

und ein Stückchen Zucker gebe man in einen Topf und die Sauce vom Fisch hinein. Wenn dieselbe kocht, gieße man sie auf den Fisch und lasse beides wieder 10 Minuten kochen.

X. Mehlspeisen.*)

346. Äpfel im Schlafrock.

Man nehme 250 g (25 *dek*) Mehl, 200 g (20 *dek*) Mark, den vierten Teil vom Mehl knete man mit einem ganzen Ei und einem Dotter, ein wenig Brauntwein so lange, bis er Blasen wirft, lasse den Teig unter einer warmen Kasserolle 1½ Stunde rösten, das übrige Mehl wird mit dem Mark gut geknetet, dann lasse man es 1½ Stunde rösten. Hierauf nehme man beide Teige zusammen und walke sie einige Male gut durcheinander, nehme dann die Äpfel, schäle sie ab und höhle sie aus, fülle sie mit Eingefottenem, schneide aus dem Blatt viereckige Stücke und lege die Äpfel hinein. Man kann auch mit Zwetschenmus (Powidel) füllen. Man bestreue das Blech mit Mehl, lege die Schlafröcke hinein, bestreiche sie mit Dotter oder auch mit ganzen Eiern und lasse sie warm backen.

347. Äpfel-Krapfen.

Man mache Butter- oder Markteig, schneide gute Äpfel in Blätter, walke den Teig messerdiß aus, steche ihn von der Größe der Äpfelblätter in Krapfenform aus, lege ein Apfelblatt mit Zucker und Zimt bestreut darauf und decke es mit einer Lage Buttermehl zu, bestreiche es mit Ei, bestreue es mit Mandeln und Zucker, lasse es in

*) Bei Mehlspeisen, Bäckereien, Torten und Bunning müssen alle Formen erst mit Fett, wenn fleischig zubereitet, oder mit Butter wenn milchig zubereitet, ausge schmirt werden und dann mit Semmelbrösel oder Mehl bestreut werden, um das Anlegen zu verhüten.

nicht zu heißer Röhre backen. Das Blech bestreue man mit Mehl.

348. Apfel-Speise.

Man schäle 6 gute Borstorfer (Marshanskeräpfel) Apfel, schneide sie zu dünnen Scheiben, kehre diese in Mehl und backe sie, wollte man sie fleischig, in Schmalz, wollte man sie milchig, so in Butter, jedoch nur gelb, bestreiche ein Geschirr mit Fett, wollte man sie milchig, so mit Butter, gebe die ausgebackenen Apfel hinein, dazwischen Weinbeeren, Zitronenschale, Zucker und Zimt, dann schlage man 4 Eidotter in ein Häfen, gebe $\frac{1}{3}$ l süßen Schmetten dazu, rühre es gut ab, gebe es über die Apfel, lasse es in der warmen Röhre aufgehen und gebe es zur Tafel.

349. Apfel-Speise (andere Art).

(Für 6 Personen.)

10 gute Apfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und in einen Kasserolle mit 140 g (14 dkg) Zucker, ca. um 1 h (1 Pf.) Zimt, der Schale von einer Zitrone, 70 g (7 dkg) gestoßenen Mandeln, 70 g (7 dkg) fein gehacktem Zitronat und 70 g (7 dkg) geklaubte Sultanen, etwas mehr wie $\frac{1}{8}$ l Kochwein, $\frac{1}{4}$ l Wasser dünsten gelassen. In ein gut mit Schmalz ausgeschmierte Kasserolle wird eine recht feste, fingerhohe Schichte geriebenes Schwarzbrot gelegt, und mit Fetten so betropft, daß das Brot angefeuchtet ist, darauf wird eine Schichte der Apfelsfülle, dann wieder eine mit Fett angefeuchtete Brotschichte und so fort, bis die Apfel verbraucht sind, obenauf kommt wieder eine mit Fett angefeuchtete Brotschichte. Das Ganze wird in der Röhre ca. $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken, dann auf eine Schüssel gestürzt und mit Zucker bestreut.

350. Apfelstrudel.

In $\frac{1}{2}$ kg Mehl gebe man eine Messerspitze Salz, einen Kaffeelöffel Zucker, einen halben Kaffeelöffel Gansfett,

$\frac{1}{4}$ Seidel laues Wasser, ein ganzes Ei. Alles das wird auf dem Nudelbrett zu einem Teig angemacht und recht gut durchgearbeitet. Ein Gefäß mit Wasser wird auf die Dfenplatte gestellt und sobald das Wasser siedet, wird es ausgegossen und das Gefäß über den Teig gestürzt. Man lasse nun den Teig $\frac{1}{4}$ Stunde rasten, währenddem nehme man 2 kg gute Äpfel, schäle sie und schneide sie in dünne Scheiben, bereite in einer Kasserolle etwas geriebene Semmel, gebe einen Eßlöffel guten Gansfettes dazu, lasse die Semmel rösten. Sodann werden 140 g (14 dkg) klarer Zucker mit 70 g (7 dkg) Mandeln, für 1 h (1 Pf.) gestoßenem Zimt, 70 g (7 dkg) fein geschnittenem Zitronat, von einer Limone die Schale gut vermengt. Eine Pfanne wird gut mit Gansfett ausgeschmiert und mit Semmelbröseln bestreut. Auf einen Tisch gebe man ein reines Tischtuch, bestreue es mit Mehl, nehme den Teig und walke ihn etwas aus, nachher wird er ringsherum ganz dünn gezogen. Sobald der Strudel ganz gleich gezogen ist, schneide man ringsherum den Rand ab, streue zuerst die Semmelbrösel über den ganzen Teig, gebe dann die Äpfel auf die Hälfte des Teiges, setz die Mischung von Zucker und betropfe alles das gut mit Gansfett, rolle den Strudel zusammen, gebe ihn in die ausgeschmierte Pfanne, schmiere ihn obenauf mit Gansfett und lasse ihn schön goldgelb backen, stürze ihn dann auf eine Schüssel und gebe ihn zu Tische.

351. Altwater-Hütchen.

210 g (20 dkg) Butter werden in einer Schüssel flaumig abgetrieben, 1 ganzes Ei, 1 Löffel Wasser, 5 Löffel Zitronensaft hineingegeben, man rühre es so lange, bis es sich vermengt, gebe dann $\frac{1}{4}$ kg Mehl auf's Nudelbrett und vermenge obiges gut damit, mache Kügelchen daraus und stelle es in die Kälte. Dann nehme man 6 Dotter, ein ganzes Ei, $100\frac{1}{2}$ g ($10\frac{1}{2}$ dkg) fein gestoßenem Zucker, 140 g ($14\frac{1}{2}$ dkg) Mandeln, von einer halben Zitrone den Saft und Schale, rühre alles das sehr gut, dann nehme man wieder den Teig, walke jedes Kügelchen so dünn als möglich aus, gebe einen Löffel von der Fülle

hinein und bilde ein dreieckiges Hütchen daraus, bestreiche es mit Ei und grobem Zucker, lasse es in einer gut geheizten Röhre backen.

352. Anisschnitzel.

(Für 1 Person.)

Zwei Eidotter werden mit Zucker gerieben, dann wird extra aus 2 Eiweiß Schnee gemacht, 140 g (14 dkg) Mehl, 140 g (14 dkg) Zucker und auch ein wenig Limoneschale hineingegeben, alles das zusammengerührt und auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gegeben, der Teig mit Anis obenauf bestreut und gebacken.

353. Apfelbrot (milchig).

Geschälte, fein gehackte, gute, süße Äpfel, aus denen zuvor die Gröbse (das Kernhaus) entfernt wurde, werden mit geriebenen süßen Mandeln, Zitronenschale, gestoßenem Zwieback, Zucker, Korinthen und guter Milch verrührt, diese dicke Masse wird in einer Pfanne mit etwas Butter gelb gebacken. Mit Zucker und Zimt bestreut, wird die Speise zur Tafel gegeben.

354. Aprikosen-KlöÙe (=Knödel) aus Quark (Weißkäse).

(Für 14 Personen.)

$\frac{1}{2}$ kg guter, nicht saurerer Quark wird gut abgetrieben, bis derselbe ganz glatt wird. 70 g (7 dkg) Butter wird damit gut zerrieben, 5 rohe Eidotter, $\frac{1}{3}$ l Mehl und etwas Salz dazu verrührt. Stückchen dieser Masse werden auf einem Radelbrett breit gedrückt, mit je einer Aprikose, aus welcher der Kern entfernt wurde, gefüllt, mit etwas Zucker bestreut, und drückt dasselbe wieder in Form eines Knödel's zu. Eine Pfanne wird mit harter Butter gut beschmiert, und werden die Knödel einer neben dem anderen hineingelegt, beschmiert alle obenauf gut mit Butter, backt sie dann recht rasch, bestreut sie mit Zucker und gibt sie warm zur Tafel.

355. Aufgelaufener Apfel-Kuchen.

(Für 4 Personen.)

105 g ($10\frac{1}{2}$ *dkg*) Zucker werden fein gestoßen, in einer Topf gegeben, 6 Eidotter hinein geschlagen, alles das zu einer dicklichen Masse zusammen gerührt. Dann werden 6 Borstorer (Marischanker) Äpfel geschält, gerieben und sogleich unter dem gerührten Zucker gegeben. Von Eiweiß schlage man einen Schnee, rühre ihn auch darunter, ebenso eine kleine Handvoll Semmelbröseln, mache den Geruch nach Belieben von Zimt und Zitronenschalen, gebe es in ein Geschirr, backe es langsam und gebe es mit Zucker bestreut zur Tafel.

356. Biskuit-Koch.

(Für 4 Personen.)

140 g (14 *dkg*) durchgeseibten Zucker, 3 Eidotter, Stückchen Vanille werden eine halbe Stunde gerührt, dazu 3 Eßlöffel guten Wein und wieder eine halbe Stunde gerührt. 105 g ($10\frac{1}{2}$ *dkg*) feines Mehl, Schnee von 8 Eiweiß darunter gerührt und eine halbe Stunde gebacken.

357. Biskuit-Kolatschen.

(Für 6 Personen.)

140 g (14 *dkg*) frischer Butter, 105 g ($10\frac{1}{2}$ *dkg*) zerlassene Butter, werden $\frac{3}{4}$ Stunden gerührt, dazu 8 Dotter, 1 ganzes Ei, 6 Eßlöffel Milch, 70 g (7 *dkg*) Zucker, 3 Eßlöffel Hefe, 245 g ($24\frac{1}{2}$ *dkg*) Mehl wieder solange gerührt, bis der Teig am Kochlöffel kleben bleibt.

358. Biskuit-Kuchen.

(Für 6 Personen.)

140 g (14 *dkg*) Zucker, 8 Dotter, etwas Limonenschalen werden eine Stunde zusammengemührt, zerrühre dann 3 Lot feines Auszugmehl und auch einen festen Schnee von 4 Eiklar leicht darüber, gebe es dann in

eine Schüssel bestrichen mit Schmalz und bestreue es mit Semmelbröseln und lasse es langsam backen. Dann mache man von $\frac{1}{3}$ l Wein, 5 Dotter und Zucker, bis es süß genug ist, einen Chaudeau darüber.

359. Biskuit-Rouladen.

(Für 6 Personen.)

10 rohe Dotter werden mit 250 g (25 *dlg*) feinen Zucker dick abgetrieben, dazu wird dann der steife Schnee von 7 Eiklar gegeben und langsam 60 g (6 *dlg*) Mehl während des Rührens hineingestreut. Das Backblech bestreicht man ganz wenig mit Butter, bestäubt es mit Mehl, streicht die Biskuitmasse zwei messerrückendick darauf, bäckt sie in der Röhre lichtgelb, bestreicht sie dann gleichmäßig mit Marmelade, rollt sie wie einen Strudel zusammen und schneidet mit einem sehr scharfen Messer fingerbreite Stücke daraus, bestreut es mit Vanillezucker und verwendet es nach Belieben. Diese Biskuitroulade wird kalt in Scheiben geschnitten.

360. Böhmishe Kolatschen.

(Für 10 Personen.)

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ kg Butter, Schnee von 7 Eiweiß, 3 Löffel Schmetten, 1 Löffel gute Hefe werden gut untereinander gerührt, daraus ein Teig gemacht, dieser auf ein mit Mehl bestreutes Brett gegeben, in die Kälte und 1 Stunde zum rasten gestellt, und daraus Kolatschen gemacht, die man gähren und dann backen läßt.

361. Brotmehlspeis.

(Für 6 Personen.)

Gutes Hausbrot, nachdem es hart geworden ist, wird gerieben und auf einem Teller wird folgendes zubereitet: Zucker, ein wenig Zimt, gestoßene Mandeln, Zitronenschale und Sultanen, alles dieses wird mit einander vermischt. Auf einem zweiten Teller schneide man gute Äpfel in

dünne Scheiben. Man bereite nun diese Speise in folgender Weise an. Man gebe eine Schichte Brotkrümel in eine mit hartem Schmalz recht gut ausgeschmierte Kasserolle, betropfe diese mit etwas Gansfetten, gebe darauf eine Schichte Äpfel und auf die Äpfel die Mischung von Zucker, Zimt, gestoßenen Mandeln, Zitronenschale und Sultanen, und so fährt man abwechselnd fort, bis alles verbraucht ist. Hierauf lasse man die Speise $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt in der Röhre backen und nachdem man sie gestürzt, wird sie zur Tafel gegeben.

362. Buchteln.

(Für 6 Personen.)

Dazu: $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 17 g ($1\frac{3}{4}$ dkg) Hefe, rohe Dotter, 70 g (7 dkg) Zucker, 140 g (14 dkg) Fetten, ein wenig Salz, Stückchen Zitronenschale, ein wenig Blit und bittere Mandeln. In das gut abgetriebene Fetten gebe man das übrige, zuletzt das Mehl hinein und mache einen Teig, der Hefe wird ein wenig lauwarmes Wasser und ein wenig Zucker beigegeben, geht die Hefe in die Höhe, so ist es ein Beweis, daß sie gut ist. In der Mitte des Teiges mache man ein Grübchen, in welches man die Hefe gießt, lasse ihn einige Minuten stehen und mache dann den Teig mit lauwarmem Wasser fertig, schlage ihn bis er Blasen wirft, lasse ihn an einem lauen Orte aufgehen, formiere dann kleine Buchteln, fülle sie nach Belieben, schmiere eine Pfanne gut aus, gebe die Buchteln hinein, schmiere sie obenauf wieder, lasse sie $\frac{1}{4}$ Stunde gehen und backe sie dann in einer nicht zu heißen Röhre schön goldgelb, bestreue sie mit Zucker und gebe sie dann zur Tafel. Auch milchig kann man diese Buchteln machen, nur nehme man dann statt Fetten Butter, statt Wasser Milch.

363. Butterbrot als Mehlspeise.

140 g (14 dkg) Butter, 6 Dotter, Zimt, Nelken, feingehackte Zedra werden zu einer Masse verarbeitet, diese

gieße man auf das mit etwas Mehl bestreute Brett, knete sie durch und mache ein Laiberl, beschmiere dies mit Ei, bestreue es mit Schokolade und backe es. Sobald es kalt ist, schneide man es, bestreiche die Schnitte mit Glasur und lasse es übertrocknen.

364. Butter-Tascherln.

(Für den Sommer.)

Man nimmt 200 g (20 dkg) Butter, rührt sie gut ab, nimmt 3 ganze Eier, 70 g (7 dkg) Zucker, ein klein wenig Salz, 120 g (12 dkg) feines Mehl, rührt alles gut durch, füllt es in einer geschmierten Form, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde backen, macht dann mit dem Messer kleine Schnitte hinein, gießt $\frac{1}{8}$ l gute Milch darüber, läßt selbe in der Röhre einziehen, nimmt abermals $\frac{1}{8}$ l mit 40 g (4 dkg) Zucker, schüttet selbes nochmals darüber, läßt es wieder in der Röhre einziehen, stürzt die Speise auf die Schüssel, bestreut selbe mit Vanille-Zucker und gibt im Sommer frischen Himbeerguß dazu.

365. Butterteig.

280 g (28 dkg) Butter werden mit ein wenig Mehl zu einem Teig gemacht und in die Kälte gestellt, aus 280 g (28 dkg) Mehl, 1 oder 2 Eier, ein wenig Essig oder Punsch wird ein weicher Teig gemacht und ausgewalkt, dann wird die Butter ausgewalkt und übereinander gelegt und dreimal ausgewalkt. Nun zerschneide man ihn und fülle ihn. Soviel Eier, soviel Lot Mandeln, soviel Zucker, $\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft und Schale von $\frac{1}{2}$ Orange, Schnee, ein wenig Mehl mit Semmelbröseln gemischt und verrührt.

366. Chaudan-Körbchen.

Aus $\frac{1}{4}$ Seidel ($\frac{1}{12}$ l) weißen Wein, 2 ganzen Eiern, 70 g (7 dkg) Zucker, an der Zitrone abgerieben, 105 g ($10\frac{1}{3}$ dkg) Mehl wird ein feiner Tropfteig gemacht, ein wenig Salz dazu gegeben und in heißem Fett ausgebacken,

dann mit Chaudeau gefüllt. $\frac{1}{3}$ l Wein, 10 Dotter, 140 g (14 dkg) Zucker.

367 Chokolade-Koch.

2 Semmeln werden in 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Schmetten gewechselt und gekocht, während des Kochens werden 3 Tafel geriebene Chokolade hineingegeben und ein wenig gekocht, dann weggestellt; hierauf werden 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) Butter getrieben, 8 Dotter, Zucker, Zitronenschale, Vanille, geschnittener Zitronat und zuletzt Schnee von 6 Eiweiß damit verrührt.

368. Chokolade-Koch (andere Art).

(Für 6 Personen.)

8 Dotter 140 g (14 dkg) Zucker, 210 g (21 dkg) gestiftelte Mandeln, 2 Tafel Chokolade, ein wenig Vanille, 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) Zitronat werden 1 Stunde gerührt, sodann das Klar von den 8 Eiern gleich darunter gerührt, das Ganze in eine Form gegeben und in Dunst gekocht.

369. Chokolade-Koch (andere Art.)

Man nehme $\frac{1}{8}$ kg ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Zucker, läutere diesen mit ein paar Löffel Wasser in einer kleinen Pfanne, wenn es dick gesotten ist, so gebe man es in eine Schüssel, darunter 6 Tafeln Chokolade, rühre es mit dem Zucker gut ab, schlage 8 Eidotter, eines nach dem andern rühre man dazu, gebe von 3 Eier Schnee darunter, sowie auch ein wenig gestoßenen Zimmt oder Vanille, gebe es in ein Geschirr, lasse es in einer nicht zu heißen Röhre backen und gebe es, mit Zucker bestreut, zur Tafel.

370. Chokolade-Kranz.

(Für 6 Personen.)

