

XXI. Passah- (sontowige) Speisen.

Suppen

werden so zubereitet, wie alle anderen Suppen, nur daß man anstatt der Semmeln Mazzos, anstatt des Einbrenns aus Mehl und Fett Mazzosmehl (geriebene Mazzos) und Fett verwendet. Butter, Bier, Hülsenfrüchte, Reis, Gräupel und Brot selbstverständlich dürfen nicht einmal während der 8 Passahstage im Hause sein, geschweige damit gekocht werden. Die üblichen Suppen, die man an den Passahtagen hat, sind: Bouillonsuppe, Erdäpfelsuppe, Magronensuppe, Knödel-(Klößchen-)Suppe, Fanzelsuppe und Leberfanzelsuppe; es seien überdies angeführt:

965. Kläumchen-Suppe.

Man nimmt 2 bittere Mandeln, ein wenig Salz, 3 ganze Eier, 3 Löffel gestoßene Mazzos oder Dstermehl, rührt alles gut durch, läßt gute Fleischsuppe kochen, schneidet mit einem Löffel kleine Stücke hinein, während die Suppe kocht, läßt sie 5 Minuten aufkochen und gibt sie zu Tische.

966. Gemüsesuppe.

(Für 6 Personen.)

1 l gute Rindsuppe wird ebenso mit Einbrenn verköcht, wie bei der Hirnsuppe, passiert sie ebenfalls durchs Sieb, bereitet folgende Sachen vor: 1 Rose Karfiol (Blumenkohl) wird rein abgeputzt, 10 Minuten läßt man ihn in Salzwasser kochen und zerteilt dann die Rose in kleine Röschen; gibt es frische Champignons, werden sie rein geputzt, nudelartig geschnitten und gedünstet, auch kann man gepuzte Spargelköpfe dazu nehmen, welche 5 Minuten früher in Salzwasser gedünstet werden. Überbleibsel von weißem Braten werden ebenfalls klein geschnitten, nun gebe man alles das in die Suppenterrine

und gieße die kochende Suppe darüber und gebe es sogleich zu Tische.

967. Hirnsuppe.

(Für 6 Personen.)

In 1 l helle Rindsuppe wird ein gewässertes gepuztes Kalbshirn gegeben, dann macht man ein helles Einbrenn von 1 Löffel Gansfetten und 1 Löffel Oftermehl, weicht eine blaßgebackene Mazze in Wasser, drückt sie, wenn sie geweicht ist, recht fest aus, gibt sie zu dem Hirn in die Fleischsuppe, gibt eine Prise weißen Pfeffer, läßt Hirn, Mazze und Einbrenn gut durchkochen, passiert es durchs Sieb, stellt es wiederum ans Feuer, läßt es einige Minuten aufkochen, legiert die Suppe, ehe man sie zu Tafel gibt, mit 3 rohen Eidottern.

968. Ragoutsuppe.

Dazu kann man von allem Geflügel Magen und Herz, Kalbsleber und Kalbsbrust nehmen. Dieses alles wird, nachdem es rein gewaschen, in Salzwasser weich gekocht, Kalbsbriese braucht nur $\frac{1}{4}$ Stunde zu kochen, dann nimmt man Karfiol, Champignon, läßt es ebenfalls jedes extra weich dünsten und schneidet, nachdem alles kalt ist, viereckige Würfel, nimmt 2 Eßlöffel Puder, treibt es mit $\frac{1}{2}$ Seidel einer kalten Rindsuppe ab und schüttet es unter fortwährendem Rühren in die kochende Fleischsuppe, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, auch macht man ganz kleine Knödel, die man früher in reiner Fleischsuppe aufkochen läßt, gibt alles auf einige Minuten in die kochende Suppe, läßt es aufkochen, quirkt die Suppe kurz vor dem Anrichten mit 2 rohen Dottern ab und gibt sie zur Tafel.

969. Schleimsuppe.

(Für 6 Personen.)

$\frac{1}{4}$ l Oftermehl wird in 1 Seidel kalter, reiner Fleischsuppe geweicht und dann ganz gut zerquirkt, rührt es dann in gute helle kochende Fleischsuppe ein, läßt es

unter beständigem Rühren $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und gibt die Suppe mit 2 Dottern abgequirlt zu Tische.

Man kann weichgekochte Abfälle von Braten hinein-schneiden.

