetzten Blech gelb gebacken. Hierauf wird Schnee geschlagen, der Rand des Reifens damit bestrichen, darauf in fein geschnittene Mandeln, welche mit Grobzucler gemischt sind, eben eingerollt und getrocknet; sodann muß man vier Reifentanten in mit Alfermesaft gefärbten Grobzucler, die anderen vier in feingeschittenen mit Grobzucler gemischten Pistazien einwälzen, auf einem warmen Orte trocknen und wechselfärbig aufeinander legen. Von jedem Reifen wird die obere Fläche mit beliebiger Marmelade bestrichen, der letzte mit Zuckerglasur überzogen, getrocknet und mit Früchten zierlich belegt.

Englische Detten.

Von englischem Teige wird ein messerrückendicker handbreiter Streifen gewalzt, auf ein mit Wasser benetztes Blech gelegt, mit aufgeklopften Eiern angestrichen und etwas durchstochen. Sodann werden deutsche Maschanzger-Äpfel in feine Spalten geschnitten, der Boden der Teigplatte messerrückendick mit Zucker und Zimmt bestreut, mit den Spalten belegt und mit einem harten Fingerteig überflochten. Hat man den Rand mit einem Reifen von englischem Teig, welcher mit Eiern angestrichen ist, befestigt, so wird die ganze Oberfläche mit Eiern angestrichen, gelb gebacken, in beliebig große Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut.

Äpfel im Schlafrock.

Diese werden ausgehöhlt, abgeschält, in Zucker eingewälzt und mit Eingefottenem gefüllt. Der Buttermteig wird messerrückendick ausgewalzt, in Quadrate geschnitten, dann werden ebenfalls ein fingerbreiter, für jeden Apfel aber zwei Streifen, welche über dieselben kreuzweise eingeschlagen werden, ganz mit Eiern angestrichen, auf die Mitte des Quadratsfleckchens, welches so groß sein muß, daß es den ganzen Apfel deckt, befestigt und die vier Ecken aufgebogen, welche an den angestrichenen Streifen festhalten müssen.

Die vier übereinander zu liegen kommenden Spizen werden mit einem kleinen, mit aufgeklopften Eiern angestrichenen Fleckchen befestigt. Danach wird die ganze Oberfläche mit aufgeklopften Eiern überstrichen, mit feingefähtem Zucker überstreut, gelb gebacken und angerichtet.

Mandelstriezel.

Von Buttermteig schneidet man fingerlange oder etwas breitere Streifen, giebt von der unten angegebenen Mandelfülle 1 Kaffee-

löffel voll darauf, bestreicht die Flecken rundherum mit Eiern, schlägt sie gut übereinander, drückt sie an den Seiten etwas zusammen, damit die Fülle nicht ausläuft, bestreicht sie wieder mit Eiern und backt sie schnell. Hierauf überzieht man sie mit Limonien-Eis und bestreicht sie mit geschwellten, fein geschnittenen Pistazien.

14 Dekagr. Zucker wärmt man mit 4 Eierdottern und einem ganzen Ei, giebt dann 14 Dekagr. sehr fein gestoßene Mandeln darauf, rührt noch ein wenig, giebt eine Handvoll weiße Brösel hinein und läßt es eine Weile anziehen.

Butterteig-Kipfel.

Hierzu wird der Butterteig messerrückendick gewalzt, in Dreiecke geschnitten, auf deren Mitte ein Kaffeelöffel voll Eingefotenes gegeben, ringsherum mit Eiern angestrichen, dann so zusammengerollt, daß die Ecke nach außen zu liegen kommt und das Ganze die Form eines Kipfels erhält. Ist es sonach ganz mit Eiweiß angestrichen und mit Grobzucker oben bestreut, so wird es gelb gebacken.

Maultaschen.

Der Butterteig wird messerrückendick gewalzt, in fingerlange und dreifingerbreite Streifen geschnitten, mit Eiern ringsherum angestrichen, auf dessen Mitte ein Kaffeelöffel voll Mandelfülle gegeben, die Theile gegen einander so überschlagen, daß die Kanten in die Mitte fallen, sich zugleich kreuzen und durch ihre kleine Oeffnung die beim Backen aufgehende Fülle zum Vorschein kommt. Die ganze Oberfläche wird mit Eiern angestrichen, mit Zucker bestreut und sodann gelb gebacken.

Butter-Krapfen.

Wenn der Butterteig papierdünn gewalzt und daraus runde Blättchen gestochen sind, so werden sie auf ein Blech fingerbreit von einander gelegt und mit aufgeklopften Eiern angestrichen. Sodann werden etwas kleinere Reifchen, als das Blättchen ist, ausgestochen, mit Eiern angestrichen und auf das Blättchen gelegt, auf dieses werden dann mit einem Dessin ausgestochene Reifchen befestigt, worauf es mit etwas Eiweiß bestrichen, gelb gebacken, mit Zucker bestreut und mit Eingefottem gefüllt wird.

Butterteig-Krapfen mit Mandeln.

Der Butterteig wird messerrückendick ausgewalzt, mit einem Rosetten-Ausstecher Blätter, und zwar für jeden Krapfen zwei, ausgestochen. Nun wird das untere mit Eiern angestrichen, mit Marillen-Marmelade gefüllt, passend aufeinander gelegt, etwas niedergedrückt, oben mit Eiern angestrichen, mit feingeschnittenen Mandeln und Grobzucker bestreut, gelb gebacken, mit eingesottenen Weichseln belegt und mit Zucker bestreut.

Pariser-Stangel.

Der Butterteig wird messerrückendick ausgewalzt, darauf eine Eiersglasur gestrichen, sodann mit einem heißen Messer fingerlange und daumenbreite Streifen herabgeschnitten, mit Hilfe eines Messers auf das Backblech gelegt, in einer unteren überkühlten Röhre blaßgelb gebacken und dann in einer Serviette im Kranz angerichtet.

Glacirte Butterteig-Filets mit Mandeln.

Der Teig wird wie der obige ausgewalzt, ebenso glacirt und mittelst einer heißen Filetsform Filets ausgestochen, worauf man auf die Mitte eines solchen Filets eine abgezogene Mandel einsetzt, sodann wie die vorigen backt und anrichtet.

Glacirte Früchten-Schnitten.

Zu diesen wird der Butterteig papierdünn ausgewalzt, mit Apfelspüree dünn überstrichen, ein ebenso großes Butterteigblatt darüber gelegt und etwas auf einander gedrückt. Hat man es mit Eiern angestrichen, gelb gebacken, mit beliebiger Marmelade überzogen und in einer überkühlten Röhre etwas getrocknet, so wird es mit einer Wasserglasur überzogen, getrocknet und in fingerlange und zweifingerbreite Streifen geschnitten.

Crème-Schnitten.

Nachdem der Butterteig wie der obige gewalzt, auf das Backblech gegeben und darin einige Einschnitte gemacht sind, werden 2 Eßlöffel Mehl, 6 Eierdotter, 4 Deciliter Obers, 14 Dekagr. Vanille- oder Orangenzucker in eine Kasserole gegeben, sehr rein und glatt abgerührt, sodann am Feuer gerührt, bis es dick wird. Hierauf wird es ausgekühlt, von 6 Eierklar der Schnee eingemischt, die Teigplatte damit überstrichen, eine eben

so große Teigplatte darauf gegeben, etwas niedergedrückt, dann mit Eiern angestrichen, blaßgelb gebacken, wie die vorigen geschnitten und mit Zucker bestreut.

Gewundene Butterteig-Stangel.

Der messerrückendick ausgewalkte Teig wird in daumenbreite beliebig lange Bänder geschnitten, die Bänder gewunden, mit beiden Enden auf das Backblech befestigt, mit Eiern angestrichen, mit Zucker bestreut und gelb gebacken. Sodann wird es von dem Backblech abgenommen, die beiden Enden in Eierschnee getunkt und wie bei der Butterreis-Torte gefärbt und über zwei etwas erhabenen Gegenständen, z. B. Kochlöffel etc. getrocknet. Zwischen die Oeffnungen kommt Ribisel- oder Nespelfülle, dann werden sie in ein Viereck übereinander gelegt.

Flampinerl.

Zu selben muß man 25 Dekagr. Mehl auf ein Brett geben, 4 Dekagr. Butter einschneiden, etwas salzen, mit leichtem kalten Obers einen Teig anmachen, selben sehr fein bearbeiten und zu einer Striezel formen. Von dieser Striezel werden zweikreuzergroße Laibchen gemacht, mit Mehl bestäubt, auf einander gelegt und so zugedeckt eine Stunde rasten gelassen. Nun werden daraus kleine runde Fleckchen ausgewalkt, auf ein Brett gelegt, mit einem Messer bestrichen, mit fein geriebenem Salz oder Zucker bestreut oder auch ohne dieses gelb gebacken.

Von diesem Teige können auch Brezen oder Stangel gemacht und zum Thee gegeben werden.

Wasserteig-Salzflecken.

4 Deciliter Wasser werden in 7 Dekagr. Butter kochend werden gelassen, dann 25 Dekagr. Mehl eingerührt, am Feuer, bis es sich von der Kasserole löst, gerührt, sodann auf ein Brett herausgegeben und zugedeckt auskühlen gelassen. Ist es dann papierdünn ausgewalkt und thalergroß rund ausgestochen, so wird es auf ein dicht mit Butter beschmieretes Backblech gelegt, jedoch in der Mitte etwas gestupft, mit Eiern angestrichen, mit sehr fein geriebenem Salz bestreut und gelb gebacken.

Salz-Stangel.

Der Butterteig wird fein messerrückendick und zweihandbreiten lang gewalkt, mit Eiern angestrichen und mit feinem

Salz bestreut. Hat man dann mit einem heißen Messer Streifen daraus geschnitten, so werden sie mit den Ranten auf das Backblech gelegt, gelb gebacken, von diesem sodann abgenommen und zum Thee servirt.

Brioche.

25 Dekagr. Mehl, 4 Dekagr. Germ, etwas lauwarms Wasser und Salz; diese Masse wird auf einem Brett mit beiden Händen sehr fein wie ein Strudelsteig bearbeitet, sodann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben und mit einem gewärmten Weiting zugedeckt. Wenn der Teig sich zweifingerbreit gehoben hat, wird er klein zerbröckelt.

In 70 Dekagr. Butter wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, Salz, 12 Dotter und 6 ganze Eier, 2 Deciliter dickes Obers, 2 Pöffel Zucker hineingegeben, alles zu einem Teige bearbeitet, auf kleine Stücke abgebröckelt, sodann mit dem früher zubereiteten Teige gemischt und gut abgeknetet. Hat man es zu einem Laibe geformt und in eine Serviette eingeschlagen, so wird es in einem irdenen Geschirr auf einen kühlen Ort oder auf's Eis zugedeckt gestellt, bis es doppelt so hoch aufgegangen ist, dann abermals auf ein Brett herausgegeben und für ein kleines Laibchen davon 1 Stück abgenommen. Hierauf wird das andere zu einem flachen runden Laib ausgewalzt, in dessen Mitte eine kleine Vertiefung gemacht, mit Eiern angestrichen und auf ein mit Butter beschmiertes Papier in einer Plattform eingesetzt. Von dem abgenommenen Teige wird ein gespitztes Laibchen geformt, in die Vertiefung des großen eingesetzt, dann nochmals mit Eiern angestrichen, mit einem Messer ringsherum Einschnitte gemacht, sehr langsam durch $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken und zum Thee gegeben.

Milchbrot.

Um selbes gut zu bereiten, muß man 4 Liter Mehl in einen Weiting geben, 9 Dekagr. Germ mit 1 Liter Milch darin glatt abrühren, klein schlagen, aufgehen lassen, 6 Dotter mit 2 Deciliter lauwarmer Milch absprudeln, 2 Deciliter klärsirte lauwarms Butter, 14 Dekagr. Limoniensucker, etwas Ingwer, etwas Salz, dieses ebenfalls absprudeln und in den Teig ein-kneten. Sodann läßt man selben aufgehen, giebt etwas Wein-beeren und Rosinen darein und legt ihn dann auf ein Brett,

wo man daraus Laibchen nach beliebiger Größe formen, auf ein mit Schmalz bestrichenes Backblech legen, etwas aufgehen lassen, mit Eiern anstreichen und langsam backen muß.

Mohn-Striezel.

Zu dieser wird der vorige Teig genommen, 1 Stück in 10 Theile getheilt und zu beliebig langen Streifen gewalzt. Von diesen werden zuerst fünf, dann drei mitsammen geflochten, die zwei letzten werden bloß gedreht, mit Eiern angestrichen, aufeinander gelegt, nochmals aufgehen gelassen, dann mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Mohn bestreut und so wie das obige gebacken.

Erdäpfelbrot.

1½ Kilogr. Mehl, 30 Dekagr. Butter werden mitsammen abgedrückt, dann 25 Dekagr. passirte trockene Erdäpfel, 5 Dekagr. Germ, 1 Liter lauwarme Milch, 5 Dekagr. gestoßener Vanillezucker, 8 Dotter, dieses alles mitsammen abgesprudelt, ½ Köffel voll Salz wie auch die Erdäpfel und das Abgesprudelte in das Mehl gegeben und mit einem Messer gut durchgemischt. Hat man es mit beiden Händen fein bearbeitet und in drei Theile getheilt, so werden daraus drei Laibchen geformt, in mit Mehl ausgefähte Backsimperl eingelegt, aufgehen gelassen, dann auf ein mit Butter beschmiertes Backblech gestürzt, mit Milchwasser überstrichen und langsam zwei Stunden gebacken.

Klezenbrot.

Man giebt 2½ Kilogr. Mehl und 8 Dekagr. aufgelösten Germ in einen Weiting, setzt ein Dampfel, sprudelt 30 Dekagr. zerlassene Butter mit lauwärmer Milch ab, salzt es und macht den Teig ebenso wie einen Strudelteig an. Hierauf arbeitet man ihn am Nudelbrett ab, giebt ihn wieder in den Weiting zurück, stellt ihn an einen lauen Ort und läßt ihn gehen. Hierauf schneidet man: 1 Kilogr. Rosinen ohne Kern (1 Kilogr. aufgelöste Rosinen), 1 Kilogr. Weinbeeren, ½ Kilogr. Datteln, 1 Kilogr. Feigen, ½ Kilogr. Citronade, ½ Kilogr. verzuckerte Orangenschalen, 1 Kilogr. geschwellte Mandeln, ½ Kilogr. Pignoli, 4 Deciliter Nüsse, 1 Kilogr. gekochte Klezen, 1 Kilogr. gekochte Zwetschen grob nudelig, mengt alles gut durcheinander, giebt die Schale von einer Limonie und einer Orange, welche

man Tags zuvor in 3 Deciliter Slivowitz eingeweicht hat, darüber und läßt es einige Stunden stehen. Hierauf mengt man 3 Deciliter Rum, 3 Deciliter Vanilleliqueur, ein Eßlöffel voll Gewürz, Zimmt und Nelken gut mit einander und läßt dieses Gemenge einige Stunden stehen. Man kann übrigens auch Zwetschensaft nehmen und den dritten Theil des Teiges in die Kleben hinein-zupfen, worauf man es so gut verarbeiten muß, daß der Teig nicht mehr sichtbar ist. Den übrigen Teig walkt man zu Flecken aus und belegt ihn mit aus der Fülle geformten Laibchen, nimmt ihn rundherum zusammen, zupft den übrigen Teig ab, welchen man wieder verwenden kann, legt das Ganze umgekehrt auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, läßt es gehen, bestreicht es mit lauwarmem Wasser und backt es eine gute Stunde.

Feines Klebenbrot.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Feigen, $\frac{1}{2}$ Kilogr. ausgelöste große Rosinen, $\frac{1}{2}$ Kilogr. abgezogene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Kilogr. abgeklaubte Weinbeeren, 25 Dekagr. ausgelöste Datteln, 25 Dekagr. Citronade, 14 Dekagr. Pignoli, 14 Dekagr. Pistazien, 1 Kilogr. geschwellte ausgelöste Zwetschen, 25 Dekagr. getrocknete Birnen, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Amorellen, 25 Dekagr. ausgelöste Nüsse, dieses alles wird nudelig geschnitten, mit Maraschino, Rosoglio oder Runsch-Essenz angefeuchtet und so über Nacht stehen gelassen. Dann wird eine Drangen- und Limonienschale fein geschnitten, 25 Dekagr. Vanillezucker, Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß und Ingwer untereinander gemischt und mit all' diesem 1 Kilogr. brauner Brotteig gemengt.

Nun werden $1\frac{1}{4}$ Kilogr. Milchbrotteig auf so viele Theile getheilt, als man Striezel oder Laibchen formen will, diese werden dann messerrückendick ausgewalkt, mit Eiern angestrichen, die obige Masse daraufgegeben und vermachet. Hat man ihnen die beliebige Form gegeben, sie auf ein mit Butter beschmieretes Backblech gelegt und aufgehen gelassen, so werden sie mit aufgeklopften Eiern angestrichen, langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken und nach einigen Tagen erst zum Gebrauche genommen.

Kümmel-Kolatschen.

Man muß 7 Deciliter Mehl mit 20 Dekagr. Butter abdrücken, 1 Deciliter lauwarmen Obers mit 2 Dekagr. Germ und etwas Salz dareinrühren, den Teig gut abschlagen, auf ein

mit Mehl bestaubtes Brett geben und zu einer Striezel formen. Aus dieser werden halbeiergroße Laibchen gemacht, diese auf ein mit Butter beschmiertes Blech gelegt, daselbst aufgehen gelassen, mit Eiern angestrichen, worauf man mit einem Kochlöffelstil in jedes drei Rücken eindrückt, in jede ein erbsengroßes Stückchen Futter giebt, selbe sodann mit Kümmel und Salz bestreut, in mittlerer Hitze backt und noch in heißem Zustande zum Thee giebt.

Käse-Kuchen.

40 Dekagr. Mehl werden in einen Weiting gegeben, 2 Deciliter Obers mit 2 Dekagr. Germ, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, 4 Dekagr. klärsirte Butter, etwas Salz, 1 Kaffeelöffel voll Zucker mitsammen abgesprudelt, in das Mehl eingerührt, der Teig festgehalten, fein abgeschlagen und aufgehen gelassen. Hierauf wird selber auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, fingerdick ausgewalzt, mit einem Krapsenstecher ausgestochen, diese ausgestochenen Kuchen auf ein mit Butter beschmiertes Backblech gelegt, nochmals aufgehen gelassen, worauf man in jeden einige Grübchen eindrückt, mit Eiern aufstreicht, in die Grübchen etwas Butter giebt, sodann mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, jäh backt und heiß zum Thee giebt.

Kümmel-Stangeln.

Hiezu werden 25 Dekagr. feines Mehl etwas gefalzen, mit 7 Dekagr. Butter abgedrückt, 1 Dekagr. Germ mit 1 Deciliter lauwarmen Obers abgerührt, in das Mehl eingemischt, fein wie ein Strudelsteig bearbeitet und zugedeckt aufgehen gelassen. Hat man dann selben in nußgroße Stückchen geschnitten, diese zu Stangeln geformt und auf ein mit Butter beschmiertes und auf Blech gelegtes Papier gebracht, so werden sie nochmals gehen gelassen, dann mit Eiern angestrichen, mit Kümmel bestreut und langsam gelb gebacken.

Gernschnitten.

Wenn man 14 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben, 3 Dotter, 1 ganzes Ei, eines nach dem anderen eingerührt hat, so werden 4 Pöffel lauwarmes Obers mit 2 Dekagr. Germ abgerührt, 20 Dekagr. Mehl nebst etwas Salz theilweise in das Ganze eingerührt und die Masse auf ein mit zerlassener Butter beschmiertes Backblech gebracht und aufgehen gelassen, mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Mandeln, welche mit Grobucker gemischt sind, bestreut, langsam gebacken und beliebig geschnitten.

Ther-Brezken.

Zu diesen muß man 35 Dekagr. Butter flaumig rühren, darein 4 Dotter, 4 ganze Eier, 10 Dekagr. Vanillezucker einrühren, sowie 3 Dekagr. Germ mit 2 Deciliter lauwarmen Obers und $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl in das Obige theilweise einrühren, dieses nebst etwas Salz zu einem Teig bearbeiten und selben aufgehen lassen. Nun werden davon kleine Brezken geformt, auf ein mit Butter bestrichenes und auf Blech gelegtes Papier gebracht, nochmals aufgehen gelassen und mit Eiern angestrichen, dann langsam gelb gebacken.

Germkipfel mit Mohn.

Zuerst werden 14 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben, 5 Dotter und 1 Löffel voll Geruchzucker eingerührt, dann 2 Dekagr. Germ mit 2 Deciliter Obers abgerührt und in das Ganze 30 Dekagr. Mehl theilweise eingerührt und aufgehen gelassen. Hat man dann 4 Deciliter Mohn mit etwas Honig oder Syrup geneßt, gestoßen und in 4 Dekagr. zerlassener Butter gegeben und gut durcheinander gerührt, so werden 2 Deciliter kochende Milch darüber gebrannt, sodann 2 Deciliter Honig, feingeschnittene Limonienschalen und etwas Zimmt eingerührt und selbes gut auskochen und abkühlen gelassen, worauf selbe zusammengerollt, ihnen die Form eines Kipfels gegeben, auf ein beschmieretes Backblech gelegt, nochmals aufgehen gelassen, mit aufgeklopften Eiern bestrichen und schön gelb gebacken werden.

Westfälinger Kipfel.

Wenn man 14 Dekagr. Butter und 14 Dekagr. Mehl auf einem Brette gut abgedrückt, in der Mitte des Häufchens eine Grube gemacht, 2 Dotter und 3 Eßlöffel lauwarmen Obers, welches man mit 1 Dekagr. Germ abgerührt hat, nebst einer Messerspitze voll Salz dareingegeben hat, so muß man selbes mit einem Messer gut vermischen, mit beiden Händen zu einer Striezel bearbeiten, dieselbe 1 Stunde rasten lassen, dann der Länge nach auswalken. Das Ausgewalkte wird auf drei Theile überschlagen und so dreimal wiederholt verfahren, worauf man dann selbes fein messerrückendick auswalken, fingerlange, zweifingerbreite Streifen abradeln und mit aufgeklopften Eiern ringsherum anstreichen muß. Die Hälfte von jedem Fleckchen wird entweder mit der schon bekannten Mandel-Fülle oder Eingefottenem

bestrichen, dabei einzurollen angefangen, sodann mit der oberen Seite in einen schwachen Eierschnee getunkt, mit fein gestoßenem Zucker dicht bestreut, sodann auf ein Backblech gelegt und langsam kühl gebacken.

Zwetschen-Tascheln von Germteig.

4 Dekagr. Butter und 4 Dekagr. frisches Rindschmalz muß man flaumig abtreiben, 4 Dotter, 2 Löffel gestoßenen Zucker, mit 1 Kaffeebecherl lauwarmen Obers oder Milch und 3 Dekagr. Germ abrühren, von 2 Eierklar den festen Schnee, 1 Löffel voll Milchrahm, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz in 40 Dekagr. Mehl einrühren, aufgehen lassen, sodann auf ein Brett geben und messerrückendick auswalken. Ist dann der Teig in fingerlange, zweifingerbreite Fleckchen geschnitten, auf diese 1 Löffel voll schon bereitete Zwetschen-Fülle gegeben, so wird die Hälfte des Fleckchens überschlagen, auf ein beschmiertes Blech gelegt, nochmals aufgehen gelassen, dann mit zerlassenem Schmalz bestrichen und schnell gebacken, nach diesem aber gleich vom Blech abgenommen.

Karlsbader Kolatschen.

14 Dekagr. Butter werden flaumig abgetrieben, in selbe 4 Dotter, 2 Dekagr. Germ, welche man mit 2 Löffeln lauwarmen Obers abgerührt hat, und 20 Dekagr. Mehl theilweise eingerührt, aufgehen gelassen, sodann auf einem Brett zu einer Striezel schnell geformt. Aus dieser Striezel werden halbeiergroße Stückchen herausgeschnitten, Laibchen daraus gemacht, diese auf ein beschmiertes Blech gelegt, in die Mitte eines jeden ein Grübchen eingedrückt, welches mit Eingefottenem gefüllt, wird etwas gehen gelassen und dann mit aufgeklopften Eiern bestrichen. Dann wird von 2 Eierklar der Schnee mit 7 Dekagr. Zucker und 7 Dekagr. fein geschnittenen Mandeln vermischt in einem zierlichen Kranz aufgetragen und selbe dann langsam gebacken.

Böhmische Kolatschen.

14 Dekagr. Butter und 2 Dekagr. Rindschmalz werden flaumig gerührt, 5 Dotter, 1 Kaffeebecherl lauwarmes Obers mit 2 Dekagr. Germ abgerührt und sammt diesem theilweise 38 Dekagr. Mehl, 1 Messerspitze voll Salz in die Butter eingerührt, etwas aufgehen gelassen und auf einem Brett fingerdick

ausgewalft. Hat man selbe mit einem Krapsen-Ausstecher ausgestochen und auf ein beschmiertes Blech zweifingerbreit auseinander gelegt, aufgehen gelassen, so wird in jedes Fleckchen ein Grübchen gedrückt, mit einer Zwetschenfülle belegt, mit Eiern bestrichen, ziemlich jäh gebacken und mit Zucker bestreut.

Ungarische Kolatschen.

14 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, 4 Dotter, 1 Deciliter Milchrahm, 2 Dekagr. Germ mit einem Löffel lauwarmen Obers abrühren, dieses nebst 4 Deciliter Mehl einrühren, zu einem Teige machen und aufgehen lassen. Hat man es dann zu kleinen Knödeln geformt, mit dem Finger glatt gedrückt, mit Zwetschenfülle bestrichen und aufgehen gelassen, so werden sie mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit fünf gespaltenen Mandeln belegt und jäh gebacken.

Gebackene Toppfen-Mudeln.

In 10 Dekagr. flaumig gerührte Butter werden zweihandvoll passirter Toppfen, 6 Dotter, 1 ganzes Ei, 2 Deciliter Obers, welches man alles mit 3 Dekagr. Germ abgerührt hat, nebst $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl theilweise eingerührt, 1 Kochlöffel voll Zucker und Salz dazugegeben, der daraus bereitete Teig aufgehen gelassen und aus diesem auf einem mit Mehl bestäubten Brett fingerdicke und eben so lange Würstchen geformt. Diese legt man auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch, läßt sie nochmals aufgehen, worauf sie in heißem Rindschmalze gebacken, mit Zucker bestreut und warm angerichtet werden.

Biscuit-Mudeln.

Zu diesen muß man 25 Dekagr. Butter flaumig rühren, 5 Dotter, 3 ganze Eier, 8 Löffel lauwarmes Obers mit 2 Dekagr. Germ abrühren, 14 Dekagr. Mehl, 2 Messerspißen voll Salz und 1 Löffel Vanillezucker einrühren, in einem Weikling aufgehen lassen, dann auf ein mit Mehl bestäubtes Brett auslegen und kleinfingerdicke auswälten. Sind sie mit einer Biscuitsform ausgestochen, das Ausgestochene auf ein mit klärsirter Butter beschmiertes Blech gegeben, mit zerlassener Butter überstrichen und dicht mit Vanillezucker bestreut, so werden sie mit einem zweiten ausgestochenen Blatt bedeckt, nochmals aufgehen gelassen, mit Eiern bestrichen, mit Zucker bestreut und blaßgelb gebacken.

Gewickelte Zimmt-Nudeln.

Zur Bereitung derselben muß man 14 Dekagr. Butter abtreiben, 5 Dotter einrühren, 2 Deciliter lauwarmer Obers mit 3 Dekagr. Germ abrühren, dieses sammt $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz einrühren und in einem Weitling aufgehen lassen, worauf der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett ausgelegt, messerrückendick ausgewalzt und fingerbreite, dreifingerlange Streifen davon herabgeschnitten und dicht mit Zucker und Zimmt bestreut werden. Sind sie zusammengerollt, so werden sie in eine gut ausgeschmierte Kasserole oder Bratpfanne eingelegt, inzwischen mit etwas Butter befeuchtet, aufgehen gelassen, $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch darüber gegeben, langsam in der Höhre gebacken und zuletzt mit Zucker bestreut.

Zwetschen-Wuchteln.

Wenn man 14 Dekagr. Butter, 5 Dekagr. frisches Rindschmalz recht flaumig gerührt und in selbe 4 Dotter, 1 ganzes Ei, 2 Deciliter Milch mit 2 Dekagr. Germ, welches man früher abrührt, nebst guten 40 Dekagr. Mehl, 1 Messerspitze voll Salz und 1 Kaffeelöffel Zucker eingerührt hat, so wird es in einem Weitling aufgehen gelassen, dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, messerrückendick ausgewalzt, daraus dreifingerbreite und zweifingerlange Streifen geschnitten, auf diese eine gut bereitete Zwetschenfülle gestrichen und zusammengerollt. So zubereitet werden sie in eine gut ausgeschmierte flache Kasserole eingelegt, zwischen jedes etwas Schmalz eingeschmiert und darin aufgehen gelassen, worauf selbe gelb gebacken, gestürzt, heiß auseinander gelöst und mit Zucker bestreut werden.

Gewöhnliche Wuchteln.

Zu diesen wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl in einen Weitling gegeben, 3 Dekagr. Germ mit 1 Deciliter lauwarmer Milch abgerührt, das Dampfel damit eingerührt und aufgehen gelassen.

Wenn dann 7 Dekagr. zerlassenes Schmalz mit 2 Deciliter Milch, 2 Dottern und 2 ganzen Eiern abgesprudelt und nebst $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz in das Dampfel eingerührt sind, so wird es recht fein abgeschlagen, bis der Teig vom Löffel fällt, sodann mit einem großen Anrichtlöffel, welcher in Schmalz getunkt wird, Stücke herausgefaßt, in eine geschmierte flache Kasserole eingelegt

und gut mit Schmalz bestrichen. Hat man sie darin nochmals aufgehen gelassen, so werden sie gelb gebacken, gestürzt, in noch heißem Zustande auseinander gelöst und mit Zucker bestreut.

Wespennest.

Zuerst muß man 10 Dekagr. Butter und 10 Dekagr. Schmalz recht flaumig rühren, 4 Dotter und 1 ganzes Ei, 3 Löffel voll Zucker, 3 Deciliter Milch mit 3 Dekagr. Germ abrühren, selbes nebst $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl einrühren und in einem Weiting aufgehen lassen, dann den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgeben und fein messerrückendick auswalken. Hat man dann daraus zweifingerlange und dreifingerbreite Streifen herabgeschnitten, selbe mit Limonienzucker und Zimmt gemischt bestreut, so werden stiftlich geschnittene Mandeln, Rosinen und Weinbeeren darüber gegeben, dann zusammengerollt und in eine gut ausgeschmierte Kasserole eingesetzt. Wenn dann jedes gut mit Schmalz bestrichen und nochmals aufgegangen ist, so werden sie gelb gebacken, gestürzt, dann heiß auseinander gelöst und mit Zucker bestreut.

Dampfnudeln.

Man wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl in einen Weiting geben, mit 1 Deciliter lauwarmen Obers und 1 Dekagr. Germ ein Dampfeln setzen und aufgehen lassen; dann 3 Deciliter lauwarmes Obers mit 5 Dottern und 1 ganzen Ei, 10 Dekagr. zerlassener Butter, 1 Eßlöffel voll Zucker mitsammen absprudeln, in das Mehl mit $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz einrühren, den Teig fein abschlagen und etwas aufgehen lassen. Hat man ihn dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, daumendick ausgewalkt, mit einem mittelgroßen Krapsensteher oder Ovalsteher ausgestochen, so wird eine flache Kasserole mit lauwarmem Obers dünn überzogen, einige Löffel Zucker, einige Löffel zerlassener Butter dareingegeben, das Ausgestochene nicht zu enge zusammen eingelegt und nochmals gut aufgehen gelassen. Ist dieses geschehen, so wird es $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauche in die Röhre gestellt, blaßgelb gebacken, angeordnet und dann 2 Dotter, 1 Deciliter Obers und Vanillezucker mitsammen abgesprudelt und in einer Saucière beigesezt.

Diese dürfen erst 1 Stunde vor dem Gebrauche zu machen angefangen werden; wenn man sich nämlich überzeugt hat, daß der Germ gut ist, so wird er mit Mehl und Milch abgerührt und gehen gelassen; geht er selber, so ist er zum Gebrauche gut.

Dukaten-Nudeln.