280 g (28 dkg) Chokolade, 210 g (21 dkg) Zucker, 70 g (7 dkg) geriebene, 140 g (14 dkg) gestoßene Man-

deln, Stückchen Fett werden in einer Kasserolle an die Ecke der Platte gestellt und gerührt, bis es sich auflöst, dann wird es mit rotem gutem Weine abgelöscht, doch muß die Masse fest bleiben, sie wird so lange gerührt, bis sie kalt wird, dazu noch 12 Dotter, 1 Zitrone, Schale und Saft von einer Orange. Bis die Masse kalt ist, Schnee von 8 Eiweiß hinzu.

371. Chokolade-Kranz (andere Art).

(Für 10 Personen.)

280 g (28 dkg) Chokolade, 145 g ($14\frac{1}{2}$ dkg) geriebene Semmeln, 12 Dotter, 210 g (21 dkg) Zucker mit Vanille, 140 g (14 dkg) ungeschälte gestoßene Mandeln, Schnee von 8 Eiweiß, Saft und Schale von einer halben Limone und ein wenig Fetten, alles das vermengt und zu einem Kranz formiert.

372. Chokolade-Kuchen französischer.

(Für 8 Personen.)

140 g (14 dkg) gesiebter Zucker, 8 Eidotter, 210 g (21 dkg) fein gestoßene Mandeln, 2 Tafel geriebene Chokolade, etwas Limoneschalen, auch ein wenig Vanille, 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) geschnittene Zitronat werden eine Stunde zusammengerührt, dann von den 8 Eiklar ein fester Schnee gemacht, leicht darunter gerührt, in eine blecherne Form gegeben, diese wiederum in eine Kasserolle, das bis an die Hälfte mit kochendem Wasser gefüllt sein muß, stelle die Kasserolle in die Röhre und lasse den Inhalt in Dunst kochen. Alles dies geschieht jedoch erst, wenn man zu Tische geht. Die Kasserolle braucht im Anfange nur bis zum vierten Theile voll zu sein, dann muß man aber immer kochendes Wasser zugießen, bis es genug gekocht hat.

373. Chokolade-Mehlspeise.

(Für 6 Personen.)

2 kleine Seidel (bei $\frac{2}{3}$ l) Schmetten werden siedend gemacht, ein dicker Brei von geriebenen Mundsemmeln, so

als notwendig ist, eingekocht, dann ausgekühlt, hierauf mit beiläufig 70 g (7 *dek*) abgetriebener Butter, 8 Dottern, 105 g (10 $\frac{1}{2}$ *dek*) Zucker untereinander gemengt, mit dem Brei gut getrieben, 53 g (5 $\frac{3}{4}$ *dek*) Mandeln, darunter etwas bittere, für 6 h (5 Pf.) Zitronat, 4 Tafeln Schokolade und zuletzt Schnee von 8 Eiweiß hinzugefügt und in mittelmäßiger Hitze gebacken.

374. Cremekuchen (milchig).

(Für 6 Personen.)

140 g (14 *dek*) Zucker, ebensoviel gebrühte, geriebene süße Mandeln, ebensoviel frische Butter und Zucker, eine Messerspiße Salz, von $\frac{1}{2}$ Limone die fein gehackte Schale, 180 g (18 *dek*) Mehl, alles das wird aufs Rudelbrett zu einem Teig angeknetet, messerrückendick ausgeknetet, ferner wird ein Backbrett mit einem Stückchen Butter ausgeschmiert, der Teig darauf gelegt, dieser oben mit zerklöpftem Ei beschmiert. Den Kuchen läßt man dann bei mäßigem Feuer gelb backen. Ist der Kuchen gebacken, stellt man das Blech samt dem Kuchen zum Kaltwerden, bestreicht den ganzen Kuchen messerrückendick mit einer Marmelade; dann wird aus 6 Eiweiß ein fester Schnee geschlagen, gibt 70 g (7 *dek*) feinen Zucker in den Schnee, verrührt ihn langsam, bestreicht den Kuchen mit diesem Creme, gibt ihn noch einmal in die Röhre, bis er gut durchgebacken ist, läßt ihn kalt werden, schneidet schöne Streifen daraus und bestreicht ihn mit Vanillezucker.

375. Deutscher Kuchen.

Man bereite aus $\frac{1}{4}$ *kg* Butter, 2 Eier, Hefe, lau warmes Milch, 1 $\frac{1}{4}$ *l* Mehl, geriebenem Zucker und etwas Salz einen Teig. Dieser wird in einer mit Butter ausgestrichenen Form gegossen und gebacken.

376. Deutscher Kuchen mit Schwarzbeeren.

(Für 6 Personen.)

Ein guter Hefenteig wird angemacht; soll der Kuchen milchig sein, so wird Butter und Milch, wenn fleischig, so

wird Abschöpf fett oder Rindsmark und Wasser dazu genommen. Zu 1 kg Mehl nimmt man um ca. 5 h (4 Pf.) Hefe, $\frac{1}{4}$ kg Butter (eventuell Fett oder Rindsmark), $\frac{1}{4}$ kg Zucker, 2 rohe Eidotter, etwas Salz, etwas Blut, bittere Mandel. Die Hefe wird lau mit Milch (eventuell Wasser) angefezt. Butter Dotter und Zucker werden gut abgetrieben, dann kommt das Mehl mit der Hefe dazu. Der Teig wird gut durchgerührt. Wie viel Milch (event. Wasser) man zum Anrühren braucht, läßt sich nicht bestimmen, keinesfalls darf zu viel davon in den Teig geschüttet werden, sonst wird derselbe zu flüssig und das darf ein Hefenteig nicht sein. Der Teig wird so lange getrieben, bis derselbe Blasen wirft, dann läßt man ihn gut aufgehen, schmirt dann einen Becken mit Butter oder Schmalz, legt den Teig fingerhoch hinein, läßt ihn wieder etwas aufgehen, schmirt ihn dann mit zerlassener Butter, eventuell Fetten, gibt geklaubte Schwarzebeeren auf den Teig, streut darauf um ca. 5 h geriebenen Lebkuchen, etwas gestoßenen Zimt, 70 g (7 dkg) gestoßenen Zucker, betropft dieses alles mit Butter oder Fett, läßt es noch beiläufig 10 Minuten stehen und backt dann den Kuchen langsam in der Röhre. Den gebackenen Kuchen bestreut man dann wieder mit Zucker.

377. Dufatenbuchtel mit Vanillecreme (mischig).

$\frac{1}{4}$ kg Butter, 4 rohe Eidotter, 80 g (8 dkg) Zucker, ein wenig Salz, von einer Limone die Schale, 2 bittere Mandeln, eine Messerspitze Blut, dieses alles wird gut abgetrieben, für 5 h (5 Pfennig) Hefe wird wie zu jedem anderen Hefenteig vorbereitet, $\frac{1}{2}$ kg Mehl und mit nötiger guter Milch ein schöner Hefenteig angerichtet, ein wenig lockerer wie der bei Buchteln. Man läßt den Teig aufgehen, wälzt (wölzt) ihn fingerdick aus und schneidet vier-eckige Teile heraus, schmirt eine Pfanne mit guter harter Butter aus, legt die Buchtel eine neben der anderen hinein und schmirt sie oben mit zerlassener Butter, läßt sodann die Butter nochmals aufgehen und die Buchten in der Röhre schön goldgelb backen. Zur Sauce nimmt man $\frac{1}{2}$ l leichten Schmetten, 6 rohe Eidotter, 80 g (8 dkg)

Zucker, für 10 h (15 Pfennig) Vanille und läßt alles das unter unaufhörlichem Rühren kochen. Die Sauce gibt man in eine Sauciere mit den Buchteln zu Tische.

378. Eierkuchen.

10 frische Eier schlägt man in eine Affiette, quirlt sie mit etwas Salz, Pfeffer, etwas Wasser und einige Stückchen Butter recht zusammen. Dann lasse man in einer Pfanne ein Stück Butter nur zergehen, keinesfalls braun werden, gieße das Gequirlte hinein und, um zu verhüten, daß es nicht anklebt, schüttle man die Pfanne. Wenn der Eierkuchen fast gut ist, lege man noch ein kleines Stückchen Butter oben auf, lasse es zergehen und richte nun den Eierkuchen heiß an.

379. Eierspeise (im Sommer), milchig.

(Für 5 Personen.)

$\frac{1}{4}$ kg schöner Spargel wird gepuht und, sofern er nicht holzig ist, in kleine Stückchen geschnitten, 70 g (7 dkg) Butter wird sodann in eine Kasserolle auf die Ofenplatte gestellt und wann sie zu schäumen beginnt, gibt man die Spargelköpfe hinein, läßt sie 5 Minuten dünsten, gibt 10 Eier in ein Töpfchen, zerquirlt sie gut, gibt gehörig Salz dazu und rührt beständig, gibt die Spargelköpfe hinein, läßt alles das solange auf der Ofenplatte, bis die Eierspeise fertig ist. Diese Eierspeise darf nicht zu fest werden und muß sogleich zu Tische gegeben werden.

380. Eierspeise (im Winter).

In 2 Löffel Butter läßt man eine Zwiebel, klein gehackt, gelb anlaufen, nimmt dann einen Bückling, puht ihn rein, schneidet ihn in kleine Stücke, gibt sie in die Zwiebel, läßt sie einige Minuten dünsten, nimmt dann Eier, soviel man braucht (man rechnet gewöhnlich 3 Eier auf eine Person), zerquirlt selbe mit ein wenig Salz, gibt sie in die Kasserolle zu den Zwiebeln und Bückling und läßt sie unter

unaufhörlichem Rühren 5 Minuten dünsten. Die so fertige Eierspeise gebe man sogleich zu Tische.

381. Eiskräpfchen.

(Für 6 Personen.)

70 g (7 *dek*) fein gestoßene Mandeln, Saft und Schale von einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ *kg* fein gesiebter Zucker, Schnee von 3 Eiweiß werden gut getrieben, sodann auf Oblaten Häufchen gelegt und auf einem geschmierten Blech gebacken.

382. Eiweißteig.

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{2}$ *kg* Mehl, $\frac{1}{2}$ *kg* frische Butter, 125 g (12 $\frac{1}{2}$ *dek*) Zucker, 4 Eßlöffel Schmetten, 3 Löffel Hefe, ein wenig Muskatblüte, ein wenig Zitronenschale, ein wenig Salz und Schnee von 6 Eiern werden verrührt. Aus der Masse werden kleine Kipfeln gemacht.

383. Englischer Schnitt.

1 Seidl feines Mehl rühre man mit Mandelmilch hübsch dick ab, dann wird es mit Eier in der Weise dünn gemacht, wie auf Eintropf, gebe dazu etwas Zucker, Blüte, ein wenig Salz. Es wird sodann eine Form ganz wenig ausgeschmiert, die Masse wird hinein gegossen und langsam gebacken. Sobald es gebacken ist, wird es nach Belieben geschnitten, aus dem Fetten herausgebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

384. Erdäpfel-Knödel (= Klöße).

(Für 6 Personen.)

Man koche Tags zuvor für 20 *h* (15 *Pf.*) Kartoffel, schäle sie ab, reibe die Erdäpfel am Reibeisen, nehme dazu 3 ganze Eier, 1 Seidel ($\frac{1}{4}$ *l*) Gries, $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ *l*) Mehl, der Gries wird mit $\frac{1}{4}$ Seidel ($\frac{1}{12}$ *l*) heißem Abschöpfetten begossen, ein wenig Salz dazu gegeben, knete

alles das am Brette zusammen und mache fingerlange und fingerdicke Knödel daraus, lasse selbe im Salzwasser eine gute Viertelstunde kochen, hebe sie mit einem Faumlöffel heraus, schneide aus jedem Knödel 4 Streifen der Länge nach, schmelze selbe mit Gansfett, gebe darauf braune Zwiebeln und dann zur Tafel.

385. Erdäpfelroulade.

Erdäpfelteig wird wie zu Erdäpfelknödel aufgetrieben und aufgewalzt, mit gut angemachten Mohn ziemlich gut bestreut, dann wie ein Strudel gerollt, in eine Serviette gegeben, zugebunden, und in Wasser, das etwas gesalzen wird, eine halbe Stunde gekocht, dann herausgenommen, in Scheiben schön geschnitten, mit gerösteten Semmelbröseln bestreut und mit Fett oder Butter abgeschmolzen.

386. Erdbeer-Koch.

(Für 6 Personen.)

10 Dotter, 180 g (18 dkg) Zucker, 70 g (7 dkg) gestiftelte Mandeln, 70 g (7 dkg) gestoßene Mandeln, Saft von einer Limone, 83 g ($8\frac{3}{4}$ dkg) eingesottene Erdbeeren, alles das wird eine Stunde gerührt, dann Schnee hinzugefügt und gebacken. Es können dazu verschiedene Obstgattungen genommen werden.

387. Erdbeer-Kuchen.

(Für 6 Personen.)

120 g (12 dkg) Butter wird abgetrieben, 140 g (14 dkg) Mandeln werden mit der Schale gerieben, 140 g (14 dkg) Zucker, 7 ganze Eier, alles eine halbe Stunde abgetrieben. Mit der Hälfte dieser Masse wird eine gut geschmierte Form gefüllt. $\frac{1}{3}$ l Erdbeeren wird mit Vanillezucker vermengt, die Masse damit belegt, die andere Hälfte darüber gegeben und sehr langsam gebacken. Man gebe es nachher in dieser Form an einen kühlen Ort, bis man es zu Tisch gibt, wird erst die Form abgepannt.

388. Bäckerei zum Kaffee.

Man nehme zu diesem Zwecke $\frac{3}{4}$ kg Mehl, mache die Hälfte davon mit Hefe, Zucker und Milch an und stelle sie zum Gehen, mache die andere Hälfte Mehl bloß mit $\frac{1}{2}$ kg Butter zu einem Teige an und stelle sie ins Kühle. Sobald der andere Teil genügend gegangen ist, wird er ausgewalkt, der Buttermteig wird gleichfalls gewalkt und auf den andern Teig gelegt, dann zusammengelegt und nochmals ausgewalkt und wieder zusammengelegt, sodann kleine Stückchen gefüllt und gebacken wie gewöhnlich.

389. Falsche Muscheln.

(Für 6 Personen.)

3 große Tafeln fein geriebene Schokolade, 140 g (14 dkg) süße, gleichfalls geriebene Mandeln und 140 g (14 dkg) gesiebter Zucker, ein wenig Zitronenschale, 2 Eßlöffel getrocknete Semmelbrösel, fein gestoßenes $\frac{1}{2}$ Eiweiß, alles das wird zu einem Teig gemacht und wie Muscheln geformt, dann auf der Luft getrocknet, sobald es trocken ist, kommt die Fülle. Als Fülle: 70 g (7 dkg) geriebene abgeschälte Mandeln, 70 g (7 dkg) Zucker und 2 Eidotter nebst Limoneschale und ein wenig Vanille; daraus wird wieder ein Teig gemacht und dieser gefüllt, sobald er gefüllt ist, wird von einem großen Eiweiß Schnee gemacht, 70 g (7 dkg) fein gesiebter Zucker, ein wenig Limonesaft und Vanille in den Schnee gegeben und zu Eis geschlagen, dann werden die Muscheln da, wo die Fülle ist, damit beieit und in der Röhre beiläufig 5 Minuten gelassen, bis sie trocken sind.

390. Faumloch.

Dünner Obstsft wird mit gestoßenem, feinem Zucker stark verrührt. Man mache nun einen festen Schnee von 4 Eiweiß und verrühre ihn dann nach und nach hinein. Man bestreiche einen Porzellanteller, bei größerem Bedarf eine Schüssel mit Butter, bestreue diese mit fein geriebenen Biscuit oder Zwieback. Zwei Zwieback werden mit Ein-

gefottenem bestrichen und zusammengeklebt, dann wird der Keller mit solchem Zwieback in Form eines Scheiterhaufens belegt. Der Schnee wird dann über den Zwieback gestrichen, mit grob gestoßenem Zucker bestreut und länglich geschnittenen Mandeln besteckt, und bei gelinder Hitze gebacken.

391. Faumkuchen.

(Für 6 Personen.)

140 g (14 dkg) Butter, 210 g (21 dkg) Mehl, 105 g (10 $\frac{1}{2}$ dkg) Zucker, 2 Eidotter und Limoneschale werden zu einem mürben Teig geschlagen, einen messerrückendick ausgewalzt und gebacken; sobald er halb gebacken ist, wird er mit Eingefottenem bestrichen, sobald er dann ganz gebacken ist, so lasse man ihn überkühlen, schmiere dann Schnee von 12 Eiweiß, $\frac{1}{2}$ kg Zucker und Vanille vermischt darüber, gebe ihn noch eine Weile in die heiße Röhre, damit er eine schöne Farbe bekomme, und schneide ihn nach Belieben.

392. Fingerkolatschen.

140 g (14 dkg) frische Butter und ebensoviele Butter-schmalz, 3 Eidotter, Schale von einer halben Limone, 140 g (14 dkg) Zucker, 400 g (40 dkg) Mehl werden zu einem Teig verarbeitet. Diesen lege man auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, arbeite denselben aus, mache davon kleine Kugeln, lege sie auf ein ungeschmiertes Papier aufs Blech, mache mit dem Finger in jede Kugel ein Grübchen und lasse die Kolatschen schön gelb backen. Wenn sie ein wenig ausgekühlt sind, so lege in jedes Grübchen Eingefottenes und bestreue sie dann mit Zucker.

393. Fladen von Früchten.

In einer mit 5 bis 6 cm hohen Teig ausgefüllten Form werden in geriebenem Zucker sortierte Kirschen, Pfirsiche, Aprikosen, Prünellen u. s. w. gelegt und im Ofen gebacken. Darauf werden fein gehackte Mandeln, die mit etwas weißem Sirup angefeuchtet werden, gelegt.

394. Französischer Schokoladecoch.

(Für 6 Personen.)

140 g (14 *dkg*) gesiebter Zucker, 8 Dotter, 210 g (21 *dkg*) fein gestoßene Mandeln, 2 Tafel Schokolade, etwas Zitronenschale und Saft, Vanille, 35 g ($3\frac{1}{2}$ *dkg*) geschnittene Zitronate werden 1 Stunde zusammengerührt, fester Schnee von 8 Eiweiß wird leicht darunter gerührt, in eine Form gegeben und in Dunst gekocht.

395. Französische Mehlspeise.

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Schmetten wird mit 10 Dottern gequirlt, daraus Omeletten gebacken. Dann wird eine Kasserolle ausgeschmiert, eine Omelette hineingegeben, dann gestoßener Biskuit, mit Marmelade bestrichen, dann die zweite Omelette hineingelegt und so fortgesetzt, dann in Dunst gebacken.

396. Französische Speise (genannt Vaquelsoeuf) mit Apfelsinen-Sauce (milchig).

(Für 6 Personen.)