Fleischspeisen, Braten und Geflügel

werden so zubereitet, wie alle anderen, nur daß man anstatt der Semmeln Mazzos, anstatt des Einbrenns aus Mehl und Fett, Mazzosmehl (geriebene Mazzos) und Fett verwendet. Bei den Saucen dürfen selbstverständlich nicht Brot, Lebzelten (Lebkuchen, Lebkvar), Senf u. s. w. gebraucht werden. Râme Wein zu der Sauce, so muß es Passah-(jontowiger) Wein sein.

970. Eingemachtes Kalbfleisch.

Dazu werden 2 kg breites Rückenfleisch, nicht Brust auch nicht Pleze genommen, das Fleisch wird gut gewaschen, sehr wenig gesalzen, mit einem Löffel Gansfett und $\frac{1}{2}$ l Wasser unter einer Stürze gedünstet, wenn es dreiviertel weich ist, nimmt man einen Eßlöffel Mazzesmehl voll, quirlt es mit $\frac{1}{2}$ Seibel nicht sehr gesalzener Fleischsuppe ab, nimmt ein wenig fein gehackte Petersilie dazu, gießt es auf das Fleisch und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde aufkochen. Das Fleisch darf nicht braun sein, sondern muß schön weiß bleiben.

Ebenso kann man junge Ziegen wie auch Hühnchen einmachen.

971. Fleischkaul (Fleischkugel).

(Für 10 Personen.)

1 kg mageres Rindfleisch (Pleze oder Schlegel), 1 kg Kalbfleisch, 1 Gansbrust und $\frac{1}{4}$ kg geräucherte Zunge werden auf der Fleischmaschine einigemal gemahlen, bis die Masse fein und von allen Fasern frei wird. Sodann werden 3 feine Mazzen geweicht, gut ausgebrückt und zuletzt einmal mit der Fleischmasse gemahlen. Alles das

gibt man in ein Gefäß, dazu 4 Löffel gutes Gansfett, 6 ganze Eier, Salz nach Bedarf, 3 bittere Mandeln, etwas Limonenschalen, ein wenig gestoßenen Pfeffer, ein gestoßenes halbes Lorbeerblatt, eine Messerspitze geriebenen Ingwers, verrührt alles gut durch. Nachdem man sich nun überzeugt hat, ob es genügend gefalzen ist, gibt man es in eine gut ausgeschmierte Kasserolle, welche mit Semmelbröseln gut bestreut wird und läßt es 1 Stunde langsam backen. Mit kleinen Kartoffeln garniert wird es zur Tafel gegeben.

972. Kalbsroulade.

Man nehme eine schöne Kalbsbrust, entferne von ihr die Beine und schneide alles Fleisch heraus, daß bloß die Haut ganz bleibt, nehme 1 kg Kalbfleisch, womöglich von selbstverständlich rituell gereinigten (getrieberten) Schlegel oder von Pleße, mahle es auf der Fleischmühle einigemal durch, weiche 2 Mazzen in Wasser, drücke sie fest aus, nehme eine Kasserolle mit 3 Eßlöffel guten Gansfett, gebe die Mazzos hinein, rühre es auf der Ofenplatte, bis es anfängt warm zu werden, dann gebe man es von der Platte, schlage 4 ganze Eier hinein, rühre es durch, gebe es zu dem gemahlene Fleisch und passiere alles durch ein Papiersieb. Das Fleisch muß sehr fein gemahlen sein, sonst geht viel verloren und man hat wenig Masse. Dann rührt man alles gut durcheinander, nehme Salz, soviel nötig ist, auch 3 geriebene bittere Mandeln, Schale von $\frac{1}{2}$ Limone, einige Blätter fein gehackte Petersilie, nehme ferner $\frac{1}{4}$ kg Räucherzunge, schneide sie in ganz feine Stücke, wie auch von einer guten Stopfleber, die gut gebraten und kalt gestellt ist, 10 bis 12 dünne Scheiben, mischt alles das unter das gehackte Fleisch, lege die Kalbsbrust aufs Brett mit der Haut nach unten und bestreue das Ganze mit der Masse. Jetzt rollt man die Brust wie eine Wurst zusammen, wickelt sie in ein Stück Organtin ein, legt es in einen Becken, gibt ein Stück Gansfett darauf und $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser, läßt es schön gelb dünsten, nachdem es auf einer Seite $\frac{3}{4}$ Stunden gedünstet

hat, wendet man es um und läßt es auf der anderen Seite ebenfalls so lange dünsten. Sodann nimmt man den Drgantin herunter, stellt die Speise zum Kaltwerden und schneidet, wenn es ganz kalt ist, schöne runde Scheiben und garniert es mit Limonescheiben.

