

Weichselliqueur.

Wird wie Weichselgeist, jedoch mit reinem Alkohol angesetzt und mit Zuckersyrup vermengt.

Mehlspeisen.

Almkoch.

In 1 Liter siedende Milch kocht man $\frac{1}{2}$ Liter Gries ein, gibt Rosinen oder Zucker, gestossenen Anis, Zimmt und Safran dazu und, wenn der Gries weich ist, ein Stück Butter und lässt ihn Rammeln bekommen.

Oder: Die Buttersäure, welche beim Auslassen des Rindschmalzes zurückbleibt, rührt man mit einigen Löffeln Rahm, in den man Mehl oder Gries gegeben, ab, und lässt das Ganze aufkochen. Es ist eine äusserst sättigende, fette Speise, zu der man gebratene Kartoffel oder dergleichen gibt.

Almsäuerlinge.

Man rührt zu $\frac{2}{10}$ Liter Rahm 3 ganze Eier, etwas Zucker, Salz und so viel Mehl, dass der Teig etwas dicker wird als Tropfteig. Treibt dies gut ab, legt dann mit dem Löffel Nockerln in das heisse Schmalz ein und bäckt sie.

Ananasauflauf.

Man bereitet Beschamel (Art der Bereitung, siehe Kunst des Kochens, Seite 44) von 6 Dekka Butter, 12 Dekka Stärkemehl und 4 Deciliter Obers, rührt es während des Auskühlens zu einem Abtrieb von 6 Dottern und 12 Dekka Zucker, welchen man schaumig getrieben hat und mengt 2 Esslöffel voll kleinstwürflig geschnittene frische oder gesottene Ananas und den Schnee von 6 Eiweiss rasch darunter. Man bäckt diesen Auf-
lauf in einer weissen Schüssel, da er er nicht gestürzt wird und servirt Ananassaft separat dazu.

Ananasbrot.

20 Dekka Reis werden in $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit etwas Zucker und Butter halbweich gedünstet und mit 1 Ei leicht verrührt. Eine glatte Form wird mit Butter ausgestrichen und reichlich

mit Mehl ausgestreut, dann legt man den ausgekühlten Reis schichtenweise ein und dazwischen Würfelchen von eingesottener Ananas und lässt es leicht überbacken, so dass der Reis gar wird. Das Gericht wird gestürzt und dazu folgende Fruchtsauce serviert: Man dünstet säuerliche Aepfel in gesponnenem Zucker weich, seiht sie durch ein Sieb, mischt etwas Ananassaft dazu und lässt die Sauce nach Belieben noch einkochen oder trägt sie sofort auf.

Apfelkoch.

Einfach. Man füttert eine Tortenplatte oder ein Casserol mit gutem, messerrückendick ausgewalktem Butterteig aus, belegt den Boden mit in Scheiben geschnittenen Aepfeln, bestreut diese mit feinen Semmelbröseln ziemlich dick, belegt sie mit dünnen Scheiben von Butter und gibt grob gestossenen Zucker nach Belieben darauf. Nun fängt man wieder mit Aepfeln an und fährt so fort, bis die Platte voll ist, doch muss die oberste Lage Semmel, Zucker und Butter sein. Zuletzt wird oben Zucker und Zimmt gestreut und das Ganze nicht gar zu schnell gebacken.

Oder: Zu Schnee von 4 Eiweiss mischt man 4 Dotter, 8 Dekka Zucker, 5 Dekka feingeschnittene Mandeln, eine Hand voll Rosinen, würfelig geschnittene Taftäpfel und ebenso geschnittenes mürbes Gebäck, mit kaltem Obers befeuchtet, vermengt es gut und bäckt es.

Feines. Man schält ungefähr 10 Maschankkeräpfel und lässt sie, fein geschnitten, mit Zucker und Wein nur so viel dünsten, dass sie etwas weich werden. Während sie auskühlen, rührt man 4 Dotter und 8 Dekka Zucker mit Orangengeruch, gibt 6 Dekka gehackte Mandeln, 6 Dekka Citronat, die Aepfel, den Schnee von 4 Eiweiss und etwas Kipfelbrösel dazu. Man bäckt es im ausgebröselten Model $\frac{3}{4}$ Stunden lange und bestreut es nach dem Stürzen stark mit Zucker.

Von gebackenen Aepfeln. Man schneidet Aepfel zu Spalten, taucht sie in Weinteig (siehe Apfelschnitten) und bäckt sie in Schmalz. Dann rührt man 4 Dotter und 8 Dekka Zucker mit Limonengeruch, gibt 8 Dekka gehackte Mandeln und Schnee von 4 Eiweiss dazu, streicht es über die auf die Schüssel gehäuften Aepfel und bäckt es.

Oder: Man dreht die Spalten von 6 kleinen Taftäpfeln in Mehl, bäckt sie in Rindschmalz und streicht sie durch ein Sieb. Dann treibt man 3 Dekka Butter ab, gibt nach und nach 7 Dekka Zucker, Limonenschalen, die Aepfel, 3 Dekka gestossene Mandeln, 4 Löffel mit Obers befeuchtete Kipfelbrösel und Schnee von 4 Eiweiss dazu; rührt es im Ganzen eine Stunde und bäckt es auf einer Schüssel.

Mit Salse. (Französisch.) Man brätet einige Aepfel passirt das Mark und gibt 5 Löffel voll zu einem Abtriebe von 5 Dekka Butter, 4 Dottern, 7 Dekka Zucker, dann 3 Dekka fein geschnittene Mandeln, 1 Löffel Salse, etwas mit Obers befeuchtete Brösel und Schnee von 5 Eiweiss dazu, unterlegt es mit Salse auf Oblaten und bäckt es.

Apfelkuchen.

10 Dekka Butter bröselt man mit 6 Dekka Zucker recht gut ab, gibt 6 Dekka geschälte, geriebene Mandeln, eine Prise Salz und 12 Dekka Mehl dazu, vermengt es gut auf dem Brette, gibt die Masse in ein Tortenblech und formt einen Theil des Teiges als wulstigen Rand um die Platte, bäckt es und füllt es mit dickem Apfelmus; darauf häuft man gut gezuckerten Schnee von 6 Eiweiss und stellt es noch etwas ins Rohr, damit er braun wird.

Von Bröselteig. (Französisch.) Man macht Bröselteig — wie in der Kunst des Kochens angegeben — von 15 Dekka Butter, 25 Dekka Mehl, 2 Dottern, etwas Obers und Salz, schnell zusammen und lässt ihn an einem kalten Orte eine Stunde rasten. Hierauf gibt man die stärkere Hälfte auf das Tortenblatt, mit dem übrigen Teig macht man einen wulstigen Rand herum, windet einen Papierstreifen um das Ganze, belegt den Boden mit geviertheilten kleinen Taft- oder Maschankkeräpfeln und bestreut diese gut mit Zucker. Während der Kuchen halb gebacken wird, rührt man 3 Dotter mit 7 Dekka Zucker, 7 Dekka gestossenen Mandeln und 6 Esslöffel voll dickem, ungekochtem Obers, streicht es über die Aepfel und bäckt es fertig.