Eine Pomeranze wird an 80 g (8 *dkg*) Zucker gerieben, den auf diese Art zubereiteten Zucker läßt man in $\frac{9}{8}$ l (2 Seidel) Milch kochen. Während dieses kocht, macht man 70 g (7 *dkg*) Kartoffelmehl mit $\frac{1}{8}$ l kalter Milch an, und rührt dieses in die zum Kochen gestellte Milch, gibt eine Messerspitze Salz dazu und kocht es einige Minuten. Sodann wird es von der Platte genommen und mit 125 g ($12\frac{1}{2}$ *dkg*) gebrühte, fein geriebene süße Mandeln und 6 Eidottern gut abgetrieben; zuletzt gibt man den Schnee von 6 Eiweiß dazu. Diese Masse gibt man in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und läßt sie 6 Stunden in der Kälte stehen, dann stürzt man sie auf die Anrichtschüssel und gibt folgende inzwischen zubereitete Sauce dazu: Etwas mehr wie $\frac{1}{2}$ l Wein wird mit etwas mehr wie $\frac{1}{4}$ l Wasser, einem Stückchen Zimt, einem Stückchen frischer Butter,

etwas Zucker (nach Geschmack), dem Saft und der Schale von einer Pomeranze, etwas Kartoffelmehl gut verrührt, zuletzt werden einige Eidotter zugerührt. Das Ganze wird gekocht, und nachdem es vom Feuer genommen wurde, wird es recht schaumig abgesprudelt. Sodann läßt man es kalt werden und gibt es in die Sauciere zu obiger Speise.

397. Gebackene Kartoffelklöße.

Man reibe gekochte Kartoffeln auf einen Teller, gebe dazu etwas Mehl, 2 Eier, Salz und ein wenig Wasser, rühre alles durcheinander und aus dieser Masse bilde man kleine Klößchen und backe sie in kochendem Fett gelbbraun.

398. Gebackene Nudeln.

(Für 6 Personen.)

Man macht aus 4 Eiern gewöhnliche Nudeln, kocht sie in Salzwasser, seigt sie und schmelzt sie gut ab. Eine Kasserolle wird gut ausgeschmiert; auf den Boden derselben legt man einen dünnen ausgewalkten Lempelteig, hierauf eine Schichte Nudeln, auf die Nudeln eine Schichte guten gesüßten und gestoßenen Mohn, und verfährt so fort, bis die Kasserolle voll ist. Das Ganze wird mit Schmalz etwas betropft und gut durchgebacken.

399. Gefüllte Liwanzen (milchig).

Man nehme 40 g (4 dkg) frische Butter in einen Topf, treibe sie gut ab, gebe $\frac{1}{2}$ kg Mehl, für 4 h (Pf.) Hefe, eine Prise Salz, 70 g (7 dkg) Zucker, 2 Dotter, richte alles das mit guter lauer Milch an, stelle den Teig zugedeckt an einen lauen Ort, lasse ihn aufgehen und gieße Butter hinein, lasse sie recht heiß werden, fülle den Teig hinein, lasse ihn einige Minuten backen, gebe dann mit einem Kaffeelöffel etwas Marmelade darauf, gieße wieder ein wenig Teig darauf und nachdem sie auf beiden Seiten gebacken sind, gebe man sie mit Vanillezucker bestreut zu Tische.

400. Gefüllte Semmelsdalken (milchig).

(Für 6 Personen.)

In $\frac{1}{2}$ l Schmetten werden 8 Eier geschlagen und gut abgequirlt; dann nimmt man soviel Semmelbrösel als nötig ist, um einen dickflüssigen Teig zu machen, 70 g (7 dkg) fein gestoßenen Zucker, je ein Stäubchen Salz und Blüt und rührt alles gut durcheinander. In einem Dalkenblech läßt man Butter heiß werden, gießt von der Masse soviel hinein, als man Lirwanzen eingießt, und läßt es einige Minuten backen und legt ein beliebiges, selbstverständlich gedünstetes Obst darauf. Auf das Obst wird wieder eine Lage Dalken gegeben, das Ganze wird mit einer Gabel behutsam im Fette umgewendet und läßt man sodann auch die andere Seite einige Minuten backen. Ehe man sie zu Tische gibt, werden die Dalken gut mit Zucker und Zimt bestreut.

401. Gegoßene Dalken ohne Hefe (milchig).

(Für 10 Personen.)

Man schneidet von 5 harten Mundsemmeln die Rinde ringsherum ab, reibt die Semmeln, siebt das geriebene durch, gibt es in einen Topf, nimmt 9 ganze rohe Eier, 140 g (14 dkg) Zucker, eine Prise Salz, von einer Limone die Schale, etwas über $\frac{1}{2}$ l Milch, rührt das alles gut ab, gibt in eine Dalkenform Butter auf die Platte und backt aus dieser Masse schöne gelbe Dalken, bestreicht sie, wenn sie überkühlt sind, mit Marmelade, bestreut sie dann mit geriebenen Mandeln und Zucker vermengt.

402. Geriebener Teig als Mehlspeise.

(Für 10 Personen.)

Man mache $\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{8}$ l) Gries und ganze Eier, soviel das Mehl erfordert, zu einem festen Teig, arbeite ihn gut durch, mache runde Stücke daraus und reibe jedes einzelne auf dem Reibeisen; nachher gebe man das Geriebene auf ein reines Blech und lasse sie in

der Röhre schön goldgelb trocknen, gebe sie aufs Brett, zerwalke sie mit einem Balkholz gut durch; gebe in eine Kasserolle Wasser, Stück Fett, Salz, und koche den geriebenen Teig hinein, daß er dick wird; lasse ihn $\frac{1}{2}$ Stunde beim gelinden Feuer durchkochen, lasse dann mit grüner, gewaschener, fein gehackter Petersilie den geriebenen Teig noch ein bißchen damit aufkochen und obenauf gebe man ein wenig Gansfett.

403. Gerührter Weichseckuchen.

(Für 6 Personen.)

140 g (14 *dkg*) Mandeln werden geschält und gestoßen, 140 g (14 *dkg*) Zucker, 70 g (7 *dkg*) Brösel von mürben Rapseln, fein geschnittene Schale von einer Zitrone alles in einer Kasserolle $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dazu 2 ganze Eier und 4 Dotter, zuletzt wird Schnee von 4 Eiweiß darunter gemengt. Die Form wird mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut, dann die Hälfte des Teiges darauf gegeben, auf diesen die Fülle (Apfel oder frische gedünstete Weichsel), dann wieder der Teig und backen gelassen und gleich aufgetragen.

404. Gesalzene Mehlspeise.

(Für 10 Personen.)

Nachdem man gute Nocken gemacht hat, koche man sie in Fleischsuppe recht durch, hebe sie mit einem Schaumlöffel hinaus, lege sie auf den Sieb und lasse sie abtropfen, gebe in eine Kasserolle Stückchen Gansfetten, lasse es zerlaufen und gebe dann die Nocken hinein. Dann nehme man 6 rohe Eier, quirle sie ab, gieße sie über die heiß gewordenen Nocken, rühre sie herum und gebe sie dann zur Tafel. Gesalzene Nudelspeise wird ebenso gemacht.

405. Griesbrezel.

Gries wird in Wasser dick eingekocht, ausgekühlt, dann gut gerührt, ein wenig Zucker, Salz abgetrieben, ein

ganzes Ei gut verrührt, 1 Dotter ebenfalls, bis die Masse schön ist. Dann mache man Brezeln, backe sie in Schmalz aus und gebe Chaudeau dazu.

406. Griesdalken (milchig).

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{2}$ l Dampfgries wird in Milch so dick wie zu Auf-
lauf gekocht, der überkühlte Gries wird mit 4 Eiern in einer
Schüssel recht gut abgetrieben, eine Prise Salz, 80 g (8 dkg)
Zucker, die Schale von 1 Zitrone, 4 rohe Eidotter und
zuletzt der feste Schnee aus 3 Eiweiß wird dazu gegeben
und gut abgetrieben. Aus dieser Masse schneidet man mit
einem Löffel schöne runde Laibchen, legt sie in eine Kaffe-
rolle, in welcher man Butter hat heiß werden lassen, drückt
die Laibchen im Fetten etwas breit, und backt die Dalken
schön gelb. Nachdem sie etwas überkühlt sind, bestreicht man
die Dalken mit guter Marmelade, bestreut sie mit zer-
stoßenen Mandeln und gibt sie so zur Tafel.

407. Haselnußbrot.

125 g ($12\frac{1}{2}$ dkg) Haselnuß und 125 g ($12\frac{1}{2}$ dkg)
Mandeln werden gerieben, 250 g (25 dkg) gestoßener
Zucker und 2 Eiklar hinzugefügt. Man bestreue nun das
Rudelbrett mit Puderzucker, rolle den Teig messerrücken-
dick aus, streiche einen Zuckerguß darauf, schneide es in
schmale Streifen und lasse dieselben auf einem Blech
backen.

408. Haselnußkrapsen.

360 g (36 dkg) Königsnüsse werden in eine Kaffe-
rolle gegeben und in der Röhre geröstet, man nimmt selbe
dann auf einen reinen Geschirrhader und reibt die rauhen
Schalen ab, mahlt selbe fein und gibt 80 g (8 dkg) davon
weg, nimmt 200 g (20 dkg) Zucker, 1 Eiweiß, 30 g (3 dkg)
Mehl, von 6 Eiweiß den festen Schnee und die 80 g
(8 dkg) Nüsse, macht daraus einen Teig und belegt ein
Blech mit Papier, formt von dieser Masse kleine runde

Krapfen, läßt sie in der Röhre linde backen. Wann sie kalt geworden, löst man sie vom Papier, beschmiert selbe mit folgendem Schaum: Von 3 Eiweiß festen Schnee, 80 g (8 *dkg*) feinen Zucker, dann werden die 80 g (8 *dkg*) gemahlene Nüsse damit verrührt und auf einen Krapfen geschmiert und ein zweiter darauf gelegt, so daß selbe einen Krapfen bilden.

409. Hefenkübel.

Zu Hefenkübel ($\frac{1}{2}$ *kg* für Person) nimmt man etwas weniger Hefe wie zu jedem anderen Hefenteig, weil dann kein Fett und kein Zucker dazu kommt. So z. B. genügt zu 1 *kg* Mehl um ca. 6 *h* (5 Pf.) Hefe, während zu jedem anderen Hefenteig um ca. 8 *h* (6 Pf.) Hefe zu 1 *kg* Mehl verwendet werden muß. Die Hefe wird so wie bei jedem anderen Hefenteig zubereitet. Man gibt in ein Töpfchen lauwarmes Wasser oder Milch, wirft 10 g (1 *dkg*) gestoßenen Zucker hinein und dann die Hefe. In höchstens vier Minuten muß die Hefe oben auf der Oberfläche sein; im Falle dies nicht eintritt, ist es ein Beweis, daß die Hefe schlecht ist, und wäre der Teig in diesem Falle verdorben. Es ist nicht nötig, die Hefe auf einen warmen Ort zu stellen. Dieselbe geht überall in die Höhe, nur muß man das Töpfchen ruhig stehen lassen. Zu 1 *kg* Mehl nimmt man im Sommer 4 rohe Eidotter, im Winter, wo die Eier theuer sind, genügen 2 Eidotter. Ein Hefenteig darf nicht zu flüssig sein; auf Kübel muß der Teig noch fester sein wie zu jeder anderen Speise. Man braucht Hefenkübel nicht zu bald einzumachen, weil selbe sonst zu viel gähren möchten, und das darf bei Hefenkübel nicht sein; es genügt Kübel, die man zu Mittag haben will, um 10 Uhr einzumachen. Sollen die Kübel gefüllt sein, so schneidet man kleine runde Stücke, drückt jedes Stück auf, legt die entsprechende Fülle hinein, drückt es zusammen, und läßt die Kübel nochmals aufgehen. Man gibt eine Kasserolle mit Wasser auf die Platte, salzt das Wasser und gibt, wenn dasselbe köcht, die Kübel hinein, dreht sie einmal

mit dem Rührlöffel herum, damit das Obere zu unterst kömmt, und läßt sie ungefähr 10 Minuten kochen, hebt einen Knödel heraus und reißt ihn auf einem Teller mit zwei Gabeln in zwei Teile. Ist dieser Knödel gekocht, so werden schnell die anderen ebenso herausgenommen, zerrissen, aber nur so, daß sie nicht zerfallen, man bestreut sie mit Zucker und Zimt, schmälzt sie mit Schmalz oder brauner Butter, und gibt sie zur Tafel. Wird der Knödel nicht gefüllt, so kann man größere Stücke einkochen, die man nicht erst aufs Brett gibt, sondern man schneidet, nachdem der Teig gegangen ist, mit einem womöglich runden Schaumlöffel schöne runde Knödel, und wirft sie in das kochende Wasser. Sie können ungefähr so groß sein, wie eine Kohlrübe. Selbstverständlich müssen größere Knödel länger kochen als kleinere. Nachdem sie herausgehoben worden, schneidet man mit einem starken Zwirnfaden schöne runde Scheiben, indem man den Zwirn zwischen den Daumen und Zeigefinger in beide Hände nimmt. So kann man dem Knödel eine schöne Fassung geben, und sieht es schöner aus, als wenn man die Knödel mit einer Gabel in Stücke zerreißt. Selbstverständlich müssen auch diese Knödel abgeschmalzen werden. Immer muß man genau darauf achten, daß die Knödel nicht überkochen, sonst sind sie ungenießbar. Zu diesen Knödeln kann man auch eine Weichsel-, Zwetschken- oder sonst beliebige Sauce geben.

410. Hefenkuchen mit geriebener Äpfelfülle (milchig).

(Für 4 Personen.)

Man nehme $\frac{1}{4}$ kg Butter, 140 g (14 dkg) Zucker, 3 rohe Eidotter, bißchen Salz, 2 geriebene bittere Mandeln, treibe alles das gut durcheinander, nehme 1 kg Mehl, um 8 h (7 Pf.) Hefe, $\frac{1}{3}$ l laue Milch, rühre den Teig recht gut durch und lasse ihn auf einem lauen Ort gut aufgehen, beschmiere einen Becken gut mit Butter, gebe den aufgegangenen Teig hinein, beschmiere ihn obenauf mit zerlassener Butter, und lasse ihn wieder $\frac{1}{4}$ Stunde gehen, jetzt bereitet man folgende Sachen zum Füllen: schält und

reibt auf dem Reibeisen 6 schöne große Äpfel, nimmt 180 g (18 dkg) Zucker dazu, von einer Limone die fein gehackte Schale, 100 g (10 dkg) gestoßene Mandeln, 70 g (7 dkg) fein geschnittenes Zitronat, 70 g (7 dkg) fein geklaubte Sultanen, 2 Körner Neugewürz, 1 Nelke, 1 Stückchen Zimt, alles dieses wird zusammen fein gestoßen und alles in die geriebenen Äpfel gegeben, gut durchgerührt und auf den aufgegangenen Kuchen halbfingerdick aufgeschmiert, jetzt nimmt man 70 g (7 dkg) grob gestoßene süße Mandeln, vermengt sie mit grob gestoßenem Zucker und bestreut den Kuchen reichlich damit.

411. Hefenstrudel gefüllt (milchig).

Man macht einen guten Hefenteig ($\frac{1}{2}$ kg für 6 Personen), läßt ihn nicht gähren, wälkt ihn aus, legt ihn aufs Backblech, füllt ihn mit gutem Quark (Weißkäse), schlägt die 4 Enden ringsherum ein, so daß nur in der Mitte der Spiegel vom Quark zu sehen ist, bestreicht die Ränder mit zerklöpftem Ei, bestreut sie mit grob gestoßenen Mandeln, welche mit Zucker vermengt sind. Nachdem dieses alles geschehen ist, läßt man den Strudel so wie jeden anderen Hefenteig gehen, bäckt ihn dann in der Röhre und gibt ihn als Mehlspeis zu Tische. Die Fülle besteht aus folgenden Sachen: $\frac{1}{4}$ kg Quark (Weißkäse) wird in einer Kasserolle gut abgetrieben, 20 g (2 dkg) frische Butter, 100 g (10 dkg) Zucker, 2 Dotter und ein ganzes Ei, eine Prise Salz, etwas fein gehackte Limoneschale, nachdem alles dieses gut getrieben, kömmt zuletzt von 4 Eiweiß fester Schnee hinein.

412. Hefenteig.

Dazu: $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 1 Eigelb, 17 g ($1\frac{3}{4}$ dkg) Zucker, 17 g ($1\frac{3}{4}$ dkg) Hefe, 70 g (7 dkg) Fetten oder Butter, Zitronenschale, bittere Mandeln, Blut und Salz.

413. Herzogskolatschen.

(Für 8 Personen.)

In 2 Seidel ($\frac{7}{10}$ l) Schmetten, in welche man 140 g (14 dkg) Butter und 140 g (14 dkg) Zucker und

ein wenig Salz gibt, gießt man unter fortwährendem Rühren 280 g (28 dkg) durchgeseibtes Mehl. Nachdem alles dies am Feuer gut verrührt ist, keine Knollen zurückgeblieben sind, schütte man die Masse in eine andere Kasserolle, rühre sie solange, bis sie erkaltet ist. Nach und nach wird der Teig durch 4 ganze Eier und 6 Dotter flaumiger gemacht und auf das mit Butter ausgeschmierte Blech lege man Krapseln etwas breit gedrückt, mit Ei bestrichen, mit 70 g (7 dkg) Mandeln und 70 g (7 dkg) Zucker bestreut, lasse man sie backen. Wenn sie zur Hälfte gebacken sind, werden sie mit frischen Kirschen oder Eingefottemen geschmiert und backen gelassen.

414. Hobelspäne.

210 g (21 dkg) Zucker, 70 g (7 dkg) gestoßene Mandeln, 2 oder 3 bittere dazu, Schnee von 6 Eiweiß. die Mandeln abgetrocknet auf Salbe gestoßen und der Zucker damit vermengt und mit $3\frac{1}{2}$ dkg Mehl recht getrieben. Das Blech wird mit Fetten und Mehl beschmiert, durch eine Düte gespritzt und backen gelassen.

415. Jour- und Soir-Mehlspeise.

(Für 6 Personen.)

In $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) gewärmte Milch wird ein Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Mehl eingekocht, dazu 105 g ($10\frac{1}{2}$ dkg) Zucker mit Zitronengeschmack auf der Platte gerührt, bis es fest ist, 60 g (6 dkg) abgetriebene Butter wird in die ausgekühlte Masse, auch 8 Dotter einer nach dem anderen hineingerührt und gut getrieben, 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) fein gestoßene Mandeln, fester Schnee von 8 Eiweiß in die Masse langsam gerührt, dann wird diese in 4 Teile geschnitten, der 1. Teil mit Schokolade, der 2. Teil mit Allermesssaft, der 3. Teil mit Spinatwasser gefärbt, der 4. Teil gelb gelassen und 1 Stunde in Dunst gekocht.

416. Kaffeekoch.

Man lasse ein Duzend Kaffeebohnen, gemahlen, kochen, nehme überdies 6 Eier, 6 Eßlöffel Mehl, 7 Löffel Wasser,

das Kochen muß, in dieses gießt man den gekochten Kaffee das Mehl läßt man dann am Feuer gut kochen. In das Mehl gießt man tropfenweise den Kaffee. Man nimmt sodann den Teig vom Feuer weg und läßt ihn auskühlen. Hierauf werden 6 Eidotter mit 6 Löffel Eierklar gut abgerührt und die Massa kommt kalt hinein. Alles das wird $\frac{1}{4}$ Stunde gut abgerührt man gießt hierauf den Schnee in die mit Gansfetten ausgeschmierte Form. Diese wird in ein mit Wasser gefüllte Kasserolle derart vorsichtig gegeben, daß in die gut zugedrückte Form kein Wasser dringen kann. Man lasse dann das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Man kann dann als Guß Chaudeau von Wein oder Zitrone oder auch Schokolade verwenden.