Auch kann man diese Speise mit Zitronensauce einmachen. Zu diesem Zwecke lasse man das Fleisch ebenfalls weich dünsten, nehme 1 Löffel Mazzos-Puder, $\frac{1}{2}$ Seidel leichte Fleischsuppe, quirlt den Puder gut damit ab, damit keine Stückchen zurückbleiben. Man nehme hierauf von einer Limone den Saft dazu, wie auch 1 oder 2 *dek* Zucker, lasse alles gut aufkochen, gebe es über das Fleisch und koste es. Es darf nämlich weder zu dick, noch zu dünn sein, auch nicht zu sauer oder zu süß. In beiden Fällen muß man mit dem, was fehlt, nachhelfen. Sollte man die Speise für eine größere Tafel benötigen, so nehme man von allem das Doppelte.

973. Leberkaul (Leberkugel).

(Für 6 Personen.)

1 *kg* Kalbsleder und $\frac{1}{4}$ *kg* Rauchfleisch, das auch fett sein kann, werden fein gehackt, 2 weiße dünne Mazzen in kaltem Wasser aufgeweicht, fest ausgedrückt und mit 2 Löffel Gansfett in einer Kasserolle auf der Dfenplatte gut durchgewärmt. Dann werden 4 ganze Eier zwischen den gewärmten Mazzen gerührt. Man nimmt sie hierauf von der Dfenplatte, rührt sie gut durch, gibt sie zur gehackten Leber, verrührt alles, reibt eine kleine Zwiebel hinein, auch ein Stückchen Knoblauch, fein gehackte Limoneschalen, zwei bittere Mandeln, ein wenig gestoßenen Pfeffer, schmirt sodann eine Kasserolle mit Schmalz gut aus, bestreut es mit Semmelbröseln, gibt das Abgeriebene hinein, läßt es eine gute halbe Stunde langsam backen und gibt es warm zur Tafel.

974. Rostbraten (gerollter).

(Für 1 Person.)

Hiezu nehme man $\frac{1}{4}$ *kg* schönen runden Rostbraten, womöglich die Rose vom hohen Schuß, schneide ringsum

alles ab, klopfe es zu Kostbraten gut, nur gebe man acht, daß es ganz bleibt. Sodann nehme man zu je einem Kostbraten ein Stückchen mageres Rindfleisch, ein Stückchen mageres Rauchfleisch, Stückchen aufgeweichte ausgebrückte Mazze, hacke alles sehr fein, nehme 1 Eidotter, eine bittere Mandel, Salz als nötig ist, etwas Limoneschale, ein wenig gehackte Peterfilie, treibe alles gut ab, füge ein Stückchen Gansfett und zuletzt einige klein gewürfelte Stückchen Rindsmark hinzu, lege die Kostbraten aufs Brett und beschmiere sie mit dieser Masse, rolle sie dann zusammen wie eine Wurst, gebe in eine Kasserolle geschnittene Zwiebel, lasse sie mit einem Stückchen Schmalz gelb werden, lege die Kostbraten hinein und lasse sie auf jeder Seite $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten. Beim Anrichten seihe man die Sauce durch, schöpfe das Fett ab und gebe sie dann zu den Kostbraten.

Gemüse.

Mit Ausnahme von Bohnen, Graupen, Erbsen, Linsen und Sauerkraut dürfen alle anderen in diesem Buche angeführten Gemüsearten an den Passahagen gekocht und genossen werden. Da wo sonst Semmelbröseln dazu kommen, bediene man sich des Mazzoßmehl (geriebene Mazzoß).

Salate.

Mit Ausnahme des Bohnen- und welschen Salat dürfen alle anderen in diesem Buche angeführten Salate, sofern dazu jomtowiger Essig genommen wird, an den Passahagen genossen werden. Der Zubereitung halber sei beispielsweise angeführt:

975. Kartoffelsalat für Ostern (חמץ).

Eine Zwiebel wird in feine Scheiben geschnitten, diese werden in ein Töpfchen gegeben, darüber wird weißer Essig gegossen, das Töpfchen dann zugedeckt. Nun nehme man gekochte ausgekühlte Kartoffeln, schneide sie ebenfalls

in dünne Scheiben, gebe etwas Tafelöl darauf, salze sie, schütte den Essig darüber, arrangiere es auf einer Salatschüssel. Man kann auch fein geschnittenen Schnittlauch wie auch weißen Pfeffer dazu geben.

