

### Zwieback, Grazer.

Zu  $1\frac{1}{2}$  Liter Mehl nimmt man 4 Dekka Germ, 4 Eier, 10 Dekka Butter, 7 Dekka Zucker und ungefähr 4 Deciliter Milch. Man macht den Teig so fest, dass man ihn kneten kann. Wenn er gut geknetet und fein ist, nimmt man ihn auf das gewärmte Brett, rollt ihn zu einer Wurst, schneidet diese in 6 Theile und jeden dieser Theile noch in zwei Hälften, also in 12 Theile. Von diesen Theilen macht man lange Würstchen (etwas kleiner als die bekannte Form des Grazer Zwiebacks). Diese Würstchen lässt man auf dem mit Butter bestrichenen Brett gehen und bäckt sie dann ziemlich heiss. Tags darauf schneidet man sie  $\frac{1}{2}$  Centimeter dick und legt sie auf ein Blech zum Trocknen (heiss werden und steif) ins Rohr. Dann walzt man sie schnell in mit Vanille gemischten Staubzucker ein. Hält sich sehr lange und ist sehr gut zum Wein oder Thee.

### Zwieback, schwarzer.

Dazu nimmt man  $\frac{1}{8}$  Kilo Mehl,  $\frac{1}{8}$  Kilo Zucker,  $\frac{1}{8}$  Kilo ungeschwelte, grob geschnittene Mandeln, eine Tafel Chocolate, klein geschnittene Limonenschalen, Gewürznelken, Zimmt und Neugewürz nach Geschmack. Diese Mischung wird mit 2 oder 3 Eiern gut abgerührt. Man formt daraus Striezeln, die man mit Eiweiss bestrichen langsam bäckt. Sie werden in längliche Streifen geschnitten, ehe sie sich abkühlen, da sie sonst zerbrechen.

### Chaudeaux.

In  $\frac{1}{4}$  Liter guten Tischwein gibt man 15 Stück Würfelzucker und lässt ihn auflösen; dann gibt man 5 Dotter in den unten spitzen, oben breiten Chaudeautopf, sprudelt die Mischung kalt gut durch, stellt sie dann über das Feuer und sprudelt so lange ununterbrochen fort, bis der Chaudeau zu steigen beginnt. Hierauf zieht man ihn von der starken Hitze zurück, sprudelt aber fort, bis er dick und schaumig geworden ist, worauf man ihn sofort warm zu Tisch gibt.

Oder, wenn er kalt werden soll, stellt man das Geschirr in kaltes Wasser und sprudelt den Chaudeau während des Auskühlens fort. Auch kann man die gut gesprudelte kalte

Masse in ein Schneebecken schütten und über dem Feuer mit der Schneeruthe zu Schaum schlagen, man muss aber gleichfalls, sobald sie zu steigen beginnt, sie von starker Hitze wegziehen und fort schlagen, bis sie vollkommen dick, eventuell ausgekühlt ist.

Warmen Chaudeau servirt man entweder als Ueberguss oder man häuft ihn in einer Glasschüssel auf und gibt kleines Backwerk dazu.

### Englischer Chaudeau.

Zu dem Saft von einer Orange und einer Limone gibt man Zucker mit dem abgeriebenen Geruch der halben Schalen, eine halbe Eischale voll Wasser, eine voll Rum, drei voll gutem Wein, sprudelt dies mit 6 Dottern zu Chaudeau und mischt, wenn er dick ist, den Schnee von 3 Eiweis dazu.

### Himbeerchaudeau.

$\frac{1}{8}$  Liter Himbeersaft und halb so viel Malaga, mit ebenso viel gutem Tischwein vermischt (so dass beide zusammen  $\frac{1}{8}$  Liter geben), sprudelt man mit 7 Dottern und Zucker nach Geschmack zu Chaudeau, den man kalt, in eine Schüssel gehäuft, mit ausgesuchten Himbeeren geziert, servirt.

### Orangechaudeau.

In 1 Deciliter Wasser werden 20 Dekka Zucker aufgesotten; dann sprudelt man damit 2 Deciliter Orangensaft, 1 Deciliter Citronensaft und 2 Deciliter Eidotter ab, und behandelt die Mischung am Feuer, wie jeden anderen Chaudeau.

### Unterlegter Chaudeau.

Mit Biscuit. Auf Schnitten von Biscuitbrot, mit eingesottenen Früchten belegt, häuft man beliebigen, warmen Chaudeau.

Mit Pfirsichen. Ganze, nur geschälte Pfirsiche dünstet man mit Zucker und etwas Wasser oder man nimmt eingekochte Pfirsichspalten und belegt damit den Boden einer Schüssel. Den dicklich eingekochten Saft mischt man zu dem Wein für den Chaudeau, welchen man dann über die Pfirsiche häuft.