417. Kaiserschmarren.

(Für 6 Personen.)

6 rohe Eier werden mit $1\frac{1}{4}$ g ($\frac{1}{8}$ *dkg* Mehl, 30 g (3 *dkg*) Zucker, einer Prise Salz und 4 Löffel Schmetten gut verrührt, doch darf die Masse nicht fester sein als ein Tropfteig. 70 g (7 *dkg*) Butter werden in einer Pfanne heiß gemacht, der Teig wird hineingeschüttet, und auf der Platte, doch nicht zu rasch, gebacken. Ist er auf der unteren Seite gebacken, wendet man ihn um. Ist er auf beiden Seiten gebacken, zerreißt man ihn mit zwei Gabeln in der Pfanne, hebt dann die Stücke mit einem Fischlöffel heraus, sichtet sie schön auf einer Schüssel, bestreut sie mit Vanillezucker und gibt sie heiß zu Tische.

418. Karlsbader Kolatschen.

105 g ($10\frac{1}{2}$ *dkg*) Butter, 3 Dotter, $52\frac{1}{2}$ g ($5\frac{1}{4}$ *dkg*) Zucker werden $\frac{1}{2}$ Stunde getrieben, dazu $\frac{1}{2}$ *kg* Mehl, etwas Salz, Hefe, 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ *l*) Milch, Zitronenschale und wieder gut getrieben, lasse die Masse eine Stunde gehen, dann werden auf einem mit Butter bestrichenen Papier Kolatschen gemacht, in der Mitte etwas Eingefottenes gegeben, lasse sie abermals gehen, dann wird sein fester

Schnee geschlagen, dieser darauf gelegt, mit Zucker bestreut, gelblich und gelinde gebacken.

419. Karlsbader Kolatschen (echte).

(Für 10 Personen.)

125 g (12½ *dkg*) Butter rühre man in einer Schüssel bis sie schön weiß und schmeidig wird. Dann werden 3 Eidotter, einer nach dem andern hineingerührt, bis nichts davon zu sehen ist. Dann werden 2 Löffel voll guter Hefe, 3 Löffel voll lauer Schmetten, ein wenig Muskatblüt, ein wenig Salz, etwas Limoneschale, 140 g (14 *dkg*) feines Mundmehl zugleich abgerührt und abgeschlagen, bis der Teig Blasen macht, welchen man in einen nicht zu heißen Ort stellt, bis er aufgegangen ist. Man nehme ihn dann auf ein Rudebrett, teile denselben in 14 Teile, mache jeden Teil schön rund, setze jeden Teil auf ein Stück Schreibpapier, drücke ihn ein wenig breit und lasse diesen Kolatschenförmigen Teig noch einmal aufgehen. Dann mache man einen Schnee von Eiweiß, bestreiche damit die schon aufgegangenen Kolatschen, daß die obere Flasche ganz damit bedeckt ist; dann bestreue man sie gut mit gestebtem Zucker, lege in die Mitte eines jeden Kolatschen eine eingesottene Weichsel und lasse sie so lange stehen, bis der Zucker zerschmolzen ist. Hierauf bringe man die Kolatschen auf ein Blech, setze sie in eine ausgeheizte Röhre, bis sie halb braun werden.

420. Kartoffel-Knödel (= Klöße).

(Für 10 Personen.)

120 g (12 *dkg*) Rindsmark wird in einer Schüssel gut abgetrieben, 3 ganze rohe Eier, 2 rohe Eidotter, 1 gestrichener Kaffeelöffel Salz, 50 g (5 *dkg*) geriebene kalte gekochte Erdäpfel, welche den Tag zuvor gekocht werden, drei Mundsemeln, von welchen die Rinde ringsherum abgesehritten wird, und die Semeln dann in kleine Würfel gesehritten, 70 g (7 *dkg*) Mehl, aus allem diesem wird ein Teig geformt, aus welchem man dann Knödeln formt,

läßt sie in kochendem Salzwasser 10 Minuten kochen, hebt sie dann behutsam heraus, gibt sie aufs Brett, zerschneidet die Knödel der Länge nach in 3 Teile, bestreut sie mit braunen Semmelbröseln und schmälzt sie mit gutem Gansfetten ab.

421. Kastanien-Koch.

(Für 6 Personen.)

145 g ($14\frac{1}{2}$ *dkg*) Kastanien werden in $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Wasser und $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Wein recht weich gedünstet und noch 17 g ($1\frac{3}{4}$ *dkg*) Zucker dazu gegeben. Überdies wird nebst 8 Dottern und 105 g ($10\frac{1}{2}$ *dkg*) Zucker, Schnee von 4 Eiweiß dazu gegeben und alles das in einer Form gebacken.

422. Kastanien-Koch (milchig).

(Für 6 Personen.)

180 g (18 *dkg*) Kastanien werden in kleine Stücke geschnitten in einen Topf gegeben, Wasser darüber gegossen und einige Minuten auf der Platte stehen gelassen so lange, bis die Schale samt der Haut sich ablöst. Die abgeschälten Kastanien werden sodann in einen reinen Topf gegeben, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch darüber gegossen, man lasse sie weich kochen und durch ein Sieb passieren; die durchpassierten Kastanien werden sodann in einer Schüssel mit 40 g (4 *dkg*) frischer Butter gut abgetrieben, in diese Masse werden 6 rohe Eidotter geschlagen, und mit 70 g (7 *dkg*) feinem Zucker, einem Stückchen Zitronenschale, einem Likörglase Maraschino und zuletzt mit dem Schnee von sechs Eiweiß verührt. In eine Form, die mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl bestäubt ist, wird die Masse hineingegeben und ca. $\frac{1}{2}$ Stunde gut durchgebacken.

423. Kirchknödel (=Klöße).

(Für 6 Personen.)

Zu $\frac{1}{2}$ kg Mehl wird um 2 h (2 Pf.) Hefe, um 1 h (1 Pf.) Zucker, 2 rohe Eidotter, 1 Messerspitze Salz

genommen. Aus diesen Sachen wird ein Hefenteig angerührt, wie man Hefenteig überhaupt macht. Man läßt nämlich in lauwarmem Wasser etwas Zucker zerfließen, wirft die Hefe hinein und läßt sie aufgehen. Währenddem gibt man in eine Schüssel Mehl, dazu das Salz, macht in dem Mehl eine Höhlung, rührt die Hefe langsam hinein, und läßt es einige Augenblicke stehen. Inzwischen werden die 2 Eidotter in einem Töpfchen mit lauwarmem Wasser zerquirlt und sodann mit dem Teig verrührt, sollte derselbe noch zu fest sein, kann man etwas Wasser zugeben, doch muß Knödelteig etwas fester sein als Buchtelteig. Ist der Teig gut abgetrieben, läßt man ihn stehen, bis er aufgegangen ist, dann werden aus demselben auf einem Rudelebrett kleine Laibchen gemacht, dieselben werden sodann breitgedrückt, mit 2 Weichseln und 2 Kirschen gefüllt und wird dann der Knödel zugemacht. Man läßt die Knödel wieder etwas aufgehen, und kocht sie ca. 10 Minuten in Salzwasser. Dann werden sie herausgenommen, und wird jeder Knödel mit 2 Gabeln geöffnet. Sind die Knödel milchig, kann man geriebenen Käse mit brauner Butter darüber geben; sind sie fleischig, so gibt man gutes Gansfett und bestreut die Knödel mit Zucker und Zimt.

424. Kirschkuchen.

(Für 6 Personen.)

140 g (14 dkg) Butter, flaumig getrieben, 210 g (21 dkg) Mehl, 100 g (10 dkg) Zucker, Limoneschale, ein wenig Salz, Vanille mit 3 Dottern werden zu einem Teig verarbeitet, dieser zusammengewalkt, auf ungeschmierem Papier zu Kuchen formiert, dicht mit Kirschen belegt und in Streifen gebacken. Schnee aus den 3 Eiweiß, 140 g (14 dkg) Zucker mit Vanille werden verrührt und wenn die Kuchen zur Hälfte gebacken sind damit bestrichen und langsam weiter gebacken, der Schnee wird mit fein gehackten Mandeln bestreut.

425. Kirschkuchen (andere Art).

(Für 6 Personen.)

240 g (24 *dkg*) gestoßener Zucker, von einer Limone die Schale, 4 gestoßene Nelken, von 2 h (2 Pf.) Zimmt die Hälfte, 40 g (4 *dkg*) geriebene Schokolade, 80 g (8 *dkg*) geriebene ungebrühte Mandeln, 6 rohe Dotter, 4 *dkg* geriebene Semmeln, von den 6 Eiweiß der feste Schnee, alles das wird gut abgetrieben, eine Form wird ausgeglimiert, mit Semmelbröseln ausgestäubt, die Masse hineingegeben, mit aufgemachten Kirschen belegt, $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre gebacken und mit einer Fruchtsauce zu Tische gegeben.

426. Kirschkuchen (anderer Art).

(Für 6 Personen.)

160 g (16 *dkg*) Butter (oder Fetten) wird abgetrieben mit 160 g (16 *dkg*) Zucker durchgerührt; hierauf werden 5 Eidotter und 1 ganzes Ei hineingeschlagen, 200 g (20 *dkg*) Mehl löffelweise beigemengt; in diesen Teig wird $\frac{1}{2}$ kg Weichsel gemengt mit Kirschen gegeben. Auf ein Blech wird Papier gelegt, mit Fetten geschmiert, hierauf der Kuchen gelegt, mit Mandeln und Zucker gut bestreut und sodann bei mäßiger Hitze gebacken.

427. Kirschkuchen (anderer Art).

(Für 6 Personen.)

120 g (12 *dkg*) abgetriebene Butter (oder Fetten), 5 rohe Eidotter, 4 geweichte ausgedrückte Mundsemmeln, 100 g (10 *dkg*) Zucker, die Schale von 1 Zitrone, $\frac{1}{4}$ l durchgeseibte weiße Semmelbröseln, etwas Salz, fester Schnee von 5 Eiweiß wird gut abgetrieben. Nachdem man eine Pfanne ausgeglimiert, mit Papier belegt, streicht man die Masse darauf, belegt sie mit Weichsel und Kirschen, bestreut sie mit Zucker und Zimt und läßt sie schön backen.

428. Kirschkuchen (milchig).

(Für 6 Personen.)

In 1 l gekochter Milch werden 5—6 Semmeln geweicht, 140 g (14 dkg) Butter werden gut abgetrieben, 140 g (14 dkg) fein gestoßener Zucker, eine Messerspiße Salz, eine Messerspiße Zimt, die Schale von 1 Zitrone, die geweichte Semmel wird mit 10 ganzen rohen Eiern gut abgetrieben. Zuletzt wird 1 kg rote Herzkirschen dazu gegeben. Eine Kasserolle wird gut mit Butter ausgeschmiert, mit geriebener Semmel bestreut, die Masse hineingegeben, das Ganze 1 Stunde langsam backen gelassen, und, gestürzt auf einer Schüssel, zur Tafel gegeben.

429. Kirschkuchen feiner.

(Für 6 Personen.)

280 g (28 dkg) Butter treibe man flaumig ab, verrühre mit ihr 2 ganze Eier und 3 Dotter gut, verrühre mit diesen 140 g (14 dkg) Zucker, 1 Limonenschale, 375 g ($37\frac{1}{2}$ dkg) Mehl leicht, gebe langsam 2 Hände voll Kirschen dazu und backe das Ganze am Tortenblech.

430. Kirschkuchen (andere Art).

175 g ($17\frac{1}{2}$ dkg) Zucker, 210 g (21 dkg) Butter, ebensoviel Mehl und 5 Eier werden gut abgetrieben, dann wird ein Becken oder eine Pfanne mit frischer Butter ausgeschmiert, obenauf dicht mit Weichseln oder Kirschen belegt und gebacken.

431. Kirschkuchen-Biskuit.

6 Dotter, 125 g ($12\frac{1}{2}$ dkg) Zucker, Zitronenschale, 6 Löffel Mehl, 70 g (7 dkg) Butter, 4 Löffel Schmetten, aus 6 Eiweiß, alles das wird gut vermengt, hierauf ein Schnee Becken fingerhoch mit Butter ausgeschmiert, mit Kirschen belegt und mit Vanille, Zucker bestreut.

432. Kirschuchen-Bublenina.

(Für 6 Personen.)

Man zerquirle 3 große Eier und geriebene Semmeln, gebe ein wenig Zucker hinzu, lasse die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, füge dann $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) rohen Schmetten, ein wenig Zitronenschale hinzu, schmiere eine Form gut aus, bestreue sie mit Semmelbröseln, belege die Oberfläche dicht mit Kirschen, gieße die Masse darauf, darüber Butter und Zucker und lasse den Kuchen backen.

433. Kleine französische Knödel (Klöße).

260 g (26 *dek*) in Würfel geschnittenes Rindsmark oder Rindsfetten läßt man auf dem Feuer gelb werden, sodann gibt man 6 ebenfalls in kleine Würfel geschnittene Mundsemmeln hinein, und läßt selbe solange darin, bis das Fett eingezogen ist, damit wird sodann $\frac{1}{4}$ l Mandelmilch, 2 rohe Eier, 1 rohes Eidotter, etwas Salz, $\frac{1}{2}$ l Mehl gut verrührt. Die daraus zubereiteten Knödel füllt man mit gutem gedünstetem Kraut, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde in Salzwasser kochen; wenn selbe dann herausgenommen werden, macht man 2 Hälften daraus, schmalzt sie mit braunen Zwiebeln ab und gibt sie warm zu Tische.

434. Knödel (Klöße, ganz gewöhnliche).

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 2 rohe Eidotter, etwas Salz gibt man in eine Schüssel, dazu etwas Brunnenwasser, rührt den Teig damit an, dann schneidet man 2 große oder 4 kleine Äpfel in kleine viereckige Würfel, gibt sie in die Knödel und kocht sie wie Semmelknödel, schneidet sie in dünne Scheiben und schmalzt sie mit gutem Gansfetten ab, nachdem man sie mit Semmelbröseln bestreut hat.

435. Kolatschen mit Apfelmus.

(Für 6 Personen.)

160 g (16 *dek*) Butter mit 3 rohen Eidottern eine Viertelstunde abgetrieben, dazu kommen sodann 140 g

(14 *dkg*) Zucker, eine Messerspitze gestoßener Zimt, 3 (gestoßene) Nelken, die fein gehackte Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone und zuletzt 300 g (30 *dkg*) Mehl. Aus dem hieraus gebildeten Teig werden schöne Kolatschen geformt; auf ein Blech wird ein Papier gelegt, mit Butter beschmiert und die Kolatschen darauf geordnet; in die Mitte der Kolatschen gibt man guten Apfelmus, den Rand derselben beschmiert man ringsherum mit zerklöpftem Ei und läßt sie in der Röhre backen, wobei man darauf zu achten hat, daß sie von unten zu backen anfangen. Aus 4 Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen, mit dem man ganz behutsam 120 g (12 *dkg*) fein gestoßenen Zucker verrührt; die Kolatschen werden aus der Röhre genommen, sodann beschmiert man dieselben mit dem Schnee, doch so, daß ein kleiner Rand bleibt, der nicht mit Schnee bedeckt ist, stellt die Kolatschen nochmals zum Backen, und läßt sie so lange in der Röhre, bis der Schnee durchzogen ist, das heißt, bis derselbe nicht mehr roh ist, bestreut die Kolatschen mit Vanillezucker und gibt dieselben entweder als Mehlspeis oder zum Kaffee.

436. Kolatschen (milchig).

(Für 6 Personen.)

Man gibt 60 g (6 *dkg*) Butter in eine Kasserolle, treibt sie gut mit 3 rohen Dottern ab, nimmt 80 g (8 *dkg*) gestoßenen Zucker dazu, etwas fein gehackte Limoneschale, etwas Salz, für 2 *h* (2 Pfennig) Hefe und 210 g (21 *dkg*) Mehl, drei Löffel laue Schmetten, treibt alles das recht gut ab, läßt es eine Stunde gähren, beschmiert ein Backblech mit Butter, gibt einen Bogen Papier darauf, formt aus diesem Teig schöne Kolatschen, läßt sie abermals gähren (aufgehen), bestreicht die Oberfläche mit Butter und backt sie beim gelinden Feuer nur gelb, wenn sie gebacken sind, bereitet man von 3 Eiweiß einen festen Schnee, vermengt den Schnee mit 70 g (7 *dkg*) feinen durchgeseibten Zucker, bestreicht die Oberfläche der Kolatschen mit Schnee, stellt sie nochmals in die Röhre und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde durchbacken und gibt, nachdem man die Kolatschen langsam vom

Blech herunter gehoben, in der Mitte eines jeden Kolatschen eine eingefottene Weichsel gut mit Vanillezucker bestäubt. Solche Kolatschen können als Mehlspeis genommen werden oder zum Kaffee.

437. Krapfen.

(Für 10 Personen.)

Man nehme in eine Schüssel 140 g (14 *dkg*) Butter, 140 g (14 *dkg*) Zucker, 8 rohe Dotter, ein wenig Blüt, Salz, ein wenig Zitronenschale, ein wenig bittere Mandeln, der Zucker, die Butter und der Dotter werden gut abgetrieben und die Blüt, das Salz, die Zitronenschale, die bittern Mandeln, dann 3 Seidel (1 *l*) Mehl, 6 *h* (5 Pf.) Hefe dazu gegeben, alles das recht flaumig abgetrieben, den Teig lasse man dann gehen, mache dann kleine Krapfen daraus, fülle sie mit Eingefottenem, lasse sie abermals gehen und backe sie aus der Butter goldgelb hinaus. Will man Punschkrapfen daraus machen, so nehme man in einen Teller feinen weißen Punsch, im andern durchgeseibten Zucker, tauche dann jeden Krapfen heiß in Punsch ein, wickle dann die Krapfen in Zucker ein und gebe sie dann zur Tafel.

438. Krapfen (milchig).

(Für 6 Personen.)