25 Dekagr. Butter und 14 Dekagr. Schmalz sehr flaumig rühren, 20 Dotter, 2 Deciliter Obers mit 3 Dekagr. Germ abrühren, 40 Dekagr. Mehl, 1 Löffel voll gestoßenen Vanillezucker, 1 Messerspitze voll Salz einrühren, aufgehen lassen, dann erst auf ein mit Mehl bestaubtes Brett geben und daumen dick auswalken. Sind sie dann mit einem kreuzergroßen Ausstecher ausgestochen, so wird $\frac{1}{2}$ Liter Obers in einer flachen Kasserole nebst 7 Dekagr. Krebsbutter und 7 Dekagr. Zucker lau werden gelassen, diese ausgestochenen Nudeln eingelegt, nochmals aufgehen gelassen und mit zerlassener Butter bestrichen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauche werden sie in die Röhre gestellt, gut zugedeckt, daß sie von oben nicht backen können, dann herausgenommen, angerichtet und ein Obers-Chaudeau beigelegt.

Ordinäre Germ-Nudeln.

Wenn man $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl in einem Weiting mit lauwarmer Milch und 3 Dekagr. Germ abgerührt, ein Dampfel damit gesetzt und aufgehen gelassen hat, so werden 7 Dekagr. Rindschmalz mit 2 Deciliter Milch lau werden gelassen, mit 4 Dottern abgesprudelt, in das aufgegangene Dampfel nebst 2 Messerspitzen voll Salz eingerührt, der Teig fein geschlagen, bis er Blasen macht und nochmals gehen gelassen. Dann werden selbe mit einem Unrichtlöffel, der in Schmalz zuvor getunkt wird, in Kockerlform herausgefaßt, in eine ausgeschmierte Kasserole eingesetzt, jedes mit Schmalz gut befeuchtet, die Kasserole voll angelegt und abermals gut aufgehen gelassen. Hat man dann $\frac{1}{2}$ Liter gezuckerte kochende Milch mit einem Löffel behutsam darübergegeben, so werden sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Gebrauche in die Röhre gestellt, darin gelb gebacken und mit Zucker bestreut zum Tische gegeben.

Böhmische Dalken.

Hierzu $1\frac{1}{2}$ Liter Mehl warm stellen, 7 Deciliter lauwarmes Obers, 5 Dekagr. zerlassener Butter, 3 Dekagr. Germ und 10 Dotter sehr gut absprudeln und in das Mehl mit 1 Eßlöffel voll Zucker nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz einrühren. Ist dann der Teig abgeschlagen, so wird er doppelt so viel aufgehen gelassen, dann in ein dazu bestimmtes Dalkenreindel mit Schmalz bestrichen, der Teig löffelweise in die auf dem Reindel befind-

lichen Schüsseln gegeben, auf beiden Seiten gelb gebacken, worauf sie mit einer eingesottenen Zwetschenfülle u. s. w. bestrichen, ein zweites Dalkerl darauf gelegt, heiß angerichtet und mit Zucker bestreut werden.

Ordinäre Dalken.

Nachdem man 1½ Liter Mehl in einen Weiting gegeben, dann 6 Deciliter lauwarmer Milch mit 4 Dekagr. zerlassener Butter, 3 ganzen Eiern, abgesprudelt und das Mehl gesalzen hat, so wird das Abgesprudelte eingerührt, der Teig recht fein abgeschlagen, doppelt so viel aufgehen gelassen und auf eine heiße mit Schmalz bestrichene Plattform löffelweise aufgetragen, worauf selbe auf beiden Seiten gelb gebacken, mit Eingesottenem bestrichen und mit Zucker bestreut heiß zum Tisch gegeben werden.

Zwetschen-Strudel.

25 Dekagr. Schmalz oder 35 Dekagr. Butter recht flaumig rühren, 6 Dotter und 2 ganze Eier, 4 Dekagr. Germ mit 4 Deciliter lauwarmer Milch abrühren, theilweise mit 1 Kilogr. Mehl, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1 Kaffeelöffel voll Salz einrühren, den Teig sehr fein abschlagen und in einem Weiting gehen lassen. Wenn er aufgegangen ist, wird selber auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, ein messerrückendicker, handbreiter und blechlanger Streifen ausgewalkt, dicht mit guter Zwetschenfülle überstrichen, zusammengerollt und auf ein mit Schmalz beschmiertes Backblech aufgelegt; worauf er nochmals etwas gehen gelassen, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, dann gelb gebacken und kalt angerichtet wird, wenn er in Stücke geschnitten und mit Zucker bestreut ist.

Dieses Maß giebt 6 Strudel.

Tiroler Strudel.

Zu diesen muß man 14 Dekagr. Butter flaumig rühren, 5 Dotter, 6 Löffel lauwarmes Obers mit 2 Dekagr. Germ abrühren, 25 Dekagr. Mehl, 1 Löffel Zucker, 1 Messerspitze voll Salz theilweise einrühren und im Weiting aufgehen lassen. Ist der Teig dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt, fingerdick ausgewalkt, so wird er mit der schon vorbelegten Mandelfülle bestrichen, mit Rosinen, Weinbeeren, klein geschnittener Citronade und Orangenschalen bestreut, dann zusammengerollt, auf

ein beschmiertes Blech gelegt und nochmals etwas aufgehen gelassen, worauf er mit aufgeklopften Eiern bestrichen und wie die vorigen zubereitet wird.

Baumwoll-Strudeln.

Zu diesen wird vorerst $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl in einem Weiting warm gestellt, 4 Deciliter lauwarmer Obers mit 3 Dekagr. Germ und 8 Eierdottern abgesprudelt, nebst $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz in das Mehl eingerührt, dann sehr fein geschlagen und etwas gehen gelassen. 25 Dekagr. Butter werden flaumig abgetrieben, 14 Dekagr. Limonienzucker, 4 Dotter eingerührt und von 4 Klar der feste Schnee eingemischt. Hat man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben, messerrückendick ausgewalkt und das vorher Abgetriebene aufgestrichen, so wird er dicht mit Zimmt bestreut, zusammengerollt und in einer dicht mit Butter ausgeschmierten Kasserole nochmals aufgehen gelassen. Zuletzt wird er mit klarisirter Butter angestrichen, blaßgelb gebacken, gestürzt, in beliebige Stücke geschnitten, mit Zucker bestreut und warm angerichtet.

Germ-Kuchen.

14 Dekagr. Butter abtreiben, 5 Dotter einrühren, 2 Dekagr. Germ mit 2 Deciliter lauwarmer Milch abrühren, nebst 40 Dekagr. Mehl, 1 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz theilweise einrühren, den Teig aufgehen lassen, sodann in 2 Theile theilen. Jeder Theil wird dann zu einem Laibchen geformt, diese nach ihrer Größe ausgewalkt und einer hiervon in eine ausgeschmierte und mit Mehl ausgefähte große Minute-Kasserole eingelegt, ausgeglichen, der Rand fingerbreit mit aufgeklopften Eiern, die Mitte aber mit Eingefottenem bestrichen und mit der anderen Platte gedeckt. So läßt man sie aufgehen, worauf sie mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit geschnittenen Mandeln und Grobzucker bestreut, gelb gebacken, mit Zucker bestreut und ziemlich warm servirt werden. Von dieser Masse können in einer gewöhnlichen Tortenplatte 3 gefertigt werden.

Aufbodizien.

Es werden $2\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl durchwärmen gelassen, 40 Dekagr. zerlassene Butter, 6 ganze Eier, 8 Dotter 2 Löffel Zucker, 5 Dekagr. Germ aufgelöst, Eier und Butter mit lauwarmer Milch abgesprudelt, ein halber Eßlöffel Salz dazugegeben,

der Teig gut abgeschlagen und gehen gelassen, dann 2 Liter ausgelöste sehr fein geschnittene Nüsse in 7 Deciliter Honig gegeben, heiß werden gelassen, alsdann von einer Limonie die Schale, Gewürz, 2 Deciliter Obers zugegeben, der Teig aus- gewalzt, die überkühlte Fülle darauf gestrichen, zusammengerollt, in eine beschmierte Pfanne oder auf ein Blech gegeben, mit Butter bestrichen, gehen gelassen und langsam gebacken. Diese Masse giebt zwei große Bodizien.

Germ-Torten.

Wenn man $\frac{1}{2}$ Kilogr. Butter flaumig gerührt und in selbe 14 Dotter nebst 2 Pöffeln Vanillezucker eingerührt hat, so werden 6 Pöffel lauwarmen Obers mit Dekagr. Germ abgerührt, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, 2 Messerspitzen voll Salz theilweise in die Butter eingerührt, etwas aufgehen gelassen und dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben. Ist dann der Teig in vier Stücke zertheilt und zwei Tortenplatten ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, so wird der in der Größe der Platten ausgewalzte Teig dareingelegt, jedoch nur zwei Blätter, der Rand fingerbreit mit aufgeklopften Eiern angestrichen, die Mitte aber mit Eingefottenem belegt. Von der anderen Hälfte werden Stangel gemacht und darüber geflochten, mittelst eines Teigreifes das Geflochtene befestigt, nochmals aufgehen gelassen, dann mit aufgeklopften Eiern angestrichen, gelb gebacken, kalt geschnitten, mit Zucker bestreut und angerichtet.

Ordinärer Gugelhupf.

1 $\frac{1}{2}$ Liter Mehl wird in einen Weiting gegeben, $\frac{1}{2}$ Liter lauwarme Milch mit 3 Dekagr. Germ abgerührt, 5 Dotter, 1 ganzes Ei und 14 Dekagr. zerlassenes Schmalz mitsammen abgesprudelt und nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz in das Mehl eingerührt. Der daraus bereitete Teig wird dann sehr fein abgeschlagen, etwas Weinbeeren und Rosinen hineingegeben und damit eine gut ausgeschmierte, mit einem Zapfen versehene Gugelhupfform, die mit Mehl oder Semmelbröseln ausgefäht wird, halbvoll angefüllt, sodann etwas über $\frac{3}{4}$ voll aufgehen gelassen und zuerst etwas jäh, dann langsam vollkommen ausgebacken, gestürzt, mit Zucker bestreut und kalt geschnitten.

Der Versuch des Fertigbackens geschieht dadurch, daß man eine Stricknadel in den Teig einsticht; ist selbe beim Herausziehen von Teig frei und ganz trocken, so ist er auch vollkommen gebacken.

Gebrockelter Gugelhupf.

In $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl werden auf einem Brett 25 Dekagr. Butter dareingeschnitten, mit einem Walker gut abgedrückt, mit beiden Händen abgebröseln und in einen Weikling gegeben, worauf man 4 Deciliter lauwarmes Obers mit 3 Dekagr. Germ abrührt, 2 Eßlöffel voll Zucker, 6 Dotter und 2 ganze Eier gut absprudelt und in das Mehl nebst $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz einrührt, gut abschlägt, bis sich die Butter ganz glatt geschlagen hat, Rosinen und Weinbeeren einmischt und so wie den obigen fertig.

Feiner Gugelhupf.

Nachdem man 30 Dekagr. Butter sehr flaumig gerührt, 11 Dotter und 2 Dekagr. Germ mit 3 Deciliter lauwarmen Obers abgerührt, selbes theilweise mit $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, 2 Löffel voll Vanillezucker und von 2 Eierklar den Schnee, nebst einer Messerspitze voll Salz, 25 Dekagr. Rosinen und Weinbeeren eingerührt hat, so wird er fertig wie der vorige.

Kaiser-Gugelhupf.

Zu diesem muß man 25 Dekagr. Butter sehr flaumig rühren, 14 Dotter, 4 Löffel lauwarmes Obers mit 2 Dekagr. Germ abrühren, 3 Löffel Vanillezucker, 1 Messerspitze Salz, von 7 Eierklar den Schnee und zugleich mit diesem 25 Dekagr. Mehl einmischen. Ist die Gugelhupfform mit abgetriebener Butter ausgeschmiert und mit stiftlich geschnittenen Mandeln ausgelegt, so wird etwas mehr als die Hälfte mit obigem Teig eingefüllt, langsam aufgehen gelassen, langsam gebacken, dann gestürzt und dicht mit Vanillezucker bestreut.

Kommt größtentheils zu Thee oder Kaffee, kann auch seiner Feinheit wegen nicht gefüllt werden.

Germ-Wandeln.

Zu diesen werden nur 14 Dekagr. Butter recht flaumig abgetrieben, 8 Dotter und 1 ganzes Ei eingerührt, 2 Deciliter lauwarmes Obers mit 2 Dekagr. Germ abgerührt, 25 Dekagr. Mehl, 3 Eßlöffel Vanillezucker, 1 Messerspitze voll Salz theilweise eingerührt, dann die Wandeln mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgeföhrt und halbvoll eingefüllt. So läßt man sie aufgehen, bis die Form voll ist, worauf sie langsam gebacken, mit Vanillezucker bestreut und zum Thee gegeben werden.

Ordinäre Faschings-Krapfen.

Zur Bereitung derselben muß man 1 Kilogr. Mehl in einen Weiting gegeben, 15 Dekagr. zerlassenes Rindschmalz und 7 Deciliter lauwarme Milch mit 4 Dekagr. Germ abrühren, 6 Dotter und 1 ganzes Ei mitsammen absprudeln, in das Mehl nebst 1 Kaffeelöffel voll Salz einrühren und diesen Teig sehr fein schlagen, bis er Blasen macht, worauf man denselben in einem Weiting aufgehen läßt, dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt und kleinfingerdick auswalzt. Die Hälfte muß man dann mit einem runden Ausstecher betupfen, in die Mitte der sich bildenden Kreise beliebige haselnußgroße Stückchen Gingesottenes geben und mit der anderen ausgestochenen Hälfte so decken, daß die mit Mehl bestaubte Seite auf das Gingesottene kommt; danach wird es um die Fülle herum etwas niedergepreßt, mit einem um eine Nummer kleineren Ausstecher als der erste Krapfen ausgestochen, auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch mit der oberen Seite nach unten gelegt, mit einem lauwarmen Tuch zugedeckt und gut aufgehen gelassen. Ist dieses geschehen, so werden sie in 1 Kilogr. nicht gar heißes Schmalz mit der oberen Seite nach unten eingelegt, zugedeckt, wie sie gelb zu werden anfangen, mittelst einer Dressirnadel schnell umgewendet; dann wird auf sie etwas geblasen, nicht mehr zugedeckt, wodurch sie einen schönen weißen Reifen in der Mitte bekommen, mittelst eines Paßlöffels auf Flußpapier ausgelegt und mit Zucker bestreut.

Biscuit-Gugelhupf.

In 14 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter schlägt man 10 ganze Eier und 30 Dekagr. Mehl und verrührt es — ebenso 1 Ei und 1 Löffel Mehl. Hierauf setzt man dem Ganzen 6 Dekagr. Zucker, etwas Limonienschale, Salz und 2 Dekagr. in Obers aufgelösten Germ zu, füllt es in die beschmierte Form ein, läßt es gut gehen und backt es in mittelmäßiger Hitze.

Aigner-Gugelhupf.

25 Dekagr. Butter werden mit 25 Dekagr. Rindschmalz flaumig abgetrieben, 18 ganze Eier, 18 Eßlöffel Mehl, innen 1 Ei, 1 Löffel Mehl, 5 Dekagr. in einer Kaffeeschale Milch aufgelöste Germ, 2 Löffel Vanillezucker, 1 Messerspitze voll Salz und schließlich noch 3 Löffel Mehl zugesetzt; das Ganze wird hierauf in die Form eingefüllt, gehen gelassen und sehr langsam gebacken.

Elisabeth-Gugelhupf.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Butter wird sehr flaumig abgetrieben und $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl zugesetzt. Hierauf werden 22 ganze Eier beigegeben und zwar derart, daß nach jedem Ei ein Löffel voll Mehl dazukommt. Dann werden 4 Dekagr. Germ in einer halben Kaffeeschale Milch aufgelöst und etwas Salz und Zibeben zugesetzt.

Feine Krapfen.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl und 10 Eier werden durch mehrere Stunden nebst dem dazu gehörigen Geschirre auf einem warmen Orte gehalten, dann 4 Deciliter lauwarmen Obers mit 3 Dekagr. Germ abgerührt, von den Eiern die 10 Dotter und 1 Löffel voll Zucker mitsammen abgesprudelt, in das Mehl 2 Messerspitzen voll Salz und das Abgesprudelte durch ein Sieb geseiht. Ist dann der Teig, damit er feine Blasen bekommt, klein geschlagen und darin 14 Dekagr. klärsirter Butter nachgeschlagen, so wird selber sehr fein fertig geschlagen und etwas aufgehen gelassen, worauf man ihn auf ein warmes mit Mehl bestaubtes Nudelbrett herausgiebt, kleinfingerdick auswalzt und wie die vorigen verfertigt.

Selbe werden mit feiner Marillen- oder Himbeer-Marmelade gefüllt.

Mittelfeine Krapfen.

Selbe werden wie die übrigen behandelt, nur kommen auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl 12 Dekagr. klärsirte Butter mit 4 Deciliter lauwarmen Milch und 3 Dekagr. abgerührter Germ und 6 Eierdotter, die mitsammen abgesprudelt, in das etwas gesalzene Mehl hineingeseiht, eingerührt und sehr fein geschlagen, auch im Weiting etwas aufgehen gelassen, dann verfertigt werden wie die übrigen.

Waffelkrapfen mit Germ.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Butter flaumig rühren, 24 Dotter, 1 Löffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz, 24 Löffel Mehl, 24 Löffel lauwarmen Obers mit 2 Dekagr. Germ abrühren, in die Butter einrühren, 1 Stunde aufgehen lassen und von 8 Klar den festen Schnee leicht einmischen.

Sodann wird das Waffeleisen heiß gemacht, mit warmem Rindschmalz ausgeschmiert, ein Unrichtlöffel voll Teig hineingegeben, worauf das Eisen zugemacht, auf beiden Seiten die

Waffelkrapsen in dem Windofen gelb gebacken, beschnitten und herausgenommen, dann mit Zucker bestreut werden. Bei dem äußeren Rande drängt sich gewöhnlich etwas Teig heraus, dieser muß also, bevor das Eisen aufgemacht wird, weggeschnitten werden.

Feiner Kaiserschmarren.

Nachdem man in 14 Dekagr. fein abgetriebene Butter 8 Löffel Mehl, 8 Dotter, 8 Löffel Zucker, 4 Deciliter Obers eingerührt und von 8 Klar den festen Schnee, Zimmt, Weinbeeren und Rosinen eingemischt, werden $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauche in einer flachen breiten Kasserole 7 Dekagr. klärsirter Butter heiß gemacht, dieser Teig eingegossen, dann in die Röhre gestellt, darin gelb gebacken, klein zerstoßen und mit Zucker und Zimmt bestreut angerichtet.

Gewöhnlicher Kaiserschmarren.

8 Eßlöffel Mehl mit 4 Deciliter Obers, 6 Eierdottern, 1 Löffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz abrühren, von 6 Klar den festen Schnee leicht einmischen, mit 10 Dekagr. Butter, wie den vorigen backen und anrichten.

Mehlschmarren.

$\frac{1}{2}$ Liter Mehl in einen Weiting geben, mit 8 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Salz sehr fein abrühren, mit 14 Dekagr. Schmalz heiß backen und anrichten.

Milchrahmschmarren.

Wenn man 10 Löffel Mehl mit 6 Dottern, 4 ganzen Eiern, $\frac{1}{2}$ Liter Milchrahm, 1 Löffel Zucker, etwas Zimmt und Salz sehr fein abgerührt hat, so wird es mit 7 Dekagr. klärsirter Butter gebacken und angerichtet.

Mandelschmarren.

14 Dekagr. Butter flaumig rühren, 7 Dekagr. abgezogene, feingestößene Mandeln, 8 Dotter, 14 Dekagr. Mehl, 8 Löffel Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Obers einrühren, von 8 Klar den festen Schnee leicht einmischen, mit 10 Dekagr. klärsirter Butter backen und anrichten.

Diese Gattungen Schmarren dürfen erst eine starke Viertelstunde vor dem Anrichten in die Röhre gegeben werden.

Kipfelschmarren.

Zuerst müssen 8 Kipfel fein blattlig geschnitten, mit 4 Deciliter Milch genezt, dann 2 Deciliter Milch mit 5 ganzen Eiern, 1 Löffel Zucker und etwas Zimmt abgesprudelt, über die geweichten Kipfel gegeben und gut durcheinander gemischt werden. Hat man sie dann in 14 Dekagr. heißes Rindschmalz eingelassen, so werden sie auf der Maschine gelb abgedünstet und mit Zucker bestreut.

Semmelschmarren.

Hierzu 6 Semmel blattlig schneiden, $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 4 ganzen Eiern, 2 Eßlöffel Mehl, nebst $\frac{1}{2}$ Löffel Salz glatt abrühren, die Semmel mit 2 Deciliter Milch nezen, mit dem Abgerührten gut mischen, in 14 Dekagr. Schmalz wie die vorigen abdünsten, daß selber schöne Krusten bekommt, mit Zucker und Zimmt bestreuen und anrichten.

$\frac{1}{4}$

Griesschmarren mit Eiern. 2

1 Liter Gries wird in einem Weitsing mit 6 Dottern gut mit beiden Händen abgetrieben, mit $1\frac{1}{2}$ Liter kalter Milch gut abgerührt, 2 Deciliter Milchrahm, 1 Eßlöffel Salz und 2 Löffel Zucker eingerührt, durch 2 Stunden geweicht und dann in 25 Dekagr. heiße Klärsirte Butter eingegossen. Hier läßt man ihn durch 1 Stunde gelb ausdünsten, giebt einige Minuten vor dem Anrichten 1 Deciliter Milch darüber, damit er recht saftig ist, worauf man ihn mit Zucker und Zimmt bestreut und anrichtet.

$\frac{1}{4}$

Griesschmarren ohne Eier.

$1\frac{1}{2}$ Liter Gries werden mit 17 Deciliter kalter Milch und 1 Löffel Salz abgerührt, durch 2 Stunden geweicht, in 25 Dekagr. heißes Schmalz eingegossen und wie der vorige verfertigt.

Erdäpfelschmarren.

Eine beliebige Quantität Erdäpfel wird $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauche kochen gelassen, noch heiß sehr fein blattlig geschnitten, in mit Zwiebeln geröstete Butter gegeben, darin gesalzen, gelb abgedünstet und gleich angerichtet.

Gelinder Sterz.

Ein braunes Mehl wird in einer Kasserole gesalzen und sehr heiß gerührt, zugleich in selbes eine Grube bis auf den Kasserole-

boden gemacht und in diese sehr gut kochendes Wasser gegossen; sodann wird von der Seite das Mehl über das Wasser gehäuft, so einige Minuten kochen gelassen, dann gut durcheinander gerührt und mit kochendem Wasser nachgeholfen. Auf diese Art wird es zu einem festen ganzen Klumpen gebildet, mit einer Schmarrenschaufel sehr klein zerstoßen, mit sehr heißem Schweinefett oder geschnittenem Speck überbrannt, abgedünstet und angerichtet.

Nudeln mit Parmesan-Käse.

Wenn man den messerrückendick ausgewalkten Nudelsteig in kurze Nudeln nach Verhältniß der Dicke geschnitten, in kochendem Salzwasser abgekocht und in frisches reines Wasser gegeben hat, so werden sie gleich abgeseiht, in Butter heiß werden gelassen, dann gesalzen und beim Anrichten mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut.

Nudeln mit Gries.

Diese muß man abkochen, abseihen und abwässern, dann etwas Gries in heißes Schmalz geben, röstlich, jedoch nicht gelb rösten lassen und mit einem Löffel kalter Milch abschrecken. In dieses werden die Nudeln gegeben, gesalzen, etwas geröstet und angerichtet.

Von demselben Teig und auf selbe Art werden die Fleckchen mit Gries verfertigt, nur daß selbe in Fleckchen geschnitten sind.

Nudeln mit Mohn.

Die Nudeln werden wie die vorigen zubereitet, mit etwas trockenem Mohn und Zucker bestreut und gleich angerichtet.

Nudelfanzel.

Die Nudeln werden wie bekannt abgekocht, in zerlassene Butter gegeben, in eine gut ausgeschmierte Sturzkasserole eingefüllt, gelb gebacken, gestürzt und zu Tische gegeben.

Ausgedünstete Nudeln.

Um selbe gut zu bereiten, muß man 7 Deciliter Mehl, 5 Dekagr. Butter, etwas Salz, 3 ganze Eier, 2 Dotter mit etwas Milch zu einem Nudelsteig kneten, messerrückendick auswalken, daraus Nudeln schneiden, diese in 2 Liter kochender Milch, 14 Dekagr. frisches Rindschmalz, 1 Handvoll gestoßenem Zucker geben, mit einem Kaffeelöffelstiel rühren, damit sie nicht anein-

ander kleben. Hat man sie so dick ankochen gelassen, so werden sie in einer flachen Kasserole in die Röhre gestellt, mit einer Schmarrenschaufel behutsam gehoben, gelb abgedünstet, mit Zucker und Zimmt bestreut, dann angerichtet.

Ausgedünstete Mohnnudeln.

In 7 Deciliter kochender Milch wird man 4 Löffel voll Gries ankochen, aufkochen lassen, darein 10 Dekagr. Butter, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl und etwas Salz einrühren, wie einen Brandteig rühren und selben auf ein Brett herausgeben. Sind dann davon sehr kleine Nudeln geformt und in ein Stück zerlassene Butter gegeben, so werden sie dicht mit gestoßenem Mohn und Zucker bestreut und angerichtet. Die Nudeln werden nicht gewalkt, sondern kleine Stückchen Teig genommen und mit dem Ballen geschupft.

Erdäpfelnudeln.

Mit $1\frac{1}{2}$ Liter heißpassirten Erdäpfeln werden 7 Deciliter Mehl abgetrieben, mit 2 ganzen Eiern und 1 Löffel voll Salz zu einem feinen Teig geknetet und wie oben Nudeln davon geformt, welche man in bedeutend viel Salzwasser abkocht, wenn sie schwimmen, mehrere Male taucht, dann abseiht, in ein frisches Wasser giebt, sodann sie von hieraus sogleich abseiht; wenn unterdessen Semmelbrösel oder Gries in Butter geröstet ist, so werden die Nudeln dareingegeben, gesalzen, ein wenig abgedünstet und angerichtet.

Sie können auch ohne Eier gemacht werden, nur muß dann mehr Mehl beigesezt werden.

Schinken-Erdäpfel.

In $\frac{1}{2}$ Liter Rahm werden 4 Dekagr. Mehl und 8 Dekagr. Butter, die vorher geröstet wurden, eingerührt, dann gekochte, in dünne Scheiben oder Würfel geschnittene, mehligte Erdäpfel, ferner 12 Dekagr. fein gehackter Schinken darunter gerührt und aufgekocht. Sie können auch so wie die Schinkensleckerl aus der Form gebacken werden.

Ausgedünstete Erdäpfelnudeln.

Aus $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, $\frac{3}{4}$ Kilogr. passirten Erdäpfeln, 1 Dotter, 2 ganzen Eiern, etwas Salz, werden wie oben Nudeln verfertigt, selbe in 1 Liter kochender Milch nebst 14 Dekagr.

Butter eingekocht, dick ankochen gelassen, dann in eine andere Kasserole gegeben, wo sie hierauf in der Röhre trocken ausgedünstet und mit Zucker und Zimmt bestreut werden.

Milchudeln.

Von 2 Eiern und $\frac{1}{2}$ Liter Mehl einen Nudelteig machen und walzen, etwas salzen, dann Nudeln schneiden, selbe in $1\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch mit 7 Dekagr. Butter und 7 Dekagr. Zucker einkochen, ziemlich dick ankochen lassen und beim Anrichten mit Zucker und Zimmt bestreuen.

Ausgedünstete Regenwürmer-Nudeln.

Wenn man von 7 Deciliter Mehl, 6 Dottern, etwas Milchrahm und Salz einen gewöhnlichen Nudelteig gemacht, diesen 1 Stunde rasten gelassen, dann regenwürmerlange und ähnliche Nudeln davon mit dem Ballen geformt hat, so werden selbe in $1\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch nebst 7 Dekagr. Butter und einer Handvoll gestoßenem Zucker ausgekocht, wie bekannt in der Röhre ausgedünstet und angerichtet. Sie können jedoch auch von Brandteig verfertigt werden.

Maccaroni mit Käse.

Diese werden in Stücke gebrochen, $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser gekocht, dann in kaltes Wasser gegeben, nach einer Viertelstunde abgeseiht, in Butter heiß werden gelassen, dann mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut und angerichtet.

Maccaroni auf französische Manier

werden so wie die obigen abgekocht, dann mit einem Theile aufgelöster Glace und geriebenem Parmesan-Käse gemischt, in einem Timbal angerichtet, mit Käse bestreut und zugedeckt.

Maccaroni mit Beschamele und Parmesan-Käse.

Auch diese werden wie die vorigen zubereitet, in der zerlassenen Butter kalt werden gelassen, hierauf eine gute Einmachsauce mit Obers zu einer Beschamele eingekocht, mit einigen Eiertottern legirt und etwas Parmesan-Käse in selbe eingemischt.

Nun wird eine Porzellanschüssel mit Butter ausgeschmiert, ein Theil von Beschamele darauf gestrichen, darauf ein Theil Maccaroni, so zweimal wiederholt, daß es eine erhabene Form

bekommt, dann abermals mit Beschamele überzogen, dicht mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut und zerlassene Butter löffelweise darüber gegeben. Sind sie dann $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre gestanden, daß sie eine Kruste bekommen, so werden sie mit der Schüssel zu Tische gegeben.

Käse-Kapseln.

In 3 Deciliter guten Rahm werden 3 Dotter gerührt, die klar zu steifen Schnee geschlagen und nach und nach hineingerührt, dazu der geriebene Parmesan-Käse, etwas Mehl und Salz, alles leicht vermischt und in die beschmierten Kapseln eingefüllt, dann bei leichter Hitze gebacken.

Maccaroni mit Schinken.

Nachdem man 25 Dekagr. Maccaroni wie vor bekannt abgekocht, mit Butter abgeschmalzen und kalt gestellt hat, so wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. gekochter Schinken fein geschnitten, 4 Deciliter Milchrahm mit 3 Dottern abgerührt, die Maccaroni und Schinken dareingegeben und gut durchgemischt, worauf man den Boden einer gut ausgeschmierten Sturzkasserole mit einem von Maccaroni geflochtenen Gitter belegen, den Rand aber mit Streifen verzieren, die Masse einfüllen, gute $\frac{3}{4}$ Stunden backen, stürzen und zu Tische geben muß.

Brösel-Fleckerl.

Hierzu wird der gewöhnliche Strudelteig sehr fein ausgewalzt, daraus große Flecke im Quadrat mit einem Krapfenradel gefertigt, in Salzwasser abgekocht, abgeseiht und in mit Butter gelb geröstete Semmelbrösel gegeben, worin sie etwas geschwungen und dann angerichtet werden.

Schinken-Fleckerl.

Man walzt von einem Ei einen Nudelsteig fein aus, schneidet daraus Fleckerl, größer wie die obigen, giebt sie in heiße Butter, salzt selbe und läßt sie auskühlen. Sodann muß man $\frac{1}{2}$ Kilogr. Schinken, welcher zuvor gekocht ist, sehr fein schneiden, 4 Deciliter Milchrahm mit 4 Dottern abrühren, den Schinken darein geben und die Fleckerl einmischen, dann eine Sturzkasserole dicht mit Butter ausschmieren, mit groben Bröseln ausfüllen, die Fleckerl einfüllen, langsam durch $\frac{1}{4}$ Stunde backen, zuletzt stürzen und zu Tische geben.

Holzhammer-Nockerl.

Nachdem man $1\frac{1}{2}$ Liter Mehl in einem Weiting mit 1 Löffel voll Salz, 3 ganzen Eiern und Milch zu einem Teige abgerührt und selben fein abgeschlagen hat, so wird er auf ein nahgemachtes kleineres Brett herausgegeben, mit einem Messer nach beliebiger Größe in kochendes Salzwasser Nockerl eingeschnitten und gut ausgekocht, worauf man sie in kaltes Wasser giebt, abseiht und in heiße Butter einlegt.

Selbe werden als Garnirung zu Fleischspeisen oder als Speise für sich gegeben; wo dann 4 ganze Eier mit 2 Deciliter Milchrahm abgesprudelt, darüber gegeben und selbe $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt dünsten gelassen werden.

Milchrahm-Nockerl.

7 Deciliter Mehl, 5 Deciliter Milchrahm mit 6 Dottern und 1 Eßlöffel Salz absprudeln, einrühren, den Teig fein schlagen, mit einem Löffel in kochendes Salzwasser schön geformte Nockerl einlegen, zugedeckt kochen, dann selbe abseihen, auf eine Schüssel geben und mit Butter und Semmelbröseln überbrennen.