Englische Art. Man bäckt von Buttermehl drei runde Blätter, treibt ein Stück Teig viereckig aus, legt diesen Flecken in einen glatten Model und streut eine Mischung von nudelig geschnittenen Aepfeln, gestiftelten Mandeln, Rosinen, Zucker,

Zimmt und Limonenschalen auf den Teig und zwischen die Blätter, schliesst darüber die vier Ecken des Teiges und bäckt es.

Mit Rum. Man dünstet 8 Maschankeräpfel mit 10 Dekka Zucker, etwas Wasser und Rum, streicht es durch ein Sieb und kocht es dicklich ein. Dann mischt man 7 Dekka Zucker und Schnee von 4 Eiweiss dazu, füllt es in eine gebackene Kruste von Butterteig, streicht es gleich, streut Zucker darauf und bäckt es kühl.

Oder: (Polnisch.) Man bestreut dünne Apfelscheiben mit Zucker, feingehackten Limonenschalen, durchschnittenen Rosinen, gibt ein bis zwei Löffel Rum darüber und lässt sie ein paar Stunden stehen. Inzwischen macht man Bröselteig, wie der vorstehend angegebene, formt daraus eine Platte mit aufgebogenem Rande, belegt sie mit den Apfelschnitten zuckert sie gut und bäckt sie. Zuletzt streicht man leichten Schnee darauf, bestreut ihn dicht mit Zucker und klein gehackten Mandeln und lässt ihn im Rohre steif werden.

Spanischer. Man füttert einen Reifen mit mürbem Teig aus, schält und schneidet dann gute Aepfel in ganz dünne Spalten, bestreut sie gut mit Zucker und Zimmt und mischt grob geschnittene Nusskerne, grosse Rosinen, Citronat und Aranzini darunter. Nun füllt man eine Lage von diesen Aepfeln in den Reifen, streut noch mehr Zucker darüber, legt einige kleine Stückchen Butter darein und fährt so fort, bis der Reifen voll ist. Dann wird von dem mürben Teig ein Deckel darüber gemacht, derselbe mit dem ausgefütterten Teige zusammengedrückt und das Ganze in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken. Wenn er schön braun ist, wird der Reifen herabgenommen und das Gericht mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Apfelmandel (Charlotte).

Deutsche Speise. Ein Purée aus gedünsteten Aepfeln wird mit Zucker, Rosinen und Citronat vermischt auf eine Schüssel gehäuft und mit Biscoten besteckt.

Apfel im Schlafrock.

Man bereitet Butterteig, treibt ihn halbcentimeterdick aus, rädert viereckige Fleckchen ab und stellt auf jedes einen

schönen, kleinen Maschankeraffel, dessen Kerngehäuse man ausgestochen und den hohlen Raum mit Kirschenfleisch oder Mandeln und Rosinen gefüllt hat. Bestreicht die Enden mit abgeschlagenem Ei und biegt sie über den Apfel zusammen.

Apfelschnitten.

Schöne, grosse Aepfel werden, nachdem sie geschält, in halbfingerdicke Spalten geschnitten, in Zucker und Zimmt gedreht und in einen Weinteig, den man aus gleich viel Mehl und Wein wie Eingetropftes abschlagen muss, getaucht, dann aus recht heissem Schmalze schnell goldbraun gebacken und beim Anrichten recht gut mit Zucker bestreut.

Oder: Man macht von 6 Dekka Mehl, 6 Dekka Zucker, etwas Vanille, 3 Eidottern und Oesterreicherwein einen Teig, der so dick wie ein Koch ist, schneidet geschälte Aepfel in dünne Spalten, taucht sie in den Teig und bäckt sie aus dem Schmalze. Mit Zucker und Zimmt bestreut, gibt man sie zu Tisch.

Englische Art. Man mischt gedünstete passirte Aepfel mit Rosinen, ganzen Pignolen, Zucker und Limonenschalen, streicht sie auf einen Flecken von mürbem oder Buttermehl, legt einen gleich grossen Flecken darauf, bestreicht ihn oben mit Ei und bäckt ihn schön braun. Man schneidet gleich grosse Stücke davon, auf die man kalte Schneeglaser gibt.

Apfelstrudel.

Von ausgezogenem Teig. Man bereitet Strudelteig, wie in der Kunst des Kochens, S. 48, angegeben. Nachdem er gerastet hat, zieht man ihn über einem bemehlten Tuch auf einem genügend grossen Tische aus. Hierauf bestreut man ihn erstens mit in Butter gerösteten Semmelbröseln, dann mit fein geschnittenen Aepfeln, gestossenem Zucker, Zimmt, Rosinen, fein gehackten Citronenschalen und fein gehackten Mandeln. Zuletzt wird ein klein wenig zerlassene Butter darüber gegossen, dann der Teig aufgerollt, wie eine Schnecke gedreht, in ein gut mit Butter bestrichenes Casserol gelegt und mittelst eines Federpinsels oben auch mit zerlassener Butter bestrichen. Nun wird er im Rohr schön braun gebacken. Man stürzt ihn dann auf eine Schüssel, bestreut ihn

mit fein gestossenem Zucker und Zimmt und gibt ihn warm zur Tafel.

Von Buttermteig. Man bereitet Buttermteig, wie in der Kunst des Kochens angegeben. Von $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, $\frac{2}{10}$ Liter Milch oder Wasser, $\frac{1}{2}$ Kilo Butter, 1 Ei und 1 Dotter, etwas Salz und, wenn man Wasser nimmt, etwas Limonensaft. Sobald der Teig gerastet hat, theilt man ihn auf 2—3 Portionen ab, zieht jede derselben nacheinander über einem bemehlten Tuche aus, doch so, dass jede einen schmalen, circa 30 Centimeter breiten, langen Streifen bildet, füllt diesen mit kühlem Apfelmus, das man mit Rosinen und Mandeln gedünstet hat. Schlägt den Strudel dreifach übereinander, wobei man die oberste Seite zuerst der Länge nach ab- und dann zu 1 Centimeter breitem, 3 Centimeter langem Streifchen einrädert; von diesen Streifchen legt man nun immer eines zurück, so dass der Strudel wie kreuzweise geschlossen aussieht. Bestreicht ihn mit Butter und bäckt ihn, ohne ihn zu rollen, als glatten Streifen, langsam im Rohre.