60 g (6 *dkg*) Zucker werden mit 5 Dotter gut abgetrieben, dann nimmt man mehr als $\frac{1}{2}$ *kg* Mehl, eine Messerspiße Salz, ebensoviel Blüt, für 4 *h* (3 Pf.) Hefe, von einer halben Zitrone die feingehackte Schale. Ferner nimmt man ungefähr $\frac{1}{3}$ *l* lauwarme Schmetten, rührt den Teig damit an, schlägt ihn recht gut durch und stellt ihn an einem lauen Ort zum Aufgehen. Ist dieser Teig genug gegangen, wird das Radelbrett gut mit Mehl bestäubt, der Teig darauf gelegt, fingerhoch ausgewalzt, mit Weichselribis oder anderem Obst gefüllt, mit dem Krapfenstecher schöne Krapfen ausgestochen, legt sie wieder auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, läßt sie wiederum gut gehen, stellt eine Kasserolle auf die Platte, gibt ungefähr Butter auf 5 *cm*

hoch, legt die Krapsen, wann die Butter ganz heiß ist, mit der oberen Seite nach unten hinein, legt jedoch nicht zu viel auf einmal in die Butter, damit die Krapsen nicht gedrängt liegen, sind sie auf einer Seite gebacken, wendet man sie vorsichtig auf die andere Seite um, läßt sie ebenfalls gelb backen, hebt sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, läßt die Butter abtropfen, bestreicht sie, so lang sie warm sind, mit Vanillezucker, und gibt sie als Mehlspeis oder zum Kaffee.

439. Kräpfel (Tascherl).

Zu diesem Zwecke wird ein Nudelsteig (siehe Nr. 465) bereitet, dieser wird dünn ausgewalzt und in viereckige Stücke geschnitten. Man gibt nun auf jedes derselben ein Häufchen Zwetschenmus, schließt die Kräppchen, indem man eine Spitze des Teiges auf die entgegengesetzte gibt und die Ranten des Teiges umlegt. Die Kräppchen werden hierauf in Salzwasser abgekocht, das Wasser abgessen und darüber Fett oder braune Butter, je nachdem man sie fleischig oder milchig haben wollte, gegeben. Anstatt mit Zwetschenmus kann man sie mit Quark (Weißkäse) füllen, dem jedoch etwas Salz, kleine Rosinen, gestoßene süße, auch etwas bittere Mandeln, Zucker, abgeriebene Zitronenschale, gestoßener Zimt und Eier je nach Verhältnis beigefügt werden. Selbstverständlich kann da nur Butter darüber gegeben werden.

440. Kraut-Dallen.

Ein kleines Häupel Kraut wird zu feinen Nudeln geschnitten und folgendermaßen zubereitet: In eine Kaffe-rolle gibt man 60 g (6 *dkg*) gutes Schmalz, etwas Salz, ein wenig weißen gestoßenen Pfeffer, 40 g (4 *dkg*) Sultanen, 40 g (4 *dkg*) Zucker. Mit allem dem läßt man das Kraut dünsten, bis es weich ist, läßt es dann kalt werden, dann macht man einen Hefenteig in folgender Weise: 60 g (6 *dkg*) Rindsmark wird mit 3 rohen Eidottern, 80 g (8 *dkg*) Zucker, 2 geriebene bittere Mandeln, etwas Salz,

1 Pfund Mehl, 6 *h* (5 Pf.) Hefe werden zu einem nicht zu lockeren Hefenteig angemacht, nachdem er gut gerührt ist, wird das Kraut in den Teig eingerührt. Jetzt läßt man den Teig gähren, macht dann auf einem Rudeibrett kleine Dalken, gibt sie aufs Blech, läßt sie in der Röhre backen und gibt sie, mit Zucker und Zimt bestreut, zu Tische.

441. Kuchen mit Konfituren.

Aus einem 6 bis 7 *mm* dicken Blätterteig forme man zwei Kuchen. Auf den einen lege man Konfituren etwa zwei Finger hoch, befeuchte den leeren Rand mit etwas Wasser, lege nun das zweite Stück Blätterteig auf den Kuchen, worin die Aprikosen sind, derart, daß das eine Stück auf dem anderen genau paßt, glätte den Kuchen ein wenig, bestreibe ihn mit geschlagenen Eiern und gebe ihn in den Ofen. Sobald der Kuchen gut ist, wird er mit Zucker bestreut und glasiert.

442. Kuchen mit Königsnüsse.

(Für 4 Personen.)

Man treibt 80 *g* (8 *dek*) Butter gut ab, gibt 140 *g* (14 *dek*) fein gestoßenen Zucker dazu, 3 rohe Dotter und 1 ganzes rohes Ei, eine Prise Salz, von $\frac{1}{2}$ Limone die feingehackte Schale und zuletzt 150 *g* (15 *dek*) Mehl, rührt dieses gut durch und backt diesen Kuchen in eine Tortenform, nachdem er gebacken ist, läßt man ihn auskühlen, jetzt macht man aus 3 Eierklar einen festen Schnee, gibt 80 *g* (8 *dek*) Zucker, 90 *g* (9 *dek*) feingemahlene Königsnüsse für 6 *h* (5 Pf.) fein gestoßene Vanille, rührt dieses lose durcheinander, schmiert es auf diesen gebackenen Kuchen, läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre backen und verwendet dann den Kuchen nach Belieben.

443. Kuchen zur Schokolade.

(Für 8 Personen.)

Man treibt 16 *dek* Butter gut ab, fügt 7 hart gefochte durchpassierte Eidotter dazu, 120 *g* (12 *dek*)

gebrühte geriebene süße Mandeln, 150 g (15 *dek*) feingeseihten Zucker, 210 g (21 *dek*) feines Mehl, Stückchen fein gehackte Limoneschale, wälkt den Teig messerrückendick aus und backt ihn auf einem beschmierten Backblech goldgelb, sobald der Kuchen ausgekühlt ist, wird er mit guter Marmelade bestrichen, dann schlägt man einen festen Schnee von 3 Eiklar, rührt 120 g (12 *dek*) feingeseihten Zucker unter den Schnee und bestreicht abermals den Kuchen, nur muß darauf gesehen werden, daß beim Streichen des Schnees die Marmelade nicht verschoben wird, zuletzt bestreut man den Kuchen mit geschälten, gehackten Zitazien und gehacktem Zitronat, stellt den Kuchen auf einige Minuten zum Abtrocknen in die Röhre, und wenn er kalt geworden ist, schneidet man ihn in schräge Streifen und bestreut ihn reichlich mit Vanillezucker.

444. Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln.

Auf einen Teller gebe man das mit Zucker, Zitronenschale und kleinen Rosinen zu einer festen Masse gekochte Apfelmus, das, falls es nicht genug kompakt wäre, mit einigen geschlagenen Eiern und geriebenem Zwieback verdickt werden kann, auf einen zweiten Teller gebe man geriebenes Schwarz- und Weißbrot, das man mit Zucker, Zimt und etwas fein gestoßenen Nelken vermischt. Es wird sodann die Hälfte dieses Brotes in eine Pfanne recht heiß gekochter Butter hineingestreut, das Apfelmus darüber gestrichen und darüber der Rest des Brotes gegeben. Der so entstandene Kuchen wird mit viel Butter auf beiden Seiten bestrichen und gebacken, sodann mit Zucker bestreut und entweder warm oder kalt serviert.

445. Kugel.

(Für 10 Personen.)

Ein Kilo fein zerhacktes Meißer, 4 gewechte Mundsemmeln, $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Sirup, ein wenig Pfeffer, $\frac{3}{4}$ Seidel (etwas über $\frac{1}{6}$ l) Gries, $\frac{3}{4}$ Seidel (etwas

über $\frac{1}{6}$ l) Mehl, 2 gekochte kalte Erdäpfel, 140 g (14 *dkg*) Zucker, eine Zitronenschale, 10 rohe Eier, die ganze Masse in einer der Größe der Kugel entsprechender Kasserolle gut ausgearbeitet und mit Äpfel gefüllt und in die Röhre zum backen gegeben.

446. Kumpel.

(Für 10 Personen.)

$\frac{1}{2}$ kg Micker, dazu 2 Mundsemeln, die Rinde abgerieben und in Wasser geweicht, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, die 2 Semeln ausgedrückt zu dem Mehl gelegt und 14 *dkg* Schmalz, 140 g (14 *dkg*) Zucker, für 12 h (10 Pf.) weißen Punsch, ein wenig Salz, aus dem Ganzen wird ein Teig geknetet, dieser ausgewalkt, dann der Micker geknetet und ausgewalkt, der Micker auf den Teig gelegt und dreimal geblattet.

447. Lessie.

Soviel die Eier (4 Eier für 3 Personen) wiegen, ebensoviel Zucker nehme man hierzu, den Zucker vermenge man mit 1 bis 2 Löffel Marmelade, treibe es fein, mache aus Eiweiß einen festen Schnee, schlage alles das mit dem Schnee; bis es recht hoch ist, gebe man es in die Röhre zum backen.

448. Limonefisch.

8 Eidotter, 140 g (14 *dkg*) fein gestoßener Zucker, Schale von einer halben Limone werden eine Stunde gerührt, dann von einer ganzen Limone der Saft, 20 g (2 *dkg*) Semmelbrösel, Schnee von 8 Klar dazu genommen, leicht verrührt, die Form mit Fetten und Mehl bestrichen und langsam gebacken.

449. Limone-Kuchen.

(Für 6 Personen.)

Man nehme 8 Eidotter, 140 g (14 *dkg*) fein gestoßenen Zucker, die fein geriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Limone, rühre

dieses eine Stunde, nehme dann von einer ganzen Limone den Saft dazu; 20 g (2 dkg) Semmelbrösel und einen festen Schnee von den 8 Eiklar, zerrühre ihn leicht, schmiere die Form mit Schmalz, bestreue sie mit Mehl oder mit Semmelbröseln und lasse den Kuchen langsam backen.

450. Linzer Kuchen.

Man lasse 180 g (18 dkg) Mehl, 150 g (15 dkg) Butter, 50 g (5 Dkg) Zucker, Limoneschale backen und verziere den Kuchen mit Eingefottenem.

451. Linzer Kücheln.

Man nehme 280 g (28 dkg) Butter, treibe sie recht flaumig ab, 140 g (14 dkg) Zucker, 8 gekochte Dotter und ein ganzes Ei, Schale von einer halben Limone, alles das rühre man eine Stunde zusammen; ferner rühre man leicht darunter den Saft von einer halben Limone, ein wenig Salz, 2 volle Seidel ($\frac{2}{3}$ l) Mehl, belege den Becken mit Papier und bestreiche ihn.

452. Livanzen.

(Für 6 Personen.)

In $\frac{1}{4}$ Seidel ($\frac{1}{12}$ l) laues Wasser gebe man ein wenig Zucker und 20 g (2 dkg) Hefe hinein, und sobald die Hefe auf dem Wasser oben schwimmt, mache man die Livanzen wie folgt an: Man nehme zu $\frac{1}{2}$ kg Mehl 70 g (7 dkg) Zucker, vier geriebene bittere Mandeln, eine Messerspitze gestoßene Blut, ebensoviele Salz, ein Stückchen gehackte Zitronenschale, 3 rohe Dotter, schütte die Hefe ins Wasser, rühre alles das mit soviel Wasser, als notwendig ist, an, der Teig wird sehr dünn gemacht, so daß, wenn man den Rührlöffel hinausgibt, nichts daran hängen bleibt. Hierauf stelle man den so hergestellten Teig auf einen lauen Ort, decke ihn mit einem reinen Tuche zu, lasse ihn aufgehen und backe dann mit diesem Teige schöne Livanzen hinaus. Dieselben bestreiche man

mit gutem Pflaumenmus oder Eingefottenem oder auch mit Zucker und Zimt.

453. Livanzen mit Erdbeeren gefüllt (milchig).

Man macht den Livanzenteig in einem Topf an. 140 g (14 *dkg*) Butter werden gut abgetrieben, dazu 4 rohe Eidotter, wenig Salz, 100 g (10 *dkg*) Zucker zu 1 *kg* Mehl für 8 *h* (6 Pfennig) Hefe und die dazu gehörige Milch zum Einmachen, rührt den Teig recht gut durch, bis er Blasen wirft. (Es läßt sich keine bestimmte Zahl angeben, wieviel Milch man nehmen muß.) Der Teig auf Livanzen muß etwas flüssiger sein wie auf Kugelhupf. Nachdem der Teig gut gegohren, stellt man das Livanzenblech auf die Ofenplatte und gibt genügend Butter hinein. Ist die Form warm, schüttet man mit einem Schmettenlöffel Teig hinein, läßt ihn 5 Minuten backen, gibt jetzt gut gelaubte Erdbeeren darauf und wieder etwas Teig, wendet jetzt den Teig um und läßt ihn zu Livanzen backen. Man gibt sie dann, mit Zucker und Zimt bestreut, zu Tische.

454. Löffsch gebacken.

(Für 4 Personen.)

Man mache einen Teig, wie auf Löffchen in der Suppe, walke ihn schön aus und schneide aus ihm fingerbreite Streifen, koche selbe in Salzwasser und lasse sie gut abtropfen, gebe sie in eine Kasserolle, füge 6 ganze Eier, ein schönes Stück gutes Gansfett, Zucker nach Belieben, bis es süß ist, von einer Zitrone die Schale samt Saft, ein wenig Blitt, Sultanen und kleine gestiftelte Mandeln hinzu, alles das wird gut durcheinander gerührt, man schmiere ferner eine zweite Kasserolle mit fettem Gansfett aus, bestreue sie mit Semmelbröseln, gebe die Masse hinein, lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre schön goldgelb backen, stürze sie auf eine Schüssel und trage sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

455. Maccaroni

Maccaroni werden in Salzwasser weich gekocht; dann werden sie abgeseiht, gut abgeschmolzen, ein Stückchen fein gehackte, geräucherte Zunge, ebenso etwas fein gehackte Zitronenschale mischt man unter die Maccaroni; dann werden sie noch einige Minuten auf die Platte gegeben. Man verwendet diese zur Garnierung des Rindfleischs.

456. Magronen (in die Suppe).

Rohe geriebene Petersilie, Sellerie, gelbe Rübe, ein wenig Salz, süße Mandeln, ein wenig Zucker, ganze Eier (1 Ei für 2 Personen), Semmelbröseln nicht zu viel, alles das vermengt, wird löffelweise ins Fett geossen und herausgebakken.

457. Mailänder Blätter.

Ein halber Löffel Obers wird mit 2 Löffel Mehl zu einem Brei gekocht, sobald er kalt ist, werden darin 6 Dotter einzeln verrührt und der Schnee von den 6 Eiern hinein verrührt. Aus der Masse werden 3 Teile gemacht; in den 1. Teil kommt 1 Tafel Schokolade auf Teller gebakken, wenn die Teile ausgekühlt werden, der 2. Teil wird mit dem Eingefottenen bestrichen, das schwarze in die Mitte gelegt; aus Schnee von 6 Eiern und von 150 g (15 *dlg*) Zucker wird spanischer Wind gemacht, die Teile werden begossen, ehe man die Suppe gibt und in die Röhre zum Trocknen gegeben.

458. Mandel-Koch.

(Für 6 Personen.)

180 g (18 *dlg*) Zucker, 140 g (14 *dlg*) Mandeln werden gebrüht und mit 4 Eiern gestoßen, dann mit 10 Dottern, einer Limoneschale und zuletzt mit Schnee von 3 Eiern eine Stunde verrührt, in eine ausgeschmierte Form gegeben und in Dunst gekocht.

459. Mandel-Speise.

(Für 6 Personen.)

80 g (8 *dkg*) süße Mandeln werden gerieben und mit 80 g (8 *dkg*) feinem gesiebten Zucker, 7 rohen Eidottern, der Schale von 1 Zitrone $\frac{1}{2}$ Stunde gut abgetrieben, und der feste Schnee von den 7 Eiweiß dazu genommen. Von Tags zuvor gebackenen Mundsemeln wird die Rinde abgerieben, und die Semeln in kleine runde Scheiben geschnitten; sodann werden die Semeln mit gutem Wein besprüht, und mit Vanillezucker bestreut. Nachdem diese Vorbereitungen getroffen sind, schmiere man eine Form gut mit Fett aus, bestreue dieselbe mit gut gestoßenem Biskuit, belege den Boden der Form mit Semelscheiben, und schütte die Hälfte der Mandelmasse darüber. Je eine Scheibe der betropften Semeln wird mit Marmelade bestrichen, eine zweite Scheibe darüber gegeben, und damit die Mandelmasse belegt. Darüber wird die zweite Hälfte der Mandelmasse gegossen, doch so, daß nichts verschoben wird. Sodann läßt man es in der Röhre 1 Stunde im Dunst langsam durchziehen, stürze es auf eine Unrichtschüssel, und mache ringsherum einen Kranz von Chaudeau. Der Chaudeau muß dick gekocht sein.

460. Mandel-Strudel.

(Für 6 Personen.)

Man mache einen gewöhnlichen Strudelteig, lasse ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten, nehme ferner 150 g (15 *dkg*) Mandeln, 8 Dotter, Schnee von 8 Eiern, 150 g (15 *dkg*) Zucker, etwas Limoneschalen, rühre dies zusammen eine Stunde. Dann ziehe man den Teig aus, streiche das Gerührte darauf, streue einige Kirschen oder Ribisen (Johannisbeeren) hinein, auch ein wenig Semmelbröseln, rolle den Teig nicht fest zusammen und lasse ihn in einer Kasserolle, welche man mit Fetten ausschmiert und mit Semmelbröseln bestreut, schön backen. Den Schnee gebe man zuletzt hinein.

461. Marfkouflee.

(Für 6 Personen.)

Aus 70 g (7 *dkg*) Mark, 4 gekochten Dottern, 4 rohen Dottern, gestoßenen Mandeln, 30 g (3 *dkg*) gestoßenen Haselnüssen, 100 g (10 *dkg*) Zucker, Saft und Schale von einer halben Zitrone, ein wenig Blüt wird eine Masse gemacht, diese gut abgetrieben, dann Schnee von 5 Eiweiß mit Semmelbröseln langsam durchgerührt. Sobald die Form gut ausgestrichen und bestreut ist, gebe man 2 Eßlöffel der Masse hinein, dann Obst auf eine Oblate, dann wieder Masse u. s. w. Dann lasse man sie $\frac{3}{4}$ Stunden recht backen. Wenn es fertig ist, wird es mit Rum betropft.

462. Maultaschen (fleischig).

1 Lot = $17\frac{1}{2}$ g Abschöpf fett, 7 Lot = $122\frac{1}{2}$ g Mark werden in 12 Lot = 210 g Mehl eingeknetet, dann werden wieder 12 Lot = 210 g Mehl genommen, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, ein wenig Zitronensaft, das übrige gewöhnlicher Branntwein. Aus allen dem wird ein Knet Teig gemacht, dieser ausgewalkt der Fette drein gewalkt und dreimal umgeschlagen, sodann messerrückendick ausgewalkt, viereckige Stückchen geschnitten, mit Mandelbiskuit gefüllt, zusammengelegt, darauf mit einem ganzen Ei beschmiert, mit Zucker bestreut und auf Papier nicht zu heiß gebacken.

463. Mohn-Polender.

(Für 8 Personen.)