Kompotte,

wie sie in diesem Buche angeführt sind, können sämtlich an Passah Tagen zubereitet und genossen werden. Ein sehr gutes Kompott bildet auch:

976. Kompott für Ostern (חמץ).

Man schneidet schöne rote Möhren, zirka 6 Stück, zu feinen Radeln, wäscht sie aus, gibt sie in eine irdene Kasserolle, gießt $\frac{1}{2}$ l weißen Wein, $\frac{1}{8}$ l Wasser, drückt von 2 Pomeranzen den Saft dazu, schneidet die Schale von den 2 Pomeranzen ebenfalls zu kleine Radeln, vermengt sie mit den Möhren, gibt $\frac{1}{4}$ kg Zucker dazu, läßt alles das unter einer Stürze langsam dünsten, sobald es weich ist, nimmt man es vom Feuer weg, läßt es kalt werden, gibt es auf eine Kompottschüssel, garniert es ringsherum mit frisch geschnittenen Pomeranzenscheiben, sollte der Saft nicht genug eingekocht sein, so läßt man ihn noch extra einkochen und schüttet ihn sodann über die Möhren.

977. Kompott (andere Art).

10 Stück Borstoser Apfel werden abgeschält, nachdem man aus ihnen das Kerngehäuse entfernt hat, schneidet man sie in Blätter, und diese dann auf feine Radel, gibt sie auf eine Kompottschüssel, preßt den Saft von 2 Drangen darauf, nimmt 100 g (10 dkg) fein gestoßenen Zucker, gießt $\frac{1}{8}$ l weißen guten Wein darüber, reibt von der Drange die Schale hinein, läßt dieses Kompott zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde beim gelinden Feuer auf der Platte durchziehen (nicht kochen), läßt es dann kalt werden und gibt es mit Pomeranzenscheiben garniert zur Tafel.

978. Marmelade und Dunstobst für Ostern (ПДЕ).

Alle Obstgattungen können als Marmelade, wie auch als Dunstobst zu Ostern verwendet werden, nur muß man nach unseren Speisegesetzen die Platte früher kaschern, und hiezu neue oder eigens für die Osterfeiertage aufbewahrte Geschirre verwenden. Auch kann man von Ostern hiezu Osterzucker aufbewahren. Dann kann man auch Ostern alle Sorten mit Marmelade füllen, Livanzen damit schmieren und zum Braten Kompotte verabreichen.

979. Fische.

Von den in diesem Buche in der Abteilung IX angeführten Fischen dürfen ihrer Zubereitung nach an Passah=tagen nur Blausisch, gesalzter Karpfen, Mandelfisch, Lachs jedoch ohne Mayonnaise serviert werden. Mandelfische sind am üblichsten.

Mehlspeisen, Pudding, Torten.

980. Äpfelpudding für Ostern (ПДЕ).

10 Stück Borstener Äpfel werden geschält und gerieben, 200 g (20 dkg) feiner Zucker dazu genommen, 120 g (12 dkg) süße, geriebene Mandeln, für 2 Heller gestoßenen Zimt, von einer Pomeranze und von 1 Limone die abgeriebene Schale, 10 Eidotter, alles dieses wird 20 Minuten in einer Schüssel gut abgetrieben, zuletzt wird ein fester Schnee von 10 Eiweiß geschlagen und 70 g (7 dkg) Ostermehl wird langsam damit vermengt, eine Form wird gut mit Fetten ausgeschmiert und mit geriebenen Mazzen bestreut, die Masse hineingegeben und 1 Stunde langsam backen gelassen, dazu gibt man einen Wein-Chaudeau oder Obstguß.

981. Äpfelpudding (andere Art).

Zu 6 Stück geschälten und geriebenen Äpfeln werden 120 g (12 dkg) gemahlene Mandeln, für 1 Heller (1 Pf.)

Zimt, Schale von 1 Limone, 10 Eidotter, 10 Stück gestoßene Biskuits, 140 g (14 dkg) feiner Zucker genommen, alles das wird $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt. Dann wird eine Form mit festem Schmalz ausgeschmiert und mit geriebenem Mazzes bestreut. Von Eiweiß macht man unterdeß einen festen Schnee, gibt ihn in die Masse, verrührt ihn mit dieser und auch den aus 5 Stangen gestoßenen Biskuit mit 1 Kaffeelöffel voll Puder und lasse alles $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

982. Äpfelstrudel für Ostern (HDS).