Von mürbem Teig. Dieser meist kalt gegebene und auch Apfelschlange genannte Strudel wird nachfolgend bereitet. Man streut mit der Zahnscharbe geschnittene Aepfel nebst Rosinen, Weinbeerln, Pignolen, Zucker und Zimmt auf mürben Teig von 14 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 1 Dotter, Salz und 2 Löffel Wasser oder auf Buttermteig, legt ihn dreifach zusammen und nach der Länge mit der offenen Seite auf das Blech. Mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut, gebacken, dann ausgekühlt, schneidet man ihn zu fingerbreiten Stücken.

Ungarisch. Man bereitet Strudelteig mit Milch von 1 Liter Mehl und macht daraus 6—8 kleine Laibchen; nachdem sie gut abgearbeitet sind und gerastet haben, zieht man ein Laibchen über das gut bebutterte Backblech aus, so dass der Teig noch etwas darüber hinaushängt; bestreicht ihn mit geschmolzener Butter, belegt ihn dicht mit dünnen Apfelspalten, streut Zucker, geriebene Mandeln, Rosinen und fein gehackte Limonenschalen darauf, zieht ein neues Teiglai bchen darüber aus, füllt es ebenso und fährt so bis zum Schlusse fort. Nun drückt man den Teig am Rande nieder, schneidet den darüberhängenden ab und durchsticht das Ganze öfters mit einer Gabel, damit es beim Backen nicht blasig wird

Man bäckt es ziemlich heiss, schneidet es halb gebacken in schiefe Vierecke, bestreut es stark mit Zucker und nimmt die Stücke nach weiterem Backen auseinander.

Aprikosenpudding.

Polnisch. Man gibt 10 Dekka geriebenes Brot in $\frac{1}{4}$ Liter siedendes Obers, rührt es überkühlt zu einem Abtriebe von 4 Dottern und 14 Dekka Zucker und mischt zuletzt 10—12 in gezuckertem Weisswein gekochte und passirte Aprikosen darunter. Man füllt die Masse in eine Schüssel, bäckt sie $\frac{1}{2}$ Stunde und servirt sie warm.

Aristokratenkoch.

Recept von Dumas père. Man kocht drei Löffel voll Mehl in $\frac{1}{3}$ Liter Milch ein, rührt es, bis es wie ein Koch ist, treibt 14 Dekka Butter ab, gibt vierzehn Dotter dazu, verrührt es gut und gibt das Koch hinein; nun gibt man noch Zucker, Citronat, gestossene Mandeln und von sieben Eiklar den Schnee dazu, giesst es in ein Beck, unterlegt es mit Biscoten, und bäckt es in Dunst, *) giesst eine gute Crème darüber und gibt es zur Tafel.

Auflauf von Hafergrütze.

Amerikanisch. 20 Dekka amerikanische Hafergrütze wird in siedendes Wasser eingerührt und mit so viel Milch, als es aufnimmt, zu einem steifen Brei verkocht, den man mit einer Prise Salz, etwas Zucker, Butter und Citronensaft heiss abrührt. Dieser Brei bildet eine Speise für sich. Er kann aber auch sogleich, oder wenn ein Rest übrig bleibt, zu einem Auflauf verwendet werden, indem man 5 Dekka Butter schaumig abrührt, langsam 5 Eidotter in Zwischenräumen, Zucker nach Belieben und zuletzt den Schnee von 5 Eiklar dazu thut; die Masse wird in einer mit Butter ausgestrichenen Form $\frac{3}{4}$ Stunden bei gleichmässiger Wärme gebacken. Die Grütze

*) Dunstbacken heisst: Man stellt den offenen Model in ein Casserol mit siedendem Wasser, das ihn bis zu einem Drittel seiner Höhe umgilt, und so in das Rohr.

Dunstsieden heisst: Man hängt die geschlossene Dunstform, in eine Serviette eingebunden, in einen Topf mit siedendem Wasser, das sie bis zur Hälfte umgilt, verschliesst den Topf und siedet es so.

an sich hat Vanillegeschmack, man kann aber von dieser Würze noch etwas dazu thun. Man servirt dazu Compot.

Auflauf von Tapioka.

In 4 Deciliter kaltem Obers mischt man 1 Deciliter Sago und kocht ihn langsam bei fleissigem Rühren, bis er durchsichtig ist. Dann gibt man ihn in eine Schüssel und rührt ihn mit 5 Dekka Butter, bis er kalt ist, gibt dann nach und nach 5 Dotter und 10 Dekka Zucker mit Vanillegeruch und zuletzt Schnee von 4 Eiklar dazu und bäckt es.

Bayrische Dampfnudeln.

Von $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, 2 Dekka Presshefe, 4 Dekka Zucker, 7 Dekka Butter, 5 Dottern, etwas Salz und dem nöthigen lauen Obers macht man einen zarten Teig und lässt ihn zugedeckt gehen. Dann sticht man nussgrosse Stücke mit einem Blech-
löffel heraus, formirt sie mit den Händen etwas rund und lässt sie auf einem erwärmten, mit Mehl bestaubten Brette, zugedeckt, noch besser aufgehen. Inzwischen gibt man in ein niederes, längliches Casserol so viel Obers oder Milch, dass der Boden dünn bedeckt ist, 5 Dekka Butter und etwas Zucker, lässt es zehn Minuten vor dem Speisen aufsieden, da die Nudeln in einer halben Stunde ausgekocht sind, und legt sie nicht zu nahe aneinander hinein. Oben bestreicht man sie mit zerlassener Butter, deckt das Casserol gut zu und legt um den Rand ein in heisses Wasser getauchtes Tuch, damit kein Dunst heraus kann. Man lässt sie auf dem Herde langsam kochen, bis man prasseln hört, was geschieht, wenn die Milch verdampft ist und die Nudeln Farbe bekommen. Nun zieht man das Geschirr von der Hitze zurück und, wenn die Nudeln unten schön braun sind, fasst man sie mit dem Schäuferl heraus und gibt sie auf die Schüssel, mit der gebräunten Seite gegen oben. Man sprudelt siedendes Obers mit Zucker, Vanille und 3 Dottern ab und servirt es besonders dazu.

Bayrische Küchlein.

Man bereitet abgeschlagenen Hefenteig von 30 Dekka Mehl, $\frac{3}{10}$ Liter Milch, 3 Dekka Butter, 3 Dottern, 2—3 Dekka Hefe und etwas Vanille, gibt eine Hand voll geklaubte Weinbeeren hinein, lässt ihn gut aufgehen und sticht dann mit

einem Blechlöffel kleine Nudeln aus, dreht jede auf einem mit Mehl bestäubten Brette mit der flachen Hand schön rund und lässt sie zugedeckt gehen. Man fasst sie beim Einlegen in das Schmalz mit in laues Schmalz getauchten Fingern in der Mitte an und zieht sie dünn aus, doch so, dass der Rand gut 1 Centimeter dick bleibt, und gibt dann mit einem Löffel vom heissen Schmalze in das Grübchen.