$\frac{1}{3}$ l fein gestoßener Mohn, $\frac{1}{4}$ kg Zucker, 14 Dotter, 140 g (14 *dkg*) gestoßene Mandeln werden 1 Stunde gut getrieben, von dem Eiweiß fester Schnee geschlagen und langsam hineingegossen, die Form ausgeschmiert, mit Mandeln bestreut und 1 Stunde im Dunst gelassen. Bis es ausgekühlt ist, werden daraus messerrückendicke Blätter geschnitten, sodann wird aus 4 Eiweiß fester Schnee, 140 g (14 *dkg*) Zucker und 3 Eßlöffel Marillenmarmelade ein

Creme gemacht. Nun streiche man eine Schüssel mit Schmalz aus, lege darauf ein Polender Blatt, bestreiche es mit Creme, wieder ein Blatt u. s. w., zuletzt wird das Ganze mit Creme überzogen und eine halbe Stunde in der Röhre gelassen.

464. Nudelstransen.

(Für 6 Personen.)

Nudelteig ohne Wasser wird fein ausgewalkt, geschnitten, in Salzwasser aufgekocht, Gansfett hineingegeben und zum Auskühlen gestellt. Drei Eier im Nudelteig, ebensoviel Dotter in eine Kasserolle. Auf 1 Dotter kommt $17\frac{1}{2}$ g ($1\frac{3}{4}$ dkg) Zucker, recht viel Zitronensaft und Schale, alles das sehr gut getrieben, bis es fest ist, dann Schnee hinzu und sämtliches wird in die Nudeln hineingegeben. Eine Kasserolle wird mit Gansfett und Semmelbrösel ausgeschmiert. Erst eine Schichte Nudeln, dann die Fülle u. s. w. (die Fülle bestehe aus ungeschälten, süßen Mandeln, Zucker, Rosinen, Zimt) schichtenweise aufeinander gelegt und gebacken.

465. Nudeln.

(Für 4 Personen.)

Ein Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Mehl, 3 ganze rohe Eier, einige Tropfen Wasser werden gut verarbeitet, mit einem Nudelholz ausgewalkt, den Teig lasse man ein wenig trocknen, schneide dann schöne Nudeln daraus, die nicht breit, sondern rund sein dürfen, lasse Salzwasser kochen, werfe die Nudeln hinein, rühre sie ein wenig mit dem Nührlöffel auf, setze die Nudeln, nachdem sie in die Höhe gestiegen sind, durch ein Sieb, schmelze sie mit gutem Gansfetten ab und gebe sie mit Mohn und Zucker oder mit Mandeln und Zucker vermengt als Mehlspeise zur Tafel.

466. Nul prosulta oder kalte Mehlspeise.

(Für 8 Personen.)

Man lasse 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) gute Schmetten auf Creme kochen; sobald sie kocht, werden 6 Eidotter mit

wenig kaltem Schmetten zerquirlt, in den anfangs erwähnten Schmetten hineingegossen, dann gebe man 140 g (14 *dkg*) fein gesiebten Zucker hinzu, 1 Stückchen Limonenschale, alles das lasse man zusammen 5 Minuten kochen und quirle es dann solange, bis es kalt ist. Hierauf wird wieder 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Obers (gute Schmettenfahne) mit Vanille, Zucker und Limone langsam in den andern hineingerührt, Biskuitteig in der Form zu Grunde gelegt und mit Eingefottenem bestrichen und von dem Creme darauf gegossen und wieder Biskuitteig und Eingefottenes und Creme und das wird so oft gemacht, wie man es gefüllt haben will, dann lasse man es in der Kälte gestehen. Obenauf wird es verziert.

467. Nußkuchen.

(Für 6 Personen.)

Man treibt 110 g (11 *dkg*) Butter ab, verrührt dazu 120 g (12 *dkg*) Zucker, 1 großes rohes Ei, 3 rohe Dotter, 6 *dkg* Mehl, für 6 h (5 Pf.) gestoßene Vanille, bäckt den Kuchen in einem Torten-Reifen, läßt ihn eine Stunde verkühlen, macht dann von 3 Eiklar einen festen Schnee, gibt 60 g (6 *dkg*) fein gehackte Nüsse, 30 g (3 *dkg*) fein gehackte Mandeln, 90 g (9 *dkg*) fein durchgesiebten Zucker, mischt Nüsse, Mandeln, Zucker und Schnee lose durcheinander, streicht es auf den gebackenen Kuchen und gibt es auf 12 Minuten in eine weniger warme Röhre. Wenn man den Kuchen zur Tafel gibt, so nimmt man den Reifen von der Tortenform weg, stellt die Torte samt dem Blech auf eine runde Schüssel und gibt sie zur Tafel.

468. Omelette.

(Für 1 Person.)

Zwei Eigelb, Schnee von 2 Eiweiß, ein wenig Zucker, wenig Mehl werden in eine warme Form gegeben und backen gelassen, dann auf einer Seite mit Obst beschmiert, umgebogen oder gerollt.

469. Omelettefonflee.

(Für 1 Person.)

Aus 2 Eiern, etwas Zucker und Mehl wird ein Tropfteig gemacht, gut verrührt, dann ein wenig Milch dazu gegeben, eine Omelettenform mit Butter heiß gemacht, die Butter abgegossen; der Teig wird dann rasch auf die Form gegossen und die Form dabei gedreht, dann der Teig auf der Form mit Quark (Weißkäse) gefüllt, gerollt und auf einen Teller gestürzt.

470. Pastetchen.

35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) Butter werden, mit 2 Löffel Mehl, 3 Löffel Zucker, der feingehackten Schale einer halben Limone, vier Dotter, ein wenig Salz, gebranntem Drangewasser und einem Glase guter Schmetten (Sahne) vermengt. Mit diesem Teige fülle man kleine Formen und lasse sie im Ofen backen. Die Pastetchen werden sodann aus den Formen genommen, mit Zucker bestreut und zu Tisch gegeben.

471. Pfannkuchen mit Pomeranzen.

In Viertel geschnittene abgeschälte und entkernte Pomeranzen blanchiere man mit etwas Zucker, gebe sie in einen lockeren Teig zum Backen und lasse sie eine schöne Farbe annehmen. Sie werden sodann mit Zucker bestreut und damit glasiert.

472. Plewe.

140 g (14 dkg) Zucker und 8 Dotter werden $\frac{1}{2}$ Stunde getrieben, sodann mit Schale und Saft von einer halben Limone, sowie mit $87\frac{1}{2}$ g Stärkmehl und Schnee von 6 Eiweiß in eine Form gegossen und langsam gebacken.

473. Polster Bipsel.

Man mache aus 1 Löffel Gansfett, 1 Seidel Mehl, $17\frac{1}{2}$ g Zucker, etwas Wein, 2 Dotter, Zitronensaft und

Schale, Zimt, Salz, 1 Löffel Hefe eine Masse, lasse sie ein wenig aufgehen, schneide sie in viereckige Stückchen und fülle sie. Die Zipfel werden in einander gelegt, mit Fett bestrichen und warm mit Zucker und Zimt bestreut.

474. Pomeranzen-Roh.

(Für 10 Personen.)

280 g (28 dkg) Zucker, 16 Dotter, von einer ganzen Pomeranze die Schale hineingerieben, Saft von der ganzen Pomeranze, ebenso der Saft von einer Limone werden zusammen 1 Stunde gerührt, zuletzt wird damit 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) Semmelbrösel, dann ein fester Schnee von 16 Eiweiß leicht verrührt.

475. Pomeranzen-Kuchen.

(Für 10 Personen.)

Man nehme 240 g (24 dkg) Zucker, 16 Dotter, reibe die Schale von einer ganzen Pomeranze hinein, dazu von der ganzen Pomeranze den Saft, auch von einer Limone den Saft, rühre dieses zusammen 1 Stunde. Zuletzt gebe man 35 g ($3\frac{1}{2}$ dkg) Semmelbröseln drein, von den 16 Eiern mache man einen festen Schnee und zerrühre ihn leicht darunter, gebe die Masse dann in eine tiefe Anrichtschüssel und lasse sie langsam backen.

476. Quadrat.

145 g ($14\frac{1}{2}$ dkg) Mandeln werden mit 1 Eiweiß gestoßen, 145 g ($14\frac{1}{2}$ dkg) Zucker hinzugefügt, aus alledem ein Teig gemacht, daraus 2 Blätter gewalzt, diese mit Aprikosen gefüllt und mit einem Überguß bestrichen, dann schneide man Quadrate und lasse sie langsam backen.

477. Quark-(Weißkäse-)Knödel.

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{2}$ kg Quark, 70 g (7 dkg) Zucker, 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Semmelbröseln, 3 ganze Eier, 3 Dotter, 70 g (7 dkg)

Butter werden gut untereinander gerührt und daraus schöne Knödel gemacht. Man lasse überdies Wasser kochen, gebe ein wenig Salz hinein, und lasse die Knödel $\frac{1}{4}$ Stunde kochen (die Knödel werden rund und so groß wie ein Hühnerei gemacht). Nachdem man sie herausgehoben hat, schneide man runde Scheiben (Brittschen), bestreue sie mit Zucker und Zimt und gebe braune Butter darauf. Sodann werden sie bei der Tafel serviert.

478. Quark-(Weißkäse-)Kuchen.

(Für 6 Personen.)

Man nehme 370 g (37 *dek*) Mehl, 150 g (15 *dek*) Butter, 160 g (16 *dek*) Zucker, 5 rohe Dotter, von einer kleinen Zitrone Saft und Schale, arbeite aus all dem auf dem Nudelbrett einen Teig, walke ihn fingerdick aus, beschmiere ein Backblech mit Butter, belege es mit einem Bogen Papier, gebe den Kuchen darauf, lasse ihn leicht backen, dann nehme man $\frac{3}{4}$ kg Quark (Topsen), Zucker soviel nötig ist, 2 rohe Dotter, eine Prise Salz, rühre alles das gut mit diesem Quark ab und bestreiche mit dem steifen Schnee von 4 Eiklar den überkühlten Kuchen, schlage von 8 Eiklar einen festen Schnee, verrühre dazu 150 g (15 *dek*) feinen durchgeseibten Zucker, 8 Dotter, 100 g (10 *dek*) Mehl, rühre alles das lose durcheinander, beschmiere damit den Quarkkuchen, gebe ihn nochmals in die Röhre und lasse ihn 15 Minuten durchbacken. Aus der Röhre genommen wird er gut mit Vanillezucker bestreut.

479. Quark-(Weißkäse-)Kuchen (andere Art).

(Für 8 Personen.)

Aus 400 g (40 *dek*) Mehl, 160 g (16 *dek*) Butter, 150 g (15 *dek*) Zucker, 5 Eidotter, von 1 Zitrone die Schale und von $\frac{1}{2}$ Zitrone der Saft, eine Prise Salz wird ein Teig gemacht, der auf einem mit Papier belegten Blech gebacken wird. Der Teig darf nicht dicker sein als ein Zeigefinger, und muß derselbe sehr behutsam gebacken werden.

damit er nicht vertrocknet. Sodann wird der Kuchen mit Quark beschmiert, den man auf nachstehende Weise bereitet hat: 1 kg guter Quark wird gut abgetrieben, 4 rohe Eidotter, etwas Zitronenschale, ein Stäubchen Salz, 140 g (14 dkg) gesiebten Zucker, ein Stäubchen Blüt werden mit dem Quark gut durchgerührt. Nachdem die Kuchen mit Quark beschmiert sind, wird der Quark mit Schnee bestrichen. Es wird nämlich aus 8 Eiweiß fester Schnee gemacht, der mit den 8 Eidottern und 6 Eßlöffeln gesiebttem Zucker lose zusammengerrührt wird. Ist der Quark mit Schnee bestrichen, stellt man den Kuchen nochmals in die Röhre und läßt ihn langsam backen; nachdem er verköhlt ist, schneidet man schöne lange Streifen daraus, bestreut sie mit gutem Vanillezucker und gibt sie als Mehlspeise zur Tafel.

480. Quark-(Weißkäse-)Kuchen mit Creme.

(Für 8 Personen.)

Ein Butterteig wird aus $\frac{1}{2}$ kg Butter, aus $\frac{1}{2}$ kg Mehl zubereitet und auf einem Blech gebacken; sodann wird er mit gut angemachtem Quark beschmiert; der Quark wird so wie zu einem Quarkstrudel angemacht. Aus 6 Eiweiß wird fester Schnee geschlagen, 100 g (10 dkg) feiner Zucker, 40 g (4 dkg) feines Mehl werden in den festen Schnee eingerührt und zuletzt auch die 6 Eidotter dazu; dieses alles wird lose durcheinander gerührt und damit der Quarkkuchen beschmiert, den man sodann noch einmal backt und mit Vanillezucker bestreut. Dieser Kuchen ist ein beliebtes Kaffeegebäck.

481. Quark-(Weißkäse-)Strudel.

(Für 6 Personen.)

Aus $\frac{1}{4}$ l Mehl, 2 ganzen rohen Eiern, 30 g (3 dkg) Zucker, einer Prise Salz, ebensoviel Blüt, 1 Eßlöffel nicht zu warmen Wasser, Stückchen frische Butter mache man einen lockeren Teig, arbeite ihn am Brett gut mit der Hand ab, gebe in einen Topf Wasser auf die Matte, lasse

das Wasser kochen, schütte das Wasser aus und stürze den Topf schnell über den Strudelteig. Indessen macht man folgende Fülle an: $\frac{1}{2}$ kg Quark wird gut in einer Schüssel abgetrieben, 40 g (4 dkg) Butter, 100 g (10 dkg) Zucker, 70 g (7 dkg) gereinigte Sultanen, von einer Limone die fein gehackte Schale, eine Prise Salz, ebensoviel Blüt wird gut mit 6 rohen Dottern abgetrieben. Zuletzt kommt von 6 Eiweiß der feste Schnee dazu, man schmirt eine Kasserolle oder Becken mit guter roher Butter aus, bestreut es mit geriebenen Semmeln, zieht den Strudelteig wie jeden anderen Strudel auf einem reinen Tuch aus, füllt den Quark hinein auf die Hälfte des Teiges, rollt den Strudel zusammen, gibt ihn in den geschmierten Becken, läßt ihn in der Röhre goldgelb backen, stürzt ihn, nachdem er gebacken ist, auf eine Anrichtschüssel und gibt ihn gut mit Vanillezucker bestreut zur Tafel.

482. Quark-Strudel, imitiert (fleischig).

(Für 6 Personen.)

Der Teig wird auf dieselbe Art gemacht wie der des milchigen Quarkstrudels, nur gibt man anstatt Butter ein Stückchen reines Gansfetten in den Teig hinein. Die Fülle wird folgendermaßen gemacht: Man nehme anstatt Quark (Weißkäse) 140 g (14 dkg) feinen Reis, brühe ihn einigemal durch, lasse ihn dann bei lindem Feuer langsam weich dünsten, passiere den Reis durchs Passiersieb, nehme 100 g (10 dkg) feinen Zucker, 40 g (4 dkg) Gansfett, etwas Salz, 6 rohe Eidotter, treibe alles das gut ab, gebe dann 70 g (7 dkg) gereinigten Sultanen, von $\frac{1}{2}$ Limone die fein gehackte Schale, zuletzt den fest geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß hinzu, schmire einen Becken mit Schmalz aus, bestreue ihn mit Semmelbröseln und verfare wie beim milchigen Strudel.

483. Radel von Schokolade.

2 Eier und 1 Eiweiß werden gerührt, 280 g (28 dkg) Zucker, 280 g (28 dkg) geriebene Mandeln mit der Schale, Saft und Schale von einer Limone, Nelken, Zimt,

2 Lasterl Schokolade, eine handvoll Mehl werden eine Stunde gleichfalls gerührt, auf Oblaten gestrichen und Kränzchen gemacht.

484. Rahmstrudel.

(Eine Mehlspeise für Tischbeaw.)

(Für 6 Personen.)

100 g (10 *dlkg*) frische Butter wird in einer Schüssel gut abgetrieben, 10 rohe Eidotter, dazu 80 g (8 *dlkg*) Zucker, 6 h (5 Pf.) gestoßene Vanille, $\frac{1}{4}$ l saueren Schmetten, zuletzt von 5 Eiweiß den festen Schnee, der Schnee wird sehr langsam in die obere Masse hineingerührt, man macht einen gewöhnlichen Strudelteig, zieht ihn aus, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und gibt ganz vorsichtig die abgetriebene Masse darauf, rollt den Strudel behutsam zusammen, gibt denselben in eine ausgeschmierte Kasserolle, bestreicht ihn oben mit Butter und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde langsam backen.

485. Rahmstrudel (andere Art).

(Für 6 Personen.)

6 Dotter, 100 g (10 *dlkg*) Butter, 380 g (38 *dlkg*) Zucker, ein wenig Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Schmetten, Schnee von 6 Eier, 2 geriebene Semmel werden zu einem Teig gemacht, dieser ausgezogen und mit Rosinen gefüllt.

486. Reiskuchen (milchig).

250 g geklaubten, gewaschenen und blanschierten Reis lasse man in gekochter Milch mit etwas Zitronenschale ausquellen. Sobald er erkaltet ist, gebe man noch ein wenig Salz, 125 g Zucker, 4 ganze Eier und 4 Dotter hierzu, während von diesen das Weiße zurückbleibt. Nachdem alles das geschehen, bestreibe man eine Kasserolle mit Butter, bestreue sie mit geriebener Semmel, schlage das Weiße zu Schnee und mische ihn nach und nach unter den Reis, gebe

dann das Ganze in die Kasserolle und lasse es im Ofen eine halbe Stunde backen.

487. Reis mit Äpfeln.

Süße Äpfel werden geschält, in Viertel geschnitten, die Gröbße herausgenommen, in einen Topf gegeben und Wasser oder statt dessen Wein, oder aber zur Hälfte Wasser, zur Hälfte Wein daran gegossen, dazu Zimt, Zitronenschale, Fett und Rosinen und falls die Äpfel nicht süß wären, auch Zucker gegeben. Man läßt sodann mit allem diesem gebrühten und in Wasser mit Fett und Salz aufgequollenen Reis über gelindem Feuer kochen. Sobald es gar ist, rührt man es untereinander und angerichtet wird es mit Zucker und Zimt bestreut. Diese Speise muß süß und recht fett sein und darf keine Brühe haben.

488. Reiskuchen (andere Art).

125 g guten Reis lasse man erst in Wasser und dann in Milch ausquellen und nachher erkalten. Sodann mache man von 1 l Mehl, etwas Salz, vier Eiern, 250 g Butter und dem Reis einen Teig, bestreibe ihn mit gequirktem Ei und lasse ihn, nachdem man zuvor ein rundes Butterpapier darüber gelegt hat, eine Stunde im Ofen in einer Tortenpfanne backen.

489. Reiskuchen mit Schokoladen-Sauce.

In 1 l Milch wird $\frac{1}{4}$ kg Reis dick eingekocht, dazu werden 4 Eier, von denen das Weiße zu Schnee geschlagen wird, sodann 90 g (9 dkg) Zucker, an dem etwas Zitronenschale abgerieben wurde, ferner 30 g (3 dkg) abgezogene, fein gestoßene Mandeln und etwas Zimt gegeben. Aus dieser Masse backe man den Kuchen in einer mit Butter ausgestrichenen, mit gestoßenem Zwieback bestreuten Kuchenpfanne auf beiden Seiten schön gelb und reiche Schokoladensauce (siehe Nr. 174) dazu.