Selbe können zu Garnirungen der Paprika-Hühner und schwäbischen Kostbraten genommen werden.

Schinken-Strudel.

Von 7 Deciliter Mehl muß man einen Strudelteig machen, selben ausziehen, mit zerlassener Butter bestreichen, $\frac{1}{2}$ Kilogr. feingeschnittene Schinken mit 8 Dottern und 7 Deciliter Milchrahm abrühren und auf den ausgezogenen Teig aufstreichen. Ist er dann zusammengerollt und in eine Schnecke eingedreht, so wird er in eine mit Butter beschmierte Kasserole eingesetzt, mit zerlassener Butter bestrichen, $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken, dann angerichtet.

Kraut-Strudel.

Zu diesem werden 2 Häuptel Kraut von den Rippen befreit, sehr fein geschnitten, dann in 14 Dekagr. Butter etwas fein geschnittene Zwiebeln gelb geröstet, das Kraut darin etwas gedünstet, gesalzen und ausgekühlt.

Nun wird von 7 Deciliter Mehl ein gewöhnlicher Strudelteig gemacht, ausgezogen, mit Butter bestrichen, das gedünstete und ausgekühlte Kraut darübergegeben, mit Semmelbröseln bestreut, dann zusammengerollt und wie der vorige gebacken.

Abgebrannte Gries-Strudel.

Die Bereitung derselben geschieht auf folgende Art:

Von 7 Deciliter Mehl wird ein gewöhnlicher Strudelteig gemacht und rasten gelassen.

In 14 Dekagr. heißem Schmalz wird fein geschnittene Zwiebel geröstet, dann in $\frac{1}{2}$ Liter Gries 2 Deciliter Brösel gemischt und etwas geröstet, in 4 Deciliter kochendem Salzwasser grüne Petersilie blanchirt, damit der Gries überbrannt, gut durcheinander gerührt und ausgekühlt.

Ist der Teig wie bekannt ausgezogen, ein handbreiter Rand mit Eiern bestrichen und die Mitte mit dem überbrannten Gries bestreut, so wird selber gegen die mit Eiern angestrichene Seite zusammengerollt, mit einem Kochlöffel fingerlange Strudel abgedrückt, selbe in Petersiliewater abgekocht und mit einem Paßlöffel herausgenommen, worauf sie mit in Schmalz gerösteten nudelartig geschnittenen Zwiebeln überbrannt und angerichtet werden.

Semmel-Strudel.

In 14 Dekagr. heißem Schmalze wird fein geschnittene Zwiebel gelb geröstet, 7 Deciliter Semmelbrösel mitgeröstet und auskühlen gelassen.

Ebensoviel Teig wie vorher wird ausgezogen, mit Eiern bestrichen und mit den Semmelbröseln bestreut, dann 1 Deciliter Milchrahm mit 2 Eierdottern abgesprudelt, über die gerösteten Semmelbrösel löffelweise gegeben, sonst wie die vorigen verfertigt.

Milchrahm-Strudel.

Wenn man 14 Dekagr. Butter abgetrieben, darein 8 Eierdotter, 10 Dekagr. Geruchzucker und 7 Deciliter guten Milchrahm eingerührt hat, so wird von 6 Klar der feste Schnee, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und 1 Messerspiße voll Zimmt eingemischt.

Von 7 Deciliter Mehl wird der Strudelteig wie gewöhnlich gemacht, rasten gelassen und ausgezogen. Ist dann die Fülle aufgestrichen, mit feinen weißen Semmelbröseln und gepuzten Weinbeeren bestreut und sehr leicht zusammengerollt, so wird der Teig in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole eingelegt, oben mit zerlassener Butter bestrichen und entweder trocken gebacken, oder wenn er halb gebacken ist, 4 Deciliter kochende, mit Zucker gemischte Milch darübergegeben und fertig gebacken, dann mit Zucker bestreut.

4 Deciliter gekochte, mit 2 Eierdottern, Zucker und Zimmt abgesprudelte Milch wird mit einer Saucière beigesetzt.

Abgetriebene Gries-Strudel.

Zu diesen muß man 15 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, 5 ganze Eier, 3 Deciliter Milchrahm und 4 Deciliter Gries einrühren und die Fülle auf das obige Quantum ausgezogenen Teiges aufstreichen, dann mit 2 Deciliter weißen in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreuen, leicht zusammenrollen, so wie die obigen verfertigen und mit Butter und Semmelbröseln überziehen.

Süße Gries-Strudel.

In 10 Dekagr. abgetriebene Butter werden 3 Dotter, 14 Dekagr. Geruchzucker, 4 Deciliter Milchrahm und 1 Deciliter Gries eingerührt, von 3 Klar der Schnee und etwas Zimmt leicht eingemischt, und von 7 Deciliter Mehl ein gewöhnlicher Strudelteig gemacht, welcher ausgezogen, die Fülle daraufgegeben und 14 Dekagr. gereinigte Rosinen darübergestreut werden. Ist er dann leicht zusammengerollt und eingedreht, mit zerlassener Butter überzogen, so wird er eine Viertelstunde gebacken, sodann $\frac{1}{2}$ Liter gekochte und gezuckerte Milch darüber gegeben, sonach eine Viertelstunde gebacken, dann mit Zucker bestreut und angerichtet.

Topfen-Strudel.

Zur Bereitung desselben muß man 14 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, 40 Dekagr. passirten Topfen, 6 Dotter, 10 Dekagr. Geruchzucker, 4 Deciliter Milchrahm, etwas Salz und Zimmt einrühren und von 6 Klar den Schnee leicht einmischen.

Hat man von 7 Deciliter einen gewöhnlichen Strudelteig gemacht, selben ausgezogen, die Fülle daraufgestrichen und mit 14 Dekagr. gepulzten Weinbeeren bestreut, so muß man ihn leicht zusammenrollen, wie oben, aber trocken backen und mit Zucker bestreut anrichten. Eine mit 2 Dottern, Zucker und Zimmt gesprudelte Milch wird dazu servirt.

Mandel-Strudel.

Nachdem 7 Dekagr. Butter abgetrieben sind, werden 10 Dekagr. abgezogene Mandeln mit einem Eierklar fein gestoßen, nebst 10 Dekagr. Geruchzucker, 6 Dottern, 2 Deciliter Milchrahm in die Butter eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt

und auf das bekannte Quantum ausgezogenen Teiges diese Fülle aufgestrichen, worauf man den Teig zusammenrollt, in eine geschmierte flache Kasserole einlegt, mit zerlassener Butter überzieht, dann eine Viertelstunde backt, 4 Deciliter gekochte, gezuckerte Milch darüber giebt und nochmals etwas backen läßt.

Krebs-Strudel.

Zu 7 Dekagr. abgetriebener Krebsbutter werden 10 Dekagr. abgezogene, mit einem Eierklar feingestößene Mandeln nebst 10 Dekagr. Zucker, 6 Dotter und 2 Deciliter Milchrahm eingerührt um von 4 Klar der feste Schnee leicht eingemischt. Ist das bekannte Quantum Teig ausgezogen und mit der Fülle bestrichen, so werden feingeschnittene Krebsfleischchen und Scheeren darübergestreut, der Teig leicht zusammengerollt, in eine mit Krebsbutter ausgeschmierte Kasserole eingelegt und in der Röhre einige Minuten anziehen gelassen, worauf man 2 Deciliter gekochte, gezuckerte Milch darübergiebt, selbe mit Zucker bestreut, anrichtet und eine mit 2 Dottern abgesprudelte gezuckerte Milch beifügt.

Erdäpfel-Strudel.

Wenn 15 Dekagr. Butter flaumig angetrieben und in selbe 25 Dekagr. heißpassirte Erdäpfel, 6 Dotter, 10 Dekagr. Limoniezucker, eine Messerspitze voll Zimmt, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und 2 Deciliter Milchrahm eingerührt, dann von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt ist, so wird diese Fülle auf den von 7 Deciliter Mehl gemachten und ausgezogenen Strudelteig aufgestrichen, darüber 14 Dekagr. gereinigte Weinbeeren und 14 Dekagr. Rosinen gegeben, der Teig leicht zusammengerollt und in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole eingelegt. Hier wird er mit zerlassener Butter überzogen, eine Viertelstunde gebacken, 4 Deciliter gezuckerte Milch darüber gegossen, fertig gebacken und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

Chocolade-Strudel.

Man bereitet zuerst eine Fülle, und zwar auf folgende Art: 14 Dekagr. Butter werden flaumig zerrührt, 10 Dekagr. abgezogene Mandeln sehr fein mit einem Klar gestoßen, selbe nebst 14 Dekagr. Vanillezucker, 8 Dottern, 14 Dekagr. geriebener Chocolade in die Butter eingerührt, von 9 Klar der Schnee und einige Löffel Obers eingemischt. Diese Fülle wird nun auf den von 7 Deciliter Mehl ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Nudel-

teig aufgestrichen, der Teig leicht zusammengerollt und sowie der obige gebacken, sodann eine mit Vanillezucker gesprudelte Milch dazu servirt.

Reis-Strudel.

Hat man 25 Dekagr. Reis heiß ausgewaschen, einige Minuten in heißem Wasser blanchirt und abgeseiht, so wird selber in 1 Liter kochender Milch langsam dick ankochen gelassen, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und 14 Dekagr. Butter darein gegeben und dann kalt gestellt, worauf man 8 Dotter, von 8 Klar den Schnee, eine Messerspitze voll Salz und 14 Dekagr. Geruchzucker leicht einmischet. Sodann wird der von 7 Deciliter Mehl ausgezogene, mit Butter bestrichene Strudelteig mit der Fülle belegt, 14 Dekagr. gepuzte Weinbeeren und 14 Dekagr. Rosinen darüber gestreut und wie die vorigen fertigigt und angerichtet.

Auflauf-Strudel.

Zu selbem müssen 4 Eßlöffel Mehl mit 4 Deciliter kalter Milch abgerührt, am Feuer gerührt, bis die Milch kocht, dick ankochen gelassen, dann auf einem Teller ausgekühlt werden. Dieses Koch wird dann in 14 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 6 Dottern und 14 Dekagr. Geruchzucker eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, die Fülle auf den von 7 Deciliter Mehl gefertigten und ausgezogenen Strudelteig, welcher mit Butter bestrichen ist, aufgestrichen, zusammengerollt, gebacken und angerichtet.

Apfel-Strudel.

Der von 7 Deciliter Mehl gefertigte und ausgezogene Strudelteig wird mit in 25 Dekagr. Butter gerösteten und ausgekühlten 2 Deciliter Semmelbröseln löffelweise bestreut, darauf blattlig oder würflich geschnittene Maschanzger-, Rosen- oder Reinette-äpfel gegeben, dicht mit Zucker, Weinbeeren, Rosinen und etwas Zimmt bestreut, darauf der Teig zusammengerollt, in eine dicht mit Butter ausgeschmierte flache Kasserole eingelegt, mit zerlassener Butter überzogen, durch $\frac{1}{2}$ Stunde kühl gelb gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Französischer Strudel.

Zuerst muß man von 7 Deciliter Mehl gewöhnlichen Strudelteig fertigigen und sehr fein ausziehen. Sind dann 7 Dekagr. Butter abgetrieben, 4 Dotter, 14 Dekagr. Geruchzucker, 4 Deciliter

Milchrahm in selbe eingerührt und von 3 Klar der Schnee leicht eingemischt, so wird der Teig mit dieser Masse sehr fein bestrichen, dicht mit würflich geschnittenen Äpfeln bestreut, darüber eine aufgelöste Himbeer-Marmelade löffelweise gegeben, der Teig zusammengerollt und wie der vorige gebacken, so auch angerichtet.

Italienische Strudel.

Zu diesen werden auch 4 Dotter-, 14 Dekagr. Geruchzucker und 4 Deciliter Milchrahm in 7 Dekagr. abgetriebener Butter eingerührt, sowie von 3 Eierklar der Schnee leicht eingemischt und diese Fülle auf den fein ausgezogenen Strudelteig aufgestrichen; dieses mit etwas würflich geschnittenen Drangen, von Körnern ausgelösten, nudelig geschnittenen großen Rosinen, sehr fein stiftlig geschnittenen Mandeln, fein geschnittener Citronade und nudelartig geschnittenen Feigen bestreut. Ist dieses geschehen, so wird der Teig zusammengerollt, kühl schön gelb gebacken und mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

Topfen-Strudel.

Ein weicher Nudelteig wird ausgewalkt, mit Eiern angestrichen, 7 Dekagr. Butter abgetrieben, 14 Dekagr. passirter Topfen, 4 Dotter, 1 ganzes Ei, einige Böffel voll Milchrahm und etwas Salz in diese Butter eingerührt und davon auf die Hälfte des ausgewalkten Teiges Häufchen gemacht. Die andere Hälfte wird nun überschlagen, um den Topfen herum niedergepreßt und abgeradelt, die Stückchen in Salzwasser abgekocht, behutsam mittelst eines Paßlöffels herausgenommen, mit in Butter gerösteten Semmelbröfeln überbrannt und angerichtet.

Zwetschen-Taschel

werden wie die obigen verfertigt, aber nur mit einer Zwetschenfülle statt des Topfens gefüllt.

Zwetschen-Knödel.

In 7 Deciliter Mehl 3 Eier, etwas Milch und Salz einrühren, sehr fein wie einen Strudelteig bearbeiten, davon Stückchen abnehmen, damit sehr reife Zwetschen fein überziehen, in kochendem Salzwasser abkochen, abseihen und mit Butter und Semmelbröfeln überbrennen.

Topsen-Knödel.

Hat man dazu 14 Dekagr. Butter abgetrieben, 1 Kilogr. Topsen, 6 ganze Eier, Salz und 7 Deciliter Mehl eingerührt, so werden daraus Knödel in mittlerer Größe geformt, in sehr wenig gesalzenem, kochendem Wasser abgekocht, bis selbe noch einmal so groß werden, dann mittelst eines Seihlöffels herausgenommen, auf einer Schüssel mit geriebenem Lebzelden und Zucker bestreut, mit heißer Butter überbrannt. Sie können auch statt des Zuckers und Lebzelden mit in Butter gerösteten Semmelbröseln überzogen werden.

Riesen-Knödel.

7 Dekagr. Butter werden etwas abgetrieben, 3 ganze Eier und 1 Dotter hineingerührt und 4 Semmel, würfelig geschnitten und mit Milch benetzt, sowie 6 Dekagr. würfelig geschnittener Speck und etwas Salz zusammen in eine Serviette locker eingebunden und in einen Topf kochendes Salzwasser gegeben; nach viertelstündigem Kochen ist der Knödel zum Serviren fertig und wird am besten mit Kalbsgollasch aufgetragen.

Salzburger Nockerl.

Man macht von 25 Dekagr. Mehl einen gewöhnlichen Brandteig, füllt selben in eine mit einem fingerdicken Anstecker belegte Spritze, giebt eine Viertelstunde vor dem Anrichten in eine flache Kasserole 1 Liter Obers. Wenn dieses kocht, werden die Nockerl eingeschnitten, kochen gelassen und dabei mehrmalen die Kasserole geschwungen.

Einige Löffel von diesem Obers werden mit 4 Dottern und 10 Dekagr. Vanillezucker gesprudelt, über die Nockerl gegeben, die Kasserole etwas geschwungen und in der Röhre einige Minuten eingehen gelassen. Ist die Anrichtschüssel mit Schmanckerln belegt und darauf die Hälfte von den Nockerln gegeben, so wird abermals eine Lage Schmanckerln und darauf die übrigen Nockerl gelegt, worauf sie dicht mit Zucker bestreut, mit einer glühenden Glacirschaufel glacirt und mit Schmanckerln bedeckt werden.

Schnee-Nockerl.

Von 12 Eiweiß wird ein sehr fester Schnee geschlagen, darin etwas Zucker gegeben, daraus mit einem Eßlöffel Nockerl in kochendes Obers eingelegt. Wenn sie abgekocht sind, werden sie auf ein Sieb zum Ablaufen gegeben; 4 Deciliter von diesem Obers werden

mit 10 Dekagr. Vanillezucker und 6 Dottern abgesprudelt, ein Theil von dieser Crème auf eine mit Butter beschmierte Schüssel und darauf die Nockerl gegeben und so wiederholt verfahren, bis die Schüssel voll ist, worauf selbe in die Röhre gestellt, die Nockerl etwas überbacken und sammt der Schüssel zu Tische gegeben werden.

Schmankerl-Koch.

6 Eßlöffel Mehl muß man mit $1\frac{1}{2}$ Liter kaltem Obers und 2 Pöffeln voll Zucker abrühren und am Feuer so lange rühren, bis das Mehl gut verkocht ist. Ein Theil davon wird zu Schmankerln verwendet, und zwar auf ein mit Butter bestrichenen Blech messerrückendick aufgestrichen, gelb gebacken, hierauf der überflüssige Teig abgenommen, glatt gestrichen, mit Butter überfahren, bis sie eine schöne gelbe Farbe bekommen. Dann werden sie herabgeschnitten, der Boden einer Unrichtschüssel damit belegt, darüber das Koch und so zweimal wiederholt verfahren, die letzte Lage mit Zucker bestreut und mittelst einer glühenden Glacirschaufel glacirt und mit Schmankerln, welche in Düten gefornt sind, bedeckt.

Milch-Reis.

Man läßt 1 Liter kuhwarmer Milch kochen, giebt dann 7 Dekagr. Butter, 7 Dekagr. Zucker, eine Messerspitze Salz, nebst 14 Dekagr. gut ausgewaschenen und abgelaufenen Reis darein, läßt ihn dick ankochen, worauf er auf einer dazu bestimmten Schüssel angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut wird.

Grieskoch.

Zu 1 Liter kuhwarmer kochender Milch werden 7 Dekagr. Zucker, eine Messerspitze Salz und 2 Deciliter Gries gegeben, dick ankochen gelassen, angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Hirsebrey in der Milch.

Wenn man 4 Deciliter Hirse heiß ausgewaschen, abgeseiht und selbe in 2 Liter kochende Milch mit 14 Dekagr. Butter, 14 Dekagr. Zucker, eine Messerspitze Salz gegeben und dick ankochen gelassen hat, wird der Boden einer Schüssel dicht mit Lebzelten bestreut, der Hirsebrey darauf angerichtet und mit geriebenem Lebzelten bestreut.

Griesnockerl in der Milch.

In 18 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter werden 1 Eßlöffel voll Wasser, 3 ganze Eier, 3 Dotter, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Salz und 4 Deciliter Gries eingerührt, eine Stunde anziehen gelassen, dann mittelst eines Eßlöffels in 2 Liter kochender Milch Nockerl einlegt, welche man aufkochen läßt, dann in die Röhre stellt, daß sie oben etwas gelblich werden, sodann anrichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Gries-Schöberl.

Hierzu muß man 21 Dekagr. Butter abtreiben, 6 Dotter, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz und 2 Deciliter Gries einrühren, von 6 Klarden Schnee einmischen, eine flache Kasserole dicht mit Butter aus-schmieren und den Teig dreifingerdick auffüllen. Ist er dann in der Röhre gelb gebacken, so wird er gestürzt, auskühlen gelassen, in nette Vierecke geschnitten, diese in eine Kasserole gegeben und darüber $1\frac{1}{2}$ Liter gezuckerte kalte Milch gegossen, worauf sie in der Röhre eine Viertelstunde gekocht, dann mit Zucker und Zimmt bestreut, angerichtet werden.

Zimmt-Gerstel.

Von 1 Ei wird ein geriebenes Gerstel gemacht, in 5 Deciliter kochendes Obers eingekocht, dick ankochen gelassen, dann 2 Eierdotter und etwas Salz eingerührt, auf einem mit Mehl bestaubten Brett mittelst eines Walkers auseinander gedrückt und mit einem Krapsenstecher ausgestochen. Dieses Ausgestochene wird in aufgeklopften Eiern und Semmelbröseln panirt, in heißem Schmalze jäh gebacken, in einer Kasserole der Boden damit belegt, darüber Zucker und Zimmt gestreut und so wiederholt verfahren, bis die Kasserole ganz voll ist, worauf dann 7 Deciliter kochendes Obers darüber gegeben, selbes in der Röhre aufkochen gelassen, mit Zimmt und Zucker bestreut und angerichtet wird.

Reisreisen mit Aepfel-Püree.

Wenn man Reis mehrmalen heiß ausgewaschen, selben in $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Obers nebst 3 Dekagr. Butter, 7 Dekagr. Vanillezucker und einer Messerspitze voll Salz dick einkochen gelassen hat, wird es in eine mit Butter ausgeschmierte Reisform eingefüllt, gut zusammengedrückt, auf eine Anrichtschüssel gestürzt,

die Mitte desselben mit einem Aepfel-Püree belegt, mit Zucker bestreut und mit einer Glacirschaufel glacirt.

Limonie-Gerstel mit spanischer Windkruste.

Von 1 Ei wird ein geriebenes Gerstel gemacht, in 5 Deciliter kochender Milch dick ankochen gelassen, 7 Dekagr. Butter eingerührt, kalt gestellt und 7 Dekagr. Limonienzucker, 4 Dotter nebst dem Schnee von 2 Eierklar leicht eingemischt. Hierauf wird diese Masse auf eine mit Butter ausgeschmierte Porzellanschüssel gelegt, $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten in einer sehr abgekühlten Röhre gebacken, wenn es oben etwas trocken ist, mit dem Schnee von 3 Klar und 10 Dekagr. Zucker gemischt, schön gleich überzogen, ein Kreuzschnitt darüber gemacht, dann langsam vollkommen gebacken und angerichtet.

Gebackene Fridatten.

Hierzu muß man 2 Deciliter Mehl mit einem Seidel kalter Milch abrühren, 3 ganze Eier und etwas Salz einrühren, eine heiße Fridatten-Pfanne mittelst eines Federpinsels, welcher in Rindschmalz getunkt ist, bestreichen, einige Löffel von diesem Teige darauf geben und damit die ganze Pfanne überziehen. Wenn es auf der einen Seite gelb zu werden anfängt, wird es mit einem Messer in der Mitte gefaßt, umgewendet, ebenfalls gelb gebacken und dann zum Gebrauch genommen.

Schinken-Melonen mit Fridatten.

Von voriger Masse werden Fridatten-Fleckerl gefertigt und mit diesen eine beschmierte Melonenform ausgefüllert.

In 10 Dekagr. abgeriebener Butter werden 4 Deciliter Milchrahm, $\frac{1}{2}$ Kilogr. fein geschnittene Schinken und von 3 Klar der Schnee eingemischt, auf die Fridatten gestrichen, darüber abermals eine Fridatte und so wiederholt voll aufgefüllt, worauf sie zugedeckt, gebacken, gestürzt und zu Tische gegeben werden. Die Form hierzu kann auch mit Butterteig gefüllert werden, dann werden aber die Fridatten nudelartig geschnitten, mit der Schinkenmasse gemischt und wie oben eingefüllt.

Fridatten-Pudding.

Wenn man von der vorgesagten Fridattenmasse Fridatten-Fleckerl gefertigt, nudelartig geschnitten und in eine beliebige mit

Butter ausgeschmierte Form eingefüllt hat, wird darüber 4 Deciliter Obers mit 8 Eierdottern, 25 Dekagr. Zucker und etwas Zimmt abgesprudelt gegeben, $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gesotten und gestürzt. Dann wird entweder ein Chaudeau oder 7 Dekagr. Salse mit 7 Dekagr. Zucker, von 2 Klar der Schnee zu einem festen Schaum gerührt, in eine Spritze eingefüllt, über das Gestürzte beliebige Dessins geformt, einige Minuten in der Röhre trocknen gelassen, dann zu Tische gegeben.

Gefüllte Fridatten.

Es wird ein beliebiger Auflauf gemacht, auf die Fridatten gestrichen, darüber Weinbeeren, stiftlig geschnittene Mandeln und Rosinen gestreut, zusammengerollt, dann in gliedlange Stücke geschnitten und in eine dicht ausgeschmierte Sturzkasserole eingelegt. Hier wird es mit 7 Deciliter Obers, welche man mit 4 Dottern, Zucker und Zimmt abgesprudelt hat, begossen und in der Röhre oder in Dunst gebacken.

Faschirter Erdäpfel-Pudding.

In 18 Dekagr. abgetriebener Butter werden 40 Dekagr. heiß passirte Erdäpfel nebst fein geschnittenen Limonienschalen und etwas Salz eingerührt, der Schnee von 5 Eierklar eingemischt und von dieser Masse die Hälfte in eine mit Butter ausgeschmierte Form gefüllt, dann die andere Hälfte mit Fache gleich gestrichen, gut gedeckt, durch $\frac{3}{4}$ Stunden kühl gebacken, gestürzt und zu Tische gegeben.

Erdäpfel-Polenta mit Käse.

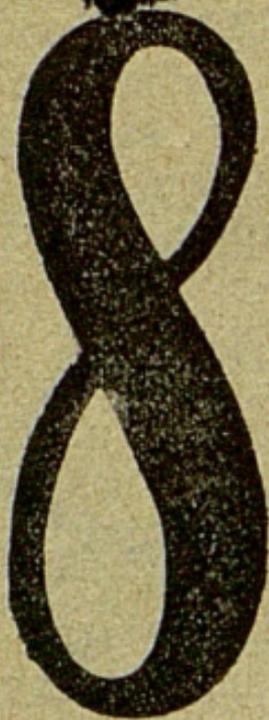
In 14 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter werden wie vor 25 Dekagr. heißpassirte Erdäpfel, 4 Dotter, fein geschnittene Limonienschalen, Muskatnuß und etwas Salz gegeben, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, damit eine beliebige, mit Butter ausgeschmierte Form $\frac{3}{4}$ voll aufgefüllt, $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst gebacken, dann gestürzt. Ist es dann in Stücke geschnitten, so wird es auf eine Schüssel lageweise gegeben, jede Lage mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, mit heißer Butter überbrannt und servirt.

Mehl-Polenta mit Käse.

Hierzu wird man 6 Eßlöffel Mehl mit 6 Dottern, 4 ganzen Eiern, 4 Deciliter Obers, nebst Salz und Muskatnuß abrühren,

31 Tage

1927



Dienstag

Kath.: Johann v. G.
Prot.: Philemon. — Isr.: 4.

Französischer Apfel-Salat.

Äpfel guter Gattung werden, fein-blattlich geschnitten, in stark mit Limonesaft versetztes Wasser gegeben.

In den Saft einer Limone und einer Orange gibt man ein kleines Gläschen feinen starken Ausbruchwein und feingestoßenen Zucker.

Die Äpfel läßt man auf einem Sieb von dem Limonewasser ablaufen, gibt sie auf eine Salatschüssel, den gut verrührten Wein mit dem Zucker darüber und belegt den Rand der Schüssel mit in zierliche Scheiben geschnittenen Orangen.

dann wird eine Serviette dicht mit Butter beschmiert, mit Mehl befähigt, in einen Weiting gelegt und die Masse darauf gegossen, worauf man die Enden zusammennimmt, sehr locker bindet, daß der Teig genug Raum zum Aufgehen hat. Sodann wird selbe eine Stunde in Salzwasser gekocht, herausgenommen, in fingerdicke Blätter geschnitten, so wie der obige verfertigt und angerichtet.

Käse-Anflauf.

Mit 2 Dottern und 2 ganzen Eiern, 7 Dekagr. Mehl, nebst 4 Deciliter gutem Obers glatt abrühren, dazu 10 Dekagr. Butter, etwas Salz geben und dann am Feuer rühren, bis es dick wird, worauf man es in einem Weiting auskühlen läßt, 4 Dotter einrührt, 9 Dekagr. geriebenen Parmesan-Käse, von 6 Klar den Schnee leicht einmischet, dann $\frac{3}{4}$ Stunden backt und wie gewöhnlich stürzt und anrichtet.

Italienischer Reis mit Käse (Risotto).

In 20 Dekagr. Butter wird ein Häuptel fein geschnittene Zwiebel etwas anpassirt, $\frac{1}{2}$ Kilogr. mehrmals ausgewaschener, gut abgeseihter Reis nebst einem Seidel weißer Suppe, einer Handvoll geriebenem Parmesan-Käse, wie auch etwas Salz, auch von in Butter anpassirten und in einer Suppe abgekochten Champignons der Saft dazu geseiht, dann gedünstet und von Zeit zu Zeit ein Köffel Suppe nachgegeben und beim Anrichten mit Käse bestreut.

Pfannen-Kuchen.

Nachdem man 6 Eßlöffel voll Mehl mit 6 ganzen Eiern, 2 Deciliter Obers, 1 Eßlöffel voll Zucker und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz sehr fein abgerührt hat, wird 1 eigroßes Stück Rindschmalz auf einer Fritatten-Pfanne heiß werden gelassen, $\frac{1}{3}$ von diesem Teig daraufgegossen, die Pfanne damit geschwungen, und wenn selber auf der unteren Seite gelb ist, mit einem langen Messer (wie bekannt) umgewendet. Sodann wird er in der Mitte etwas eingeschnitten, mit Zucker und Zimmt bestreut, der Teig zu einem Viereck eingeschlagen und mit den umgeschlagenen Enden zum Boden gelegt, worauf man ihn mit Zucker und Zimmt bestreut und anrichtet. Diese obige Masse muß 3 Kuchen geben.

Spanischer Reis.

Zu diesem muß man 14 Dekagr. Reis heiß reinigen, in $\frac{1}{2}$ Liter Obers langsam dick ankochen lassen, jedoch ohne zu

rühren, dann mit kalter Milch auf einem Sieb abschwemmen, eine Orange und eine Limonie mit 14 Dekagr. Zucker abtreiben. Dieser Zucker wird fein gestoßen, zu dem Reis nebst dem Saft von zwei Orangen gegeben, eine mit Butter beschmierte Porzellschüssel mit dem Reis aufgefüllt, der Rand mit einem Streifen von spanischer Windmasse oder Faumkochmasse garnirt, so kühl gebacken und angerichtet.

Früchten-Rouladen.

Wird wie bei dem Pfannen-Kuchen die Masse genommen, von diesem Quantum aber 6 solche Kuchen statt 3 gebacken, mit verschiedenem Eingefottenen oder gedünstetem Obst überstrichen, dann zusammengerollt, in fingerlange Stücke geschnitten, mit Zucker und Zimmt bestreut und aufgehäuft angerichtet.

Dalken ohne Germ.

In 14 Dekagr. flaumig abgetriebener Butter werden 8 Dotter, 6 Deciliter Mehl, 4 Deciliter Obers, 7 Dekagr. Zucker und 1 Messerspiße voll Salz eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, dann, wie schon bei den Germ-Dalken angegeben worden, gebacken, verfertigt und angerichtet.

Gebackene Stroh-Mudeln.

Von 4 Eierdottern wird ein Nudelteig gemacht, etwas gesalzen, ausgewalkt und daraus sehr feine Mudeln geschnitten, mit welchen man eine mit Butter ausgeschmierte Porzellschüssel leicht bestreut, mit gezuckertem Obers befeuchtet, mit klärisirter Butter überzieht, selbe sodann gelb backt, dann abermals mit Mudeln bestreut und so fort verfährt, bis die Schüssel oder Schale ganz voll ist, worauf sie mit Vanillezucker bestreut und sammt der Schale angerichtet werden.

Kipfel-Koch.

8 Stück Kipfel werden jeder in drei Theile getheilt und jeder Theil nach der Länge zweimal durchgeschnitten, dann mit 4 Deciliter Milch angefeuchtet, der Boden einer mit Butter ausgeschmierten Kasserole damit belegt, mit Weinbeeren und Rosinen bestreut, worüber man einige Löffel zerlassener Butter, dann wieder eine Lage Kipfel giebt und so wiederholt verfährt, bis die Kasserole ganz voll aufgefüllt ist. Nun wird $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 14 Dekagr.

Zucker, 4 Dottern, 4 ganzen Eiern und etwas Zimmt abgesprudelt, darübergegossen, einige Löffel Butter darübergegeben, durch $\frac{3}{4}$ Stunden kühl gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut angerichtet.

Gries-Auflauf.

Wenn man 1 Liter Milch kochend werden gelassen und darin 4 Deciliter Gries eingekocht hat, wird es während des Kochens gerührt und dick kochen gelassen, dann eine Messerspitze Salz und 14 Dekagr. Butter eingerührt und ausgekühlt. Wenn dieses geschehen, sodann 14 Dekagr. Limonienszucker nebst 12 Dottern eingerührt und von 12 Klar der Schnee leicht eingemischt. Das Drittel von der Masse kann auch mit 2 Tafeln geriebener Schokolade gemischt werden. Dann kommt zum Boden einer mit Butter ausgeschmierten Form eine Lage von der gelben Masse, auf die Mitte die mit der Schokolade gemischte, darüber wieder eine von der gelben Masse, wo es dann durch $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gesotten, gestürzt, mit einem beliebigen Guß überzogen oder gebacken und mit Zucker bestreut wird.