Bayrische Schmalznudeln.

Gewöhnlichem, abgeschlagenen Hefenteig — siehe S. 46 — mischt man eine Hand voll Rosinen bei, gibt ihn auf das stark bemehlte Brett, deckt ihn zu und lässt ihn aufgehen. Man sticht ihn dann, ohne ihn niederzudrücken, mit einem Krapfenstecher aus und legt die Kräpfchen, so viel als nebeneinander Platz haben, in ein Casserol, in welchem man vorher einige Löffel voll Wasser mit 2 Dekka Butter und 14 Dekka Schmalz aufsieden lässt. Man deckt sie gut zu und kocht sie auf ziemlicher Hitze, bis man prasseln hört, dann deckt man sie ab und wendet sie um.

Baumwollkoch.

Man treibt 14 Dekka Butter mit 8 Dottern und 14 Dekka Zucker recht flaumig ab, gibt Saft und Schalen von $\frac{1}{2}$ Limone, Schnee und 4 Eiweiss und einen Löffel Mehl dazu, füllt die Masse in den gut bebutterten Model und siedet sie eine Stunde in Dunst.

Oder: Man bäckt sie in Dunst, siehe S. 356, und gibt gestürzt Marillensalse oder dergleichen darüber.

Baumwollnudeln.

10 Dekka Butter werden mit 6 Dottern flaumig abgetrieben, dann kommt 1 Dekka Germ mit Obers aufgelöst, 4 Deciliter Mehl, etwas Zucker und Salz dazu. Nachdem der Teig gut aufgegangen ist, sticht man thalergrosse Kräpfchen ab, lässt sie in einem mit Butter ausgeschmierten seichten Casserol wieder gehen und gibt zum Backen 1 Deciliter siedendes Obers darüber. Man gibt Glut auf den Deckel, damit sie Farbe bekommen, und richtet sie an, wenn sie unten noch saftig sind.

Bebert.

Man verrührt einen Löffel Mehl mit etwas Obers, gibt Zucker nach Geschmack, Limonenschalen und Salz hinzu; sprudelt dann 8 Eidotter mit 1 Deciliter Obers ab und verrührt sie nebst dem zu Schnee geschlagenen Eiweiss mit dem Obigen recht glatt. Man füllt die Masse in eine Schüssel, stellt diese in eine Tortenform, die man centimeterhoch mit Sand bestreut hat, und bäckt sie.

Bergkoch.

Man sprudelt von $\frac{1}{2}$ Liter Obers, 8 Dottern und Zucker mit Limonengeruch nebst 5 Dekka Mehl eine Crème, rührt sie während des Auskühlens fort; mischt dann den festen Schnee von 4 Eiweiss dazu, unterlegt sie auf einer Schüssel mit Oblaten, zwischen welche man Marillensalse streicht und bäckt es. Von den übrigen 4 Eiklar schlägt man festen Schnee, mischt 21 Dekka Zucker mit Vanille dazu und thürmt diesen mit einem Löffel bergartig über die Crème und bäckt es kühl fertig.

Berlinerkuchen.

Ein Esslöffel feinstes Mehl, 2 Eidotter, $1\frac{1}{2}$ Tasse Milch, Salz, etwas gehackte Citronenschale, so viel süsse oder bittere gestossene Makronen, dass der Teig dickflüssig wird, zuletzt der Schnee von 2 Eiklar, werden auf einer mit heisser Butter ausgegossenen Omelettenpfanne rasch gebacken, dann mit Salse bestrichen, mit Hagelzucker und Mandel bestreut und schnell zu Tisch gebracht.

Beschamelbereitung.

Siehe Kunst des Kochens, S. 44.

Beschamelkoch.

Beschamel von 10 Dekka Mehl, 5 Dekka Butter und $\frac{3}{10}$ Liter Obers verrührt man während des Auskühlens mit einem Abtriebe von 5 Dottern und 10 Dekka Vanillezucker, bäckt es in einer Schüssel langsam gar, trägt es gleich auf und servirt Himbeer- oder Erdbeersaft dazu.

Mit Caramel. Man mischt in den Abtrieb zu vorstehendem Beschamelkoch Caramelzucker und 3 Dekka geriebene Mandeln, siedet oder bäckt das Koch in Dunst, stürzt es und gibt Caramelcrème herum.

Mit Chocolate. Man mischt eine Tafel Chocolate in den Abtrieb, siedet das Koch in Dunst und gibt einen Chocladeguss darüber.

Mit Früchtenguss. 12 Dekka feinstes Mehl wird mit siedender Butter auf der Herdplatte verrührt, bis es aufschäumt; es darf aber nicht Farbe bekommen; dann nimmt man es vom Feuer weg, verrührt langsam $\frac{1}{2}$ Liter siedendes Obers oder unabgerahmte Milch hinein, stellt es auf den Rand der Herdplatte und schlägt es zuerst da, dann an einer heisseren Stelle so lange mit der Schneeruthe ab, bis sich der Teig glatt vom Löffel löst. Hierauf rührt man denselben langsam, bis er kalt ist, und verrührt 6 Eidotter, 12 Dekka Vanillezucker und zuletzt den steifen Schnee von 6 Eiklar. Dieses Beschamel kann man entweder einfach in der Röhre auf einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel backen oder im Wasserbade in einer Form, die auch ausgestrichen ist, in Dunst backen. In letzterem Falle stürzt man das Beschamel. Zum Früchtenüberguss verwendet man etwas Marmelade, die in warmem Wasser aufgelöst wurde, indem man sie entweder über die Speise giesst oder in einer Saucière aufträgt.

Bettelmann.

Geriebenes Schwarzbrot oder Pumpernickel wird auf Butter geröstet, mit Rothwein gut durchfeuchtet und mit lieblichem Gewürz versetzt. (Pumpernickel braucht wenig oder gar kein Gewürz, da er ohnehin einen kräftigen Geschmack hat.) Dann giesst man noch etwas gezuckerten Rothwein darüber und lässt die Mischung leicht aufkochen. Auf je einen Teller voll Reibbrot schlägt man 2 Eidotter hinein, richtet es auf einer Schüssel an, bedeckt es mit dem mit Vanillezucker gesüssten Schnee von so viel Eiklar, wie man Dotter genommen und überbäckt es rasch. Man kann auch den Schnee mit etwas Compot oder Marmelade unterlegen oder Chocoladesauce dazu serviren. Diese der deutschen Küche entnommene Speise kann kalt oder warm verwendet werden.