490. Reismudel.

Reis wird sehr fest in Wasser gekocht, dann sehr gut getrieben, bis er kalt wird, dann einige Eier, ein wenig Salz, Blüte, etwas Zucker mitgerührt, dann auf ein mit Mehl bestreutes Mudelbrett gegeben, in das Mehl eingewalkt, Mudel daraus nach beliebiger Größe geschnitten, aus dem Fetten gebacken und Schaubeau darüber gegossen.

491. Reistrudel (milchig).

(Für 6 Personen.)²

Man kocht $\frac{1}{4}$ kg Reis in guter Milch recht weich, passiert ihn, solange er warm ist, durchs Haarsieb, nimmt 120 g (12 dkg) Zucker, 6 rohe Dotter, ganz wenig Salz, 70 g (7 dkg) geriebene, geschälte süße Mandeln, 70 g (7 dkg) fein geschnittenes Zitronat, von einer Limone die fein gehackte Schale, rührt alles das gut ab und bereitet einen Strudelteig wie auf jeden anderen Strudel, zieht ihn aus und schmiert diese Reismasse darauf, betropft ihn gut mit Butter, rollt ihn zusammen, schmiert einen Becken mit Butter, bestreicht ihn mit geriebenen Semmeln und gibt den Strudel hinein, läßt ihn langsam backen und gibt ihn dann, mit Vanillezucker bestreut, zur Tafel.

492. Reistrudel (andere Art).

In gewöhnlichen Strudelteig werden hübsch dick gekochter Reis, nach Belieben Zucker, Eidotter, Rosinen und Mandeln gegeben, zusammengewalkt und gebacken.

493. Reiskranz mit Chandeau.

140 g (14 dkg) Reis und Zucker lasse man in 1 Seidel ($\frac{1}{3}$ l) Milch kochen, rühre ihn bis er auskühlt, nachher gebe man 3 Stamperl (Gläschen) Vanillepunsch, einen Tropfen Mfermesssaft, die Schüsslerl werden mit Butter ausgeschmiert, darauf wird die Masse gegeben und zu einem Kranz formiert, dann mit Mandeln und Zitronat besteckt.

494. Ribis-(Johannisbeer-)Kuchen.

Derfelbe kann wie der vorstehende Kuchen gemacht werden, indem an Stelle des Quarks Ribisfülle genommen wird, nur muß der Ribis (Johannisbeeren) gut eingekocht sein, und zwar mit den Körnern, Marmelade würde fließen. Soll dieser Kuchen fleischig sein, wird anstatt Butter Mark genommen.

495. Rosen-Krapfen.

1 Seidel Mehl, 1 Stück Butter, 2 Dotter, 1 Ei, 3 Löffel guten Obers (Sahne), 3 Löffel Wein, etwas Zucker und Salz werden gut durchgeknetet und wie auf Nudeln ausgewalzt. Man sticht dann mit der Form aus, lege drei Blatt aufeinander, beschmiere es mit Eierklar, backe es auf Butter und gebe dann in die Mitte ein Stückchen Eingefottenes.

496. Rumburger Kolatschen.

Dazu 1 Seidel Milch, 4 Dotter, 140 g (14 dgk) zerlassene Butter, 4 Löffel Hefe, ein wenig Zucker, Zitronenschale, 2 Seidel ($\frac{2}{3}$ l) Mehl, 140 g (14 dkg) Mandeln, 140 g (14 dgk) Rosinen.

497. Rumkuch.

Man treibe 70 g (7 dkg) Butter ab, schlage 2 Dotter, nehme 1 Löffel Rum, 2 Löffel Mehl, dann noch 2 Dotter, 1 Löffel Rum, 70 g Zucker, dann noch 2 Dotter, 1 Löffel Rum, 70 g (7 dkg) Zucker und von 3 Eiweiß Schnee und lasse es langsam backen.

498. Sächsische Dalken.

10 Dotter, 70 g (7 dkg) Zucker an einer Zitrone abgerieben, in einem Gefäße abgetrieben, bis ersteres weiß ist, dann von 10 Eiweiß Schnee hineingegeben, so groß wie andere Kolatschen gemacht, mit Zucker und Mandeln bestreut oder von Zucker und Zitronensaft eine Glasur darüber gemacht.

499. Salami-Mehlspeise.

(Für 8 Personen.)

Man treibe 140 g (14 *dlkg*) frische Butter flaumig ab, vermische mit ihr 140 g (14 *dlkg*) geriebene Mandeln mit Schale, 1 Zitronenschale, etwas Zimt, Nelken und Pigment, 6 Dotter, 4 ganze Eier, 6 Tafeln Schokolade, 3 geriebene Semmel, 140 g (14 *dlkg*) Zucker, eine Handvoll große Rosinen und ebensoviel gestiftelte Mandeln anstatt Speck. Man formiere aus dieser Masse eine dicke Wurst, nähe selbe in mit Butter bestrichene Leinwand ein und lasse sie eine Stunde im Wasser kochen, dann nehme man sie heraus, schneide sie blattweise, bilde einen Kranz auf der Schüssel und in die Mitte gieße man Chaudeau.

500. Salami von Schokolade.

140 g (14 *dlkg*) Mandeln werden abgeschält, fein gestoßen, so auch 140 g (14 *dlkg*) Zucker fein durchgeseibt, dann gebe man 4 Tafel Schokolade in ein neues Reindl, lasse sie warm werden, dann gebe man den Zucker und die Mandeln dazu, lasse sie warm werden und bei fortwährendem Rühren trocknen, dann menge man am Feuer einen festen Schnee von 3 Eiklar, lasse es an Kohlen anziehen, was man glaubt, daß es nicht zu feucht ans Brett kommt, dann schütte man Zucker hinzu, und formiere alles das auf einem Brett zu einer Wurst; sollte sie zu trocken sein, setze man sie auf 24 Stunden auf einen feuchten Ort und dann wird sie blattweise geschnitten.

501. Salzburger Königsturban.

(Für 8 Personen.)

140 g (14 *dlkg*) Reis, 70 g (7 *dlkg*) Zucker, 30 g (3 *dlkg*) ganze Mandeln und 1 Löffel Fett werden auf der Platte gut geröstet, die Masse im Mörser gestoßen, dann gieße man $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Wein hinein, lasse ihn mit der Masse auskochen und rühre sie fortwährend. Bis sie kalt ist, gebe man 8 Dotter, eine Pomeranzenschale und Fleisch

von derselben, Saft und Schale von einer halben Zitrone, rühre Schnee von dem Eiweiß langsam hinein, schmiere die Form mit hartem Schmalz aus und belege sie mit halben Mandeln, dann gebe man die Hälfte der Massa in die Form hinein, umgebe die Massa mit einem Kranz von Pomeranzenscheiben und eingesottenem Ribis, die andere Masse darüber und lasse so die Masse eine Stunde backen.

502. Salzburger Tartens.

70 g (7 *dkg*) Rindsfett wird mit 140 g (14 *dkg*) Zucker eine Viertelftunde getrieben, 100 g (10 *dkg*) fein gestoßene Mandeln, ebenso die Schale einer halben Zitrone und Pomeranze dazu genommen und damit 3 Eidotter und 140 g (14 *dkg*) Mehl gut verrührt, von 4 Eiweiß ein fester Schnee gemacht, ein bißchen Mehl aufs Brett gegeben und darauf der Teig gelegt und ausgewalzt, mit einem Ausstecher schöne Formen herausgestochen, ein Blech mit Wachs bestrichen und die Tartens darauf gelegt, ein Eiweiß Schnee geschlagen, die Tartens damit beschmiert und dann mit gehackten Mandeln, Zucker und Vanille bestreut.

503. Semmelknödel (milchig).

Um 20 h (15 Pf.) harte Mundsemmeln werden in kleine Würfel geschnitten, in Butter geröstet, bis dieselben schön goldgelb sind; ein Stückchen grüne Petersilie wird gewaschen, klein gehackt und einige Minuten geröstet. Aus 1 l Mehl, 3 Eier, etwas Salz und etwas Milch wird in einer Schüssel ein Teig gemacht, mit welchem man die gerösteten Semmeln gut durcheinander rührt; man formt sodann schöne Knödel daraus, kocht sie zirka eine $\frac{1}{2}$ Stunde in Salzwasser, zerteilt sie in 4 Stücke, läßt Semmeln in Butter rösten und gibt dieselben auf die Knödel, bevor man sie zu Tische gibt.

504. Semmelschmarren.

(Für 8 Personen.)

6 harte Mundsemmeln werden auf kleine Würfel geschnitten, $\frac{1}{3}$ l gute Milch quirlt man mit 4 Eier, 70 g

(7 *dlkg*) zerlassener Butter, einer Prise Salz und 100 g (10 *dlkg*) Zucker ab. Dies alles wird über die Semmeln gegossen und gut verrührt, worauf man die Semmeln eine Stunde stehen läßt, dann läßt man 100 g (10 *dlkg*) Butter in einer Pfanne heiß werden, gibt den angerührten Schmarren hübsch gleichförmig darauf, gibt 40 g (4 *dlkg*) Sultanen, 40 g (4 *dlkg*) geschnittene Drangenschalen, 40 g (4 *dlkg*) geschnittene Cädra über den Schmarren, den man so backen läßt, bestreut ihn mit recht viel Zucker und gibt Obstguß extra in einer Sauciere dazu.

505. Semmel-Speise (fleischig).

(Für 6 Personen.)

Von vier Tags zuvor gebackenen Mundsemmeln wird die Rinde abgerieben, die Semmeln werden in dünne Scheiben geschnitten, sodann werden dieselben in Schmalz gebacken und in eine reine Kasserolle gelegt. — 1 *l* Rotwein wird mit 280 g (28 *dlkg*) Zucker, etwas Zitronenschale, etwas Zimt, 2 gestoßenen Nelken recht gut abgekocht, so daß der Wein bis zur Hälfte einkocht, und werden damit die gebackenen Semmeln begossen. Eine Form wird ausge schmirt, sodann mit Papier belegt und hierauf immer eine Schichte Semmel, je eine Schichte gut eingekochter Ribis so lange abwechselnd gelegt bis alle vorbereiteten Semmeln verbraucht sind. Das Ganze wird $\frac{1}{2}$ Stunde in die Röhre in Dunst gestellt, wenn es gebacken ist, gestürzt, das Papier weggenommen, und mit Zucker bestreut.

506. Semmel-Speise (milchig).

(Für 4 Personen.)

Von 2 Mundsemmeln, die nicht weich sein dürfen, wird die Rinde abgerieben, Die von der Rinde ganz freie Semmel wird in dünne runde, kreuzergroße Scheiben geschnitten und in guter Butter schnell herausgebacken. In $\frac{1}{4}$ *l* Schmetten werden 3 rohe Eidotter, 60 g (6 *dlkg*) süße Mandeln (ganz fein gebrüht und gestiftelt), 70 g

(7 *dkg*) Zucker gegeben und gut abgesprudelt über die gebackenen Semmeln geschüttet. Eine Auflaufform wird mit Butter bestrichen, mit Papier belegt, das Papier wieder mit Butter bestrichen, hierauf wird die angerührte Masse in die Form gegeben, in der Röhre circa. $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst backen gelassen und auf eine Anrichtschüssel gestürzt. Das Papier wird weggenommen und die Torte recht zierlich mit Obst und Früchten belegt. Jede Mehlspeise kann, wenn sie aus der Form gestürzt wird, mit Vanillezucker, bestreut werden.

507. Semmelbaba (milchig).

(Für 8 Personen.)

Altgebackene Mundsemmeln schneide man in dünne Scheiben, tauche jede in Milch ein, lege sie aufs Sieb und lasse sie abtropfen, hierauf schmiere man eine Kasserolle mit harter Butter gut aus, bestreue sie mit Semmelbrosen, lege eine Schichte vorrerwähnter Semmelscheiben auf den Boden und eine Schichte dünn geschnittene Apfelscheiben, gebe auf die Apfel eine Mischung von Zucker, Zimt, Sultanen, gestoßenen Mandeln, dann wieder eine Schichte von Semmelscheiben und verfare so, bis die Kasserolle voll ist, feuchte das Ganze mit zerlassener Butter an, gebe es zum Backen, gieße ein Seidel Schmetten mit 6 Dotter abgesprudelt darauf und lasse es fertig backen.

508. Semmelbrosen.

(Für 1 Person.)

1 Semmel wird in dünne Pritschen geschnitten, in Rotwein getunkt, nachher in Zucker und Ei, in Semmelbrösel emballiert und in Fetten gebacken. Dann wird eine Pritsche (Scheibe) mit Eingefottenem beschmiert, die nächste darauf gelegt und mit Zucker bestreut.

509. Semmelknödel (gewöhnliche).

(Für 6 Personen.)

Von 6 altgebackenen Mundsemmeln schneide man ringsherum die Rinde herab, mache daraus kleine 4eckige Würfel,

brate sie schön gelb in Schmalz, nehme 1 kg feines Mehl, 2 ganze rohe Eier, ein wenig Salz, 2 h (2 Pf.) Hefe und rühre die Semmel, Eier und gebräunte Semmel schön zusammen, schneide mit einem Schöpflöffel runde Knödel heraus, koche sie $\frac{1}{2}$ Stunde in Salzwasser, nehme sie heraus, schneide runde Scheiben (Pritschen), schmelze sie und gebe nach Belieben eine oder die andere Sauce darauf.

510. Semmel-Mehlspeise.

Man schneide Mundsemmeln auf Scheiben (Pritschen), backe sie in Butter, besprize sie mit Marasquin, bestreiche sie mit Eingefottenem, lege zwei Scheiben aufeinander, mache festen Chaudeau und so fort, gebe es in die Röhre, auch etwas Zucker, auch kann man Schnee von einem Ei obenauf geben.

511. Servietten-Knödel.

(Für 8 Personen.)

Um 20 h (18 Pf.) Semmel werden in dünne Scheiben geschnitten, mit $\frac{1}{2}$ l Mandelmilch genezt, 140 g (14 dkg) Rindsmark wird gut abgetrieben, 6 rohe Eier, 2 rohe Eidotter; dies alles wird vermengt und mit einer Prise Salz und weitem 140 g (14 dkg) in Würfel geschnittenem Rindsmark gut durchgerührt. Eine reine Serviette wird in kaltem Wasser getaucht, ausgedrückt, und wird die Massa in die Serviette gegeben und fest zugebunden, doch so, daß der Knödel Raum zum Quellen hat, läßt es ca. 1 Stunde in Salzwasser kochen, gibt den Knödel auf eine Anrichtschüssel und schneidet ihn mit einem Zwirnfaden in schöne Scheiben, bestreut die Knödel mit gerösteten Semmelbröseln und gibt sie recht warm zu Tische.

512. Servietten-Knödel (milchig).

(Für 2 Personen.)

70 g (7 dkg) Butter, ein wenig Zucker, Schmalz (von Butter), Blut, Mandeln, 3 Eier werden getrieben, 140 g

(14 *dlg*) fein geriebene Semmeln hineingegeben, dann wieder getrieben, damit es nicht zu dünn werde, forme daraus einen Knödel, dann lasse man Wasser auf der Platte kochen, binde den Knödel in eine Serviette, so daß die Serviette nicht an den Knödel kommt, gebe diesen in den Topf, decke ihn zu und lasse den Knödel kochen, je nach der Größe $\frac{1}{2}$ oder 1 Stunde. Zu Tische gebracht, wird er abgeschmolzen, entweder in Scheiben (Pritschen) geschnitten oder mit gestiftelten Mandeln bestreut. Auch kann Chaudeau dazu gegeben werden.

513. Schaumspeise.

150 g (15 *dlg*) Zucker werden mit einer halben Schote Vanille und einer Prise Salz gestoßen. Hierauf schlägt man das Weiße von acht Eiern zu steifem Schnee und vermischt mit diesem das vorangeführte Pulverisiert. Es wird sodann eine Zylinderform aus Blech mit Butter ausgestrichen die Schneemasse hineingegeben und in eine Kasserolle mit heißem Wasser gestellt, wo sie $\frac{3}{4}$ Stunden zum Garwerden verbleibt, das Wasser jedoch darf nicht kochen. Während dieser Zeit bereitet man eine gute Schokoladensauce (siehe Nr. 175), mit einem Teil derselben überfüllt man die auf eine heiße Schüssel gestürzte gar gewordene Schaumspeise und reicht den Rest der Sauce hinzu. Das Gericht muß sofort serviert werden.

514. Schlabanten.

(Für 6 Personen.)

Für 20 *h* (18 *Pf.*) Erdäpfel (Kartoffeln) werden gewaschen, abgeschält und in einem engen Topfe weich gekocht, hierauf mit 2 Seidel ($\frac{2}{3}$ *l*) Mehl auf der Platte bei gelindem Feuer einige Minuten stehen gelassen; sodann wird es von der Platte genommen, gut durchgerührt, nachdem zuvor Salz dazu gegeben wurde, und werden mit einem in heißes Gansfetten getauchten Löffel Stücke herausgeschnitten, mit gestoßenem Zucker, der mit Mohn

vermengt ist, bestreut, mit Schmalz begossen und zur Tafel gegeben.

515. Schleswiger Kolatschen.

Man mache aus 3 Dottern, 1 Ei einen geriebenen Teig, lasse ein wenig Schmetten kochen, koche den geriebenen Teig ein, rühre 4 Dotter hinein, gebe 35 g ($3\frac{1}{2}$ *dkg*) an Zitronenschale abgeriebenen Zucker und rühre es. Bis es kalt ist, nehme man Mehl auf ein Brett, lege den Teig darauf, zerwalke denselben fingerdick und mit der Dalkenform schneide man runde Scheiben. Dann schneide man aus der Mitte wieder heraus, tunke beides in Ei und Semmelbrösel und backe es in Fetten aus, bestreue es mit Zucker und gebe in die Öffnung Gingesottenes.

516. Schneeballen.

In einen guten Brandteig, der mit Zucker gut abgetrieben wird, wickle von einigen abgeschälten Mandeln jede einzelne ein, bestreiche ein Blech mit Wachs, gebe dann Oblaten darauf, lege die eingewickelten Mandeln auf die Oblate, backe sie goldgelb, schneide sie dann von der Oblate ab und gebe sie zum Dessert.

517. Schneebälle (andere Art).

Dazu nimmt man 250 g (25 *dkg*) Mehl, 200 g (20 *dkg*) Butter, 65 g ($6\frac{1}{2}$ *dkg*) Zucker etwas weniger als einen $\frac{1}{2}$ l Milch. Die Milch lasse man mit Butter, Zucker und Salz aufkochen, schütte dann unter schnellem Rühren das Mehl hinein und lasse den Teig heiß werden bis er sich von der Kasserolle löst. Ist sodann der Teig kalt geworden gibt man 6 bis 8 Eier hinzu, formt runde Klößchen, wirft sie in kochendes Fett oder Butter, je nachdem man sie fleischig oder milchig haben will, läßt sie schön goldgelb backen, nimmt sie wieder heraus und läßt sie auf Löschpapier abtropfen. Man vermeide, zu viele Bällchen gleichzeitig in die Butter zu werfen. Die Bällchen werden sodann mit Zucker und

Zimt bestreut und mit einer Vanillensauce (siehe Nr. 181) serviert.