Gerstel-Auflauf.

Hierzu muß man von einem Ei ein geriebenes Gerstel machen, in $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch dick ankochen lassen und 7 Dekagr. Butter einrühren. In die ausgekühlte Masse werden dann 7 Dekagr. Geruchzucker, etwas Zimmt, 1 Messerspitze Salz, 5 Dotter eingerührt, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, dann gebacken oder in Dunst gesotten wie der obige.

Vanille-Mudeln oder Fleckerl.

Die aus 2 mittelgroßen Eiern und etwas Mehl gefertigten Mudeln oder Fleckerl werden in 7 Deciliter kochendem Obers ziemlich dick ankochen gelassen, 10 Dekagr. Butter eingerührt und auskühlen gelassen. Hat man dann in selbes 10 Dekagr. Vanillezucker und 4 Dotter eingerührt, von 4 Klar den Schnee leicht eingemischt, so wird es wie das obige gefertigt.

Aufgelaufener Himmelthau.

14 Dekagr. Himmelthau wird in 4 Deciliter kochender Milch dick ankochen gelassen, dann 14 Dekagr. Butter eingerührt und auskühlen gelassen. In die ausgekühlte Masse werden 6 Dotter, 10 Dekagr. Vanillezucker eingerührt, von 6 Klar der Schnee

leicht eingemischt, damit eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form zur Hälfte angefüllt. Nun wird eine Oblate um eine Fingerdicke schmaler geschnitten, als die Form ist, mit beliebigem Eingefottenen bestrichen, daraufgelegt und die andere Hälfte darübergegeben, worauf selbes gebacken und angerichtet wird wie das obige.

Falsches Mandel-Koch.

In 5 Deciliter kochender Milch 1 Deciliter Gries dick an- kochen, auskühlen, 9 Dekagr. Butter abtreiben, in dieses Koch theilweise einrühren, nebst 9 Dekagr. abgezogener fein gestoßener Mandeln, 9 Dekagr. Limonienzucker, 5 Dotter, von 4 Klar den festen Schnee leicht einmischen, dann entweder kochen oder backen wie das vorige.

Sago-Auflauf.

Zur Bereitung desselben wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. Sago mehrmals ausgewaschen, auf einem Siebe gut ablaufen gelassen, in 7 Deci- liter kochendem Obers unter beständigem Rühren dick angekocht, 21 Dekagr. Geruchzucker, 12 Dotter, 1 Löffel voll Semmel- bröseln und von 10 Klar der Schnee eingemischt, darauf in eine beliebige, gut ausgeschmierte Form eingefüllt, 1 Stunde kühl gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Reis-Auflauf.

14 Dekagr. in heißem Wasser gereinigter Reis wird in 7 Deciliter kochender Milch dick ankochen gelassen, in selben 14 Dekagr. Butter eingerührt, auskühlen gelassen; worauf man 8 Dotter, 14 Dekagr. Geruchzucker, von 8 Klar den Schnee, 1 Messerspitze Salz und eben so viel Zimmt einmischt, in eine ausgeschmierte Kasserole einfüllt, dann backt oder in Dunst siedet.

Reis-Auflauf mit Aepfeln.

Die Masse wird so wie die obige zubereitet, nur daß selbe in $\frac{1}{2}$ Liter Milch eingekocht und beim Füllen in die Mitte eine Lage fein blattlig geschnittener, mit Zucker bestreuter Maschanzger- Aepfel zu liegen kommt und auf die Aepfel die andere Hälfte der Masse.

Reis-Sulber.

Hierzu werden 14 Dekagr. Reis gestoßen, in 7 Deciliter kochender Milch dick angekocht, währenddem gerührt, dann aus-

kühlen gelassen. In selben werden dann 14 Dekagr. abgetriebene Butter, 4 Stück bittere, feingestofene Mandeln, 12 Dotter, 14 Dekagr. Zucker eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, hierauf eine Melonenform mit Mandelöl ausgeschmiert, mit Karmelzucker überzogen, das Del auslaufen gelassen, die Masse eingefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gesotten, gestürzt und zu Tisch gegeben.

Kaiser-Koch.

14 Dekagr. Reis, den man gereinigt und in 7 Deciliter Milch dick ankochen gelassen hat, wird gestoßen, 14 Dekagr. abgetriebene Butter, 14 Dekagr. gestoßene Mandeln, 14 Dekagr. Geruchzucker und 8 Dotter in selben eingerührt, von 8 Klar der Schnee leicht eingemischt und das Ganze in eine mit Butter ausgeschmierte Kasserole eingefüllt, 1 Stunde kühl gebacken, dann gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Türkischer Reis.

Deutsche Maschanzger-Aepfel werden in Scheiben geschnitten, die Kerne ausgestochen, die Scheiben in gestoßenen Zucker getunkt und in heißer klärsirter Butter auf beiden Seiten gelb gebraten. Dann muß man 14 Dekagr. Reis heiß auswaschen, seihen und in 7 Deciliter kochendem Obers dick ankochen, 7 Dekagr. Butter einrühren und auskühlen lassen, dann 14 Dekagr. Vanillezucker einmischen, in einem Kranz auf einer Schüssel erhaben anrichten, so daß zwischen zwei Häufchen Reis die Hälfte der gebratenen Aepfelscheiben in's Auge fällt, dann mit spanischer Windmasse durch eine Spritze gewunden aufdressiren, eine Stunde in einer kühlen Röhre trocknen, mit Marmelade durch eine Düte zierlich aufdressiren und anrichten.

Aepfel-Ragout.

Wenn man 7 Dekagr. Butter flaumig abgetrieben, werden nebst einem Eierklar, 10 Dekagr. feingestofener Mandeln, 8 Dotter, 14 Dekagr. Geruchzucker und 2 Deciliter Milchrahm eingerührt und von 6 Klar der feste Schnee eingemischt.

Es werden alsdann deutsche Maschanzger-Aepfel geschält, ausgehöhlt, mit beliebiger Marmelade gefüllt, in eine Tortenplatte, welche gut ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht ist, fingerbreit von einander eingesetzt und die Masse darübergegeben.

Diese läßt man eine Stunde kühl backen, nimmt dann den Reifen ab, und wenn sie mit Zucker bestreut sind, werden sie sammt der Platte auf einer Schüssel angerichtet.

Soufflet mit Aepfeln.

Eine Melonenform wird mit Buttermehl ausgefüllt, dann 7 Dekagr. Butter, 7 Dekagr. Mehl und 7 Dekagr. Vanillezucker zusammen abgerührt, zu einem Laibchen geformt, in dessen Mitte man ein rundes Loch macht. Dieses Laibchen wird in 4 Deciliter kochenden Obers eingelegt, langsam kochen gelassen, ohne umzurühren, bis die Butter sich herauszufrieden anfängt, dann einige Male gerührt, in einen Weiting gegeben und gerührt, bis es kalt ist. Dann werden 8 Eierdotter eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt und von diesem ein Theil in die mit Buttermehl ausgefüllte Melonenform gegeben, auf welches man dann die abgeschälten, ausgehöhlten und mit Marmelade gefüllten Maschanzger-Aepfel wie beim vorigen einsetzt, den anderen Theil von der Masse darauf giebt, den Buttermehl ringsherum überschlägt und die Mitte mit einer Platte Buttermehl zudeckt. Dann wird es zuerst $\frac{1}{2}$ Stunde in einer heißen und danach eine Stunde in einer etwas gekühlten Röhre gebacken, gestürzt und mit Zucker bestreut.

Mehlaufauf mit Aepfeln.

Hierzu werden 4 Deciliter kalter Milch mit 14 Dekagr. Mehl abgerührt, 14 Dekagr. Butter eingerührt und am Feuer so lange gerührt, bis es recht dick ist, worauf man es auskühlen läßt, 9 Dotter, 14 Dekagr. Geruchzucker einrührt und von 9 Klar den Schnee leicht einmischt. Hierauf wird der Boden einer mit Butter ausgeschmierten, mit Mehl ausgefähten Tortenplatte mit abgeschälten, ausgehöhlten und Marmelade gefüllten deutschen kleinen Maschanzger-Aepfeln belegt, so daß fingerbreite Zwischenräume bleiben, die Masse darüber aufgefüllt, gute $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken, mit Zucker bestreut, der Reifen abgenommen und sammt der Platte angerichtet.

Biscuitkoch mit Aepfeln.

20 Dekagr. Limonienszucker mit 12 Dotter $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, von 8 Klar den Schnee mit 10 Dekagr. Biscuitmehl leicht einmischen, die Aepfel wie oben einlegen, die Masse darüber geben, eine Stunde kühl backen und mit Zucker bestreut anrichten.

Aepfel-Koch.

10 Stück abgeschälte, fein blattlig geschnittene deutsche Maschanzger-Aepfel werden mit Zucker und etwas Wasser sehr trocken gedünstet, passirt und ausgekühlt, worauf man 7 Dekagr. abgetriebene Butter, 14 Dekagr. Limonienzucker, von 6 Eiern den Schnee und 8 Dotter in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Tortenplatte einfüllt, darin $\frac{1}{2}$ Stunde backt, mit Zucker bestreut und ohne den Reifen anrichtet.

Aepfel mit Mandel-Crème.

2 Kaffeelöffel voll Mehl, 8 Dotter, 4 Deciliter Obers und 14 Dekagr. Geruchzucker werden mitsammen abgerührt, am Feuer gerührt, bis es dick wird, und in diese ausgekühlte Masse 14 Dekagr. abgezogene, mit 1 Eiklar gestoßene Mandeln nebst 4 Dottern eingerührt, dann von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt. Hierauf wird eine beliebige, mit Butter ausgeschmierte Schüssel mit gefüllten Maschanzger-Aepfeln (wie vor) belegt, die Crème darübergegeben, $\frac{3}{4}$ Stunden sehr kühl gebacken und wie die vorige mit Zucker bestreut sammt der Schüssel zu Tische gegeben.

Portugiesische Aepfel.

10 Stück deutsche abgeschälte Maschanzger muß man aushöhlen, in Mehl und aufgeklopfte Eier tunken, mit Semmelbröseln paniren, dann in heißem Schmalz gelb backen, mit beliebigem Eingegottenen füllen und auf eine mit Butter bestrichene Anrichtschüssel legen.

Dann werden deutsche Maschanzger-Aepfel mit Zucker und Wasser sehr dick gedünstet, passirt, in einen Weiting gegeben, mit 8 Eßlöffel feingestochenem Zucker und dem Schnee von 8 Klar aufgerührt, und zwar so dick, daß der Löffel darin stehen bleibt. Diese Masse wird über die gefüllten Aepfel erhöht gegeben, mit Zucker gut bestaubt, $\frac{1}{2}$ Stunde in einer sehr kühlen Röhre gebacken, dann sammt der Schüssel zu Tische gegeben.

Russische Aepfel.

Ein gehäufter Teller voll schwarzen geriebenen Hausbrotcs wird in 14 Dekagr. zerlassener Butter nebst 14 Dekagr. Zucker, einer ganzen feingeschnittenen Limonienschale, Gewürz, Zimmt, Muskatnuß, Nelken etwas abgedünstet, ausgekühlt und in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Zucker ausgefähte Melonenform

ein Theil von diesem Brote eingefüllt, welches man fest zusammendrückt, dann mit geschälten gebratenen Kastanien belegt, abermals mit etwas Brot befäht, dann ein mit Weinbeeren und Rosinen gemischtes Aepfel-Püree darüberstreicht. Hat man es abermals mit Brot bestreut und mit Kastanien belegt, so wird es mit dem übrigen Brot bedeckt, fest zusammengedrückt, eine Viertelstunde gebacken, gestürzt und mit Zucker bestreut.

Aepfel-Chalotten.

Abgeschälte, in Spalten geschnittene deutsche Maschanzger-Aepfel muß man mit Zucker dünsten, passiren, dann von Semmeln oder von Milchbrot messerrückendicke Schnitten schneiden, in klärsirte Butter tunken, in eine mit Butter gut ausgeschmierte Sturzkasserole mit selben stehend übereinander geben und so die Kasserole zusammenpassend ausfütern. Die oben zubereitete Aepfelmasse wird eingefüllt, mit eben diesen Schnitten gut gedeckt, 1 Stunde gelb gebacken, dann gestürzt, mit Zucker bestreut oder mit einer aufgelassenen Marillen-Marmelade überzogen.

Sehr zierlich kann man selbe machen, wenn von Milchbrot ein eben so großer Kreis, als der Boden der Sturzkasserole ist, geschnitten wird, dieser durch seine Mitte in acht Theile getheilt, die Theile in Butter sehr blaßgelb geröstet, dicht mit weißem Aepfel-Püree überzogen, durch ein Starnigel zierlich mit einer Eierglasur aufdressirt und etwas getrocknet werden, worauf man selbe mit beliebiger Marmelade verziert, etwas trocknen läßt, auch die gestürzten Aepfel-Chalotten auflegt und zu Tische giebt.

Biscuit-Chalotten mit Rosmarinäpfeln.

Nachdem man $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker mit 2 Deciliter Wasser schwer gekocht, geschälte Rosmarinäpfel in nette Spalten geschnitten und davon einige Stücke nebst dem Saft einer ganzen Orange hineingegeben hat, wird es so lange gekocht, bis die Aepfel durchsichtig werden, worauf man sie auf ein Sieb auslegt und so wiederholt mit den anderen verfährt; dann wird eine reine und trockene Sturzkasserole mit französischen Biscuits ausgefütert, so daß die glänzende Seite nach außen kommt und eine über der anderen das Drittel deckt.

Mit diesen bereiteten Aepfeln wird der Boden ganz belegt, darauf Biscuit mit Himbeer- oder Erdbeersaft angefeuchtet, dann wieder Aepfel und so fort verfahren, bis die Kasserole ganz voll

ist, kurz vor dem Gebrauche etwas in die Röhre gestellt, damit sie warm werden, dann gestürzt und zu Tische gegeben.

Chocolade-Koch.

7 Dekagr. Butter abtreiben, 4 Dotter, 7 Dekagr. Zucker, eine halbe in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmel einrühren, durch $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, dann 7 Dekagr. geriebener Chocolade, mit dem Schnee von 4 Klar leicht einmischen, $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst sieden oder backen, dann stürzen und mit Zucker bestreut anrichten.

Baumwoll-Koch.

Hierzu muß man 4 Eßlöffel voll Mehl mit 4 Dottern und 4 Deciliter kalter Milch fein abrühren, am Feuer rühren bis es dick wird, dann 14 Dekagr. Butter hineingeben und auskühlen lassen. In dieses Ausgekühlte werden 10 Dekagr. Limonienzucker und 5 Dotter gegeben, eine Viertelstunde gerührt, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, eine Schüssel mit Butter ausgeschmiert, die Masse daraufgegeben und $\frac{3}{4}$ Stunden sehr kühl gebacken, bis es anfängt aufzuspringen, worauf man es mit Zucker bestreut und sammt der Schüssel zu Tische giebt.

Crème-Koch mit Biscuits.

2 Eßlöffel Mehl, 8 Eierdotter, 4 Deciliter Obers, 14 Dekagr. Vanillezucker fein abrühren und am Feuer so lange rühren, bis es dick wird, dann auskühlen lassen und von 8 Klar den Schnee leicht einmischen.

Nun wird eine Schüssel mit Butter ausgeschmiert, der Boden mit in Stücke geschnittenen Biscuits belegt, darauf die obige Masse eingefüllt, mit einer solchen Lage, wie die untere ist, und dann mit ganzen Biscuits bedeckt, $\frac{1}{2}$ Stunde sehr kühl gebacken und sammt der Schüssel servirt.

Limorien-Koch.

Zu diesem 14 Dekagr. Zucker auf einer Limonie abreiben, selben fein stoßen, in einen Weisling nebst dem durchgeseihten Limoniensaft geben, etwas abrühren, dazu 8 Eierdotter geben und das Ganze durch $\frac{1}{2}$ Stunde rühren. Hat man dann von 8 Klar den Schnee leicht eingemischt, so wird es in eine mit Butter ausgeschmierte Melonenform eingefüllt, eine halbe Stunde sehr kühl gebacken, dann gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Kegie-Koch.

In 7 Dekagr. zerlassener Butter werden 9 Dekagr. feines Mehl auf der Platte anpassirt bis es schäumt, dann mit 4 Deciliter kochendem Obers abgerührt und gut auskochen gelassen, bis es sich von der Kasserole löst, worauf man es abkühlen läßt, dann in 7 Dekagr. abgetriebene Butter das Koch einrührt, 11 Dotter, 14 Dekagr. Vanillezucker und von 6 Klar den Schnee leicht einmischet. Nun wird ein Theil von der Masse in eine ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Melonenform eingefüllt, mit Marillen-Marmelade bestrichene Biscuits in Vanilleliqueur getunkt und die Masse damit belegt, worauf man die andere Hälfte der Masse darüber giebt, so $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kocht, dann stürzt, mit aufgelöster Marillen-Marmelade überzieht und zu Tische giebt.

Gestürztes Marillen-Koch.

Zur Bereitung dieses muß man 4 Dekagr. Butter abtreiben, 7 Dekagr. Marillen-Marmelade, 5 Dekagr. Zucker und 5 Dotter einrühren, so eine halbe Stunde rühren, dann von 5 Klar den Schnee leicht einmischen, eine beliebige, mit Butter ausgeschmierte Form mit Biscuit auslegen, die Masse einfüllen, eine halbe Stunde in Dunst fieden, dann stürzen und mit beliebigem Ueberguß anrichten.

Milchrahm-Koch mit Mandeln.

Wenn man 25 Dekagr. Mandeln mit einem Eierklar gestoßen, mit 14 Dekagr. Zucker und 14 Dottern eine halbe Stunde gerührt, so werden 7 Deciliter Milchrahm mit 4 Eßlöffeln Mehl zugleich eingerührt, von 12 Klar der Schnee leicht eingemischet, die Masse in eine mit Butter ausgeschmierte Porzellanschale eingefüllt, dann eine halbe Stunde kühl gebacken, mit Zucker bestreut und sammt der Schale zu Tische gegeben, oder in einer Tortenplatte gebacken und der Reif abgenommen.

Ordinäres Milchrahm-Koch.

4 Deciliter Milchrahm mit 3 Eßlöffeln Mehl und 8 Eiertottern, 10 Dekagr. Limonienzucker gut abrühren, von 8 Klar den Schnee leicht einmischen, in eine ausgeschmierte Kasserole einfüllen, eine halbe Stunde kühl backen, dann mit Zucker bestreut anrichten.

Vanille-Koch.

Zu diesem muß man 5 Deciliter Obers mit 1 Eßlöffel voll Mehl fein abrühren, am Feuer rühren bis es kocht, dick ankochen lassen, dann auskühlen; worauf man 7 Dekagr. Vanillezucker und 5 Dotter einrührt, von 5 Klar den Schnee leicht einmischet, in eine beliebige Form füllt, eine halbe Stunde in Dunst kocht, stürzt und mit Erdbeeren-saft übergossen anrichtet.

Beschamele-Koch.

4 Deciliter Obers läßt man kochend werden, nach welchem man 9 Dekagr. Butter, 9 Dekagr. Mehl und 9 Dekagr. Geruchzucker mitsammen abbröseln, in das kochende Obers einrührt, dick ankochen und auskühlen läßt. In dieses Ausgekühlte werden 5 Dotter eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischet, selbes gute $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gekocht, dann gestürzt und mit Chocolate-Ueberguß angerichtet.

Wenn 7 Dekagr. gestoßene Mandeln in obige Masse eingerührt werden, so kann man selbe als Beschamele-Koch mit Mandeln geben.

Nuß-Koch.

25 Dekagr. frische, abgezogene, mit einem Eiweiß gestoßene Nüsse werden nebst 14 Dottern und 14 Dekagr. Geruchzucker in 20 Dekagr. abgetriebene Butter eingerührt, sowie von 10 Eierklar der Schnee leicht eingemischet. Diese Masse wird nun in eine mit Butter gut ausgeschmierte Form eingefüllt, eine halbe Stunde in Dunst gesotten oder gebacken, dann gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet. Selbes kann auch mit Ueberguß gegeben werden.

Krebsen-Koch.

Zuerst muß man 14 Dekagr. Krebsbutter flaumig abtreiben, dann 2 abgetriebene Semmel mit Milch nezen, am Feuer rühren, dann auskühlen lassen und in die Krebsbutter einrühren, sowie auch 7 Dekagr. gestoßene Mandeln, 14 Dekagr. Zucker, 4 harte passirte Eierdotter, 6 rohe Eierdotter, feingeschnittene Krebs-schweifchen und Scheeren, von 6 Klar den Schnee leicht einmischen. Ist dann eine Form mit Krebsbutter ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, so wird die Masse eingefüllt, eine Viertelstunde in Dunst gesotten, auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Copfen-Koch.

In 4 Deciliter Obers werden 2 Dotter und von einer halben Limonie der Saft gegeben, auf einen warmen Ort gestellt, damit es zusammenrinnt. Ist dieses geschehen, so wird es auf ein Sieb ausgeleert, ausgedrückt, durchpassirt und in 14 Dekagr. abgetriebene Butter eingerührt, nebst 7 Dekagr. abgezogenen gestoßenen Mandeln, 7 Dottern, sowie von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, worauf man es in eine mit Butter ausgeschmierte Form einfüllt, eine Viertelstunde in Dunst siedet, dann stürzt und mit einem Salsen-
guß servirt.

Semmel-Koch.

Zu diesem werden 7 Dekagr. abgeriebene Semmeln feinschnittig geschnitten, mit Obers benetzt, am Feuer gerührt, daß es wie ein Koch wird, dann auskühlen gelassen und in 14 Dekagr. abgetriebene Butter eingerührt, sowie auch 14 Dekagr. Limonienzucker, 10 Dotter, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt; die Masse muß man in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form einfüllen, eine halbe Stunde in Dunst kochen, dann stürzen, mit beliebigem Ueberguß, oder wenn es gebacken ist, mit Zucker bestreut anrichten.

Zimmt-Koch.

14 Dekagr. unabgezogene, mit einem Tuch abgeriebene Mandeln werden sehr fein gestoßen, in 14 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 14 Dekagr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Zimmt, 8 Eierdottern eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt und in eine ausgeschmierte Form eingefüllt, welche man eine halbe Stunde backen oder in Dunst kochen läßt, mit beliebigem Guß überzieht, beim ersteren aber mit Zucker bestreut anrichtet.

Aufgelaufenes Kinds-Koch.

Nachdem man 4 Pöffel Mehl mit 4 Deciliter kalter Milch abgerührt und am Feuer so lange gerührt hat, bis es kocht und dick wird, so läßt man es auskühlen, rührt 14 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 6 Dottern, 14 Dekagr. Limonienzucker darein, sowie man von 6 Klar den festen Schnee leicht einmischt. Ist dann die Masse in eine ausgeschmierte Kasserole eingefüllt, wird sie wie die vorigen gebacken und angerichtet.

Wein-Koch.

Zur Bereitung desselben muß man 3 abgeriebene Semmeln blattlig schneiden, 4 Deciliter Wein mit Zucker, Gewürz und Limonienschalen kochen, ein Drittel davon einfochen lassen, dann abseihen, selbes über die Semmeln geben, am Feuer rühren und dann auskühlen lassen; dieses wird dann in 14 Dekagr. abgetriebene Butter eingerührt, nebst 8 Dottern, 14 Dekagr. Drangenzucker, von 8 Klar der Schnee leicht eingemischt und wie die vorigen eingefüllt, gebacken und angerichtet.

Citronade-Koch.

Wenn man 14 Dekagr. geschälte Mandeln mit einem Eiklar fein gestoßen, selbe in 14 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 6 harten, passirten Eierdottern, 14 Dekagr. Limonienzucker, 8 rohen Dottern, 9 Dekagr. feingeschnittener Citronade eingerührt und von 5 Klar den Schnee leicht eingemischt hat, wird es wie die vorigen fertig.

Weichsel-Koch.

14 Dekagr. Limonienzucker mit 8 Dottern eine halbe Stunde rühren, von 8 Klar den Schnee mit 10 Dekagr. weißen Bröseln leicht einmischen, in ein Tortenplattl einfüllen, die eingesottenen Weichseln darauf geben, daß sie langsam versinken, sonst wie die vorigen fertig.

Mandel-Koch.

14 Dekagr. abgeschälte Mandeln werden fein gestoßen, in 14 Dekagr. abgetriebene Butter eingerührt, nebst einer halben in Milch geweichten, gut ausgedrückten Semmel, 14 Dekagr. Geruchzucker, 10 Dottern und von 10 Klar der Schnee leicht eingemischt, dann wie die übrigen fertig.

Schaum-Koch.

Um selbes schmackhaft zu bereiten, muß man 14 Dekagr. beliebige Marmelade mit 14 Dekagr. feingestossenem Zucker abrühren, 8 Klar, eines nach dem anderen einrühren, eine Stunde so fort rühren, daß der Löffel darin stehen bleibt, dann auf eine mit Butter bestrichene Porzellanschüssel mit einem Löffel zierlich erhaben anrichten und in einer sehr kühlen Röhre eine halbe Stunde backen.

Harlekin-Koch.

Die bekannte Beschamele-Masse wird in zwei Theile abgetheilt und in den einen Theil 2 Zettel Chocolate eingemengt. Danach wird eine ausgeschmierte Form zuerst mit weißer Beschamele, dann mit der vorigen Schaummasse und über diese die mit Chocolate gemischte Beschamele eingefüllt, $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gesotten, dann gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Haselnuß-Koch.

14 Dekagr. Butter abtreiben, in selbe 10 Dekagr. geschälte, feingestohene Nüsse einrühren, nebst 14 Dekagr. Zucker, 8 Dottern, von 4 Klar den Schnee leicht einmischen, eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel damit anfüllen, eine halbe Stunde kühl backen und wie die obigen anrichten.

Erdäpfel-Koch.

Auch hierzu muß man 18 Dekagr. Butter flammig abtreiben, 8 Dotter, 20 Dekagr. Geruchzucker, 40 Dekagr. passirte Erdäpfel einrühren, von 8 Klar den Schnee leicht einmischen und wie die obigen backen.

Erdäpfel-Koch mit Mandeln.

4 Stück mittlere gekochte und heiß passirte Erdäpfel in 10 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 24 Stück abgezogenen, feingestohenen Mandeln und 4 Dottern einrühren, von 3 Klar den festen Schnee leicht einmischen und wie die obigen backen.

Erdäpfel-Koch ohne Mandeln.

Zu diesem wird man 5 Dekagr. gestohenen Limonienzucker mit 4 Dottern eine halbe Stunde rühren, 10 Dekagr. heiß passirte Erdäpfel einrühren, von 4 Klar den Schnee leicht einmischen und wie die obigen backen.

Kastanien-Koch.

In 7 Dekagr. abgetriebene Butter werden 7 Dekagr. gebratene, passirte Kastanien eingerührt, nebst 7 Dekagr. Zucker, 4 Dottern eine halbe Stunde so fort gerührt, dann von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt und wie die obigen gebacken.

Dotter-Koch.

In 18 Dekagr. abgetriebene Butter, 12 Dekagr. Geruchzucker, 8 Dotter einrühren, dann in eine ausgeschmierte Porzellan-Kasserole einfüllen, wie die übrigen backen und sammt dieser Kasserole mit Zucker bestreut zu Tische geben.

Butter-Koch.

Zu diesem 25 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, in selbe 16 Dotter, 14 Dekagr. Geruchzucker einrühren, so fort durch eine Stunde rühren, dann von 8 Klar den Schnee leicht einmischen, in ein Tortenplattl einfüllen, $\frac{3}{4}$ Stunden backen, dann anrichten.

Limonien-Koch mit Butter.

Auch hierzu 14 Dekagr. Butter abtreiben, von $\frac{1}{2}$ Limonie den Saft, 8 Dotter, 10 Dekagr. Limonienzucker einrühren, von 4 Klar den Schnee leicht einmischen und wie das andere verfertigen.

Kaffee-Beschamele.

4 Deciliter gemischten Kaffee, 4 Eßlöffel voll Mehl sehr fein abrühren, auf die Platte stellen und so lange rühren, bis es dick wird, alsdann ausziehen lassen, in den Weiting geben und 10 Dekagr. Butter darüber; nachdem es ausgekühlt ist, kommen noch 4 Dotter, 7 Dekagr. Vanillezucker und von 4 Klar der Schnee hinzu und wird in einer benetzten Schüssel gebacken. Ebenso von Chocolate und gebranntem Zucker.

Crème-Koch.

4 Löffel Mehl, 10 Dotter, 14 Dekagr. Vanillezucker, 7 Deciliter kaltes Obers werden mitsammen abgerührt und am Feuer gerührt, bis es dick wird, dann auskühlen gelassen, von 10 Klar der Schnee leicht eingemischt und wie das vorige gebacken und angerichtet.

Glacirte Crème mit Pfirsichen.

Wenn man 1 Löffel Mehl mit 4 Deciliter Obers, 10 Dottern, 14 Dekagr. Vanillezucker abgerührt und am Feuer gerührt hat, bis es dick geworden, so läßt man es auskühlen und mischt von 10 Klar den Schnee leicht ein. Dann wird mit abgeschälten, von Kernen ausgelösten Pfirsichen der Boden einer dazu bestimmten Schüssel belegt, die obige Crème-Masse darübergefüllt, dicht mit Zucker bestreut und in der Röhre eine halbe Stunde kühl gebacken.

Kaffee-Crème gebacken.

Es werden 3 Deciliter Kaffee mit Obers gemischt, 7 Dotter, 14 Dekagr. Vanillezucker, 1 Löffel Mehl, ein nußgroßes Stück Butter abgesprudelt, auf die Platte gestellt und fortgesprudelt, bis es dick wird, dann in einen Weiting gegeben, auskühlen gelassen und von 7 Klar der Schnee eingerührt. Wird in einer Porzellanschüssel so lange gebacken, bis es aufspringt.

Biscuit mit Crème.

20 Dekagr. gebackenes Biscuit wird in Würfel geschnitten und auf eine mit Butter bestrichene Schüssel erhaben darauf gegeben. Dann muß man 2 Deciliter Obers, 5 Eierdotter und 7 Dekagr. Vanillezucker mitammen absprudeln und löffelweise über das Biscuit geben, mit Marmelade überziehen, dann von 5 Eiweiß einen festen Schnee schlagen, 18 Dekagr. feingefähten Zucker dareinmischen und in fünf Theile abtheilen. Vier Theile davon werden gefärbt, und zwar mit Chocolate, Spinattropfen, Alkermesjaft und der letzte mit Orangenschalensaft. Nun wird jeder in eine dazu bestimmte Spritze eingefüllt und über das Biscuit in schöne Formen aufdressirt, eine halbe Stunde in kühler offener Röhre trocknen gelassen, dann sammt der Schüssel zu Tische gegeben.

Crème mit spanischer Windkruste.

7 Deciliter Obers, welches man mit 2 Löffeln Mehl, 15 Eierdottern und 14 Dekagr. Vanillezucker fein abgerührt hat, werden in eine dicht mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt, eine halbe Stunde langsam in Dunst gekocht, auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt und wenn es ausgekühlt ist, mit Marillen-Marmelade überzogen.

Von 14 Dekagr. Zucker und 4 Eierklar wird man eine spanische Windmasse verfertigen, selbe darübergeben, durch eine Spritze beliebige Dessins aufdressiren und bei offener Röhre trocknen.

Kaffee-Soufflet.

4 Deciliter kalten guten Obers-Kaffee muß man mit zehn Dekagr. Mehl. fein, abrühren, 2 Dotter, 2 ganze Eier und 20 Dekagr. Zucker dareingeben und so lange am Feuer rühren, bis es dick wird, worauf man 10 Dekagr. Butter dareinrührt und selbes auskühlen läßt. Dann werden 8 Dotter und von

6 Klar der Schnee leicht eingemischt, das Ganze in eine gut ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form oder Tortenplatte eingefüllt, $\frac{3}{4}$ Stunden kühl gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Kaffeegeschmack-Soufflet mit spanischem Windaufpuh.

Hierzu werden 14 Dekagr. Kaffee gebrannt, sogleich in 5 Deciliter kochenden Obers gegeben, zugedeckt und beiseite gestellt. Wenn es kalt ist, wird das Obers durch ein Tuch geseiht und damit ein Koch wie oben verfertigt, eingefüllt und eine Viertelstunde gebacken; dann wird spanische Windmasse durch eine Spritze in beliebigen Dessins aufdressirt, noch eine halbe Stunde kühl gebacken, der Reifen weggenommen und sammt dem Plattel angerichtet.