Biscuitkoch.

Man rührt 7 Dotter mit 15 Dekka Zucker, Vanille oder Limonengeruch beiläufig eine halbe Stunde, gibt den Schnee von 4 Eiweiss und 8 Dekka Stärkmehl rasch dazu und siedet

es in Dunst. Gestürzt gibt man es mit Weichsel- oder Himbeerbeguss zu Tisch.

Oder: Man gibt zu dem flaumigen Abtriebe von 7 Dekka Butter, 4 Dottern und 5 Dekka Zucker mit Orangengeruch 7 Dekka Biscuitbrösel, mit Orangensaft befeuchtet und den Schnee von 3 Eiklar, siedet es in Dunst und gibt einen Ueberguss von warmem, mit Orangensaft vermischtem Wein, in dem 1 oder 2 Orangen in Stückchen geschnitten sind, oder Orangenchaudeau dazu.

Anderer Art. Man nimmt 12 Dekka gebackene Biscuits, giesst $\frac{2}{10}$ Liter Obers darauf und lässt es erweichen. Dann treibt man 5 Dekka Butter mit 4 Dottern ab, gibt das Biscuit hinein, zuckert es, gibt von 4 Eiweiss den Schnee dazu, schüttet es in ein Casserol und bäckt es in einem kühlen Ofen.

Mit Liqueur. 10 Dekka kleine Biscoten füllt man mit Salse zusammen, legt damit eine längliche Form aus, streut zwischen jede Lage gestiftelte Mandeln und sprudelt $\frac{4}{10}$ Liter Obers mit 4 Dotter, 1 ganzen Ei, 8 Dekka Vanillezucker und einem guten Esslöffel voll Mehl ab, schüttet es darüber und bäckt das Koch in Dunst. Dann gibt man Chaudeau mit Liqueurgeschmack dazu und kann auch etwas Liqueur über das gestürzte Koch geben.

Blamagekoch.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Liter Obers mit 12 Dekka geriebenen Mandeln auf, seiht es durch ein Sieb und lässt es kalt werden. Dann sprudelt man 8 Dotter mit 10 Dekka Vanillezucker und 2 Dekka Mehl mit dem Obers ab, füllt es in einen mit Zucker ausgestreuten Model, siedet es $\frac{1}{4}$ Stunde in Dunst und gibt schwarzen Chocolatebeguss herum.

Böhmische Krapfen.

Man nimmt 15 Dekka Butter, treibt selbe gut ab, dann kommen $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 5 Eierdotter, 5 Dekka feingeschnittene Mandeln, Zucker und Limonenschalen nach Belieben dazu und so viel gute Milch unter Zusatz von 3 Dekka Hefe, dass ein nicht zu fester Teig daraus wird. Man lässt selben aufgehen, formt nicht sehr grosse Stritzeln daraus, die man in Papiermodeln nochmals aufgehen lässt und aus dem Schmalze bäckt.

Aus der Pfanne genommen, bestreut man sie heiss mit Zucker und Zimmt, so dass sich eine Kruste bildet.

Brandteigbereitung.

Siehe Kunst des Kochens, S. 44.

Brandteigkipferln.

Man treibt einen Brandteig von 15 Dekka Butter, 8 Dekka Zucker, $\frac{4}{10}$ Liter Wasser, etwas Salz und 32 Dekka Mehl mit 4 Eiern und 4 Dottern ab. Davon macht man auf dem bemehlten Brette kleine Kipferln und bäckt sie, mit Ei bestrichen, im Rohr. Dicht mit Zucker bestreut, gibt man sie zu Rumobst u. dgl.

Brandteigkräpfchen.

Man bereitet Brandteig von $\frac{3}{10}$ Liter Milch, Wein oder Wasser und verrührt ihn ausgekühlt mit 3 ganzen Eiern und 3 Dottern recht gut, dann legt man davon mit einem in das heisse Schmalz getauchten Blechlöffel nussgrosse Kräpfchen in das Schmalz, indem man den Teig vom Löffel hinabstreift, schüttelt die Pfanne, damit sie auflaufen und bäckt sie schön braun. Nachdem man sie auf Löschpapier gelegt, damit das Fett abtropft, schneidet man einen Deckel ab, füllt Marillensalse in die Höhlung, gibt das abgeschnittene Stück wieder darauf, bestreut sie mit Vanillezucker und legt sie über eine Serviette auf die Schüssel. Zu ungefüllten Brandteigkräpfchen gibt man in einer Schale Himbeersalse oder mit Zucker roh eingerührte passirte Eier.

Brandteig-Spritzstrauben.

Brandteig von $\frac{3}{10}$ Liter Obers, 5 Dekka Butter und beinahe ebenso viel Mehl treibt man mit 5 ganzen Eiern ab füllt damit die in das heisse Schmalz getauchte Straubenspritze, steckt den Stempel an, drückt ihn langsam ein und fährt damit ober der Schmalzpfanne in die Runde, dass die hineinfallende Straube schneckenförmig zu liegen kommt und schüttelt die Pfanne, sobald die Straube eingedrückt ist. Wenn sie unten schön braun ist, dreht man sie mit dem Backlöffel vorsichtig um und bestreut sie beim Anrichten stark mit Zucker.

Von Wasserteig. Man kocht von 4 Deciliter feinem Mehl und Wasser mit etwas Rum ein recht dickes Koch, gib ein kleines Stück Butter hinein, rührt es während des Auskühlens damit und dann mit 6 ganzen Eiern recht gut ab. Füllt ungefähr 2—3 Esslöffel voll in die heisse Straubenspritze und verfährt weiter wie oben.

Brandteigstrauben.

Abgetriebenen Brandteig, wie zu den schmalzgebackenen Strauben, drückt man durch die Spritze als längliche Sträubchen auf das Backblech, bestreicht sie mit Ei, streut Hagelzucker darauf, bäckt sie im Rohr und servirt sie warm.

Brioche.

Von 15 Dekka Mehl, 2—3 Dekka Hefe und Milch macht man einen Brei und lässt ihn an einer warmen Stelle aufgehen. Unterdessen macht man auf dem Brette mit $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, 4 Eiern, 2 Dekka Zucker, etwas Salz, einigen Löffeln voll Obers und 20 Dekka blätterig geschnittener Butter den Teig an, gibt das Dampfel dazu und knetet ihn recht gut ab bis er sich zart anfühlt und an Händen und Brett nicht kleben bleibt. Dann legt man ihn in einen mit Mehl ausgestreuten, etwas erwärmten Topf, bedeckt ihn mit warmen Tüchern und einem Deckel und lässt ihn ungefähr 10 Stunden ruhig stehen. Hierauf knetet man ihn leicht ab, nimmt den vierten Theil davon weg, formt aus dem grösseren ein rundes Brot, in dessen Mitte man eine Vertiefung drückt, und steckt in diese, nachdem sie mit Ei ausgestrichen ist, den kleineren Theil, eiförmig geformt, bestreicht den Teig mit Ei, macht in dreifingerbreiter Entfernung schräge Einschnitte und gibt die Brioche gleich in den Backofen, der nicht geöffnet werden darf, so lange die Bäckerei in die Höhe steigt. Zum Ausbacken braucht sie über 1 Stunde; sie muss eine lichtbraune, resche Kruste bekommen, zweimal grösser werden und sehr leicht sein. Ebenso bereitet man auch kleine Kuchen, ganz gleich geformt, nur schneller gebacken, die man meistens lauwarm servirt.