518. Schunkenflecke.

(Für 6 Personen.)

Rudelflecke in Salzwasser werden gekocht, 140 g (14 *dkg*) fettes Rauchsfleisch in Würfeln geschnitten, Zitronenschale, Schmalz und 3 Eier werden gut gerührt, eine Kasserolle ausge schmirt und ausgebröckelt, alles hineingegossen und gebacken, nachher mit Mandelmilch und drei Eidottern begossen und noch ein wenig gebacken.

519. Schüsszerln.

140 g (14 *dkg*) Mehl, 140 g (14 *dkg*) Butter, 70 g (7 *dkg*) Zucker, ein halbes Ei werden mit 50 g (5 *dkg*) süßen, 8 Stück bitteren Mandeln, fein gestoßener Limonenschale durchgearbeitet, man lasse diesen Teig $\frac{1}{2}$ Stunde zugedeckt, dann treibe man ihn wie einen starken Rudesteig aus, steche ihn mit der Schüßlie aus und gebe die Flecke hinein und backe sie gelblich; dann werden sie herausgenommen und mit Eingefottenem gefüllt.

520. Schwedische Körbchen.

Man nehme zum Anfertigen eines Teiges $\frac{1}{4}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) weißen Wein, 2 Eier, 70 g (7 *dkg*) feinen durchgeseibten Zucker, ein Stückchen Zitronenschale, 105 g (10 $\frac{1}{2}$ *dkg*) Mehl, lasse in einem Reindl Schmalz heiß werden, in dasselbe tauche man die Form und lasse sie so lange darin liegen, bis sie heiß wird, tunke sodann die Form in den Teig und lasse diesen in dem Schmalz goldgelb backen. Dieses Verfahren wird fortgesetzt, bis aller Teig verbraucht ist, dann stelle man die Körbchen auf eine Schüssel, mache einen dicken Chaudeau, fülle die Körbchen damit und gebe sie dann gleich zur Tafel.

521. Schweizer Rolatichen.

Ein Pfund ($\frac{1}{2}$ *kg*) Mandeln, $\frac{1}{2}$ *kg* Zucker, $\frac{1}{2}$ *kg* getriebene Butter, 1 Pfund ($\frac{1}{2}$ *kg*) Mehl, 17 $\frac{1}{2}$ g Zimt,

für 2 h (2 Pf.) Nelken, Muskatennuß, die Schale von einer Zitrone, 2 ganze Eier, alles das wird gestoßen. Das Blech wird mit Butter bestrichen und darauf gelegt, dann die Kolatſchen mit Ei bestrichen und mit Mandeln und Zucker bestreut.

522. Spanisches Brot.

Sechs Semmeln werden in lange Streifen geschnitten und auf Fetten geröstet, $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Wein wird mit ein wenig Zucker, Zitronenschale, Zimt, Nelken eine Viertelstunde gekocht, die Semmeln werden in eine Kasserolle gegeben, darauf gieße man den durchgeseihten roten Wein, lasse es stehen, bis die Semmeln ihn aufgesogen haben. In eine mit Fetten ausgeschmierte und mit Semmelbrösel bestreute Kasserolle wird zuerst eine Schichte Semmeln, und dann eine Schichte Eingefottenes und so fort gelegt lasse das Ganze eine Viertelstunde backen.

523. Speise aus geriebenem Teig (milchig).

(Für 4 Personen.)

Aus einem ganzen Ei und 2 rohen Eidottern macht man geriebenen Teig, kocht denselben in guter Milch ein und läßt ihn sodann verkühlen; 3 rohe Eidotter und eine Prise Salz werden eingerührt und das Ganze auf einem mit Mehl bestreuten Nudelbrett fingerdick ausgewalzt; mit dem Krapsenstecher sticht man sodann runde Scheiben aus diesem Teig, balliert diese Scheiben in Mehl, sodann in einem zerklöpften Ei und schließlich in feinen weißen durchgestiebten Semmelbröseln, backt alle diese Scheiben in guter Butter schön gelb ab, beschmiert eine Kasserolle gut mit frischer Butter, legt eine Schichte der gebackenen Scheiben hinein, bestreut sie gut mit Zucker und Zimt, und verfährt so fort, bis die Form ziemlich voll ist, dann gießt man 1 l guten Schmetten darüber, läßt es in der Röhre gut durchziehen, stürzt es auf eine Schüssel und bestreut es mit Zucker und Zimt.

524. Spritzkrapsen.

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Wasser wird zum Kochen gegeben, $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Mehl, Zucker und Salz wird mit einem Stückchen Fett fest eingekocht. Sobald es gekocht ist, gebe man ein Stückchen gut zerriebenes Fett dazu und lasse es auskühlen; dann werden nach und nach 6 Eier dazu gerührt. Dann wird es in die Spritze gefüllt und in heißem Fett gebacken.

525. Strudel (fein ausgezogen).

Ungefähr $\frac{1}{4}$ kg Mehl, 1 Ei, etwas laues Wasser, eine Messerspitze Fett, ein Stäubchen Salz, etwas fein gestoßener Zucker werden zu einem nicht zu festen Teig gemacht und gut getrieben. Dieser Teig kann mit verschiedener Füllung wie Apfel, Kirschen, Weichsel, Trauben und anderen Früchten bereitet werden. Der fertige Teig wird rund gemacht und unter einen warmen Topf gesetzt. Man läßt ihn so einige Zeit ruhen, sodann wird er auf ein mit etwas Mehl bestreutes Tischtuch ganz dünn ausgezogen. Wenn der Rand dick bleibt, so wird er abgeschnitten, auf den ausgezogenen Teig hingegen etwas auf Fett gelb geröstete Semmelbrösel oder geriebene Semmel gestreut, etwas Fett getropft, die geschälten, in Scheiben geschnittenen Apfel zur Hälfte des Teiges belegt, gestoßener Zucker, etwas gestoßener Zimt, fein gehackte Zitronenschale, Stückchen gehackten Zitronat und etwas gestiftelte Mandeln, dies alles gerollt in einem ausgegeschmierten Becken oder Kasserolle schön gelb gebacken, kommt mit Zucker bestreut zu Tische. Auf dieselbe Art wird mit anderer Füllung verfahren.

526. Tag- und Nachtmehlspeise.

In ein halbes Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Milch wird, wenn sie warm ist, ein Seidel Mehl gekocht, dazu kommen 100 g (10 dkg) Zucker mit Zitronengeschmack. Alles das wird auf der Ofenplatte gerührt bis es steif ist. Hierauf läßt

man die Masse auskühlen, gibt zu ihr 70 g (7 *dkg*) Butter und schlägt 8 Dotter, einen nach dem anderen hinein, und verrührt es gut, fügt dann noch 30 g (3 *dkg*) fein gestoßene Mandeln, von 8 Eiweiß Schnee zu der Masse, verrührt sie langsam und teilt sie in 4 Teile. Den 1. Teil läßt man mit Schokolade, den 2. mit Akermeßsaft, den 3. mit Spinat, den 4. Teil gelb eine Stunde in Dunst kochen.

527. Tiroler Strudel.

(Für 8 Personen.)

240 g (24 *dkg*) Rindsmark wird mit 350 g (35 *dkg*) Mehl auf dem Rudeibrett gut abgearbeitet, sodann nimmt man 3 rohe Eidotter, ein ganzes rohes Ei, 70 g (7 *dkg*) fein gestoßenen Zucker, 4 Löffel Punsch, 1 Löffel Rosenwasser, 2 *h* (2 Pf.) Hefe, 1 Prise Salz, von einer Zitrone die fein gehackte Schale und macht einen Teig daraus, wälzt ihn auf dem Rudeibrett aus, legt ihn dann wieder zusammen, wälzt ihn abermals aus, wiederholt dieses zweimal sodann wird er messerrückendick ausgewälkt. Man belegt ihn sodann mit Mohn, Apfel oder Marmelade, rollt ihn zusammen, beschmiert eine Pfanne mit Gansfett, läßt ihn eine Stunde aufgehen, bestreicht ihn mit zerfloßtem Ei und läßt ihn in der Röhre backen.

528. Tiroler Strudel (milchig).

Ein Buttermilch-Teig wird auf ein Blech gegeben, mit Mandelfülle oder Eingefottenem gefüllt und darüber abermals ein Teig gegeben. Dieser wird mit Eier oder Fetten bestrichen und darauf grob gestoßene Mandeln und Zucker gestreut, sodann zum Backen gegeben.

529. Topfen-Würstel.

Man treibe 35 g (3½ *dkg*) Butter, 140 g (14 *dkg*) Topfen, 2 Löffel Hefe, etwas Zucker, 52½ g Sultanen, 3 Dotter, 2 Eier gut ab, salze die Masse, gebe sie auf ein mit

Mehl bestreutes Brett, arbeite sie in Mehl ab, daß es nicht anklebt, mache $\frac{1}{4}$ Elle lange, fingerdicke Würstchen, lasse sie gähren, backe sie nachher schön in Butter und balliere sie in Zucker.

530. Überzogene Zwetschken (Pflaumen).

Man nehme nach Belieben Zwetschken, entferne aus ihnen die Kerne, gebe in jede Zwetschke eine Mandel hinein und drücke sie gut zu, dann lasse man sie in Wein und Wasser gut aufkochen. Man zerklöpfe sodann ein Ei, gebe eine Messerspiße Mehl dazu, tauche die Zwetschken ein, lasse sie in Fetten gelbbraun backen und wickle sie in geriebene Schokolade ein.

531. Vanille-Krapfen.

(Für 6 Personen.)

140 g (14 *dkg*) Mehl, 40 g (4 *dkg*) Rindsmark 1 Prise Salz, ebensoviele Blut, 60 g (6 *dkg*) gestoßener Zucker, 1 rohes Ei und 1 rohes Dotter; aus diesem allen wird ein Teig bereitet, dann dieser zu dicken Rüdeln ausgewälkt. Man bereitet nun folgende Fülle: 70 g (7 *dkg*) gebrühte, gestoßene Mandeln, 40 g (4 *dkg*) feiner Zucker, von $\frac{1}{2}$ Limone Schale und Saft, 2 rohe Eidotter, all das wird gut abgetrieben, zuletzt von 2 Eiweiß Schnee. Mit dieser Masse wird obiger Teig gefüllt und Krapfen daraus geformt. Man stellt eine Kasserolle Gansfett auf die Platte, läßt es heiß werden und backt diese Krapfen schnell heraus, bestreut sie, so lange sie noch warm sind, mit Vanillezucker und gibt sie als Mehlspeise zur Tafel.

532. Vanille-Puderl.

(Für 8 Personen.)

$\frac{1}{2}$ kg fein gesiebter Zucker wird mit 7 ganzen Eiern mittels einer Schneerute recht gut durchgearbeitet und 50 g (5 *dkg*) Vanillezucker, sowie $\frac{1}{4}$ kg feines Pudermehl

langsam hineingegeben. Von der Masse wird mit einem Löffel auf ein mit Fett beschmiertes Blech kleine kreuzer-große runde Häufel gelegt; dieselben werden 3 Stunden an einem lauwarmen Ort stehen gelassen, sodann werden sie bei mäßigem Feuer gebacken und mit einem Messer vom Bleche abgelöst.

533. Weichselkuchen (milchig).

$\frac{1}{2}$ kg Butter, 300 g (30 dkg) Zucker, eine Prise Salz, 600 g (60 dkg) Mehl, von einer Limone Saft und Schale, 3 ganze rohe Eier und 2 Eidotter. Butter und Zucker und Eier werden gut abgetrieben, zuletzt gibt man das Mehl löffelweise hinein und rührt es unaufhörlich, gibt auf ein Blech einen Bogen weißes Papier, schmiert es mit ein wenig Butter, streicht den Teig gleichartig darauf, läßt ihn einige Minuten backen, belegt den Kuchen sodann mit guten Weichseln und läßt ihn dann bei wenig Feuer durchbacken. Nachdem der Kuchen kalt geworden, schneidet man ihn in lange Streifen, bestreut sie mit Vanillezucker und gibt sie zur Tafel.

534. Weichsel- oder Kirchkuchen mit Überguß.

140 g (14 dkg) Zucker, 140 g (14 dkg) Mehl, 2 Dotter werden zu einem Teig angemacht und am Brett ausgewalzt, eine handvoll Mehl wird zum Auswalken genommen und 2 große Kuchen gemacht, auf dieselben gebe man aufgelöste Kirschchen oder Weichsel, streiche mit von 4 Eiweiß geschlagenem festen Schnee, den man mit 15 dkg feinem Zucker vermischt hat, auf den Kuchen und backe ihn langsam. Der Geschmack kann von Zitrone oder Vanille sein.

535. Weinbuchtel.

$\frac{1}{2}$ kg Butter, 4 Seidel Mehl, 2 Dotter, 2 ganze Eier, ein wenig Wein, 4 Lot = 70 g (7 dkg) Zucker werden zu einem feinen Teig geknetet und ganz dünne Blättchen ausgewalzt. Man streift die Fülle, welche aus

Zucker, Mandeln, Zitronat, Zimt besteht, auf die Blättchen und rollt sie zusammen.

536. Weintoch.

140 g (14 *dkg*) fein gestoßener Zucker, 6 Dotter, 105 g (10 $\frac{1}{2}$ *dkg*) fein geriebene Mandeln, Semmelbrösel, 35 g (3 $\frac{1}{2}$ *dkg*) stiftlig geschnittene Mandeln, 6 Eiweiß Schnee, alles das wird gut verrührt und gebacken, mit rotem Glühwein begossen.

537. Weintrauben-Kuchen.

$\frac{1}{4}$ Pfund = 140 g (14 *dkg*) Butter, ebensoviel Mehl, ebensoviel Zucker, 70 g (7 *dkg*) Mandeln, 4 Dotter, etwas Limoneschale und Saft werden gut abgetrieben aufß Blech gestrichen und halb gebacken, dann mit Trauben oder Erdbeer belegt, von 4 Eiweiß Schnee mit Vanille und Zucker darauf gegeben und nochmals kühl gebacken.

538. Wiener Kirschkuchen.

Man nehme 210 g (21 *dkg*) Butter, 150 g (15 *dkg*) Mandeln, 3 Eier, 14 Dotter, rühres jedes gut, dann gebe man hiezu 150 g (15 *dkg*) feine Brösel, 280 g (28 *dkg*) Zucker, etwas Gewürz, Nelken recht gut verrührt, zuletzt nicht ganz $\frac{1}{2}$ *kg* Kirschchen ganz leicht hineingerührt, sodann wird eine Form mit Butter ausgeschmiert und ausgebrösfelt und die Massa darin gebacken.

539. Zimtkolatschen.

380 g (38 *dkg*) Butter werden gut abgetrieben, hiezu kommt: 1 Ei, 70 g (7 *dkg*) Zucker, 70 g (7 *dkg*) ungeschälte Mandeln, 70 g (3 $\frac{1}{2}$ *dkg*) geschälte, 4 $\frac{1}{2}$ g Zimt, 1 Tafel feine Schokolade, 3 Nelken gestoßen, 20 g (2 *dkg*) geriebenes Zitronat, von einer Zitrone die Schale, ein wenig Salz, 140 g (14 *dkg*) Mehl, 1 Stunde wird dies getrieben. Kolatschen werden geformt, mit Ei bestrichen

und mit Mandeln und Zucker bestreut, und in die Mitte desselben eine Weichsel gesteckt, sodann auf Oblaten in lauer Röhre gebacken.

540. Zimtkranzl.

Man gebe 140 g (14 *dkg*) Butter, 140 g (14 *dkg*) Zucker, 140 g (14 *dkg*) Mandeln, 140 g (14 *dkg*) Mehl und 1 Ei auf ein Brett, arbeite alles das durch, füge Zimt, Nelken, Saft und Schale von einer Zitrone dazu, forme Kranzl, bestreiche sie mit Wasser, Zucker und Mandeln und backe sie.

541. Zimtkuchen.

250 g (25 *dkg*) Zucker rühre man mit 2 ganzen Eiern, 2 Dottern, 9 g Zimt, Schale von einer Zitrone, 250 g (25 *dkg*) Mehl zu einem Teig, bestreiche ein Blech mit Wachs, mache kleine Kuchen aus dem Teig, streue darauf Zucker, fülle es mit Mandeln und lasse es langsam backen.

542. Zimtrolle.

$\frac{1}{2}$ *kg* Mehl, 210 g (21 *dkg*) Butter, wenn sie milchig, oder Mark, wenn sie fleischig sein sollen, ein wenig Salz, $\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{6}$ l) Wein, $\frac{1}{4}$ Seidel ($\frac{1}{12}$ l) saure Schmetten, wenn sie milchig, oder Mandelmilch, wenn sie fleischig sein sollen, werden recht abgeknetet, auf einem Teller in der Kälte eine halbe Stunde gelassen, dann ausgewalzt wie Kugel Teig, daraus viereckige Stücke gemacht, um die Zimtform gerollt, lose mit Bindsaden gebunden und dann in heißem Schmalz gebacken. Dann kann man sie, wenn sie kalt sind, inwendig mit Creme füllen.

543. Zucker-Erdäpfel.

260 g (26 *dkg*) gebrühte, geriebene Mandeln werden mit 140 g (14 *dkg*) feinem Zucker und 3 rohen Eidottern zu einem Teig geknetet, runde Klöße daraus geformt, in

Schokolade eingewickelt und in jeden Erdäpfel ein kleiner Querschnitt gemacht und dann an der Sonne getrocknet.

544. Zucker-Hasen.

120 g (12 dkg) süße Mandeln, 70 g (7 dkg) bittere, 140 g (14 dkg) Zucker, 140 g (14 dkg) Schokolade, 2 h (2 Pf.) Zimt, Limoneschale, 70 g (7 dkg) trockenes Brot, Nelken, Neugewürz mit Schnee werden gut vermengt und einem Hasen ähnlich formiert, dann mit Sirup bestrichen, mit Zitronat gespickt und dann gebacken.

545. Zwetschen-Knödel (Pflaumenklöße, fleischig).

Dazu nehme man $\frac{1}{4}$ kg Mehl, in Wasser geweichte Semmel und zwei ganze Eier und wird so behandelt wie die milchigen Zwetschen-Knödel (Pflaumenklöße).

546. Zwetschen- (Pflaumen-) Knödel ohne Hefe.

(Für 6 Personen).

Von 2 Mundsemeln schneide man die Rinde ab und weiche die Semmeln in Milch, drücke selbe gut aus, nehme $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 140 g (14 dkg) Quark, 70 g (7 dkg) Butter, 4 Eier und mache daraus einen schönen Rodelteig, walke ihn am Brette aus, schneide schöne Vierecke daraus, gebe in jedes eine Zwetsche, schließe das Viereck, indem man es gut zusammendrückt, lasse so die Knödel 10 Minuten in Salzwasser kochen, hebe sie dann heraus, gebe braune Butter und nach Belieben Zucker und Zimt oder geriebenen Käse darauf.