Orangenblüthen-Soufflet.

Wenn man 10 Dekagr. Mehl nebst 2 Dottern, 2 ganzen Eiern und 4 Deciliter Obers fein abgerührt, dazu 14 Dekagr. Butter und 14 Dekagr. Zucker gegeben hat, wird selbes am Feuer gerührt, bis es dick ist, dann auskühlen gelassen. Ist dieses geschehen, dann werden 4 Dotter, 1 Eßlöffel voll gestoßene Orangenblüthen eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, selbes in einer ausgeschmierten Silber- oder Porzellanschüssel oder Kasserole $\frac{3}{4}$ Stunden kühl gebacken und sammt dieser Kasserole mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

Holländer-Thee-Soufflet.

Zu diesem wird ein Kaffeelöffel Holländer-Thee in 4 Deciliter kochenden Obers gegeben, zugedeckt beiseite gestellt; wenn selbes kalt ist, durch ein Tuch geseiht, dann 7 Dekagr. Mehl, 3 Dotter, 1 ganzes Ei in eine Kasserole gegeben, der Holländer-Thee darin fein abgerührt, 9 Dekagr. Butter und 14 Dekagr. Zucker dazu am Feuer gerührt, bis es dick wird, worauf man es auskühlen läßt, 4 Dotter einrührt, von 4 Klar den Schnee leicht einmischt, einfüllt und wie das obige backt.

Mandel-Maccaroni-Soufflet.

7 Dekagr. Mehl werden mit 4 Deciliter kaltem Obers abgerührt, am Feuer gerührt, bis es kocht und dick wird, dann auskühlen gelassen. Ist dieses geschehen, so werden 14 Dekagr. Butter

abgetrieben, dieses Koch theilweise nebst 2 Stück feingestohlenen bitteren Mandeln, 10 Dottern und 14 Dekagr. Zucker eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, 7 Dekagr. Mandel-Maccaroni etwas überschnitten und unter diese Masse gemischt, welche man einfüllt und backt wie die obige.

Karmelzucker-Soufflet.

7 Dekagr. Zucker werden jäh in's Wasser gegeben, gleich herausgenommen, in einer Kasserole gelb schaumig werden gelassen, ohne jedoch umzurühren, dann einige Löffel weiches Wasser darauf gegeben und auskühlen gelassen. Ist dieses geschehen, so wird es mit 4 Deciliter kalten Obers gemischt, mit 7 Dekagr. Mehl, 3 Dottern und 2 ganzen Eiern fein abgerührt, 10 Dekagr. Butter, 14 Dekagr. Zucker am Feuer dazu gerührt, bis es dick ist, wonach man es wieder auskühlen läßt, 6 Dotter einrührt, von 5 Klar den Schnee leicht einmischet, dann mit Butter eine Melonenform ausschmiert und mit Mehl ausfäht. In dieser wird die Masse gute $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gesotten, auf die dazu bestimmte Schüssel gestürzt, dann etwas Schaumkoch in eine Spritze eingefüllt, der Länge nach Streifen darüber dresirt, einige Minuten in der Röhre trocknen gelassen und dann angerichtet.

Omelette-Soufflet.

Man muß mit einem Eßlöffel voll gestoßenem Zucker 4 Dotter flaumig rühren, dazu von 4 Klar den Schnee leicht einmischen, auf eine Fridatten-Pfanne einige Löffel heiße klärsirte Butter geben, heiß werden lassen und die Hälfte von dieser Masse eingießen. Wenn es auf der unteren Seite eine Haut bekommt, muß man es auf eine dazu bestimmte Schüssel stürzen, mit aufgelöstem Eingefottenen überstreichen, die andere Hälfte der Masse ebenso behandeln und auf das Gefüllte von der Fridatten-Pfanne abglitschen lassen, so daß sie sich decken, worauf das Ganze eine Viertelstunde in der Röhre gebacken und sammt der Schüssel mit Zucker bestreut angerichtet wird.

Omelette-Soufflet auf englische Art.

Die Masse hierzu wird von 8 Eiern genommen, die Dotter mit 2 Löffeln voll Zucker gerührt, darein von 9 Klar der Schnee eingemischt, ein Vierteltheil davon auf der Fridatten-Pfanne wie oben gebacken, dann gestürzt, dicht mit Vanillezucker bestreut und

1 Löffel voll Maraschino-Rosoglio darübergegeben. Mit den anderen 3 Theilen wird wie mit dem obigen verfahren, dann übereinander gedeckt, eine kleine Viertelstunde in die Röhre gestellt, mit Zucker bestreut und sammt der Schüssel zu Tische gegeben.

Biscuit-Soufflet.

Nachdem man 14 Dekagr. Vanillezucker mit 12 Dottern durch eine halbe Stunde gerührt, dann 7 Dekagr. Mehl und von 12 Klar den Schnee leicht eingemischt und 2 Deciliter Schlagobers zu Schaum geschlagen und ebenfalls leicht darein eingemischt hat, wird es dann in kleine Papierkapseln $\frac{3}{4}$ voll angefüllt, dicht mit Zucker bestreut, auf einem mit Papier bedeckten Blech eine Viertelstunde kühl gebacken und mit den Papierkapseln auf einer mit einer Serviette bedeckten Schüssel angerichtet.

Champagner-Chaudeau-Anflauf.

Zur Bereitung desselben muß man 2 Deciliter Champagner mit 7 Dekagr. Zucker zugedeckt heiß werden lassen, in einen gläsernen Topf 5 Eierdotter geben und den Champagner auf der heißen Platte in selbe einsprudeln, bis er dick wird und steigt, dann so lange abseits sprudeln, bis er kalt ist, worauf 4 Dekagr. abgetriebene Butter und 3 Eierdotter in dieses eingerührt, von 3 Klar der Schnee leicht eingemischt, dann eine Form mit Butter ausgeschmiert und mit gefüllten Biscuits ausgelegt wird. Die Hälfte von diesem Chaudeau wird nun hineingegeben, mit gefüllten Biscuits abermals belegt und die andere Hälfte der Masse dann vollends daraufgegeben, eine Viertelstunde in Dunst gekocht und einige Minuten in die Röhre gestellt, dann gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Kaiserwandel mit Chaudeau.

In 25 Dekagr. flaumig abgetriebener Butter werden 8 Dotter eingerührt, 14 Dekagr. feingeschnittener Limonienzucker, 4 Löffel voll kaltes Obers, 18 Dekagr. Mehl eingerührt, von 4 Klar der feste Schnee leicht eingemischt, und nachdem man die dazu bestimmten Wandeln mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl ausgefäht hat, dieselben über Handvoll angefüllt, worauf sie eine Viertelstunde in der Röhre gebacken, gestürzt, heiß auf eine Schüssel gehäuft, angerichtet und ein Chaudeau darüber gegeben wird.

Markwandel.

14 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit 1 Eierklar fein gestoßen, 14 Dekagr. Limonienzucker, 6 Eierdotter, eine halbe Stunde gerührt, dann 14 Dekagr. frisches Mark nebst 7 Dekagr. Citronade würflich geschnitten und von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, die Wandeln mit Buttermteig ausgefütert, die Masse eingefüllt, gebacken und mit Zucker bestreut.

Bröselwandel.

Nachdem man 10 Dekagr. Butter abgetrieben, in diese 16 Dotter und 20 Dekagr. Limonienzucker eingerührt, von 8 Klar den Schnee mit weißen Semmelbröseln eingemischt hat, wird die Masse in die mit Butter ausgeschmierten, mit Mehl ausgefähten Wandeln eingefüllt, eine Viertelstunde gebacken, dann gestürzt und ebenfalls mit Zucker bestreut angerichtet.

Burgunder-Schnitten.

Die Bereitung derselben geschieht auf folgende Art: 8 abgeriebene Kaisersemmeln werden in messerrückendicke Blätter geschnitten, in der Röhre mit heißer klärsirter Butter gelb geröstet, mit Eingefottenem bestrichen, mit einem zweiten Semmelblattel bedeckt und damit der Boden einer ausgeschmierten Kasserole belegt. Ist dieses mit Weinbeeren und Rosinen nebst stiftlich geschnittenen Mandeln, fein geschnittener Citronade bestreut, so kommt darauf wieder eine Lage von Semmeln, und so wird wiederholt verfahren, bis die Kasserolle voll ist. Dann werden 7 Deciliter Burgunderwein mit 20 Dekagr. Zucker, Limonienschalen, Gewürznelken, Zimmt und Muskatnuß verrührt, kochend werden gelassen und abseits gestellt. Wenn dies ausgekühlt und abgeseiht ist, wird es mit 7 Dottern abgesprudelt, über die Schnitten gegeben, eine halbe Stunde gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Gerösteter Mandel-Pudding.

7 Dekagr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Deciliter Wasser werden in eine Pfanne gegeben und kochen gelassen, bis sich der Zucker spinnet, 7 Dekagr. stiftlich geschnittene Mandeln hineingegeben, öfters umgerührt und abwechselnd auf's Feuer gestellt, und zwar so lange, bis der Zucker stirbt und ganz trocken wird, dann abermals auf's Feuer gestellt, bis er flüssig und braun wird. Die Masse wird dann auf einem Teller auseinander gebreitet, in

kleine Stücke zerbrochen und in die Crème mit dem Schnee zugleich eingerührt, 4 Deciliter Obers, 14 Dekagr. Vanillezucker, 2 Eßlöffel Mehl, 6 Dotter, ein eigroßes Stück Butter dazugegeben und auf dem Feuer gesprudelt, bis sie dick wird, dann in einen Weitling gegeben, kalt werden gelassen, 3 Dotter hineingerührt und mit Schnee von 6 Klar eine halbe Stunde im Dunst gekocht. Wird mit gekochtem Wein und Orangensaft zu Tisch gegeben.

Blanc-manger-Pudding.

1½ Liter Obers mit 25 Dekagr. fein gestoßenen Mandeln und einem Stängel Vanille auskochen, seihen und auskühlen, 1 Eßlöffel Mehl mit 24 Dottern abrühren, 25 Dekagr. Vanillezucker und dieses Obers mitsammen absprudeln, dieses dann in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form einfüllen, $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst sieden, dann stürzen und einen Salsenguß darüber geben.

Kaiser-Pudding.

Auch hier muß man 14 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, 10 Dekagr. abgezogene, mit einem Eiklar fein gestoßene Mandeln einrühren, nebst 7 Dottern und 10 Dekagr. Limonienzucker, so durch eine Viertelstunde rühren, von 4 Klar den Schnee leicht einmischen, eine halbe Stunde in Dunst kochen, dann stürzen und mit Chaudeau überzogen anrichten.

Spanischer Wind-Pudding.

Hat man von 8 Klar den Schnee mit 25 Dekagr. Vanillezucker leicht durchgemischt, selbes in eine mit Butter bestrichene Melonenform eingefüllt und mit einem Flußpapier zugedeckt, so wird es eine Viertelstunde in Dunst gesotten, gestürzt und mit einer aufgelösten Ribisel-Gelée überzogen.

Plum-Pudding.

Von 10 Dekagr. Geruchzucker und 6 Dottern muß man ein Biscuit rühren, von 6 Klar den Schnee mit 14 Dekagr. Mehl leicht einmischen, das Ganze in eine ausgeschmierte Bischoffform einfüllen, gelb backen, stürzen und auskühlen. Hat man es dann in kleinsingerdicke Blätter geschnitten, den Boden einer ausgeschmierten Sturzkasserole damit belegt und 4 Deciliter Obers

mit 8 Dottern und 7 Dekagr. Zucker abgesprudelt, so werden von diesem einige Löffel über das Eingelegte gegeben, selbes mit fein geschnittener Citronade, Rosinen und Weinbeeren bestreut, dann abermals mit diesen Biscuits belegt und wiederholt verfahren, bis die Kasserole voll ist, worauf man das Abgesprudelte darüber giebt, $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst siedet, dann stürzt und ein Chaudeau darüber giebt.

Englischer Plum-Pudding.

Um selben schmackhaft zu bereiten, wird man 14 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, 12 Dotter und 14 Dekagr. Limonienzucker einrühren, durch eine Viertelstunde rühren, nebst 1 Eßlöffel Rum, 14 Dekagr. fein würflich geschnittenem Mark, 8 abgeriebenen fein würflich geschnittenen, mit Obers benetzten Kaisersemeln, Rosinen und Weinbeeren, von 12 Klar den Schnee leicht einmischen, worauf die Masse in eine ausgeschmierte Form eingefüllt, 1 Stunde in Dunst gesotten, gestürzt, darüber entweder ein rothes Chaudeau oder Himbeeren-Marmelade gegeben und ange richtet wird.

Tag- und Nacht-Pudding.

7 Dekagr. Butter mit 7 Dekagr. Mehl abbröseln, in 3 Deciliter kochendes Obers einkochen, im Weiting auskühlen lassen, 5 Dotter, 14 Dekagr. Geruchzucker, von 4 Klar den Schnee eine halbe Stunde in Dunst kochen, dann läßt man 7 Dekagr. Chocolate in 2 Deciliter Obers auflösen, giebt 4 Dotter, 4 Dekagr. Zucker dazu, sprudelt es auf der Platte zu einer Crème und übergießt damit die Mehlspeise beim Anrichten.

Omelette-Pudding.

Von 3 Eiern werden Fridatten gemacht, gebacken, sodann in fingerbreite Streifen geschnitten, jäh in heißem Schmalz gebacken, dann in 7 Deciliter kochendem Obers dick ankochen gelassen und ausgekühlt. Hat man dann in 7 Dekagr. abgetriebene Butter 3 Dotter, 1 ganzes Ei nebst den ausgekochten Fridatten, 14 Dekagr. Vanillezucker eingerührt und von 3 Klar den Schnee leicht eingemischt, so wird eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefähte Sturzkasserole mit einem abgetriebenen Rokerlteig messerrückendick ausgefüttert, diese Masse eingefüllt, 1 Stunde kühl gebacken, dann gestürzt und mit Vanillezucker bestreut servirt.

Mohr im Hemd.

Es werden 14 Dekagr. Butter abgetrieben, 8 Dotter, einer nach dem anderen hinzugegeben, 14 Dekagr. Zucker, 14 Dekagr. gestoßene Mandeln, 14 Dekagr. warme Chocolate, von 7 Klar der Schnee eine halbe Stunde in Dunst gesotten; dann wird von 4 Klar ein fester Schnee geschlagen, 14 Dekagr. Zucker mit 9 Centiliter Wasser bis zum Spinnen gekocht, der Zucker in den Schnee geschlagen, etwas Rum des besseren Geschmacks wegen dazu und beim Anrichten über die Mehlspeise gegeben.

Gewürz-Pudding.

Hierzu muß man 14 Dekagr. Butter abtreiben, dann 25 Dekagr. Mandeln sammt den Schalen abwischen und fein stoßen, selbe in diese Butter nebst 20 Dekagr. Vanillezucker, 10 Dottern, Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß, feingeschnittenen Pimonienschalen einrühren, 4 Tafeln geriebene Chocolate und von 6 Klar den Schnee leicht einmischen, worauf dann eine Form mit Butter ausgeschmiert, mit stiftlig geschnittenen Mandeln zierlich ausgelegt und die Masse eingefüllt wird. So läßt man es eine Stunde in Dunst kochen, stürzt es dann, giebt um den Rand ein Burgunder-Chaudeau und richtet es an.

Schmankerl-Pudding.

Wenn man einen Teller voll Schmankerln in 2 Deciliter kochendes Obers eingerührt und sehr dick ankochen gelassen hat, werden sie ausgekühlt, darein 10 Dotter und 14 Dekagr. Vanillezucker eingerührt, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt und selbes in eine mit Butter ausgeschmierte, mit in Dreiecke geschnittenen Schmankerln zierlich ausgelegte Melonenform eingefüllt, eine halbe Stunde in Dunst gebacken, dann gestürzt und entweder eine Orangen- oder Vanille-Crème herumgegeben und servirt.

Mandel-Pudding mit Maraschino.

In 14 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter werden ebensoviel sammt den Schalen feingestoßene Mandeln, ebensoviel Zucker, 10 Dotter und ein Gläschen Maraschino eingerührt, eine halbe Stunde so fort gerührt, dann eine Handvoll gebröckelte Schmankerln nebst dem Schnee von 6 Klar leicht eingemischt und in eine ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt. In selber wird es ein halbe Stunde in Dunst gekocht, gestürzt und entweder mit Salsenguß oder mit Chaudeau gegeben.

Biscuit-Pudding.

Zu diesem muß man 20 Dekagr. Limonienzucker mit 10 Dottern $\frac{3}{4}$ Stunden rühren, von 5 Klar den Schnee mit 9 Dekagr. Biscuitmehl zugleich einmischen und in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Melonenform die Hälfte von dieser Masse einfüllen. Hat man dann eine Oblate etwas kleiner als die Form geschnitten und mit Eingefottenem dicht bestrichen, so wird selbe auf die eingefüllte Masse aufgelegt, die andere Hälfte der Masse darüber gegeben, $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gebacken, gestürzt und mit Marillenüberguß oder Chaudeau angerichtet.

Biscôte-Pudding.

Man bestreicht 14 Dekagr. mittelfeine Biscôtes auf der unteren Seite mit Marillen-Marmelade, legt sie zu zweien aufeinander und sprudelt dann 10 Dekagr. Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ Liter Obers und 9 Dotter zusammen ab, worin dann die Biscôtes getunkt, in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Melonenform eingelegt, das übrige Abgesprudelte darüber gegeben und dann $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst gebacken werden, worauf man sie stürzen und einen Salsenguß oder Chaudeau darüber geben wird.

Gebakener Mandel-Pudding.

In 14 Dekagr. flaumig gerührte Butter werden ebensoviel abgezogene, mit 2 Eierklar gestoßene Mandeln nebst 14 Dekagr. Vanillezucker und 8 Dottern eingerührt, von 6 Klar der Schnee leicht eingemischt, diese Masse in eine ausgeschmierte Melonenform eingefüllt, eine halbe Stunde kühl gebacken, gestürzt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Krebs-Pudding.

7 Dekagr. Krebsbutter zerlassen, in diese 4 Eßlöffel voll Mehl geben, auf der heißen Platte schaumig werden lassen, dann mit 4 Deciliter kochendem Obers abrühren, bis es sich von der Kasserole löst. In diese ausgekühlte Masse werden 9 Dotter, 14 Dekagr. Zucker, feingeschnittene Krebschwefel und Scheeren eingerührt, von 4 Klar der Schnee leicht eingemischt, dieses dann in eine mit Krebsbutter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Melonenform eingefüllt, wo man es $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst sieden läßt, dann stürzt, um den Rand der Schüssel eine Orangen-Crème giebt und anrichtet.

Krebs-Pudding mit kleinem Ragout.

Wird ganz so wie der obige verfertigt, nur statt des Zuckers kommen feine grüne, blanchirte Erbsen oder Spargelköpfschen nebst abgekochten fein würflich geschnittenen Brieseln, etwas Salz zum Einrühren, und um den Rand der Schüssel wird ein kleines legirtes Ragout gegeben.

Gerstel-Pudding.

Von einem Ei ein gewöhnliches Gerstel reiben, in 4 Deciliter kochender Milch dick ankochen lassen, 5 Dekagr. Butter darein rühren, auskühlen lassen. Hat man dann 7 Dotter, 14 Dekagr. Vanillezucker eingerührt, von 7 Klar den Schnee leicht eingemischt, so wird es in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt, eine halbe Stunde in Dunst gesotten, gestürzt und darüber ein Chocolateüberguß gegeben.

Brandteig-Pudding.

Von 25 Dekagr. Masse wird ein Brandteig gemacht, in eine Spritze eingefüllt, in heißes Schmalz kleine Kockel eingeschnitten, blaßgelb ausgebacken, mit einem Paßlöffel herausgenommen. Dann werden 14 Dekagr. Butter abgetrieben, 10 Dotter, 25 Dekagr. Geruchzucker in diese eingerührt, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, zugleich aber auch die verfertigten Kockel, selbes in eine mit Butter ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form eingefüllt, eine halbe Stunde in Dunst gebacken, gestürzt und Ribiselfuß darüber gegeben.

Erdäpfel-Pudding.

Hierzu 14 Dekagr. Butter abtreiben, 14 Dekagr. passirte Erdäpfel nebst 10 Dekagr. Limonienzucker und 12 Dotter einrühren, von 10 Klar den Schnee einmischen, selbes in eine ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Form einfüllen, eine halbe Stunde in Dunst backen, stürzen und ein Burgunder-Chaudeau dazugeben.

Semmel-Pudding.

Die Bereitung dieses geschieht auf folgende Art: 14 Dekagr. abgeriebene Semmel werden feinblattlich geschnitten, mit Milch oder Obers benetzt, am Feuer zu einem Teig gerührt, ausgekühlt. In 14 Dekagr. abgetriebene Butter muß man die Semmeln, 14 Dekagr. Geruchzucker, 10 Eierdotter einrühren, von 6 Klar den Schnee, 7 Dekagr. Weinbeeren, ebenso viel Rosinen, 7 Dekagr.

feinnudelig geschnittene Citronade und 7 Dekagr. stiftlig geschnittene Mandeln einmischen, das Ganze in einer ausgeschmierten beliebigen Form, welche mit stiftlig geschnittenen Pistazien, ausgestochener Citronade, Weinbeeren und Rosinen zierlich ausgelegt ist, eine halbe Stunde in Dunst backen, dann stürzen und um den Rand ein Chaudeau geben.

Cabinets-Pudding.

Eine runde glatte Form wird mit Butter ausgestrichen, am Boden mit einer Papierscheibe belegt und dieses ebenfalls bestrichen. Vorher backt man 4 Biscuitblätter fingerdick und schneidet sie um einen Finger schmaler als der Model ist. Man läßt dann 10 Dekagr. Rosinen und 6 Dekagr. Korinthen, gereinigt und ausgesucht, mit einigen Löffeln voll Wasser, etwas Zucker und Maraschino anschwellen, übergießt 10 Dekagr. eingesottene Weichseln mit Wasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Nun sprudelt man 1 Ei, 4 Dotter, 3 Deciliter Obers und 7 Dekagr. Zucker recht gut ab und giebt einige Eßlöffel voll Maraschino dazu. Mit den Rosinen streut man nun gleichmäßig den Boden des Models aus, legt ein Biscuitblatt darauf, ohne sie zu verschieben, und giebt über dieses einige Löffel voll vom Gesprudelten. Dieses bestreut man mit Rosinen und dem dritten Theil der Weichseln und legt ein Biscuit darüber, welches man ebenfalls begießt, so fort und über das vierte Blatt den Rest des Abgesprudelten. In Dunst gesotten und gestürzt, wird das Papier abgelöst und eine leichte Creme mit Maraschino dazu servirt.

Französischer Blätter-Pudding.

Zu diesem wird man 14 Dekagr. Geruchzucker mit 7 Dottern eine halbe Stunde flaumig rühren, 9 Dekagr. Mehl, von 5 Klar den Schnee leicht einmischen, dann 2 Backbleche mit Butter bestreichen. Nun werden nach der Größe der dazu bestimmten Sturz-Kasserole runde Flecken von dieser Masse auf das Blech aufgestrichen, kühl blaßgelb gebacken, dann erst passend für die obenerwähnte Kasserole beschnitten. Ist die Kasserole mit Butter ausgeschmiert und mit Mehl ausgefäht, so muß man ein Blatt mit der glänzenden Seite zum Boden der Kasserole legen, mit einer aufgerührten Faumkochmasse von 10 Dekagr. fingerdick überstreichen, mit einem zweiten Blattel zudecken und so wiederholt verfahren, dann die letzte Lage mit dem sechsten decken, wo es dann eine Viertelstunde in Dunst gebacken, gestürzt und mit einem Erdbeeren-saft übergossen und angerichtet wird. Auch kann Chaudeau darüber gegeben werden.

Uebergüsse zu Mehlspeisen.

Chaudéau.

4 Deciliter guten Wein, 20 Dekagr. Geruchzucker kochend werden gelassen, eine Viertelstunde vor dem Gebrauche in einem glafirten 2 Liter fassenden Topf 12 Eierdotter einschlagen, mit einem Sprudler kochend heißen Wein einsprudeln, auf der heißen Platte sprudeln, bis er steigt und dick wird, dann zu seinem Gebrauche nehmen.

Burgunder-Chaudéau.

4 Deciliter Burgunder Wein werden genommen, mit 14 Dekagr. Zucker, Zimmt und Gewürznelken kochend werden gelassen, abgeseiht, mit 12 Eierdottern wie oben abgesprudelt. Wenn er seine gehörige Dicke hat, kommen einige Tropfen Alkermessaft hinein, um die frühere Farbe wieder zu erhalten.

Wasser-Chocolade-Uebergüsse.

Wenn man 2 Deciliter Wasser mit 14 Dekagr. Zucker gekocht hat, daß es die Dicke wie Syrup erhält, so werden 2 Tafeln Vanille- und 1 Tafel doppeltgebrannte Zuckerbäcker-Chocolade damit aufkochen gelassen und zum Gebrauche genommen.

Chocolade-Crème.

Hierzu werden 2 Tafeln Vanille- und 1 Tafel Zuckerbäcker-Chocolade ebenso wie oben gekocht, mit 5 Eierdottern und $\frac{1}{2}$ Liter Obers gemischt, am Feuer gesprudelt, bis es dick ist, dann wie die übrigen verwendet.

Haselnuß-Crème.

14 Dekagr. ausgelöste Haselnußkerne werden fein gestoßen, dabei mit Obers etwas benetzt, dann mit 4 Deciliter Obers etwas aufkochen gelassen, durch ein Tuch geseiht, 5 Eierdotter und 10 Dekagr. gestoßener Zucker hineingegeben, wie die übrigen abgesprudelt und gleich zum Gebrauche genommen.

Bittere Mandel-Crème.

10 Stück süße und 2 Stück bittere Mandeln werden abgeschält, gestoßen und wie oben auszufertigt.

Kaffee-Crème.

4 Deciliter guten Oberkaffee muß man mit 4 Dottern und 14 Dekagr. Zucker am Feuer sprudeln, bis er dick wird, dann gleich über die Speisen geben.

Karmel-Crème.

Man läßt 10 Dekagr. Karmelzucker mit 3 Löffel voll Wasser kochen, bis es zu schäumen anfängt und eine schöne lichtbraune Farbe erhält, dann werden 3 Löffel voll warmes weiches Wasser darauf gegeben, auflösen und abkühlen gelassen, mit 4 Deciliter Obers, 5 Dottern und 5 Dekagr. Zucker gemischt und wie die obigen verfertigt.

Orangen-Crème.

Mit 14 Dekagr. Zucker wird die Schale von einer Orange abgerieben, in 4 Deciliter Obers nebst 5 Dottern gegeben, verfertigt und verwendet wie die obigen.

Vanille-Crème.

5 Dotter, 4 Deciliter Obers, 7 Dekagr. Vanillezucker mischen und wie vorige serviren.

Früchten-Heberguß.

Eine verfertigte Marmelade wird mit einigen Löffeln voll lauwarmen Wassers einige Minuten vor dem Gebrauche aufgelöst und dann verwendet.

Kirschenkuchen.

Es werden 14 Dekagr. Butter sehr gut abgetrieben, 2 ganze Eier, 14 Dekagr. Geruchzucker, 14 Dekagr. Mehl und eine Handvoll Kirschen in einer platten Form $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

Kirschenkuchen mit Bröseln.

Es werden 14 Dekagr. Zucker mit 7 Dottern, einem ganzen Ei sehr flaumig gerührt, 14 Dekagr. sehr fein gestoßene Mandeln, 7 Dekagr. mit Riqueur oder Wein angefeuchtete Brösel, etwas Gewürz und von 6 Klar der Schnee dazugegeben und ein Theil in eine ausgeschmierte Form eingefüllt, Oblaten und ausgelöste Kirschen darüber gegeben; mit dem anderen Theil der Masse, ebenfalls mit Oblaten und Kirschen, wird der erste Theil zugedeckt und dann eine Stunde langsam gebacken.

Ribiseldkuchen.

Nachdem man 14 Dekagr. Butter recht flaumig gerührt, 6 Dotter, 20 Dekagr. Geruchzucker eine halbe Stunde gerührt und von 6 Klar den Schnee, 6 Löffel voll weißer Bröseln leicht eingemischt hat, wird eine Kaffeetasse abgerebelter Ribiseln mit feingestossenem Zucker gemischt, mit dieser Masse leicht vermengt, in eine angeglicherte, mit Mehl ausgefähte Tortenplatte eingefüllt, sehr kühl gebacken und kalt angeschnitten.

Braune Weichselkuchen.

Man muß 25 Dekagr. Mandeln mit einem Tuch rein abwischen, fein stoßen und sähen, selbe mit 25 Dekagr. Geruchzucker, 16 Dottern durch $\frac{3}{4}$ Stunden rühren, von 12 Klar den Schnee mit 9 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskat muß leicht einmischen. Hierauf werden von spanischen Weichseln die Steine mittelst einer Nadel ausgelöst, die Weichseln dicht mit Zucker bestreut, geschwungen, leicht in die Masse eingemischt, sodann wie die obigen gebacken und zu Tische gegeben.

Weichselkuchen mit Mehl und Butter.

25 Dekagr. Butter flaumig rühren, selbe mit 10 Dottern und 18 Dekagr. Limonienzucker durch eine Viertelstunde rühren, von 8 Klar den Schnee mit 25 Dekagr. Mehl leicht einmischen, die Weichseln wie oben auslösen, einmischen und ebenso backen.

Kirschenkuchen mit Mandeln und Bröseln.

25 Dekagr. geschwellte Mandeln werden mit einem Eiklar gestoßen, mit 14 Dekagr. Geruchzucker und 10 Eierdottern eine halbe Stunde gerührt, von 5 Klar der Schnee mit 5 Dekagr. weißen Bröseln leicht eingemischt, sowie eine Kaffeetasse von Körnern ausgelöster schwarzer Kirschen; diese Masse eingefüllt und gebacken wie die vorige, dann kalt mit Zucker bestreut.

Stachelbeeren- (Agras-) Kuchen.

Zu diesem muß man 14 Dekagr. Geruchzucker mit 6 Dottern flaumig rühren, von 4 Klar den festen Schnee mit 9 Dekagr. weißen Bröseln leicht einmischen, eine Kaffeetasse ausgelöster, mit Zucker bestreuter Stachelbeeren einmengen und wie die obigen einfüllen und backen.

Kirschkuchen mit Mandeln und Mehl.

Zu diesem werden 7 Dekagr. abgezogene Mandeln mit dem Saft von einer halben Limonie beim Stoßen benetzt, selbe in 25 Dekagr. abgetriebene Butter und 20 Dekagr. Geruchzucker mit 8 Dottern gegeben, eine halbe Stunde eingerührt, 24 Dekagr. Mehl, von 5 Klar der Schnee leicht eingemischt, ein Teller voll ausgelöster Kirschen eingemengt, dann eingefüllt und gebacken wie die übrigen.

Weintraubenkuchen.

Wenn man 7 Dekagr. abgezogene, mit Eierklar benetzte, feingestößene Mandeln in 25 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 14 Dekagr. Geruchzucker, 8 Dottern eingerührt, und selbes eine halbe Stunde gerührt, sowie von 3 Klar den Schnee mit 5 Dekagr. Bröseln leicht eingemischt hat, wird auch eine Kaffeetasse voll abgerebelter Weintrauben leicht eingemischt, die Masse eingefüllt und gebacken wie die übrigen.

Marillenkuchen mit Biscuitmasse.

Zur Bereitung derselben wird man 25 Dekagr. Geruchzucker mit 12 Dottern eine halbe Stunde rühren, von 12 Klar den Schnee mit 20 Dekagr. Mehl in selbe leicht einmischen, die Marillen in Scheiben schneiden, dick mit Zucker bestreuen, schwingen, leicht in die Masse einmischen, diese dann einfüllen und backen wie die übrigen.

Marillenkuchen mit Mandelmasse.

14 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit Eierklar benetzt, gestoßen, in 14 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 14 Dekagr. Geruchzucker eingerührt, durch eine halbe Stunde gerührt, dann von 4 Klar der Schnee, 4 Dekagr. Bröseln, eine Kaffeetasse in Zucker geschwungener Marillen-Spalten leicht eingemischt, diese Masse eingefüllt und gebacken wie die vorigen.

Mandel-Torte.