Brotkoch.

15 Dekka unabgezogene, gestossene Mandeln, 15 Dekka Zucker, die Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, 3 Dekka Citronat, 5 Dekka

Brösel von Schwarzbrot, befeuchtet mit 2 Esslöffeln Rothwein, werden mit 6 Eidottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt; dann mengt man den Schnee von 4 Eiklar dazu, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Dunstform und lässt sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Wasserbade kochen. Man servirt zu dem Koch aus Rothwein bereiteten Chaudeau von $\frac{1}{4}$ Liter Wein, 5 Dottern und 14 Dekka Zucker.

Oder: Man befeuchtet 14 Dekka Brösel von schwarzem Brot mit gutem Weine und etwas Rum, treibt dann 7 Dekka Butter mit 2 Eiern, 4 Dottern und 7 Dekka Zucker ab, mischt Zimmt, Limonenschalen, 7 Dekka Mandeln und die Brösel dazu und bäckt es. Man kann gleichfalls Chaudeau oder warmen Wein als Beguss geben.

Von Grahambrot. 14 Dekka Zucker mit Pomeranzengeruch rührt man mit 4 Dottern, gibt 14 Dekka Brösel von Grahambrot mit Rum befeuchtet und Schnee von 4 Eiklar dazu, bäckt es und giesst mit Zucker, Orangenschalen und Gewürznelken gesottenen rothen Wein über das gestürzte Koch.

Brotpudding.

14 Dekka Butter werden flaumig abgetrieben; dann mengt man 8 Eidotter, 28 Dekka geriebene Haselnüsse, 28 Dekka geriebenes Schwarzbrot, 28 Dekka Zucker, etwas Citronenschale und den Schnee von 8 Eiklar bei. Der Pudding wird nicht gekocht, sondern in einer mit Butter ausgestrichenen Form bei schwacher Hitze durch $1\frac{1}{4}$ Stunden in der Röhre gebacken. Man stürzt ihn auf eine heisse Schüssel, zerschneidet ihn und giesst 1 Liter mit Zucker und Gewürz aufgekochten Wein heiss darüber.

Bröselteig.

Bereitung, siehe Kunst des Kochens, S. 47.

Butternudeln.

Abgeschlagenen Teig von 28 Dekka Mehl, 3 Dottern, 7 Dekka Butter, 2 Dekka Hefe, 2 Deciliter Obers, 2 Löffel Zucker und etwas Salz lässt man gehen, gibt ihn auf das Brett, drückt ihn dünn und schneidet viereckige Fleckchen davon, die man mit Butter bestreicht und zusammenrollt. Diese Würstchen

legt man in ein seichtes Casserol, in welchem etwas Milch mit Butter und Zucker aufgekocht wurde, bestreicht sie oben mit Butter und gibt Glut auf den Deckel, wodurch sie oben Farbe bekommen und unten saftig bleiben.

Butterteig.

Bereitung, siehe Kunst des Kochens, S. 45.

Butterteigkörnchen.

Messerrückendick ausgetriebener Butterteig wird in ganz kleine Formen gegeben, mit der Hand leicht angedrückt und das oben Herausstehende abgeschnitten. Dann füllt man fingerhoch Bohnen oder Erbsen hinein und bäckt die Körnchen auf einem Backblech im Rohr. Wenn sie fertig sind, stürzt man sie aus den Formen, wobei die Hülsenfrüchte herausfallen, lässt sie auskühlen und füllt sie mit gemischtem, in Zucker gedünstetem und abgetropftem Obst, oder mit Schlagsahne und Erdbeeren, oder mit irgend einer leicht stockenden Crème. Auch folgende Mischung kann als Fülle verwendet werden: Man passirt frische Früchte, z. B. Aprikosen oder Pfirsiche, und rührt das Mark mit dem gleichen Gewicht an Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde lang. Will man eine lebhaftere Färbung erzielen, kann ein Tropfen Alkermesssaft dazu gegeben werden.

Butterteigkröpfchen.

Ziemlich dünn ausgetriebenen Butterteig schneidet man in gleich grosse Flecken, bestreicht sie mit Fruchtsalse, legt sie behutsam aufeinander, rädert sie zusammen nochmals ab, bestreicht die Oberfläche mit Ei, bestreut sie mit Zucker, Mandeln oder Haselnüssen und bäckt sie.

Oder: Man sticht halbmondförmige Kröpfchen aus dem Teige aus, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Hagelzucker, bäckt sie und füllt sie erst erkaltet mit Fruchtsalse zusammen.

Butterteigschnitten.

Gut bereiteter Butterteig wird halbfingerdick ausgewalkt und mit einem warmen Messer in fingerlange und etwas breite Streifen geschnitten, diese mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und in einen ziemlich heissen Ofen gegeben.

Wenn sie aufgegangen, werden sie mit feinem Zucker bestreut, nochmals in den Ofen gegeben und schön goldbraun gebacken.

Mit Mandeln. Wenn die Schnitten getheilt und mit Eiern bestrichen sind, werden sie auf fein gestossene und mit eben solchem Zucker vermischte Mandeln gedrückt, was ziemlich fest geschehen kann, damit viele kleben bleiben, mit dieser Seite nach oben in eine mit Papier belegte Pfanne gelegt und im Ofen schnell gebacken.

Cabinetspudding.

Kalt. Man macht eine gewöhnliche Crème von $\frac{1}{4}$ Liter Obers und 6 Dottern und mischt, wenn er ausgekühlt ist, $2\frac{1}{2}$ Dekka Gelatine dazu; dann rührt man $\frac{1}{2}$ Liter fest geschlagenes Obers, nach Geschmack gesüsst, dazu. Diese Masse giesst man entweder halb in eine mit Wasser ausgespülte und mit Zucker ausgestreute Form, unterlegt geschnittene eingelegte Früchte, giesst dann die zweite Hälfte darüber und lässt es in Eis stocken. Oder man legt eine Glasschüssel oder eine Tortenform mit Biscuit aus und verfährt in gleicher Weise. Ist die Masse in der Glasschüssel, so wird sie nicht gestürzt; von der Tortenform wird vor dem Serviren der Reif weggenommen. Bevor man aufträgt, verrührt man $\frac{1}{4}$ Liter geschlagenes Obers mit Maraschino und Zucker und giesst es über den Pudding.