Eine Kasserolle wird gut mit hartem Gansfetten ausgeschmiert, mit geriebenen Mazzes gut bestreut; auf einem Teller bereitet man folgendes vor: man schneidet 10 Äpfel in feine dünne Scheiben, von $\frac{1}{2}$ Limone die feingehackte Schale dazu, von 2 Heller (2 Pf.) Zimt die Hälfte, 140 g (14 dkg) gestoßenen Zucker, 12 gebrühte, geriebene süße Mandeln, man nimmt auf einen Teller $\frac{1}{2}$ l süßen Wein, gibt 40 g (4 dkg) feinen Zucker hinein, sucht 6 hell gebackene Mazzos aus, tunkt jede Mazze auf den Boden des Kasserolle, belegt diese Mazze mit einer Schichte, diese mit ein bißchen Salz, verfährt so fort, bis Äpfel und Mazzes verbraucht sind, stellt es in die Röhre und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam backen, stürzt es auf eine Schüssel und gibt es mit Zucker bestreut zur Tafel.

983. Dalken für Ostern (HDS).

Aus 8 Eiweiß wird ein fester Schnee geschlagen, dazu kommen 70 g (7 dkg) fein durchgeseibter Zucker, von $\frac{1}{2}$ Limone die fein geschnittene Schale, 40 g (4 dkg) Ostermehl und 10 Dotter; alles das wird in den festen Schnee lose eingerührt, auf einem reinen Barthes-Blech wird ein Stückchen Gansfett gegeben und in die warme Röhre gestellt, dann wird die Masse auf dem Blech fingerdick aufgestrichen, in die Röhre gegeben und goldgelb gebacken. Nachdem es kalt geworden ist, nimmt man einen Krapfenstecher, formt aus jener Masse Dalken, welche dann mit Marmelade

beschmiert, mit süßen geriebenen Mandeln bestreut, und so zur Tafel gegeben werden.

984. Grimserl.

(Für 6 Personen).

Man weiche 3 Mazzos, drücke sie gut aus, treibe sie gut ab, nehme 1 kg ausgekochten Hochbalg, lasse ihn kalt werden, ferner $\frac{1}{4}$ kg Zucker, $\frac{1}{4}$ kg Sirup, für 2 h (2 Pf.) gestoßenen Zimt, ebenso viel Pfeffer, Schale von einer Zitrone, 6 ganze Eier, 3 Seidel (1 l) geriebene Mazzos, rühre alles das recht gut zusammen, stelle es ein wenig in die Kälte, formiere jetzt eine Art Kolatsch, lege darauf gedünstete Zwetschen, mache dann wieder einen Kolatschen, decke den ersten damit zu und formiere eine Art Krapfen, schmiere dann eine Kasserolle gut aus, gebe dieselben hinein, lasse sie $\frac{1}{2}$ Stunde backen und bestreue sie dann mit Limone- oder Zimtzucker. Dieselben gebe man warm zur Tafel.

985. Knödel.

210 g (21 dkg) (gestandenes) Abschöpfetten (für 6 Personen) treibe man recht flaumig ab, dazu 3 geweichte und recht fest ausgedrückte Mazzos, etwas Salz, 6 ganze Eier, 3 Seidel geriebene Mazzos, treibe alles das recht flaumig ab, fülle die Knödel mit Zwetschen, koche sie $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser, hebe sie mit einem Schaumlöffel behutsam heraus, lege sie auf's Brett, lasse sie einige Minuten überkühlen, bestreue sie sodann mit Zucker und Zimt, schmelze sie mit gutem Gansfetten ab und gebe sie dann zur Tafel. Auch kann man selbe ungefüllt machen, wo man sie dann mit in Schmalz gebräunten Zwiebeln abschmalzt.

986. Kugel.

Die Rinde von den Reibmazzos wird einige Stunden früher eingeweicht, sobald sie weich ist, ausgedrückt; zu einer Kugel für 6 Personen nehme man ungefähr 3 Händevoll

geweichte Reibmazzos, welche mit 1 *kg* ganz fein zerhacktem Micker gut abgetrieben werden, dazu gebe man 6 ganze rohe Eier, $\frac{1}{4}$ *kg* Sirup, beiläufig 130 *g* (13 *dlg*) Zucker, für 2 *h* (2 Pf.) Pfeffer, für 2 *h* (2 Pf.) gestoßenen Zimt, von 1 Zitrone die Schale, 2 Seidel geriebene Mazzos, etwas Salz, alles dies wird gut durchgeknetet, dazu noch ein gekochter geriebener Kartoffel. Nunmehr wird eine Kasserolle dick mit Schmalz ausgeschmiert, mit geriebenen Mazzos bestreut. Die Hälfte der Masse wird nun hineingegeben, man fülle mit Apfelscheiben, die mit Zucker, Zimt, Zitronenschale gut vermengt werden, die Kugel, gebe die andere Hälfte darauf und lasse sie 3 Stunden in mäßiger Wärme backen.