Man giebt 25 Dekagr. abgezogene Mandeln in frisches Wasser, damit sie schön weiß bleiben, dann werden selbe mit einem Tuch getrocknet, fein gestoßen, dabei mit 4 Eierklar benetzt, und wenn man sie mit 20 Dekagr. feingestößenem Geruchzucker und 16 Dottern durch $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt hat, von 6 Klar der

Schnee mit 2 Dekagr. Biscuitmehl leicht eingemischt. Dann wird eine ausgeschmierte Tortenplatte mit der Masse halbvoll angefüllt, sehr kühl gebacken, wenn sie ausgekühlt ist, der Reifen abgenommen, mit Eierglasur zierlich aufdressirt, oder mit einer beliebigen Glasur überzogen, dann mit Früchten nett belegt.

Mandel-Torte mit Pistazien.

28 Dekagr. Geruchzucker, 14 Dotter, 1 ganzes Ei eine Viertelstunde rühren, 28 Dekagr. feingestosene Mandeln hinein und noch eine Weile rühren, 15 Dekagr. würfelig geschnittene Citronade, 5 Dekagr. länglich geschnittene Pistazien, 2 Hände voll weißer Semmelbrösel mit Liqueur angefeuchtet und von 10 Klar der Schnee eingerührt, in 2 Blättern gebacken, mit Eingegottentem gefüllt und mit beliebigem Eis überzogen.

Brot-Torte.

25 Dekagr. Geruchzucker, 14 Dekagr. nicht abgezogene gereinigte Mandeln werden fein gestoßen und gefäht, dann ebenso viel abgezogene Mandeln mit 2 Eiweiß gestoßen, mit 25 Dekagr. Geruchzucker und 16 Dottern gemengt, eine halbe Stunde flaumig gerührt, 7 Dekagr. geriebenes Hausbrot mit einem Köffel voll Rum oder Liqueur genezt, eine Messerspiße voll Zimmt, Muskatnuß, Vanille, 2 Tafeln geriebener Chocolate eingerührt und von 8 Klar der feste Schnee leicht eingemischt. Dieses wird in eine Tortenplatte wie oben eingefüllt und gebacken.

Schwarze Torte.

Es werden 25 Dekagr. abgetriebene Butter mit 9 Eierdottern und $\frac{1}{2}$ Kilogr Geruchzucker eine halbe Stunde gerührt. Wenn dann 25 Dekagr. abgezogene Mandeln fein gestoßen und gefäht, $\frac{1}{2}$ Kilogr. feine Chocolate etwas weich werden gelassen, mit einem Walker zerdriückt, 16 Dekagr. Mehl dazu gegeben und dieses zusammen abgebröselst ist, wird der Schnee von 9 Eierklar in die obige erstere Masse eingemischt, die gemischte Chocolate in selbe theilweise nachgerührt und dann in eine mit Butter ausgeschmierte Tortenplatte fingerdick eingefüllt und gebacken.

Von dieser angegebenen Masse werden nur 3 Blätter gebacken, jedes mit Marillen- oder Himbeer-Marmelade gefüllt, aufeinandergegeben und mit Chocolate-Glasur überzogen.

Butter-Corte.

Hierzu muß man 16 Dotter in $\frac{1}{2}$ Kilogr. abgetriebene Butter nebst $\frac{1}{2}$ Kilogr. Geruchzucker einrühren, selbes eine halbe Stunde rühren, dann von 12 Klar den Schnee mit $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl leicht einmischen und das Ganze auf 2 Blätter abtheilen und backen. Ist es dann mit Eingefottenem gefüllt und übereinandergegeben, so wird es mit Marillen-Marmelade ganz überzogen, in einem Wärmekasten getrocknet, dann mit einer Wasserglasur überzogen und abermals trocken gelassen.

Sand-Corte.

Zu dieser muß man 25 Dekagr. Butter abtreiben, daren 25 Dekagr. Geruchzucker nebst 7 Dottern, den Saft von einer halben Limonie einrühren, 25 Dekagr. Biscuitmehl mit dem Schnee von 6 Eierklar leicht einmischen und dieses dann in eine ausgeschmierte Tortenplatte einfüllen. Hat man es dann eine Stunde recht kühl gebacken und mit Eierglasur überzogen, so wird es mit stiftlig geschnittenen Mandeln bestreut und getrocknet.

Orangen-Corte mit Butter.

20 Dekagr. Zucker werden auf einer Orange abgerieben, selbe in 14 Dekagr. abgetriebene Butter, nebst dem Saft von der Orange, 8 Dottern, 10 harten passirten Eierdottern eingerührt, von 2 Eierklar der Schnee mit 7 Dekagr. Mehl eingemischt, sodann aber eingefüllt, sehr kühl gebacken und glacirt.

Orangen-Corte ohne Butter.

Um selbe zu bereiten, muß man 40 Dekagr. Zucker auf 3 Orangen abreiben, dann $\frac{1}{2}$ Kilogr. abgezogene Mandeln mit dem Orangensaft nezen und stoßen, selbes in den Zucker nebst 24 Dottern geben, $\frac{3}{4}$ Stunden rühren, von 12 Klar den festen Schnee leicht einmischen, dann selbes einfüllen, sehr kühl und langsam backen und glasiren.

Erdäpfel-Corte.

Man nimmt von 6 Klar den Schnee, 18 Dekagr. Zucker, 7 Dotter, von einer Limonie den Saft und etwas feingehackte Schale dazu, dann wird diese Mischung mit dem Schneebeden am Herde in heißes Wasser gehalten und so lange geschlagen,

bis sie dick wird, dann mischt man 12 Defagr. feines Erdäpfelmehl hinein, verrührt es gut und backt es in 2 Blättern, füllt es mit Eingefottenem, gießt 3 Löffel Rum oder Liqueur darüber und überzieht es beliebig mit Eis.

Geschlagene Torte.

Von 12 Klar den festen Schnee, 12 Dotter, 28 Defagr. Zucker, etwas Limonienschale, mit der Schneeruthe gut rühren, dann 21 Defagr. feines Mehl einrühren, in 2 Blättern backen, füllen und mit Eis überziehen.

Königs-Torte.

28 Defagr. Zucker mit 16 Dottern sehr flaumig rühren, 28 Defagr. gestoßene Mandeln hinzu und noch eine Weile rühren, 18 Defagr. getrocknete, mit Liqueur angefeuchtete Brotkrümel, 14 Defagr. Pignoli, 14 Defagr. würflich geschnittene Citronade, 10 Defagr. würflich geschnittene Chocolate, die man etwas warm macht, um sie schneiden zu können, ferner von 12 Klar den Schnee in 2 Blättern, eine halbe Stunde backen, füllen und mit Kaffee-Eis überziehen.

Außcrème-Torte.

Es werden 28 Defagr. Geruchzucker und 10 Dotter eine halbe Stunde sehr flaumig gerührt, 17 Defagr. sehr feines Mehl und von 6 Klar der Schnee zugleich eingerührt und in 2 Blättern gebacken. Nächsten Tag wird jedes Blatt durchgeschnitten und mit folgender Crème gefüllt: $\frac{1}{4}$ Liter Schlagobers, 9 Dotter, 42 Defagr. Vanillezucker wird in das Schneebecken gegeben, auf dem Herde so lange gerührt, bis es dick wird, dann 21 Defagr. sehr fein geschnittene und gefärbte Nüsse hineingegeben, in kaltem Wasser etwas überkühlen gelassen und auf jedes Blatt 4 bis 5 Eßlöffel voll gegeben. Mit dem Uebrigen überzieht man die Torte und trocknet sie in der offenen Röhre.

Gespinnene Auß-Torte.

Man läßt 14 Defagr. Zucker mit 1 Deciliter Wasser bis zum Spinnen kochen und gießt es über 14 Defagr. fein geschnittene, gefärbte Nüsse, rührt ein und läßt es auskühlen, rührt dann nach einander 5 Dotter sehr gut ein, ebenso von 5 Klar den Schnee, backt das ganze eine halbe Stunde, unterschneidet, füllt und überzieht es mit Schlagobers oder dressirt es beliebig auf.

Aepfel-Torte.

Es wird Butter im Gewichte von 4 Eiern abgetrieben, 4 ganze Eier, eines nach dem anderen hineingerührt, dazu 3 Pöffel Zucker und Mehl im Gewichte von 4 Eiern und in zwei Theilen gebacken. Wenn ausgekühlt, gebe man den einen Theil mit der oberen Seite in die Tortenplatte, dann die Aepfelmasse hinzu. 45 Dekagr. Zucker werden in 3 Deciliter Wasser bis zum Spinnen kochen gelassen, 70 Dekagr. würflich geschnittene, frische Maschanzger-Aepfel so lange kochen gelassen, bis sie weich sind, dürfen aber nicht verrührt werden; hierzu kommen 20 Dekagr. Citronade, 14 Dekagr. Pignoli, 14 Dekagr. Pistazien, alles länglich geschnitten und gut eingerührt. Das zweite Blattel darauf, kalt stellen, dann stürzen und mit Limonien-Eis überziehen.

Nuß-Torte mit Butter.

Zu dieser muß man 20 Dekagr. abgeschälte Nüsse mit einem Eisklar netzen, sehr fein stoßen, 25 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 25 Dekagr. Zucker, 6 Dottern, 25 Dekagr. Mehl und etwas Zimmt einrühren, dann einfüllen, drei Stunden backen und glasiren.

Nuß-Torte ohne Butter.

25 Dekagr. ausgelöste Hasel- und eben so viel gewöhnliche Nüsse werden sehr fein gestoßen, mit 25 Dekagr. Geruchzucker und 12 Dottern eine halbe Stunde gerührt, 4 gebrannte und gestoßene Körner Kaffee, 1 Tafel geriebener Chocolate, dann von 6 Klar der Schnee eingemischt. Nun wird selbes in 2 Blättern gebacken, dann mit Eingefottenem gefüllt, mit spanischer Wind-masse aufgepußt und trocken gelassen.

Holländer-Torte.

In 25 Dekagr. abgetriebener Butter werden von einer halben Limonie der Saft, 10 Dekagr. Limonienzucker und 35 Dekagr. Mehl löffelweise, dann Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt, der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gegeben und daraus eine Striezel geformt. Diese Striezel theilt man in 3 Theile, formt daraus Laibchen und walzt diese zu gleichen runden Flecken aus, worauf selbe auf eine mit Butter beschmierte Tortenplatte gelegt, mit Eiern angestrichen und in mittlerer Hitze gebacken werden. Zwei dieser Blätter werden

mit Eingefottenem überzogen, sodann auf einander gegeben, mit dem dritten Blatt bedeckt, dann die ganze Torte glacirt.

Chocolade-Torte mit Brot.

25 Dekagr. gefähten Vanillezucker mit 16 Dottern eine Viertelstunde rühren, 14 Dekagr. geriebenes Hausbrot mit 18 Dekagr. geriebener Chocolade einrühren, von 8 Eierklar den festen Schnee leicht einmischen, selbes dann einfüllen, sehr kühl langsam backen und zuletzt glaciren.

Muskazonen-Torte.

Wenn man 14 Dekagr. gestoßenen Geruchzucker, 7 Dekagr. geschälte und eben so viele ungeschälte, mit Eierklar gestoßene Mandeln, Muskatnuß, Gewürznelken und Zimmt auf ein Brett gegeben, 4 Dekagr. Mehl mit einem Messer unter diese Masse gemischt und gut durchgestreift hat, so wird es eine Stunde anziehen gelassen, dann auf eine Platte ein Theil von dieser Masse gestrichen. Von der übrigen wird immer ein kleines Stückchen genommen, in Zucker gewälzt und in eine dazu bestimmte Muskazonenform eingedrückt, dann aus dieser herausgenommen, wieder in ein zweites Stückchen eingedrückt und dieses so oft wiederholt, bis man so viel Stückchen hat, daß man das Aufgestrichene ganz damit belegen kann. Sodann wird das Ganze mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut, sehr langsam gebacken und dann nochmals mit Zucker bestreut.

Schaum-Torte.

Von einem Pinzer- oder Zuckerteig wird ein messerrücken-dicker Flecken ausgewalzt, auf einer Tortenplatte gebacken und mit Eingefottenem überstrichen. Hat man spanische Windmasse dreifingerhoch aufgestrichen, einen Reifen herumgegeben und mit Zucker bestreut, so läßt man es von oben jäh trocknen.

Sacher-Torte.

14 Dekagr. abgetriebene Butter, 5 Dotter, 14 Dekagr. Zucker, 14 Dekagr. aufgelöste Chocolade, 14 Dekagr. Mehl und von 5 Klar den Schnee $\frac{3}{4}$ Stunden backen, mit Marillen-Marmelade bestreichen und mit Chocolade-Eis überziehen.

Chocolade-Torte.

14 Dekagr. gut abgetriebene Butter, 8 Dotter, 14 Dekagr. Zucker, 14 Dekagr. gestoßene Mandeln, 28 Dekagr. aufgelöste

Chocolade, von 8 Klar der Schnee, werden $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken und mit Chocolade-Eis überzogen.

Chocolade-Torte mit Mandeln.

In 16 Dotter, welche man mit 25 Dekagr. Vanillezucker flammig aufgerührt hat, werden 14 Dekagr. ungeschälte, gereinigte, feingestößene und gefähte Mandeln nebst 25 Dekagr. geriebene Chocolade, von 12 Eierklar der Schnee und 4 Dekagr. Mehl eingemischt, dieses dann eingefüllt, sehr kühl gebacken und beliebig glacirt.

Brüsel-Torte.

Zu dieser muß man 40 Dekagr. abgetriebene Butter, 40 Dekagr. Geruchzucker nebst dem Saft von einer halben Pimonie, 35 Dekagr. angezogene, feingestößene Mandeln, 40 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß einrühren, von dieser Masse zwei Blätter machen, das eine mit Eingefottenem bestreichen und das zweite darauf legen und mit Eiern anstreichen. Von dem noch übrigen Teig wird ein Gitter über das obere geflochten, mit Eiern bestrichen, langsam gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Biscuit-Torte.

Wenn man 25 Dekagr. Geruchzucker mit 12 Dottern eine halbe Stunde gerührt, in selbe von 10 Eierklar den Schnee und 18 Dekagr. Biscuitmehl leicht eingemischt hat, wird selbes eingefüllt, kühl gebacken und beliebig glacirt.

Kann auch, wenn es gebacken ist, in Blätter geschnitten, oder gleich in Blättern gebacken werden, wo dann selbe mit Eingefottenem bestrichen, auf einander gelegt und glacirt werden.

Biscuit-Torte mit Chocolade.

Zu dieser werden in die oben bestimmte Masse 14 Dekagr. geriebener Chocolade nebst dem Eierschnee eingerührt, sonst aber wird sie wie die obige verfertigt.

Gute Torte ohne Ei.

$\frac{1}{4}$ Kilogr. gut abgetriebene Butter, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Geruchzucker, $\frac{1}{4}$ Kilogr. fein gestößene Mandeln und $\frac{1}{4}$ Kilogr. Mehl in 2 Blättern backen, eines mit Oblaten belegen und mit Eingefottenem füllen, ein Gitter darüber und langsam backen, das andere Blatt mit Marmelade bestrichen und zusammensetzen.

Genas-Torte.

Hierzu wird so viel Biscuitmehl, Butter und Geruchzucker genommen, als 6 Eier von jeder Gattung im Gewichte betragen. Die Butter wird abgetrieben, der Zucker löffelweise nebst einem Eierdotter in selbe eingerührt und der Schnee von diesen 6 Eiern nebst dem Biscuitmehl leicht eingemischt.

Von dieser Masse werden auf eine mit Butter beschmierte Tortenplatte messerrückendicke Blätter aufgestrichen und sehr kühl gebacken. Wenn dann 8 solche Blätter gebacken sind, so werden sie mit Eingefottenem bestrichen, auf einander gelegt und glacirt. Jedoch kann auch die ganze Masse auf einmal eingefüllt und gebacken werden.

Wiener Buckerteig-Torte.

40 Dekagr. Mehl werden auf ein Brett gegeben, 25 Dekagr. Butter darein geschnitten und dieses mit 14 Dekagr. Geruchzucker, etwas Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß und 4 Dottern zu einem Teig und Striezel bearbeitet, welche man dreimal abknetet und darauf rasten läßt. Nun wird die gerastete Striezel der Länge nach ausgewalkt, abermals zusammengelegt, nochmals so gewalkt und daraus eine fingerdicke Platte geschnitten, welche man auf eine beschmierte Tortenplatte legt, den äußeren Rand fingerbreit mit Eiern, das andere mit Eingefottenem bestreicht und darüber ein nettes Gitter von eben diesem Teig flechtet. Hat man dieses mit einem Reifen darauf befestigt und mit Eiern angestrichen, so wird es langsam gebacken. Diese Masse wird auch zu verschiedenem kleinen Gebäck verwendet.

Linzer Torte von harten Eierdottern.

Zu selber muß man 25 Dekagr. abgezogene Mandeln fein stoßen, dabei mit Eiweiß etwas netzen, dann werden 10 harte, passirte Eierdotter und 25 Dekagr. Butter mitgestoßen, dieses sodann auf ein Brett gegeben, dazu 25 Dekagr. Mehl, etwas Zimmt, Gewürznelken und von einer halben Limonie der Saft. Diese Masse wird hierauf zu einem Teig bearbeitet, fingerdicke ausgewalkt, daraus eine Platte in der Größe einer Tortenplatte ausgeschnitten und auf eine Tortenplatte gelegt. Hat man dann den Rand mit Eiern bestrichen und die Mitte mit Eingefottenem gefüllt, so werden selbe wie obige mit einem Gitter belegt und gebacken.

Gerührte Linzer Torte.

30 Dekagr. Butter werden sehr flaumig gerührt, 14 Dekagr. abgezogene mit einem Giklar gestoßene Mandeln, 20 Dekagr. Geruchzucker, 4 Dotter und 25 Dekagr. Mehl nacheinander eingerührt und auf eine bestrichene Tortenplatte kleinfingerdicke aufgestrichen, worauf selbe gefüllt und wie die obige verfertigt wird.

Gerührte Linzer Torte mit Schnee.

Wenn man 25 Dekagr. Butter sehr flaumig gerührt, 25 Dekagr. abgezogene, gestoßene Mandeln, 8 Dotter, 25 Dekagr. Geruchzucker, von 8 Klar den Schnee, 25 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt hat, so wird die Hälfte von dieser Masse in eine zubereitete Tortenplatte eingefüllt, darüber Eingefottenes und über dieses die andere Hälfte der Masse gegeben, eine Stunde kühl gebacken und mit Zucker bestreut angerichtet.

Braune Linzer Teig-Torte.

25 Dekagr. Butter, 25 Dekagr. Mehl, 25 Dekagr. unabgezogene, feingestoßene, feingefähte Mandeln, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß giebt man auf ein Brett, drückt es mit einem Walzer ab, und wenn man mit 4 Eierdottern daraus einen Teig angemacht hat, wird selber so schnell als möglich zu einer Striezel geformt und kleinfingerdicke ausgewalzt. Davon wird ein Blatt ausgeschnitten, auf eine beschmierte Tortenplatte gelegt, sodann wie die obige verfertigt.

Französische Buckerteig-Torte.

In 40 Dekagr. abgetriebene Butter werden 7 Eierdotter, 14 Dekagr. Limonienzucker und $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl eingerührt, der Teig auf ein Brett herausgegeben, zu einer Striezel geformt und aus dieser 3 Laibchen gemacht. Aus diesen werden sodann 3 Blätter gewalzt, jedes wie bekannt gebacken, mit Eingefottendem gefüllt, auf einander gelegt und glacirt.

Englische Buckerteig-Torte.

Wenn man 4 harte passirte Eierdotter in 25 Dekagr. abgetriebene Butter nebst 14 Dekagr. Limonienzucker und 40 Dekagr. Mehl eingerührt und diesen Teig auf ein Brett herausgegeben hat, so wird daraus eine Striezel geformt, diese kleinfingerdicke

ausgewalkt, davon ein rundes Blatt ausgeschnitten und sonst wie die Linzer Teig-Torte gefertigt.

Bayerische Torte.

Zu dieser muß man 25 Dekagr. Butter flaumig rühren, von einer Limonie den Saft, 14 Dekagr. Geruchzucker, 6 harte passirte Eierdotter und 32 Dekagr. Mehl einrühren, selbe in 3 Blättern backen, mit Eingefottetem füllen und glaciren.

Gemischte Torte.

Von verschiedenen Tortenmassen können ungefähr daumendicke Blätter gebacken werden, welche dann beliebig zusammengestellt und zwischen welche Eingefottenes aufgestrichen wird.

Sodann wird mittelst eines feinen Messers die Rinde von dem äußeren Rande der zusammengesetzten Torte fein abgeschnitten, glacirt und mit beliebigen Früchten zierlich belegt.

Spanische Wind-Torte.

Wenn man in den Schnee von 7 Eierklar 25 Dekagr. feingefähten Vanillezucker leicht eingemischt hat, werden von Papier 8 bis 10 fingerbreite Reifen in der Größe einer Tortenplatte geschnitten, und zwar jeder um etwas kleiner als der unterste.

Diese werden mit heißer klärsirter Butter bestrichen, mit der angestrichenen Seite auf ein Backblech gelegt, die Windmasse in eine dazu bestimmte Spritze eingefüllt und auf die Papierreife anschließend in gleicher Größe Tupfen aufdressirt und mit feinem Zucker dicht bestreut.

Dann wird ein ebenso großes Papierblatt als der unterste Reifen ist, geschnitten, mit klärsirter Butter bestrichen, die verbliebene Masse auf diesen so wie auf die Reife aufdressirt und dessen Mitte bloß mit der Masse bestrichen und alles in einer abgekühlten Röhre bloß getrocknet, wonach das Papier behutsam abgelöst wird.

Das Bodenblatt wird nun auf eine Tortenplatte, die anderen Reife verlierend auf einander gegeben, mit Gierglasur befestigt, die letzten drei oder vier ohne diese bloß auf einander gelegt, sodann die Mitte mit beliebigem Oberschaum oder Gefrorenem gefüllt, die letzteren Reife angelegt und angerichtet.

Spanische Wind-Torte mit Mandeln.

Wird ganz so wie die vorige verfertigt, nur daß 40 Dekagr. gut getrocknete, stiftlig geschnittene Mandeln in die Masse eingemischt und mittelst eines kleinen Löffels auf die Papierreise aufdressirt werden.

Vorzügliche Kastanien-Torte.

30 Dekagr. Zucker mit 5 Dottern eine halbe Stunde rühren, 15 Dekagr. rohgeriebene Mandeln, 10 Dekagr. gekocht passirte Kastanien, 5 Klar Schnee und 4 Dekagr. feingeschnittene Citronade, Zimmt, Muskatnuß, $\frac{3}{4}$ Stunden langsam backen, erkaltet mit Marmelade bestreichen und mit folgendem Eis überziehen:

4 Eßlöffel voll Milch mit $\frac{1}{4}$ Kilogr. Staubzucker am Herd eine Viertelstunde lang rühren, weggeben, rühren bis es kühl ist, dann etwas Limoniensaft oder Rum hinein und über die Torte gießen.

Nuß-Torte.

20 Dekagr. Zucker mit 14 Dekagr. Nüssen, 14 Dekagr. feingestößene Mandeln, dieses Alles wird mit 8 ganzen Eiern eine halbe Stunde flaumig gerührt, in 2 Blättern gebacken und mit folgender Fülle zusammengesetzt, dann mit beliebigem Eis überzogen, u. zw.: In einen Schneebecken giebt man 12 Dekagr. Zucker, 7 Dekagr. weiße Mandeln, 7 Dekagr. Nüsse, alles fein gestoßen, dann $1\frac{1}{2}$ Deciliter Obers, dieses wird am Feuer zu einem dicken Brei gerührt, hierauf läßt man es etwas überkühlen und verwendet es zum Gebrauch.

Chocolade-Torte.

14 Dekagr. Butter sehr flaumig abtreiben, dann 3 Dotter, 1 ganzes Ei, 3 Zeltel Chocolate reiben, 14 Dekagr. Vanillezucker, 6 Dekagr. Semmelbrösel und 7 Dekagr. feingeschnittene Mandeln, von $\frac{1}{2}$ Limonie die feingeschnittene Schale und von 3 Klar den festen Schnee. Nachdem die Torte langsam gebacken und ausgekühlt ist, bestreicht man sie mit Marillen-Marmelade und überreißt sie mit folgendem Eis:

Man nimmt 3 Zeltel Chocolate und so viel Zucker als die Chocolate schwer ist, läßt dieses mit einem halben Deciliter Wasser gut kochen, rührt so lange bis es überkühlt ist und gießt es sodann über die Torte.

Gute Nuß-Torte.

9 Dotter rührt man nebst 42 Dekagr. Zucker und der feingeschnittenen Schale einer halben Limonie $\frac{1}{2}$ Stunde lang, giebt dann von 5 Klar den festen Schnee und 42 Dekagr. feingestößene Nüsse hinein, dieses alles noch eine Viertelstunde rühren, dann eine Stunde langsam backen. Ausgekühlt schneidet man die Torte durch, füllt sie mit Marmelade, überzieht sie mit beliebigem Eis und macht sodann mit Nüssen oder Obst einen Aufputz.

Triester Torte.

21 Dekagr. Butter, 6 Dotter, 21 Dekagr. Zucker, 1 Zeltel Chocolate treibt man recht flaumig ab, dann rührt man noch 21 Dekagr. ungeschwollte Mandeln hinzu, hierauf von 6 Klar den festen Schnee mit 5 Dekagr. Semmelbröseln gut einmischen und langsam backen. Ausgekühlt wird sie mit Marmelade bestrichen und mit Eis überzogen.

Waldschnepfen-Torte.

10 Klar werden zu festem Schnee geschlagen, 10 Dotter mit der Schneeruthe darunter, dann 21 Dekagr. Vanillezucker und 17 Dekagr. Mehl. Nun werden Backbleche beschmiert und gestaubt, der Biscuitteig in runden Formen sehr dünn aufgestrichen und gebacken. Von dieser Masse werden 8 Blätter gebacken, dann mit folgender Crème zusammengesetzt:

4 ganze Eier, 6 Dotter, 28 Dekagr. Vanillezucker werden am Feuer gesprudelt bis es warm ist, dann giebt man 28 Dekagr. Chocolate, welche man auf der Platte weich gemacht hat, darunter und sprudelt alles so lange, bis es dick ist. Hat man die Crème vom Feuer gegeben, so kommen 28 Dekagr. Butter hinein, dann wird sie gerührt, bis sie kalt ist. Hierauf wird jedes der Blätter mit Crème bestrichen, so auch das Blatt, welches oben kommt, dann zusammengesetzt, am nächsten Tage wird die Torte mit einem Tortensteher ausgestochen.

Pischinger-Torte.

14 Dekagr. Chocolate mit 7—8 Löffel voll Obers auflösen, fein abrühren, 14 Dekagr. Vanillezucker hinein, dann auch einen Dotter am Feuer rühren bis es beinahe kocht, dann wegnehmen, 14 Dekagr. Butter hineinrühren, 8 Karlsbader Oblaten damit

bestreichen, je 4 aufeinander legen, eine fünfte darauf und mit der übrigen Chocolate überziehen.

Geröstete Nuß-Torte.

42 Dekagr. Nüsse sehr fein schneiden, 42 Dekagr. Zucker mit einem guten $\frac{1}{4}$ Liter Wasser spinnen lassen, die Nüsse einrühren, rösten bis sie zerfallen, dann im Mörser stoßen und auskühlen lassen, hierauf mit 15 ganzen Eiern eine Stunde lang rühren, in 2 Tortenblättern eine Stunde lang backen, dann mit Marmelade füllen und mit Orangen-Eis überziehen.

Dobos-Torte.

17 Dekagr. Zucker mit 7 Dottern eine halbe Stunde rühren, dann von 7 Klar den festen Schnee und 10 Dekagr. Mehl einrühren. Dieses wird dünn auf die beschmierten Backbleche aufgestrichen, gebacken, mit einem Messer losgelöst, 6—8 runde Blätter ausgestochen, mit folgender Fülle bestrichen und aufeinander gesetzt; die Oberfläche der Torte übergießt man dann mit gelblich gemachtem Zucker, wozu man Staubzucker verwendet, den man ohne Wasser zustellt.

Fülle: 14 Dekagr. Vanillezucker mit 4 ganzen Eiern im Schneebecken in heißem Wasser rühren bis es dick wird, dann $1\frac{1}{2}$ Zettel Chocolate mit 5 Pöffeln voll Wasser auflösen lassen und in die obige ausgekühlte Masse kleinweise hineinrühren. Dann treibt man 14 Dekagr. sehr frische Butter flaumig ab und giebt sie zur Chocodemasse, um die Blätter damit zu füllen.

Pfirsich-Torte.

21 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, 2 starke Eßlöffel voll Zucker, 10 Dekagr. Mehl einrühren, 10 Dekagr. Mehl auf's Brett geben und das Abgetriebene mittelst eines Messers hineinarbeiten, dann in zwei gleiche Theile auswalken, den einen Theil in das beschmierte Tortenblatt geben, mit 4 geriebenen Karlsbader Oblaten und Zucker bestreuen, dann mit halben geschälten Pfirsichen, die man in Zucker tunkt, belegen, dann wieder Brösel und Zucker, und das andere Blatt darauf mit Ei bestreichen und eine Stunde lang backen.

Kaffee-Crème-Torte.

Man macht Biscuitblätter wie zur Dobos-Torte und füllt sie mit folgender Crème:

Crème. 28 Dekagr. Vanillezucker mit 10 Dottern im Schneebecken mit heißem Wasser rühren, einige Löffel voll sehr starken schwarzen Kaffee hinein geben, bis es dick ist, dann 28 Dekagr. gute Butter dazu. Vom Feuer nehmen, rühren bis es überkühlt ist, dann die Blätter damit füllen, zusammensetzen und sie dann mit Kaffee-Eis überziehen.

Brösel-Torte.

28 Dekagr. Zucker mit 12 Dottern flaumig rühren, 12 Dekagr. weiße Brösel mit Rum oder Liqueur befeuchten, 6 Klar festen Schnee hineinmischen, in zwei Blättern backen, füllen, die Oberfläche der Torte mit Marmelade bestreichen und mit Limonien- oder Orangen-Eis überziehen.

Rehrücken.

14 Dekagr. Butter sehr flaumig abtreiben, 8 Dotter, 14 Dekagr. feingehackte gesiebte Mandeln, 14 Dekagr. Chocolate, wovon 3 Theile gerieben und 1 Theil warm gemacht wird, werden eingerührt, dann giebt man 7 Dekagr. Kipfelbrösel, die man mit Rum oder Liqueur etwas befeuchtet, hinein, sowie auch den festen Schnee von 6 Klar, füllt dieses in die gut ausgeschmierte Form und läßt das Ganze langsam eine Stunde lang backen. Gestürzt und ausgekühlt, giebt man in die Mitte Marmelade, und dann übergießt man den Rehrücken mit Chocolate-Eis und spickt ihn mit Pignoli oder stiftlig geschnittenen Mandeln.

Conserve-Glasur.

Dazu muß man in eine Zuckerpfanne $\frac{1}{2}$ Kilogr. gestoßenen feinen Zucker, darauf 2 Deciliter reines kaltes Wasser geben, selbes kochen lassen, daß es sich wie Fäden ziehen läßt, dann sammt der Pfanne in ein Eiswasser setzen. Wenn es etwas überkühlt ist, werden von einer Limonie der Saft und 2 Eßlöffel voll Wasser hineingegeben, fleißig gerührt (tablirt, und zwar mit dem verkehrten Löffel an dem Seitenrande), damit sie keine Kruste bekommt. Ferner bekommt die Conserve nach der Substanz, welche eingemischt wird, den Namen. Wenn von groben Orangen die Schale auf einem feinen Reibeisen abgerieben, der Saft ausgedrückt und in die Conserve eingemischt wird, so ist es eine Orangen-Conserve — so auch wird Maraschino, Rum, Himbeeren-, Erdbeeren-, Ribisel- oder Weichselfaft eingemacht. Wird

aber Kaffee-Essenz oder Karmelzucker eingemengt, so bleibt der Limoniensaft gänzlich weg.

Limonien-Eis.

Sehr fein gefähter Zucker wird in einem Weitling mit etwas Limoniensaft und Wasser gerührt, daß es die Dicke haben muß, den verkehrten Löffel zu decken. Für eine Marmeladeglasur muß es mit etwas Wasser verdünnt werden.

Orangen-Eis.

Hierzu wird fein gefähter Zucker mit Orangensaft und dem ausgepressten Orangenschalensaft abgerührt, daß es den verkehrten Löffel deckt und wie die Conserve gemischt.

Wasser-Glasur.

Die vorige Conserve wird bloß mit etwas wenig Wasser verdünnt.

Chocolade-Glasur.