Warm. Von Bisquitmasse bäckt man 4 nur 1 Centimeter dicke Blätter und schneidet diese etwas kleiner als eine glatte Form, die man mit Butter austreibt und mit einer Papierscheibe belegt. Dann lässt man 14 Dekka Rosinen und 7 Dekka Weinbeeren, gereinigt und ausgesucht, mit einigen Löffeln voll Wasser, etwas Zucker und Maraschino anschwellen, übergiesst 14 Dekka eingesottene Weichseln mit Wasser und lässt sie auf einem Siebe abtropfen. Hierauf sprudelt man 1 Ei, 4 Dotter, 3 Deciliter Obers und 10 Dekka Zucker recht gut ab und gibt einige Esslöffel voll Maraschino dazu. Mit den Rosinen bestreut man nun gleichmässig den Boden des Modells, legt ein Biscuitblatt darauf, ohne sie zu verschieben und gibt über dieses einige Löffel voll vom Gesprudelten. Dieses bestreut man mit Rosinen und dem dritten Theile der Weichseln und legt ein Biscuit darüber, welches man ebenfalls begiesst, dann

so fort und über das vierte Blatt den Rest des Abgesprudelten. In Dunst gesotten und gestürzt, wird das Papier abgelöst und eine leichte Crème mit Maraschino dazu servirt.

Caramelaufauf.

10 Dekka Zucker lässt man in einem kleinen Casserol zergehen und gelb werden, kocht ihn hierauf mit 4 Deciliter Obers auf, lässt es erkalten und verrührt es dann langsam mit 7 Dekka Zucker und 2 Löffel Mehl, kocht es unter beständigem Rühren zu einem dicken Koch, dass man während des Auskühlens zu einem Abtrieb von 7 Dekka Butter und 5 Dottern mischt. Gibt zuletzt den Schnee von 5 Eiweiss dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Caramelkoch.

14 Dekka gestossenen Zucker lässt man gelb werden, gibt 6 Esslöffel voll feine Brösel dazu, kocht es mit 3 Deciliter siedendem Obers auf, rührt es, bis es sich von dem Casserol löst, und lässt es auskühlen, worauf man nach und nach 5 Dotter dazu rührt, dann den Schnee von 5 Eiklar und es in eine ausgeschmierte, mit Zucker ausgestreute Form füllt. In Dunst gesotten und gestürzt, gibt man Vanillecrème darüber.

Chaudeau-Aufauf.

Zu beliebigem Chaudeau von 5 Dottern gibt man, wenn er bis zum Erkalten gerührt worden, die 5 Eiweiss als Schnee und 1 Löffel Mehl und bäckt ihn in einer Schüssel.

Oder: Man rührt zu beliebigem Chaudeau von 5 Dottern ausgekühlt noch 3 Dotter mit 5 Dekka Zucker darunter, mischt gestiftelte Mandeln, Pistazien, gehacktes Citronat und den Schnee von 4 Eiweiss dazu und bäckt es auf einer Schüssel.

Unterlegt. In eine Schüssel gibt man reihenweise in Liqueur getauchte Biscuits, gut abgetropfte Pfirsichspalten und eingesottene Weichseln; bestreut es stark mit Zucker und häuft Chaudeau auf das Ganze, zu welchem man, nachdem er kalt geworden, den Schnee der 6 Klar gemischt hat, und bäckt ihn kurz. Oder man gibt mit Marillensalse bestrichene Biscuits auf die Schüssel, darüber Orangenchaudeau von 5 Dottern mit Schnee von 2 Klar gemischt und bäckt es.

Chocoladeauflauf.

Man treibt 7 Dekka Butter mit 4 Dottern, 7 Dekka Zucker mit Vanille und 10 Dekka geriebener Chocolate ab, mischt den Schnee von 4 Eiklar dazu und bäckt es in einer Schüssel, nachdem man es gut mit Zucker bestreut hat.

Chocoladekoch.

Mit Bröseln. Zu einem Abtriebe von 5 Dekka Butter, 2 oder 3 Dottern und 5 Dekka Zucker mischt man 7 Dekka Chocolate und mit Milch befeuchtete Kipfelbrösel und bäckt es in einer Form.

Doppelfärbig. Man rührt 10 Dekka Zucker mit 6 Dottern, gibt 10 Dekka gestossene Mandeln dazu und theilt es in zwei gleiche Portionen. Zu einer gibt man 7 Dekka geriebene Chocolate, zur anderen Brösel von einem Kipfel, mit Rum befeuchtet, Zimmt und Limonenschalen und zu jeder Portion die Hälfte Schnee von 4 Eiweiss. Man füllt zuerst die schwarze Hälfte in die Form, belegt es mit Oblaten, streicht Marillensalse darauf, gibt wieder Oblaten, dann den lichten Theil darauf und bäckt es in Dunst. Gestürzt kann man es mit Chocolatebeguss serviren.

Französisch. 12 Dekka Zucker, 12 Dekka abgezogene, geriebene Mandeln, etwas Citronenschale werden mit 10 Eidottern $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben; dann verrührt man 7 Dekka Chocolate, 1 abgerindetes, in Milch geweichtes, gut ausgedrücktes Milchlaibchen und den Schnee von 8 Eiklar. Es wird entweder in einer gut ausgestrichenen Dunstform im Wasserbade oder in einer ebenfalls sorgfältig ausgestrichenen Form bei mittlerer Wärme einfach gebacken. Man kann es mit Chocolatebeguss oder Vanillecrème serviren.

Als Mohr im Hemd. Man treibt 10 Dekka Butter flaumig ab, gibt nach und nach 6 Dotter mit 10 Dekka Vanillezucker und 10 Dekka sammt den Schalen geriebene Mandeln dazu; dann 6 Täfelchen geriebene Chocolate und zuletzt den Schnee von 4 Eiweiss. Man füllt die Masse in den Model und bäckt sie in Dunst (s. S. 356). Als Ueberguss spinnt man 16 Dekka Zucker recht dick, mischt ihn löffelweise zu festem Schnee von 3—4 Eiweiss und gibt Rum nach Geschmack dazu.

Chocoladeschaumkoch.

8 Dekka Zucker, 10 Dekka geriebene Chocolate und 5 Dotter rührt man flaumig, vermischt sie mit Schnee von 3 Eiklar und bäckt die Masse in einem mit Biscuit ausgelegten Model in Dunst.