987. Libanzen.

(Für 6 Personen.)

Man reibe vorerst 2 kalte Erdäpfel, treibe 10 Eidotter, 180 *g* (18 *dlg*) Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gut ab, reibe 1 Zitrone am Reibeisen ab und gebe die abgeriebenen Zitronteilchen dazu, richte von 10 Eiweiß einen festen Schnee an, rühre diesen in den Zucker hinein, rühre jetzt die geriebenen Erdäpfel hinein, gebe 70 *g* (7 *dlg*) Mazzosmehl dazu, stelle Schmalz auf die Platte, lasse es heiß werden, schneide mit einem Löffel aus obiger Masse Stückchen hinaus und gebe sie in das Schmalz hinein und lasse sie auf beiden Seiten schön goldgelb backen, beschmiere sie, sobald sie kalt sind, mit eingesottenem Obst, bestreue sie mit Mandeln und gebe sie dann zur Tafel.

988. Magronen.

Man nehme 140 *g* (14 *dlg*) Mandeln, $\frac{1}{4}$ *kg* Zucker und 30 *g* (3 *dlg*) geriebene Kartoffeln. Der Zucker wird an Zitronenschale abgerieben, aus 2 Eiweiß mache man Schnee und 1 Eiweiß gebe man zu den Mandeln. Alles das wird zu einer Masse gemacht, in Größe von Taler oder Markstücken auf Papier gespritzt, in eine warme Röhre gestellt und gebacken.

989. Mazzeloffch.

(Für 8 Personen.)

4 weiße Mazzes werden in Wasser geweicht, nachdem sie weich sind, recht fest ausgedrückt, in einer Schüssel mit $\frac{1}{4}$ kg Zucker so getrieben, daß von den Mazzes nichts zu sehen ist. Hierauf nehme man 3 große Eßlöffel gestandenes Gansfetten, 1 Likörgläschen (Stamperl) guten Wein, ein wenig Salz, ein wenig gestoßenen Zimt, Saft und Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone und $\frac{1}{2}$ Pomeranze, 6 dkg gebrühte Mandeln werden gestiftelt, 2 kleine Äpfel geschält und hineingetrieben, 7 dkg reiner Mäcker wird in kleine Bierdecke geschnitten und hineingeworfen, 7 dkg durchgeseibte geriebene Mazzos, 15 ganze Eier, alles das wird gut getrieben, eine Kasserolle mit gutem Gansfett ausgeschmirt und mit geriebenen Mazzes gut ausgestreut, die Masse hineingegeben und 1 Stunde lasse man sie langsam backen.

990. Biskuit-Torte.

12 Eidotter, 140 g (14 dkg) Mazzos-Puder, 200 g (20 dkg) Zucker, Schale und Saft von einer Limone, von den 12 Eiweiß der feste Schnee. Der Zucker wird löffelweise mit einem Dotter verrührt, bis Zucker und Dotter verbraucht ist kommt die an einem Reibeisen geriebene Limoneschale wie auch der Saft dazu, dann wird diese Masse $\frac{1}{2}$ Stunde gut getrieben. Zuletzt kommt der feste Schnee löffelweise dazu je auf 1 Löffel Schnee $\frac{1}{2}$ Löffel Puder. Dieses wird langsam in die Masse eingerührt und dann in 3 Formen gebacken. Diese Torte darf nicht bei schnellem Feuer gebacken werden. Füllen kann man sie mit Marmelade und macht dann eine Glasur wie folgt: $\frac{1}{2}$ Pfund Staubzucker wird mit $\frac{1}{2}$ Eiweiß, von $\frac{1}{2}$ Pomeranze Saft, 1 Löffel Wasser vermischt, treibt es recht ab und begießt die Torte damit, läßt es an der Luft oder an der Sonne trocknen.

991. Johannisbrot-Torte.

140 g (14 dkg) Johannisbrot wird gerieben, ebensoviel gebrühte getrocknete gemahlene Mandeln, von einer

Zitrone die Schale, 150 g (15 *dlg*) feinen Zucker, eine Messerspitze Zimt, von einer Pomeranze der Saft und etwas Schale, 4 Dotter, von 8 Eiweiß Schnee, auf dem Schnee 40 g (4 *dlg*) gestoßener Biskuit werden wie jede andere Sorte gebacken, womöglich wird sie mit guter Marmelade gefüllt und obenauf ein Pomeranzenguß gegeben.