14 Dekagr. doppelt gebrannte Zuckerbäcker-Chocolade muß man mit einem Kaffeebecherl Wasser kochen lassen und sehr fein verkochen; 24 Dekagr. feinen Zucker mit 2 Deciliter Wasser zu einem sehr dicken Syrup kochen lassen, die Chocolade einrühren, noch etwas aufkochen, bis sie die Dicke hat, den verkehrten Löffel zu decken und nebstbei fleißig tabliren, bis sie einen schönen Glanz erhält. Sodann wird die bereitete Torte auf einen Bogen weißen Papiereß gesetzt und die Glasur darüber gegeben.

Eier-Glasur.

Zuerst durch eine Trommel 20 Dekagr. sehr fein gefähten, feinen Zucker mit einem großen Eierklar und einigen Tropfen Limoniensaft durch eine Stunde rühren und selbe dann zum Gebrauche nehmen.

Zu Verzierungen der Torten oder kleinen Gebäcke erhält sie durch die Beimischung des Orangenschalensaftes eine gelbe, von Alkermes eine rothe, von geriebener Chocolade oder Karmelzucker eine braune, von Spinattropfen eine grüne und von Beilchensaft eine blaue Farbe.

Karmelzucker verfertigen.

20 Dekagr. gestoßenen Zucker mit einem Kaffeebecherl voll Wasser in einer Zuckerpfanne kochen, bis er anfängt goldbraun

zu schäumen, dann einige Löffel weiches warmes Wasser darauf geben, auflösen und nach Gebrauch verdünnen.

Torten zu glaciren.

Torten werden glacirt, indem man sie auf ein mit Papier gedecktes Blech stellt, die Glasur darüber gießt, das Herabgeflossene wegnimmt, sie dann in einem Wärmekasten trocknet, mit beliebigen Früchten zierlich belegt oder die gefärbte Eierglasur in Skarnigel (Düten) einfüllt und beliebig aufdressirt.

Kleine Bäckerei.

Glacirter Buckerteig.

Wird eine messerrückendicke Platte von Zuckerteig gewalzt, auf ein Backblech gelegt, mit Eingefottenem bestrichen, eine ebensodicke und große Teigplatte darüber gelegt, gut zusammengedrückt, mit aufgeklopften Eiern angestrichen und gelb gebacken, worauf es mit Glasur überzogen, getrocknet und in schiefe Stücke geschnitten wird.

Mandel-Krapfen.

14 Dekagr. abgetriebene Butter, 14 Dekagr. mit einem Eierklar gestoßene Mandeln, 14 Dekagr. Limonienzucker, ein ganzes Ei und 3 Dotter, 14 Dekagr. Mehl, etwas Muskatnuß müssen nacheinander eingerührt und 2 Stunden kalt gestellt werden, worauf es auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einer Striezel geformt, selbe kleinsingerdick ausgewalzt, mit einem Krapfenstecher ausgestochen, mit aufgeklopften Eiern angestrichen und mit Mandeln und Grob Zucker bestreut wird. Wenn sie sehr kühl blasgelb gebacken sind, werden sie mit einem größeren Ausstecher ausgestochen, die Böden mit Eingefottenem bestrichen und zu zweien aufeinander mit der gefüllten Seite gegeben. Da selbe beim Backen auseinander fließen, so würden sie nicht gleich zusammenpassen, wenn sie nicht nachgestochen würden.

Mandel-Stangel.

Es werden 14 Dekagr. Mandeln mit Eierklar sehr fein gestoßen, 14 Dekagr. Zucker dazu gegeben und ein Teig gebildet, davon ein langer, handbreiter Streifen ausgewalzt, mit Eier-

Klarcis überzogen, in daumenbreite Stangel geschnitten, auf's Blech gelegt und in mittelmäßiger Hitze gebacken.

Genas-Krapfen.

Hierzu wird die vorher angegebene Genasmasse in eine mit Butter ausgeschmierte Minutekasserole kleinfingerdick eingefüllt, blaßgelb gebacken, dann glacirt, getrocknet und ausgestochen.

Glacirte Genas-Filets.

Zu diesen muß man die vorige Masse nehmen, ebenso backen, mit einem kleinen Filetform-Ausstecher ausstechen, mit Marillen-Marmelade bestreichen, trocknen und mit Wasserglasur überziehen. Sind sie abermals getrocknet, so werden darauf um den Rand mit einer weißen Eierglasur linsengroße Tupfen gemacht, nicht gar zu eng zusammen, so zwar, daß zwischen zwei solche Tupfen eine kleine Weinbeere mittelst einer Nadel eingesetzt werden kann.

Karten.

In 7 Dekagr. abgetriebene Butter werden 2 Dotter, ein ganzes Ei, 7 Dekagr. Geruchzucker, 7 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß gegeben, am Eis steif werden gelassen, messerrückendick ausgewalzt, in Kartenform geschnitten, mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit gespaltenen Mandeln belegt, dann mit Grobzucker bestreut und blaßgelb gebacken.

Karten von Mandelteig.

In 14 Dekagr. abgetriebene Butter 14 Dekagr. abgezogene, mit einem Eierklar gestoßene Mandeln, 14 Dekagr. Limonienzucker, 3 Dotter und ein ganzes Ei, 14 Dekagr. Mehl und Gewürz eingerührt, dann wie die obigen verfertigt.

Bucker-Kolatschen.

In 32 Dekagr. abgetriebene Butter 10 Dekagr. Geruchzucker, 4 Dotter und 35 Dekagr. Mehl einrühren, den Teig auf ein Brett herausgeben, zu einer Striezel machen, halbeiergroße Stücke davon abschneiden, von diesen kleine Knödel formen und auf ein Blech geben. Hat man sie etwas plattgedrückt, nebstbei ein Grübchen eingedrückt, so wird der Rand mit aufgeklopften Eiern bestrichen, mit Mandeln und Grobzucker bestreut, mit Eingefottenem gefüllt und sehr kühl blaßgelb gebacken.

Karlsbader Ringel.

Zur Bereitung derselben werden in 32 Dekagr. abgetriebene Butter 18 Dekagr. Geruchzucker, 9 hart gekochte, passirte Eier, 35 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt, auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben und kleinfingerdick ausgewalkt. Hierauf werden sie mit einem etwas kleineren Ausstecher ausgestochen, so daß es ein Ringel formt; diese Ringe werden mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Grobucker bestreut und sehr kühl gebacken.

Berliner Tafeln.

In 25 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter werden 25 Dekagr. Geruchzucker, 7 Dekagr. sammt den Schalen gestoßene Mandeln, 7 Dotter, ein ganzes Ei, 35 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß nacheinander eingerührt und steif werden gelassen; dann wird es auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, messerrückendick ausgewalkt, mit einer zackigen Ovalform ausgestochen, mit schwachem Eierschnee überstrichen, dicht mit Zucker bestreut und auf dessen Mitte eine große Mandel gelegt.

Niederländer Krapfen.

In 25 Dekagr. abgetriebene Butter 14 Dekagr. abgezogene, mit einem Eierklar gestoßene Mandeln, 10 Dekagr. Limonienzucker, von $\frac{1}{2}$ Limonie den Saft, 9 harte, passirte Eierdotter, 32 Dekagr. Mehl einrühren, den Teig auf ein Brett herausgeben und etwas steif werden lassen. Ist er dann zu einer Striezel geformt, kleinfingerdick ausgewalkt, so muß man selben mit einem Krapfenstecher ausstechen, mit Eiern bestreichen, auf einem Blech langsam gelb backen, den äußeren Rand mit spanischer Windmasse aufdressiren, trocknen und die Mitte mit beliebiger Marmelade füllen.

Sie können auch filetförmig ausgestochen, gebacken und glacirt werden, wie die Genas-Filets.

Gelée-Stangel.

7 Dekagr. Mandeln werden sammt den Schalen fein gestoßen, 7 Dekagr. Mehl, 7 Dekagr. Butter, 7 Dekagr. Vanillezucker auf ein Brett zusammen gegeben, dazu etwas Muskatnuß, Gewürznelken, feingeschnittene Limonienschalen; dieses Alles mit 2 Eierdottern zu einem Teig, dann zu einer Striezel geformt und diese

kleinfingerdick ausgewalkt. Hat man dann daraus fingerlange und daumenbreite Stangel herabgeschnitten, mit Eiern bestrichen, so wird es mit Ribisel-Gelee überzogen, durch ein Skarnigel spanische Windmasse in der Form eines Gitters aufdressirt und getrocknet.

Vanille-Brezeln.

28 Dekagr. Mehl, 20 Dekagr. Butter und 32 Dekagr. Vanillezucker mit einem Walker gut abdrücken, mit einem Dotter zu einem Teige ausmachen, diesen in eine Striegel formen, davon nußgroße Stückchen abschneiden, daraus bleistiftdicke Stangel und aus diesen Brezen formen, welche mit aufgeklopften Eierdottern bestrichen, mit Grobucker bestreut und sehr kühl gebacken werden.

Brezeln von harten Eierdottern.

Hierzu 25 Dekagr. Butter mit 5 harten, passirten Eierdottern stoßen, dann 14 Dekagr. Mehl auf ein Brett geben, dazu 25 Dekagr. Limonienzucker und die gestoßene Butter, dieses zu einem Teige ausmachen, wie oben Brezen formen und verfertigen.

Biscuit-Waffeln.

Auch zu diesen muß man 10 Dekagr. Zucker mit 6 Dottern eine halbe Stunde rühren, von 6 Klar den Schnee mit 10 Dekagr. Mehl leicht einmischen, das heiße Waffeleisen mit etwas weißem Wachs überstreichen, von der Masse einen Löffel voll einfüllen, das Eisen zumachen, dann auf einem Windofen gelb backen, den äußeren Rand beschneiden, selbe herausnehmen und so fort, bis die Masse aufgeht, Waffel verfertigen.

Mandel-Waffeln.

25 Dekagr. abgezogene, mit einem Eiweis gestoßene Mandeln in 14 Dekagr. Geruchzucker und 8 Eierdotter flaumig einrühren, von 6 Klar den Schnee und 5 Dekagr. Mehl leicht einmischen und backen wie die obigen.

Butter-Waffeln.

In 7 Dekagr. klärsirte abgetriebene Butter 4 ganze Eier, 7 Dekagr. abgezogene, gestoßene Mandeln, 14 Dekagr. Limonienzucker, 10 Dekagr. Mehl einrühren und verfertigen wie die obigen.

Brandteig-Ringel.

Zuerst muß man 4 Deciliter Obers mit 14 Dekagr. Butter kochen, darein 25 Dekagr. Mehl einkochen, rühren, bis es sich von der Kasserole löst, dann auskühlen, 4 ganze Eier, 4 Dotter, feingeschnittene Limonienschalen hineingeben. Die Masse wird nun in eine Spritze gefüllt, auf ein geschmiertes Backblech Ringeln in der Größe eines Krapsenstechers aufdressirt, diese mit aufgeklopften Eiern angestrichen, mit Mandeln und Grobzucker bestreut, in mittelmäßiger Hitze gebacken, der Außenrand mit einem Messer etwas aufgeritzt und darein Eingefottenes gegeben.

Thee-Stangeln.

Die obige Masse wird auf ein Brett gegeben, davon fingerdicke und bleistiftlauge Stangeln gemacht, auf ein geschmiertes Blech gelegt, mit Eiern bestrichen, mit Mandeln und Grobzucker bestreut, dann langsam gebacken.

Crème-Krapfen.

Kann der obige oder der gewöhnliche Brandteig gewählt werden. Von diesem muß man halbeiergroße Stückchen abschneiden, zu kleinen Laibchen formen, diese auf ein geschmiertes Blech auflegen, mit Eiern bestreichen, mit Grobzucker bestreuen, blaßgelb backen, an der Seite mit einem Messer aufritzen, und Vanille- oder Orange-Crème mit einem Eßlöffel einfüllen und so heiß als möglich anrichten.

Schwedische Torteletten.

Nachdem man in 18 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter 20 Dekagr. Geruchzucker eingerührt und von 8 Klar den Schnee eingemischt hat, wird mit Mehl ein fester Teig ausgemacht, fingerdicke ausgewalzt, mit einem Krapsenausstecher ausgestochen, mit Eiern bestrichen, dann blaßgelb gebacken. Hierauf werden 14 Dekagr. Zucker bis zum Faden gefotten, darein 7 Dekagr. stiftlig geschnittene Mandeln, ebenso geschnittene Pistazien, nudlig geschnittene Citronade und Drangenschalen nebst einem Tropfen Alkermesssaft eingemischt, von diesem auf jedes Tortelett ein Kaffeelöffel voll gegeben und etwas trocken gelassen.

Torteletten ohne Zucker.

In 25 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter werden 5 harte passirte Eierdotter, von $\frac{1}{2}$ Limonie der Saft, etwas feingeschnittene

Limonienschalen, eine Messerspitze voll Salz, Muskatnuß und Gewürznelken und 25 Dekagr. Mehl eingerührt, auf einem mit Mehl bestaubten Brett zu einer Striezel geformt, messerrückendick ausgewalzt, woraus mit einem Ausstecher Blätter und ebenso große Reifchen ausgestochen, die Blätter mit aufgeklopften Eiern bestrichen, ein Reifchen daraufgelegt und ebenfalls mit Eiern bestrichen werden.

Von dem Abfallteig muß man ein nettes Laub ausstechen, die Reifchen damit zierlich belegen und abermals mit Eiern bestreichen, dann mit Grobzucre bestreuen, langsam gelb backen und die Mitte mit beliebigem Eingefottenen füllen.

Gräzer Torteletten.

14 Dekagr. Mandeln sammt den Schalen sehr fein stoßen, dazu 14 Dekagr. Geruchzucker, 14 Dekagr. Butter, 14 Dekagr. Roggenmehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß geben, mit einem Walker gut abdrücken, mit einem ganzen Ei den Teig ausmachen, welcher zu einer Striezel geformt mit einem Messer mehrmals durchgestreift, dann abermals zu einem Striezel geformt, auf einem kühlen Ort anziehen gelassen und dann messerrückendick ausgewalzt wird.

Jetzt werden nach der Form der dazu bestimmten Ovalschüffelchen Fleckchen ausgestochen, in die ausgeschmierte Schüffel eingelegt, der Rand mit Eiern bestrichen, mit eingefottenen Ribiseln gefüllt, darüber von dem verbliebenen Teig ein beliebiges Flechtwerk gemacht, welches man mit Eiern bestreicht, jäh backt und dann mit Zucker bestreut servirt.

Torteletten von hartem Linzer Teig.

Der schon früher angeführte Linzer Teig wird messerrückendick ausgewalzt und beliebig groß ausgestochen, der Außenrand mit Eiern bestrichen, die Mitte mit beliebigem Eingefottenen gefüllt, darüber ein Gitter geflochten, dieses aber mit einem Reifchen befestigt, mit Eiern bestrichen, dann sehr langsam blaßgelb gebacken und mit Zucker bestreut.

Torteletten von gerührtem Linzer Teig.

Wenn der schon angegebene Teig messerrückendick gewalzt, in Blätter ausgestochen, in die ausgeschmierte Torteletteschüffel eingelegt ist, wird der Außenrand mit Eiern bestrichen, dann ein

Reifchen daraufgelegt, welches ebenfalls mit Eiern bestrichen wird, die Mitte aber mit Himbeer-Marmelade gefüllt, dann blaßgelb gebacken, herausgenommen und mit Zucker bestreut.

Anis-Brezeln.

In 14 Dekagr. abgetriebene Butter muß man 10 Dekagr. Limonienzucker, 5 Eierdotter, 25 Dekagr. Mehl einrühren, etwas steif werden lassen, daraus Brezen formen, diese auf ein Blech legen, mit Schnee anstreichen, mit Grobzucker und Anis besähen, dann selbe gelb backen.

Chocolade-Kugeln mit Mandeln.

7 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit etwas Eierklar und 7 Dekagr. Zucker so gestoßen, daß sie sich zu einem Kloß bilden. Von diesem werden dann nußgroße Kugeln geformt, auf einen Spieß gesteckt, in eine Chocolade-Blasur getunkt, gleich getrocknet, in die dazu bestimmten Papierkapseln jede einzeln eingesezt.

Haselnüße mit Chocolade.

An einem warmen Orte wird eine doppelt gebrannte Zuckerbäcker-Chocolade weich gemacht, mit der Hand unter Beimischung von Zucker zu einer Striezel bearbeitet, davon halbnußgroße Stücke abgenommen, ein ausgelöster Haselnußkern mit beiden Händen in dieses Stückchen schnell eingedreht, und wenn der Kern ganz mit der Chocolade bedeckt ist, gleich in Kügelzucker eingewälzt.

Chocolade-Beltel.

Die Chocolade wird wie oben zu einer Striezel bearbeitet, von dieser nußgroße Kügelchen in beiden Händen gedreht, diese dann auf ein warm gemachtes Blech jedes einzeln gelegt, wo sie sodann durch die Wärme in eine Beltelform übergehen, dann werden sie schnell mit Kügelzucker bestreut und kalt gestellt.

Pignoli-Krapfel.

Die abgeschälten Pignoli muß man mit 3 Eiweiß nehmen, beides stoßen, 14 Dekagr. gestoßenen Zucker einmischen und zu einem Kloß machen; von diesem entweder mit einer Spritze oder einem Löffel auf ein mit weißem Wachs bestrichenes Blech Häufchen aufdressiren und in einer abgekühlten Röhre trocknen lassen.

Butterbrot von Mandelteig.

Zu diesem werden 14 Dekagr. abgezogene Mandeln mit Eierklar fein gestoßen, in 14 Dekagr. abgetriebene Butter 10 Dekagr. Limonienzucker, 2 Dotter, 1 Zestel geriebene Chocolate, etwas Zimmt und Gewürznelken, 7 Dekagr. Mehl nacheinander und flaumig eingerührt, worauf der Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett herausgegeben, kleinfingerdick ausgewalzt, mit der dazu bestimmten Form ausgestochen, mit Eierglasur bestrichen, dann sehr kühl gebacken wird.

Haselnuß-Kranzel.

Hierzu 14 Dekagr. Haselnußkerne mit Eiweiß sehr fein stoßen, 14 Dekagr. Zucker mit 2 Eierklar zu Eis dick aufrühren, die gestoßenen Haselnußkerne dareinrühren, auf Oblaten nußgroße Häufchen von der Masse auftragen, mit einem Kochlöffelstiel zu Reifen aufdrehen, dann trocknen und zuletzt das Grübchen mit einer eingefottenen Weichsel füllen.

Mandelbögen von feingeschnittenen Mandeln.

Wenn man 14 Dekagr. abgezogene Mandeln gut getrocknet, dann sehr fein geschnitten, 14 Dekagr. Zucker mit dem Schnee von 4 Klar durch eine halbe Stunde gerührt hat, so werden die Mandeln darein gegeben, und noch eine halbe Stunde gerührt, diese Masse auf ein mit Wachs überzogenes Blech messerrückendick aufgestrichen, mit Eiweiß bestrichen und mit feinem Zucker bestreut, worauf man sie trocknet, daraus fingerlange und zweifingerbreite Streifchen schnell herabschneidet, über die warm gemachte Bodenform legt, kalt werden läßt und dann beiset.

Mandelbögen von stiftlig geschnittenen Mandeln.

Die Bereitung derselben geschieht auf folgende Art: Zuerst werden 7 Dekagr. abgezogene Mandeln stiftlig, 7 Dekagr. aber wie gewöhnlich sehr fein geschnitten, dann 20 Dekagr. Zucker nebst dem Schnee von 4 Eierklar in eine Messingpfanne gegeben und am Feuer sehr heiß gerührt. Dann werden 2 Dekagr. gezuckerte Drangenschalen, ebensoviel Citronade, etwas Limonienschalen sehr fein geschnitten, nebst etwas Zimmt, Muskatnuß und Gewürznelken eingemischt, dann vom Feuer abgestellt und gerührt, bis die Masse etwas überkühlt ist, worauf von Oblaten fingerlange und

zweifingerbreite Streifen geschnitten, die Masse darauf messerrückendick aufgestrichen, mit Zucker bestreut und auf die warmgemachte Bogenform aufgelegt wird.

Hat man sie in eine abgekühlte Röhre gestellt, so werden sie daselbst mehr getrocknet als gebacken.

Buckerschnitten.

14 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit einem Eiklar fein gestossen; 20 Dekagr. Geruchzucker, 6 Dotter, 2 ganze Eier, 20 Dekagr. klärsirte Butter zusammen durch eine halbe Stunde gerührt, einige Löffel Rum oder Liqueur nebst 20 Dekagr. Mehl eingerührt und diese Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech messerrückendick aufgestrichen, worauf sie mit Eierklar überzogen, mit Zucker bestäubt, dann mit stiftlig geschnittenen Mandeln, Pistazien, Rosinen, Weinbeeren und länglich geschnittener Citronade bestreut, sehr kühl gebacken, in schiefe Stücke geschnitten und zum Thee gegeben werden.

Bucker-Striezel.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl mit $\frac{1}{2}$ Kilogr. gestoßenem Zucker mischen, mit 2 Dottern und 2 ganzen Eiern einen Teig daraus machen, zu einer Striezel formen, diese auf ein beschmiertes Blech auflegen, mit Eierdottern bestreichen, mit Mandeln besäen, backen, heiß in Stücke schneiden und dann trocknen.

Chocolade-Busserl.

Hierzu 14 Dekagr. abgezogene Mandeln mit einem Eiklar sehr fein stoßen, in einen Weikling geben, 14 Dekagr. Vanillezucker, 1 Zettel Chocolate, von 2 Klar den Schnee mitsammen abrühren, auf Oblaten halbnußgroße Häufchen auftragen und sodann trocknen lassen.

Mandelbäckerei.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. abgezogene Mandeln werden nebst einigen bitteren getrocknet, sehr fein geschnitten, daß sie fein wie Gries sind, dann gefäht. Dann wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. gestoßener Limonienzucker in einer Pfanne nebst 16 Klar am Feuer sehr heiß gerührt, die Mandeln darein gegeben und abermals gerührt, bis es sehr heiß wird, worauf man etwas Muskatnuß, Zimmt und Gewürznelken einmischet, es wegstellt und rührt, bis es kalt wird, dann in eine

Spritze einfüllt, auf ein mit Wachs beschmiertes Blech in beliebigen Formen aufdressirt, blaßgellb backt, bis es sich vom Blech selbst ablöst. In diese Masse kann auch Chocolate eingemischt werden, dann muß es aber mehr getrocknet als gebacken werden.

Wind-Masse.

Von Oblaten werden fingerlange und zweifingerbreite Streifen geschnitten, die obige Masse messerrückendick aufgestrichen, in einem abgekühlten Ofen blaßgellb gebacken, dann mit spanischer Windmasse dünn überzogen. Von derselben Masse aber muß man einen Rand und zwischen diesen schiefe Stangen aufdressiren und dann trocknen, den Rand sehr schwach mit Eierdottern nur oben bestreichen, mit Grobucker bestreuen und trocknen. Zwischen die Spangen wird Ribisel-Gelée gegeben.

Harte Mandelbäckerei.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. abgezogene Mandeln nebst einigen bitteren werden mit 1 Eiklar sehr fein gestoßen, dann $\frac{1}{2}$ Kilogr. gestoßener Zucker nachgestoßen, daß es einen Teig bildet, welchen man auf einem Brette messerrückendick auswalkt, die Hälfte davon mit Himbeer-Marmelade bestreicht, die andere Hälfte überschlägt und gut zusammendrückt. Darauf wird es mit Eierglasur überzogen, davon Stangel oder Zettel geschnitten und blaßgellb gebacken.

Grillage.

Hierzu muß man 14 Dekagr. gestoßenen Zucker nebst etwas Limoniensaft in eine Messingpfanne geben, gelb schäumen lassen, 14 Dekagr. gut getrocknete, stiftlig geschnittene Mandeln einrühren, dieses dann in eine mit Mandelöl ausgeschmierte, beliebig große Muschelform einfüllen, sodann mit einer ganzen Limonie die Masse in die Form gut eindrücken, um das Formdessin zu erhalten. Die andere Masse wird unterdessen warm gestellt und so nach einander verfertigt.

Torteletten von Linzer Teig ohne Mandeln.

In 25 Dekagr. flaumig abgetriebene Butter werden 20 Dekagr. Limonienzucker, 18 harte, passirte Eierdotter und 25 Dekagr. Mehl eingerührt, der Teig etwas anziehen gelassen, dann gewöhnliche Torteletten daraus verfertigt.

Brottschnitten.

Wenn man 25 Dekagr. Geruchzucker, 8 Dotter, 25 Dekagr. abgezogene und mit Eiweiß gestoßene Mandeln untereinander durch eine halbe Stunde gerührt, 8 Eiweiß, 5 Dekagr. Brotbröseln, 5 Dekagr. Mehl, Zimmt, Gewürznelken und Muskatnuß eingerührt hat, so wird dann eine Mandelbogenform mit Butter ausgeschmirt, mit Mehl ausgefüßt, der Teig eingefüllt und langsam kühl gebacken, darauf gestürzt, in messerrückendicke Stücke geschnitten, mit Marmelade bestrichen, etwas getrocknet, mit Wasserglasur überzogen und abermals getrocknet.

Thee-Breken.

Es werden in $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser 14 Dekagr. Butter, 40 Dekagr. Zucker, 40 Dekagr. Mehl eingerührt, dick ankochen gelassen und sehr fleißig wie ein Brandteig am Feuer gerührt, in diese ausgekühlte Masse werden 24 Dotter eingerührt, daraus Breken geformt, mit Wasser bestrichen und mit Grobzucker bestreut, dann gebacken.

Französische Biskôtes.

Bei Bereitung derselben verfährt man auf folgende Art: 22 Dekagr. Zucker und 2 Löffel voll bis zum Faden gekochter Zucker werden in den Schnee von 5 Eierklar eingemischt, 2 Dotter mit einer Gabel gut aufgeschlagen, 4 Dekagr. Biscuitmehl mit den Dottern zugleich eingemischt und diese Masse in eine dazu bestimmte Spritze eingefüllt, mit welcher man auf ein weißes Papier Biskôtes aufdressirt, mit sehr feinem Zucker durch ein Haartuch-Sackel dicht bestäubt und in der ersten Ofenhize backt. Auf der rückwärtigen Seite werden sie mittelst eines mit Wasser benetzten Schwammes befeuchtet, nach einer Stunde erst von dem Papier abgenommen, auf ein Sieb gelegt und im Wärmekasten getrocknet.

Vanille-Biskôtes.

25 Dekagr. feingefähten Vanillezucker muß man mit 15 Dottern eine halbe Stunde rühren, 25 Dekagr. Biscuitmehl und von 10 Klar den Schnee leicht einmischen, so wie die obigen aufdressiren und bestäuben, dann blaßgelb backen und mittelst eines Messers vom Papier sogleich ablösen, da selbe sonst zerspringen.

Glacirte Biscuit-Krapfen.

Hierzu wird die obige Masse in thalergroße Häufchen auf ein weißes Papier wie oben aufdressirt, bestaubt und ebenso gebacken, sodann abgelöst.

Die Böden werden mit Marillen-Marmelade bestrichen, getrocknet, mit Wasserglasur überzogen und abermals getrocknet.

Gefüllte Biscuit-Krapfen.

Diese werden wie die obigen gefertigt, die Böden mit Marillen-Marmelade überzogen und zu Zweien zusammengegeben. Sie müssen in gleicher Größe aufdressirt werden, so daß sie mit den Böden nett aufeinanderpassen.

Biscuit-Krapfen mit Spanischwind-Masse.

Von obiger Masse werden Krapfen ein Guldenstück groß wie die vorigen aufdressirt und gebacken, mit Marmelade überzogen, mit gebackenen, ebenso großen Spanischwind-Masse-Reisfchen belegt und deren Mitte mit einer Weichsel ausgefüllt.

Indianer-Krapfen.

Zur Bereitung derselben muß man 14 Dekagr. Geruchzucker mit 7 Dottern eine halbe Stunde rühren, von 5 Klar den Schnee mit 14 Dekagr. Biscuitmehl leicht einmischen, thalergroße Krapfen dressiren und backen wie die obigen.

Von der Hälfte wird der obere Theil ausgehöhlt, mit Obersschaum gefüllt, mit der zweiten Hälfte, wenn die Böden ausgehöhlt sind, gedeckt, jeder dieser Krapfen mit einer dreizackigen Gabel beim Boden oder von unten aufgefaßt, durch eine Chocladeglasur schnell durchgefahen, auf einen weißen Bogen Papier gegeben und sodann trocken gelassen.

Punsch-Krapfen.

Selbe werden von der obigen Masse und ebenso gefertigt, die ausgehöhlten Böden mit Eingefottenem, welches mit Punsch-Essenz aufgelöst ist, je zwei aufeinander gelegt, dann mit Punsch-masse-Conserven wie die vorigen glacirt.

Finger-Hohlhippen.

3 Eier, ebenso viel Limonienzucker im Gewichte werden mit einander durch eine Stunde gerührt, 2 Eier schwer Mehl dazu-

gemischt, daraus auf ein mit Wachs beschmiertes Blech durch eine Spritze Guldenstück große Häufchen aufdressirt, mit Anis bestreut, blaßgelb gebacken und über einen Kochlöffelstiel sehr schnell zu einer Hohlhippe gebogen. Sollten selbe durch längeres Aufbewahren weich geworden sein, so werden sie nochmals in eine heiße Röhre gestellt, wo sie sogleich wieder resch werden.

Sind selbe zu resch, so brechen sie; am besten gelingen sie aber, wenn man sie einzeln backt.

Kleine Biscuits.

20 Dekagr. feingestohlenen Zucker wird man mit dem Schnee von 4 Klar und 14 Dekagr. Mehl leicht mischen, auf ein Papier durch ein Starnigel in der Größe einer kleinen Haarnadel aufdressiren, mit Zucker bestauben, in einem Wärmekasten eine Stunde trocknen, dann erst backen und wie die französischen vom Papier ablösen.

Katalanibrot.

Wenn man 20 Dekagr. Zucker mit 8 Dottern eine halbe Stunde gerührt, dann von 5 Klar den Schnee mit 9 Dekagr. Biscuitmehl leicht eingemischt hat, so wird der Teig entweder in einem Bischofmodel oder in Papierkapseln eingefüllt, gebacken, in nette Vierecke geschnitten, von der unteren Seite mit einer dreizackigen Gabel aufgefaßt, in beliebige Glasuren getunkt und auf einem weißen Papier getrocknet.

Biscuit-Roulade.

14 Dekagr. Geruchzucker werden mit 5 Dottern eine halbe Stunde gerührt, von 5 Klar der Schnee und 9 Dekagr. Mehl leicht eingemischt und diese Masse auf ein mit Wachs beschmiertes Blech messerrückendick aufgestrichen, worauf man es blaßgelb backt, mit einem Messer losmacht, schief wendet und mit aufgelöster Marmelade sehr dünn überstreicht.

Nun giebt man es noch durch einige Minuten in die Röhre, damit es weich wird, rollt selbes dann zusammen und trocknet es dann daselbst. Ist dieses geschehen, so wird es in kleine, fingerdicke Scheiben geschnitten, der Außenrand entweder mit Eiweiß oder Karmelzucker bestrichen und gleich entweder in feingeschnittene Mandeln, Pistazien oder in gefärbten Streuzucker eingewälzt, die Schnittfläche aber mit Wasserglasur überzogen und getrocknet.

Punschbrot.

Zu diesem wird die obige Masse etwas dicker aufgestrichen, ebenso gebacken; dann wird eine Biscuitmasse verfertigt, in drei Theile getheilt, mit Chocolate, Alkermessaft und Spinattropfen gefärbt, gebacken, dann in Würfel geschnitten, mit Punschmasse benetzt, auf die schon verfertigte Platte gleichmäßig vertheilt, wo sie mit Weinbeeren, Rosinen und geschnittener Citronade bestreut, zusammengerollt, nochmals in der Röhre etwas anziehen gelassen, dann in zweifingerdicke Scheiben geschnitten und mit Zucker bestreut werden.

Hierzu können allerhand verbliebene Bäckereien, wenn sie wie oben in Würfel geschnitten und mit Punsch benetzt sind, verwendet werden.

Vanillebrot.

25 Dekagr. Vanillezucker, 12 Dotter, 2 ganze Eier muß man in einem Schneebeden zu einem sehr festen Schaum aufklopfen, 30 Dekagr. Biscuitmehl dareingeben, auf einem mit Mehl bestaubten Brette zu einer dünnen Striezel formen, dann auf ein mit Wachs beschmiertes Blech auslegen, schnell mit Eiertottern bestreichen, ziemlich jäh backen, heiß vom Bleche abnehmen und in feine, messerrückendicke Streifen schneiden.