Pomeranzenguß wird folgendermaßen zubereitet: $\frac{1}{4}$ kg Staubzucker, von einer durchpassierten Pomeranze der Saft, $\frac{1}{2}$ Eiweiß und einige Kaffeelöffel Wasser werden $\frac{1}{4}$ Stunde gut gerührt, über die ausgefühlte Sorte gegossen und auf der Luft getrocknet.

992. Oster- (PDE) Sorte.

7 rohe Eidotter und 250 g (25 *dlg*) Zucker werden zirka 15—20 Minuten abgetrieben; die Schale von 2 Pomeranzen und 200 g (20 *dlg*) gebrühte Mandeln werden hineingerieben und das Ganze wieder $\frac{1}{4}$ Stunde getrieben, dann gibt man den Saft von den 2 Pomeranzen und treibt es wieder gut ab. Schließlich verrührt man in diese Masse den festen Schnee von den 7 Eiweiß, bestreut das Ganze mit 6 *dlg* Biskuitbröseln, und rührt es nochmals langsam ab. Hierauf wird die Sorte langsam goldgelb gebacken und nach Belieben verziert.

993. Oster- (PDE) Sorte (andere Art).

10 rohe Eidotter werden mit 140 g (14 *dlg*) feinem Zucker gut gerührt, Saft und Schale von einer Pomeranze, für 1 *h* (1 Pf.) Zimmt, 140 g (14 *dlg*) gestoßene Mandeln werden $\frac{1}{2}$ Stunde gut abgetrieben, von 8 Eiweiß fester Schnee gemacht, auf den Schnee, ehe man ihn mit der Masse verrührt, 4 *dlg* gestoßener Biskuit gegeben. Dann wird alles langsam verrührt und wie jede andere Sorte gebacken, mit Zucker bestreut und zur Tafel gegeben.

994. Oster- (PDE) Sorte (noch eine andere Art).

3 ganze Eier werden mit 125 g (12 $\frac{1}{2}$ *dlg*) Gansfett gut getrieben, dann nehme man 3 gekochte Dotter, von

$\frac{1}{2}$ Limonie Saft und Schale, ebenso von $\frac{1}{2}$ Pomeranze, 1 Messerspitze Salz, 60 g (6 *dlkg*) gebrühte, gestoßene Mandeln, 1 Stamperl (Gläschen) Kuster-Ausbruch, 3 geriebene bittere Mandeln, zuletzt 125 g ($12\frac{1}{2}$ *dlkg*) Passah- (jontowiges) Mehl, wird dann ebenso gearbeitet, wie die Linzer Torte. (Siehe Nr. 581.)

Hat man keine Oster-Marmelade, so kann man jede Torte mit Schokolade füllen. Man nimmt feine Schokolade, reibt sie, mischt etwas Limonenschale darunter, feuchtet die Schokolade mit einigen Tropfen guten Wein ab und füllt die Torte damit.

995. Plewe.

15 Dotter werden sehr gut gerührt $\frac{1}{4}$ *kg* Zucker wird an einer Zitrone abgerieben und fein gestoßen mit den Dottern so lange gerührt bis es weich ist, $\frac{1}{4}$ *kg* geschälte Mandeln fein gestoßen und mit der Masse $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann gibt man von 10 Klar Schnee und rührt ihn langsam hinein und bäckt es bei gelindem Feuer.

996. Schokoladen-Soufflé.

(Für 6 Personen.)

Hiezu nimmt man $\frac{1}{4}$ *kg* großen feinen Biskuit und $\frac{1}{8}$ *kg* feine Schokolade. Letztere wird in einem Löffchen auf die Ofenplatte gestellt, zwei Kaffeelöffel Wasser hineingegeben und unaufhörlich gerührt, damit ja keine Stückchen zurückbleiben. Die Masse muß ganz glatt sein, dann schmiert man damit die glatte Seite von einem Biskuit, legt die andere darauf, je 2 glatten Seiten zusammen. Wenn alles geschmiert ist, nimmt man eine runde Schüssel, schichtet von den gefüllten Biskuit einen Scheiterhaufen auf der Schüssel, betropft das Ganze mit einem guten Wein. Von 8 Eiweiß wird ein fester, schöner Schnee geschlagen, 80 g (8 *dlkg*) fein gesiebter Zucker, 80 g (8 *dlkg*) geriebene Schokolade werden lose mit dem Schnee verrührt und damit wird der Scheiterhaufen bergartig bestreut, dann mit gestiftelten Mandeln krantzörmig besteckt oder mit eingedampften Weichseln ebenfalls in Kranzform belegt, schön

goldgelb gebacken, mit Zucker bestreut, wird es zur Tafel gegeben.

997. Schokolade-Torte.

8 rohe Eidotter werden mit 140 g (14 *dlkg*) feinem Zucker gut verrührt, von einer Limone die Schale, 140 g (14 *dlkg*) fein gemahlene süße Mandeln werden hineingerührt, 140 g (14 *dlkg*) feine Schokolade, welche man in einem Töpfchen auf der Ofenplatte zergehen läßt, rührt man in die Massa und zuletzt den Schnee von den 8 Eiweiß. Ehe man den Schnee verrührt, gibt man 100 g (10 *dlkg*) gestoßenen Biskuit darauf, dann verrührt man alles zusammen und läßt die Torte langsam backen.

998. Überschlagnene Mazze.

Mazzen werden in zerquirkten Eiern gewälzt, auf beiden Seiten gelbbraun in der Pfanne gebacken und wenn sie noch heiß sind, mit Zucker und Zimt bestreut. Man kann daselbe nochmals wiederholen.

999. Überzogene Mazze.

Man breche einige Mazzos in 4 Teile, tauche jedes Stück in Wein ein, klopfe einige ganze Eier auf einem Teller auf, siebe einige geriebene Mazzos zu einer Art Mehl, tauche die Mazzos dann in Mazzosmehl ein, balliere sie in Ei ein und bestreue sie mit den geriebenen Mazzos. Man backe jedes einzelne Stück aus gutem Gansfett goldgelb hinaus, beschmiere immer ein Stück mit eingefottenem Obst, lege ein zweites Stück darauf und fahre so fort, bis alles verbraucht ist, richte es schön zierlich auf eine Schüssel, nehme $\frac{1}{4}$ Seidel ($\frac{1}{12}$ l) guten Wein, koche sie mit einem Stückchen Zucker gut auf, besprize die gebackenen Mazzos damit, bestreue sie mit Zucker und gebe sie dann zur Tafel.

1000. Welsche Nußtorte.

160 g (16 *dlkg*) gestoßene Nußkerner werden mit ebensoviel gesiebten Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gut verrührt, 1 l

(1 Pf.) gestoßener Zimt, von einer Limone die Schale, 8 rohe Eidotter werden dazu genommen, alles wird noch $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt, dann kommt der Schnee von 8 Eiweiß und zuletzt 8 *dkg* gestoßener Biskuit.

Man beobachte genau: wenn man den Schnee zur Massa gibt, wird der gestoßene Biskuit auf den Schnee gestreut, sodann wird alles lose verrührt.

Anmerkung. Man kann jede Torte füllen, muß aber nicht. Will man sie füllen, so muß man sie in zwei Formen geben, wo der eine Teil geschmiert und der andere Teil darauf gelegt wird.

XXII. Arrangieren einer Tafel.

Auf dem langen, mit weißer Tischdecke bedeckten Tische werden die Kuberts (Gedecke) folgendermaßen geordnet: Für jede Person 3 Teller übereinander, der oberste, als Suppenteller, sei der tiefste, an der rechten Seite eines jeden Tellers Löffel, Messer und Gabel auf Kasteln. Hinter den Tellern die Gläser und zwar stufenweise nebeneinander das Weinglas, Bierglas und das Glas auf Wasser. In letzteres wird, insofern nicht das Wasser eingeschenkt wird, die zu einer Figur schön geformte Serviette gegeben. In der Mitte des Tisches werden Bukets in Vasen, durch die ganze Länge im mittleren Raum Brotkörbe, Zuckertorten, Konfiserie auf etageartigen Gestellen, die Flaschen Weines gruppiert aufgestellt, ferner zu jedem Kubert ein kleines Bukett gelegt. Die Sitze werden nicht enge aneinander gereiht, in den Gläsern nie voll eingeschenkt.

Reihenfolge der Speisen: Suppen, Assietten, Fleisch, Gemüse, Eingemachtes, Braten (dazu Kompott oder Salat), Torten, Mehlspeise, Pudding (Auflauf), Obst, Eis.

Zu den Assietten gehören: Aspik, Backfische, Blaue Forellen, Blaufische, Bratfische mit Sardellen, Farzierte Gansbrust, Farzierte Fisch, Fische mit Butter-