Anisbrot.

Wird ganz wie das obige verfertigt, nur daß statt Vanille Anis eingemischt, der Teig dann mit der Schnittseite auf ein weißes Papier gelegt und in der Röhre etwas gebackt wird.

Eibebenbrot.

Wenn man 25 Dekagr. Limonienzucker mit 10 Dottern und 2 ganzen Eiern eine gute halbe Stunde gerührt, 25 Dekagr. feines Mehl nebst 14 Dekagr. ausgelöste Rosinen leicht eingemischt hat, wird der Teig in eine ausgeschmierte, mit Mehl ausgefähte Bischoffform eingefüllt, mit Eiern bestrichen, sehr kühl gebacken und wie das vorige geschnitten.

Weichselbrot.

Wird ganz so verfertigt wie das obige, nur daß statt der Rosinen ausgelöste eingesottene Weichseln eingemischt werden.

Bischofsbrot.

Zu demselben werden 20 Dekagr. Geruchzucker mit 6 Dottern eine halbe Stunde gerührt, 20 Dekagr. feines Mehl mit dem Schnee von 3 Eierklar eingemischt, dann 7 Dekagr. abgezogene Pistazien, 16 Dekagr. ausgelöste große Rosinen, 10 Dekagr. abgezogene Mandeln, 4 Dekagr. nudelig geschnittene Citronade und 4 Dekagr. Weinbeeren eingerührt, worauf es wie das vorige eingefüllt, gebacken und am zweiten Tage in messerrückendicke Stücke geschnitten wird.

Bischofsbrot mit Butter.

In 25 Dekagr. abgetriebene Butter 14 Dotter, 25 Dekagr. Geruchzucker, von 10 Klar den Schnee mit 25 Dekagr. Mehl, eine Handvoll ausgelöste Rosinen, stiftlig geschnittene Mandeln, Weinbeeren und 10 Dekagr. nudelig geschnittene Citronade einmischen, diese Masse einfüllen und backen wie das obige.

Steierisches oder Mariazeller Brot.

14 Dekagr. feingestößener Zucker, 4 gut abgerührte Eierdotter, 14 Dekagr. Mandeln, etwas Limonie, Gewürznelken und Zimmt, ebenfalls gestoßen, ferner 14 Dekagr. Mehl und von 4 Eierklar der Schnee werden auf einem Nudelbrett zu einem Teig ausgewalzt, und wenn derselbe messerrückendick ist, werden Blätter in Kartenform herausgeschnitten, auf Oblaten gelegt, mit Eiern bestrichen und schön backen gelassen.

Steierer Brot.

Es werden 10 Dekagr. Zucker mit 2 Dottern sehr gut gerührt, 10 Dekagr. geröstete Mandeln sehr fein gestoßen und mit Schnee von 2 Klar in einen kartenförmigen hölzernen Model zugleich eingerührt, der Teig früher mit Zucker ausgestäubt und eingedrückt, dann auf's Blech gelegt, mit Eiern bestrichen und langsam gebacken.

Chocolade-Karten.

1 Ei und 1 Dotter mit 14 Dekagr. Vanillezucker werden sehr gut gerührt, 2 Bestel geriebene Chocolate hineingegeben und 10 Dekagr. Mehl messerrückendick ausgewalzt, Karten geschnitten, auf ein Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit Mandeln belegt und in einer mittelmäßigen Hitze gebacken.

Butterlaibel.

Nachdem 14 Dekagr. Butter, 14 Dekagr. Rindschmalz sehr gut abgetrieben, dann 3 Dotter und 14 Dekagr. Limonienzucker, 36 Dekagr. Mehl dazugegeben sind, werden kleine Laibel gemacht, mit einem Grübchen in der Mitte, mit Ei bestrichen, mit Mandeln dicht besäet und dann ziemlich heiß gebacken, mit fester Marmelade gefüllt und gezuckert.

Butterkipfel.

Es werden 38 Dekagr. Butter sehr gut abgetrieben, 3 Dotter, 21 Dekagr. Zucker, etwas Limonienschale, 52 Dekagr. Mehl eingerührt, auf einem Nudelbrett kleine Kipfel geformt, in Eiern und geschnittenen Mandeln einpanirt, auf ein beschmiertes Blech gelegt und ziemlich heiß gebacken; wird mit Zucker bestreut und zu Tisch gegeben.

Wasserkipfel.

21 Dekagr. Mehl, 17 $\frac{1}{2}$ Dekagr. Butter und 1 Dekagr. Germ werden mit 9 Centiliter Obers und etwas Salz zusammengemischt und mit einem großen Messer gut durcheinander gearbeitet; der so entstandene Teig wird in eine reine Serviette gegeben und eine Stunde in Eiswasser gelegt. Hierauf wird derselbe mit dem Nudelwalker fein ausgewalkt, dann viereckige Fleckel herausgeschnitten, mit Eingefottenem bestrichen, zu Kipfeln zusammengerollt und auf einem nicht bestrichenen Blech langsam gebacken, um dann mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben zu werden.

Chocolade-Schnitten.

3 Eier schwer Butter flaumig abtreiben, 3 Dotter, 3 Eier schwer Zucker, 3 Eier schwer Mehl und 3 Klar Schnee, so auch 14 Dekagr. geriebene Chocolade, 10 Dekagr. Sultan-Rosinen werden einigemale durchgeschnitten, 10 Dekagr. Weinbeeren, 10 Dekagr. feingehackte Mandeln, 5 Dekagr. Arancini, 5 Dekagr. Citronade, beides auch klein geschnitten, auf ein beschmiertes Blech kleinfingerdick aufstreichen, backen und zu schiefen Vierecken schneiden.

Mandel-Karten.

14 Dekagr. Mehl auf's Brett geben, 14 Dekagr. Butter hinein, 14 Dekagr. geschwellte gestoßene Mandeln, 14 Dekagr. Zucker, von $\frac{1}{2}$ Limonie die Schale, Zimmt, Nelken, mit 3 Dottern, 1 ganzen Ei zu einem Teige machen, messerrückendick auswalken,

dann kartenförmig schneiden, mit Eiweiß bestreichen, dann mit Hagelzucker und feingehackten Mandeln besäen, in die Mitte eine ganze Mandel stecken und backen.

Mandel-Kipfeln.

17 Dekagr. Zucker und 17 Dekagr. Mandeln stößt man zuerst allein, dann mit 1 oder 2 Dottern, arbeitet auf dem Brett etwas feine Kipfelbrösel dazu und formirt davon auf dem mit Mandeln und grobgestoßenem Zucker bestreuten Brette kleine Kipfeln, die man kühl backt.

Engländer.

Man giebt 28 Dekagr. Zucker, 7 Dekagr. abgezogene gestoßene Mandeln und ungefähr 3 Klar Schnee in ein Becken, rührt es auf der Glut bis es heiß ist, läßt es aber nicht trocknen, dann streicht man es kleinfingerdick auf Oblaten, bestreut es mit 7 Dekagr. geschnittenen Mandeln, welche man mit der Hand aufdrückt. Wenn es kalt geworden ist, schneidet man davon Stangeln, legt sie auf das beschmierte Blech und backt sie bei mäßiger Hitze lichtgelb.

Springerl.

14 Dekagr. Mehl auf's Brett geben, 14 Dekagr. Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen gut mischen, mit 5 Dottern zu einem Teig machen, messerrückendick auswälken, Schiffsteln ausstechen, auf ein beschmiertes Blech legen, mit Ei bestreichen, mit Zucker und Zimmt bestreuen und kühl backen.

Mandolini.

Man hackt 14 Dekagr. Mandeln mit den Schalen grob zusammen und rührt sie dann mit leicht geschlagenem Schnee von 2 Klar und 14 Dekagr. Zucker, mischt 7 Dekagr. Mehl dazu, giebt es auf das Brett, schneidet es zu nußgroßen Stücken, formirt sie zu fingerlangen und fingerdicken Würstchen, legt sie auf's beschmierte Blech nicht zu nahe zusammen und läßt sie backen.

Napoleon-Schnitten.

Man rührt 14 Dekagr. Zucker mit 3 Eiern und 2 Dottern, giebt 14 Dekagr. stiftliche, mit Zucker geröstete Mandeln, erkaltet stößt man sie im Mörser und giebt sie nebst 7 Dekagr. Mehl in das Gerührte, streicht es auf ein beschmiertes Blech, läßt es backen. dann gleich schneiden und zwei und zwei mit Salse zusammensetzen.

Mandel-Biscuits.

14 Dekagr. Zucker rührt man mit Schnee von 2—3 Klar, mischt 14 Dekagr. mit den Schalen geriebene Mandeln dazu, so auch Vanillegeruch, formirt kleine Biscuits davon, drückt die obere Seite in Hagelzucker und läßt es kühl backen.

Butter-Brezeln.

21 Dekagr. Mehl auf's Brett geben, 14 Dekagr. Butter blattlig einschneiden, abbröseln, mit 7 Dekagr. Zucker und Limonien-geruch gut mischen, dann mit 2 Dottern leicht zu einem Teig machen, eine Wurst davon formiren, die man zu nußgroße Stücke schneidet, kleinfingerdick mit den Händen ausrollt und zu Brezeln formirt, sodann mit Ei bestreicht, die obere Seite in Hagelzucker drückt und es am beschmierten Blech schön backen läßt.

Mandel-Stangeln.

14 Dekagr. abgezogene Mandeln stößt man im Mörser fein, giebt dann 14 Dekagr. Zucker und 1 Klar dazu, stößt es zu einem Teig. Davon wird am Brett, welches man mit Mehl und Zucker bestaubt, ein handbreiter Streifen ausgewalzt, mit Eierklar-Eis bestrichen, in fingerbreite Stangeln geschnitten und am beschmierten Blech gebacken.

Pistazien-Corteletten.

Man macht am Brett einen Teig von 21 Dekagr. Mehl, 14 Dekagr. Butter, 14 Dekagr. Zucker, 14 Dekagr. gestoßene Mandeln, 14 Dekagr. kleingeschnittene Pistazien, 2 Dottern und Limoniensaft, wälzt den Teig fingerdick aus, sticht runde Blätter aus und bestreicht sie mit Salse. Von den Abfällen macht man ein Gitter, bestreicht dieses mit Ei, und läßt es in ziemlich heißer Röhre backen.

Nußcrème-Stangel.

Es werden 28 Dekagr. Geruchzucker mit 10 Dottern eine halbe Stunde lang flaumig gerührt, 17 Dekagr. sehr feines Mehl und von 6 Klar der Schnee zugleich eingerührt, auf zwei Bleche aufgestrichen und gebacken; dann wird die Crème von 2 Deciliter Schlagobers, 6 Dottern, 30 Dekagr. Zucker im Schneebecken auf gelindem Feuer gerührt; wenn dick geworden, giebt man 16 Dekagr. fein geschnittene und gesiebte Nüsse hinein, auf das eine Blech die Hälfte, die andere Hälfte darüber und die übrige Crème darauf,

läßt es in der Röhre etwas übertrocknen und schneidet zweifingerbreite, einfingerlange Stängel, welche nicht aneinander kleben dürfen.

Harter Zwieback.

Zu diesem werden 14 Dekagr. Vanillezucker mit 4 ganzen Eiern eine Stunde gerührt, in eine ausgeschmierte, mit 18 Dekagr. Mehl ausgefähte Mandelbogenform eingefüllt, mit Eiern bestrichen, langsam gebacken, am zweiten Tage in messerrückendicke Blätter geschnitten und auf weißem Papier gebäht.

Prügel-Krapfen.

Um selbe gut zu bereiten, muß man 20 Dekagr. Geruchzucker mit 16 Dottern eine halbe Stunde rühren, von 8 Klar den Schnee und 25 Dekagr. Biscuitmehl einmischen. Der dazu bestimmte Prügel wird ganz mit Spagat eng umwunden, sodann in ein weißes Papier eingemacht und dieses mit klarisirter Butter überzogen. Nun läßt man den Prügel heiß werden, überzieht ihn beim brennenden Feuer mit dieser Masse unter zunehmend schnellerem Drehen desselben, damit sich die Masse, welche aufgetragen wird, in Zapfen formt, wo es dann gebraten wird, bis es gelb ist. Während des Auftragens und Bratens der Masse muß man eine Pfanne unterstellen.

Wenn es vollends gebraten ist, dann wird der Spagat von einem Ende abgenommen, wie auch das Papier abgelöst, dann der Krapfen genommen, auf beiden Seiten gleich geschnitten, darauf beiseit und zierlich mit Früchten belegt.

Anis-Biscuit.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. feingestohenen Geruchzucker mit 26 Dottern eine halbe Stunde rühren, 35 Dekagr. Mehl mit dem Schnee von 13 Klar, eine Handvoll reingeklaubten Anis einmischen, die Masse in eine beliebige flache Form fingerdick einfüllen, blaßgelb backen, in fingerlange, messerrückendicke Stängel schneiden und auf weißem Papier in der Röhre bähen.

Hobelscharten.

Selbe werden bereitet, indem man in den Schnee von 2 Eierklar 3 Eier schwer feingestohenen Geruchzucker, 3 aufgeklopfte Dotter und 2 Eier schwer Mehl einmischt, selbes auf ein mit Butter beschmiertes Blech sehr dünn aufstreicht, feingesehne

Mandeln darüber streut und blaßgelb backt. So lange es noch heiß ist, wird es in fingerbreite Streifen geschnitten und schnell über einen Kochlöffelstiel aufgewickelt, daß es das Aussehen einer Hobelscharte erhält, worauf man es von dem Stiele abzieht.

Sie können aber auch gleich in Streifen gebacken werden, indem man auf ein beschmiertes Backblech von dieser Masse fingerlange und zweifingerbreite Streifen aufstreicht und selbe so wie die obigen einzeln backt.

Biscuit-Stangeln.

Nachdem man 20 Dekagr. Geruchzucker, 10 Dotter und 2 ganze Eier eine halbe Stunde flaumig abgerührt, in selbe 20 Dekagr. Mehl eingerührt hat, wird es auf ein mit Butter beschmiertes Blech aufgestrichen, langsam gelb gebacken, mit Karmelzucker überzogen, mit geschnittenen Mandeln, mit Pistazien oder grobem Drangenzucker bestreut, nochmals in der Röhre weich werden gelassen, sodann in fingerlange und zweifingerbreite Streifen geschnitten.

Metternich-Schnitten.

28 Dekagr. Mehl, 14 Dekagr. Butter, 14 Dekagr. Zucker mit Drangengeruch, dieses gut abbröseln, Limonienschalen, von einer Limonie den Saft mit 6 hartgekochten, dann passirten Dottern und einem ganzen Ei zu einem Teig machen, ihn halbfingerdick auswalken, zu einem Viereck schneiden, dann auf ein beschmiertes Backblech legen, mit Marillen-Marmelade bestreichen, von den Abfällen kreuzweise Streifen darüber legen, die man mit Ei bestreicht und mit Zucker besäet. Gebacken schneidet man es zu länglichen Stücken.

Vanille-Kipfeln.

14 Dekagr. Butter abtreiben, 7 Dekagr. Zucker, 7 Dekagr. geriebene Mandeln, 18 Dekagr. Mehl einrühren, am Brett Kipfeln machen, auf einem unbeschmierten Blech blaß backen und gleich mit Vanillezucker bestreuen.

Chocolade-Schnitten.

35 Dekagr. Mehl auf's Brett geben, 18 Dekagr. Butter hineinschneiden, abbröseln, dann 16 Dekagr. Vanillezucker, Limonienschalen, 10 Dekagr. geriebene Mandeln, 6 hartgekochte, dann passirte Dotter, alles recht gut abbröseln, mit 2 rohen Dottern den Teig zusammen machen, in drei gleiche Theile schneiden, ein Theil bleibt



JULI

29. und 30. Woche **1936**

Sonntag 12 Her. u. For.	Sonntag 19 Aurelia
Montag 13 Margareta	Montag 20 Elias Pr.
Dienstag 14 Bonavent.	Dienstag 21 Praxedes
Mittwoch 15 Apost.-Teil.	Mittwoch 22 Maria M.
Donnerstag 16 Maria v. B.	Donnerstag 23 Apollinaris
Freitag 17 Alexius	Freitag 24 Christine
Samstag 18 Friedrich	Samstag 25 Jakob Ap.

NIEDERÖSTERREICHISCHE MOLKEREI

10 dal Butter

27 1/2 Zincken feinstm. Zucker

2 Ecker

1/2 lb. Milch abrauch Zuckers
24 Stk Mehl

1/2 Pachtel Backpulver

2 Klou Pfeffer mit

Wannschokolade

Creme f. hier

Salaburger Torte

weiß und in die zwei anderen Theile kommen 10 Dekagr. geriebene Chocolate, dann alle drei in gleich große Streifen auswalken, den einen schwarzen mit Marmelade bestreichen, den weißen darauf, denselben abermals bestreichen und den schwarzen wieder darauf, sodann backen und in Schnitten schneiden.

Chocolate-Schnitten mit Oberschaum.

7 Dekagr. Butter abtreiben, zwei Zettel geriebene Chocolate, 4 Dotter, 7 Dekagr. Zucker, 4 Schnee und 7 Dekagr. Mehl einrühren. Dieses wird auf ein beschmiertes Blech messerrückendick aufgestrichen. Gebacken schneidet man sie nach Belieben und setzt zwei und zwei mit Oberschaum, dem man Vanillezucker beimischt, zusammen.

Apfel-Golatschen.

28 Dekagr. Mehl auf's Brett geben, 21 Dekagr. Butter hineinschneiden, abwalken, abbröseln, mit 2 Dottern einige Löffel voll Rahm und Wein oder Limoniensaft, etwas Salz zu einem Teig machen, einmal auswalken, das zweitemal schneidet man von dem ausgewalkten Teig viereckige Fleckchen schneiden, die Apfelsfülle darauf geben, die Ecken zusammen drücken mit einer abgezogenen Mandel decken, dann mit Eierklar bestreichen und backen. Zu der Fülle werden Maschanzger-Apfel geschält, würflich geschnitten, in gesponnenem Zucker gedünstet. Nachdem sie eingedünstet, giebt man einen Löffel Marillen-Marmelade dazu, rührt, aber nicht viel damit die Äpfel ganz bleiben.

Ausgefüllt zum Gebrauch verwenden.

Zimmt-Stangeln.

17 Dekagr. Zucker, 17 Dekagr. mit der Schale geriebene Mandeln, Zimmt, Limonienschale, mit 1 Eiklar zu einem Teig machen, in einen Streifen auswalken, mit Eierklar-Eis überziehen, in Stangeln schneiden und backen.

Englischer Kuchen.

28 Dekagr. Rosinen, 7 Dekagr. Datteln, 7 Dekagr. Feigen, 12 Dekagr. Citronade, 7 Dekagr. Mandeln, alles nudelig schneiden, Limonienschalen, Zimmt, Nelken mit 1 Deciliter Rum begießen und über Nacht stehen lassen. Dann 28 Dekagr. Butter flaumig abtreiben, 4 Dotter, 14 Dekagr. Zucker, 4 Schnee und 28 Dekagr.

Mehl, so auch die Früchte einrühren. Eine lange Form gut aus-
schmieren, mit einem beschmierten Papier auslegen, die Masse
einfüllen und 1½ Stunden langsam backen lassen.

Nürnbergger Pfefferkuchen.

28 Dekagr. Zucker rührt man mit 4 Dottern eine halbe Stunde,
giebt Muskatblüthe, Zimmt, Kardamomen, etwas weißen Pfeffer,
von einer halben Limonie Saft und Schale, 14 Dekagr. gestoßene
Mandeln und 14 Dekagr. geschnittene Mandeln, 5 Dekagr. Citronade,
2 Dekagr. Arancini, von 4 Klar den festen Schnee, 7 Dekagr.
Weizen und 7 Dekagr. Erdäpfelmehl dazu, streicht es kleinfingerdick
auf Oblaten, backt bei mäßiger Hitze, glasirt mit Wasser-Eis
und schneidet es dann zu Stangeln.

Mandel-Schnitten.

14 Dekagr. abgezogene nebst 2 Stück bitteren Mandeln sehr
fein mit 1 Eiklar stoßen, mit 14 Dekagr. Geruchzucker und 1 Ei-
klar durch eine Stunde rühren, 7 Dekagr. geriebener Citronade
einmischen, die Masse auf fingerlange und zweifingerbreite Oblaten
aufstreichen, mit Eierglasur überziehen und lichtbraun backen.

Anis-Schnitten.

Zu diesen wird von 8 Klar sehr fester Schnee mit 40 Dekagr.
gestoßenem Vanillezucker gemischt, 10 Dekagr. Stärkemehl und
10 Dekagr. gewöhnliches Mehl eingemischt, auf Oblaten messer-
rückendick aufgestrichen und rein gepuzter Anis darüber gestreut.
Hat man es auch mit Zucker und feingeschnittenen Mandeln
bestreut, so wird es in fingerlange und zweifingerbreite Streifen
geschnitten und sehr kühl blaßgelb gebacken.

Mandel-Roulade.

Hierzu muß man 25 Dekagr. Geruchzucker und 25 Dekagr.
abgezoGENER, mit einem Klar gestoßener Mandeln, 16 Dottern
eine halbe Stunde aufrühren, von 8 Klar den Schnee und
7 Dekagr. Mehl leicht einmischen, die Masse auf ein mit Butter
beschmiertes Blech messerrückendick aufstreichen, langsam gelb backen,
mit Eingefottenem überstreichen, zusammenrollen, noch etwas
in der Röhre trocknen und sodann in fingerdicke Scheiben
schneiden.

Spanische Windbäckerei.

18 Dekagr. Vanillezucker wird man in den Schnee von 4 Klar leicht einmischen, auf ein mit Wachs beschmiertes Blech durch eine Spritze diese Masse entweder in Reifchen, Kipfeln, Brezen oder Häufchen u. s. w. aufdressiren, mit Grobzucker und Mandeln bestreuen, sehr blaß in einem überkühlten Ofen backen, so daß, wenn man auf das Backblech klopft, sie sich von selbst ablösen.

Zucker-Salami.

14 Dekagr. abgezogene Mandeln werden mit einem Eiklar sehr fein gestoßen, 1 Dekagr. Traganth in 2 Deciliter lauwarmem Wasser aufgelöst, durch ein Tuch gedrückt, selbes in eine messingene Pfanne nebst 14 Dekagr. Zucker, den gestoßenen Mandeln und von 1 Klar der Schnee gegeben, auf einem Windofen diese Masse so lange gerührt, bis sie sich von der Pfanne löst, worauf man 2 Dekagr. Alkermessaft einrührt, selbes auf ein Brett heranznimmt, darein Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß, 7 Dekagr. feingeschnittene Prünellen, 7 Dekagr. Citronade, 7 Dekagr. würfelig geschnittene Mandeln giebt, selbes mit der Hand einarbeitet, dann zu einer Striezel formt und ihr das Aussehen einer Salami giebt. Diese wird dann in feingestossenem, mit geriebener Chocolate gemischten Zucker eingewälzt und über Nacht in einem ganz abgekühlten Ofen getrocknet. Sie lassen sich sehr lange aufbewahren, wo sie wie eine Salami feinblattlig geschnitten, ein sehr täuschendes Aussehen bekommen.

Mandel-Maccaroni.

Man muß 14 Dekagr. feingestossene, mit einem Klar benetzte Mandeln, 21 Dekagr. Geruchzucker und ein Eiklar durch eine Stunde im Weiting rühren, etwas Muskatnuß, feingeschnittene Drangenschalen einrühren, auf ein mit Wachs beschmiertes Blech entweder durch eine Zuckerbäderspritze oder mittelst eines Löffels Häufchen aufdressiren und sehr kühl backen, bis sie sich selbst vom Bleche lösen.

Schnee-Bäckerei.

Zuerst muß man $\frac{1}{2}$ Kilogr. feinsten Zucker sehr fein stoßen, fähen, in den sehr festen Schnee von 8 Eiklar leicht einmischen, in eine Zuckerbäderspritze einfüllen, auf ein mit Wachs beschmiertes Blech in beliebiger Form kleine Dessins aufdressiren und selbe

sodann in einem sehr überhitzten Ofen trocknen. Diese obige Masse kann auch in verschiedenen Farben vorkommen, wo es dann durch Beimischung des Orangenschalen-Saftes eine gelbe, der Cochenille eine rothe, von doppelt gebrannter Chocolate, Karmelzucker oder Kaffee-Essenz eine braune Farbe bekommt.

Quitten-Schnee-Bäckerei.

$\frac{1}{2}$ Kilogr. Quitten-Marmelade mit $\frac{1}{2}$ Kilogr. feingestößtem Zucker und 3 Eierlar zu einem sehr festen Schaume aufrühren, dann mittelst einer Spritze oder Löffel auf Oblaten kleine Häufchen aufdressiren und selbe trocknen.

Quitten-Zelteln.

Nachdem man 14 Dekagr. Quitten-Marmelade und 7 Dekagr. Zucker in einer Messingpfanne auf einem Windofen so lange gerührt, bis es sich von der Pfanne löst, wird es auf ein Brett herausgegeben, etwas geriebene Citronade, Zimmt und Muskatnuß darein gegeben, darauf mit feinem Zucker bearbeitet, daß es die Feste eines Teiges bekommt, wo man es dann in eine Zeltelform ausdrückt, auf ein weißes Papier giebt und trocknen läßt.

Kastanien von Mandeln.

Hierzu werden 21 Dekagr. Mandeln mit Limoniensaft etwas benetzt, sehr fein gestoßen, 14 Dekagr. Zucker mit Wasser bis zum Faden gekocht, die gestoßenen Mandeln eingemischt, darauf am Feuer gerührt, bis es sich von der Pfanne löst und trocken ist.

Nun wird der Kastanienmodel mit Zucker ausgefäht, die Masse eingefüllt, die geformten Kastanien herausgenommen, auf eine Dressirnadel aufgespießt und über eine Feuerluth gehalten, daß sie das Aussehen einer wirklichen gebratenen Kastanie erhalten, worauf man sie in kleine weiße Papierkapseln einsetzt. Sie können auch in gesponnenen Zucker getunkt werden.

Karmel-Bäckerei.

Auf $\frac{1}{2}$ Kilogr. feinen Zucker muß man 4 Deciliter Wasser geben, zum Faden kochen lassen, dann von 6 Klar einen sehr festen Schnee schlagen; während diesem sehr heftigen Schlagen wird der Zucker von einer zweiten Person langsam in den Schnee eingegossen, mit Zurücklassung eines geringen Theiles, welcher mit Kaffee-Essenz, Cochenille oder braunem Karmelzucker gemischt, dann

in die obige Masse abgetheilt, eingeschlagen wird. Wenn diese Masse vollkommen geschlagen ist, muß man sie auf weißes Papier durch eine Spritze in beliebigen Dessins aufdressiren, mit Bonbons belegen, auf nasse, schon dazu bestimmte Bretter mit dem Papier auflegen und in einem sehr abgekühlten offenen Ofen trocknen lassen, wonach sie mittelst eines Messers vom Papier abgelöst, in die weißen und rothen, durch ein Starnizel Marillen- oder Ribisel-Gelée eindressirt und zwei gleich große mit dem Boden aufeinander gegeben, sodann auf ein Sieb gelegt und in einem Wärmekasten getrocknet werden. Die andersfarbigen werden ebenso behandelt, aber nicht gefüllt, z. B. die mit Kaffee, Karmelzucker oder Chocolate.

Windkipfel mit Mandeln.

Es wird eine spanische Windmasse genommen, feingeschnittene Mandeln auf einem Brette ausgebreitet, immer ein Löffel voll von dieser Masse in dieselben eingerollt, sodann zu einem Kipfel geformt und behutsam mittelst eines breiten Messers auf ein mit Wachs bestrichenes Backblech gelegt und in einer überkühlten Röhre getrocknet.

Hohlhippen.

16 Dekagr. feingestobenen Zucker, 25 Dekagr. Mehl, 7 Deciliter Obers, 4 Dotter und zwei ganze Eier, etwas Zimmt, Muskatnuß zusammen sehr fein abrühren.

Hat man das dazu bestimmte Hohlhippen-Eisen heiß werden gelassen und etwas mit Wachs überzogen, so wird ein Löffel voll von dieser Masse immer eingefüllt, die Form zugemacht, braun auf beiden Seiten auf einem Windofen gebacken, ringsherum gleich beschnitten, auf eine fingerdicke Rolle aufgerollt, sodann abgenommen und so fort bis zu Ende verfahren.

Rouleaux.

Zu selben wird die obige Masse genommen, in ein mit größeren Vertiefungen versehenes viereckiges Eisen, wie oben gefüllt, gebacken, indem man es auf eine doppelt so dicke Rolle wie das obige aufrollt.

Vanillebutter.

14 Dekagr. Vanillezucker mit 6 Dottern durch eine Stunde aufrühren, in kleine Papierkapseln oder in Mehl eingesezte Papier-Starnizel einfüllen und sodann trocknen.

Kleine Conserve-Bäckerei.

Eine beliebig gefertigte Conserve wird in Papierkapseln eingegossen und in beliebig große Zettel oder Stängel geschnitten. Selbe kann auch, wie die obige Vanillebutter in Starnigel eingefüllt werden. Damit die Starnigel beim Füllen stehen bleiben, werden sie in eine Masse Mehl eingesezt und gefüllt.

Marillen-Bäckerei.

Von feingestossenem Zucker wird ein Häufchen gemacht, in selbes eine Grube, darein mit einem Messer Marillen-Marmelade eingearbeitet wie in einen festen Teig. Aus dieser Masse kann man mit feuchten Händen Brezen, Kipfel u. s. w. beliebig formen, wozu die Dessins mit kleinen Ausstechern bewirkt werden. Dann werden sie in Grobzucker eingewälzt, auf ein weißes Papier gelegt und in einem geheizten Zimmer oder Wärmekasten getrocknet.

Zuckergetunkte Früchte.

Es wird $\frac{1}{2}$ Kilogr. gestoßener Zucker mit 2 Deciliter Wasser in einer messingenen Pfanne bis zum Faden gekocht. Ob dieser genug resch ist, erfährt man, wenn man ein Holzspießchen zuerst darein und dann in kaltes Wasser tunkt; ist dieses beim Herausziehen glasurartig, so ist der Zucker zum Gebrauche tauglich.

Die Früchte werden beim Tunken gewöhnlich auf ein Holzspießchen, welches schon bereitet sein muß, angesteckt, in den Zucker getunkt, beim Herausnehmen etwas gedreht, daß die Frucht keinen Zapfen bekommt. Z. B. geschälte, gebratene Kastanien, ausgelöste Nußkerne, in Spalten auseinander gelöste Pomeranzen, nett zudressirte Birnen, Aepfel u. s. w.

Früchte aber mit Stengeln behalten selbe beim Tunken, z. B. Kirschen, kleine Birnen, Ribisel.

Wenn die Früchte getunkt und gedreht sind, werden sie auf ein mit Mandelöl beschmieretes Blech gelegt, die Spießchen abgenommen und die Früchte in Papierkapseln eingesezt.

Marzipan-Bäckerei.

In 25 Dekagr. Marzipanteig wird man Zimmt, Gewürznelken, Muskatnuß, ein Löffel voll feingehackte verzußerte Orangenschalen, ebensoviel Citronade, 25 Dekagr. feingestossenen

Zucker und von 4 Eierklar den Schnee nebst so viel Mehl einrühren, daß man es zu einem leichten Teig kneten kann, welcher dann messerrückendick ausgewalkt, in beliebige Stücke oder Formen geschnitten oder ausgestochen, mit Eiweiß bestrichen, mit Grobzucker bestreut, mit einem dünnen Blättchen Citronade belegt und in einer abgekühlten Röhre gelb gebacken wird.

Spanischer Wind.

Die gewöhnliche Windmasse wird in eine Zuckerhäderspritze eingefüllt, daraus auf ein mit Wachs beschmiertes Blech gulden-große, oder mittelst eines Löffels nockerlförmige Häufchen aufdresirt, welche mit Zucker bestäubt und in einem ganz abgekühlten Ofen getrocknet werden.

Ribisel-Flecken.

7 Dekagr. Butter, 7 Dekagr. Zucker, 7 Dekagr. Mandeln mit den Schalen, fein gestoßen, 2 Eierdotter, etwas Zimmt und 7 Dekagr. Mehl werden zu einem Teig zusammengerührt; wenn derselbe eine Weile gerastet, giebt man ihn auf ein Blech, Ribisel und Zucker darauf, und läßt ihn langsam backen; die Enden des Teiges sind ringsum aufzubiegen, daß der Ribiselsaft nicht ab-rinnen kann.