Ohne Dotter. Man rührt 15 Dekka geriebene Chocolate mit 2 Eiweiss $\frac{1}{2}$ Stunde lang. Dann mischt man Schnee von 4 Klar und 8 Dekka Zucker dazu, worauf man es in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel, mit Zucker und Mandeln bestreut, bäckt.

Citronenaufauf.

4 Eidotter werden mit 6 Esslöffeln Zucker, von dem ein Theil vor dem Stossen auf einer halben Citrone gerieben wurde, mit dem Saft einer ganzen Citrone und einem gestrichenen Esslöffel voll Reismehl gut abgerührt, bis die Masse weiss und schaumig ist; zuletzt verrührt man den festgeschlagenen Schnee von 4 Eiklar und bäckt den Aufauf in einer tiefen, mit Butter ausgestrichenen Porzellanschüssel, in der er auch aufgetragen wird. Man muss diesen wie jeden anderen Aufauf rasch serviren, da er schnell zusammenfällt.

Citronatkoch.

Man treibt 8 Dekka Butter, 1 Ei, 4 Dotter, 10 Dekka Zucker, 8 Dekka mit Milch befeuchtete Semmelbrösel, 8 Dekka feingeschnittene Mandeln, 8 Dekka gehacktes Citronat $\frac{1}{2}$ Stunde lang ab, verrührt den Schnee von 4 Eiklar, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene Form, kocht es in Dunst und übergiesst es, wenn es gestürzt ist, mit Marmelade.

Citronatkuchen.

Ein Chaudeau von 8 Eidottern, $\frac{1}{4}$ Liter Weisswein, 20 Dekka Zucker, etwas Citronensaft und Citronenschalen wird kalt gerührt und mit dem Schnee von 8 Eiklar und 8 Dekka länglich geschnittenem Citronat vermischt, worauf die Masse in eine mit dünn ausgetriebenem Buttermteig ausgefüllte glatte Form gefüllt und im Rohr gebacken wird.

Crémekipferl.

Von 6 Kipfeln reibt man die Rinde ab, schneidet sie in der Mitte auseinander und nach der Länge durch, nimmt das

Weiche heraus, lässt jedoch an der Schnittseite etwas daran, füllt mit Mehl bereitete Chocladecrème in die Höhlung, legt die Stücke wieder aufeinander und weicht sie von aussen in Milch, worauf man sie in Ei und Bröseln dreht, in Schmalz bäckt und mit Vanillezucker bestreut.

Oder: Man bäckt Halbmonde von Biscotenteig, höhlt sie ein wenig aus und füllt sie erkaltet mit kalter Crème und überzieht sie mit Orangen. Glasur, siehe Torten glasiren.

Crémekoch.

In Dunst. Man sprudelt $\frac{3}{10}$ Liter Obers mit 6 Dottern, 10 Dekka Zucker mit Vanillegeruch und einem starken Kaffeelöffel Mehl zu Crème, rührt sie während des Auskühlens fort, mischt den Schnee von 6 Klar dazu, füllt die Masse in eine mit Biscuits ausgelegte Form, bäckt sie in Dunst und stürzt sie.

Unterlegt. Man gibt 7 Dekka eingesottene Früchte, würfelig geschnitten, oder 7 Dekka fein geschnittenes Citronat und Limonengeruch vor dem Schnee zur Crème, legt den Boden des Modells mit Citronat aus und gibt nach dem Stürzen Salsenbeguss herum.

Gebacken. Man sprudelt 4 Deciliter Obers, 6 Dotter 10 Dekka Zucker mit beliebigem Geruche und 1 schwachen Esslöffel Mehl zu Crème, rührt sie während des Auskühlens in Wasser gestellt fort, mischt dann den Schnee von 6 Eiweiss dazu, häuft es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel und bestreut es mit 6 Dekka gestiftelten, mit 6 Dekka Zucker gerösteten, ausgekühlt auseinander gebröselten Mandeln. Einen Theil derselben kann man auch, bevor man den Schnee zur Crème gibt, daruntermischen.

Unterlegt. Man füllt kleine Biscoten mit Marillensalse zusammen und legt sie in eine ausgeschmierte Schüssel, befeuchtet sie mit 2 Deciliter mit 1 Dotter und etwas Maraschino abgesprudeltem Obers, häuft dann die mit dem Schnee gemischte Crème darüber und bäckt sie 10 Minuten.

Oder: Man kocht 10 Dekka Zucker mit etwas Wasser, rührt 30 Dekka im Rohr erweichte Chocolate dazu, und wenn

sie glatt und glänzend ist, $\frac{3}{10}$ Liter kaltes Obers mit 4 Dottern, sprudelt Alles zu Crème und gibt es über die Biscuits und bäckt es wie Obiges.

Crémekröpfchen.

Kalt. Von Biscuitteig bäckt man kleine runde Formen, nimmt das Weiche heraus, füllt sie erkaltet gehäuft mit kalter Crème an, die man mit Hagelzucker und Mandeln bestreut.

Warm. Dünne Crème von $\frac{3}{10}$ Liter Obers, 3 Dottern und Zucker mit Vanille giesst man heiss über gleich grosse Würfel von abgeriebenen Semmeln und lässt sie stehen, bis sich die Crème eingezogen hat. Dann dreht man die Würfel in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und dreht sie in geriebene Chocolate.

Crémekuchen.

Grössere oder kleine Formen von Bröselteig oder Butterteig bäckt man hohl aus, indem man den Model mit Teig füttert, den inneren leeren Raum mit Schreibpapier bedeckt und mit kleinen Bohnen oder Erbsen vollfüllt und bei mässiger Hitze bäckt. Man nimmt die Füllung heraus und stellt die Form noch eine Weile ins Rohr, damit der Teig auch von innen Farbe bekommt. Diese Formen füllt man mit beliebiger warmer Crème mit Schnee, die man noch etwas ins Rohr stellt und überbäckt. Oder man füllt die erkalteten Formen, die man auch beiseiten kann, mit kalter, mit Obersschaum gemischter Crème von beliebigem Geschmack.

Crèmeschnitten.

Siehe Bäckerei.

Crémestrudel.

Ein ausgezogener Strudelteig bleibt 3 Stunden liegen, wodurch er abtrocknet. Dann schneidet man ihn in Stücke nach der Grösse eines Backbleches, das man mit zerlassener Butter bestreicht, mit einem Strudelblatt belegt, welches man ebenfalls mit Butter bestreicht und mit Vanillezucker bestreut. In dieser Weise werden 3 Blätter aufeinander gelegt, bei gelinder Wärme $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken und auf das Nudelbrett gestürzt. Inzwischen wird eine Crème bereitet aus $\frac{1}{2}$ Liter

Milch, 4—5 ganzen Eiern, einer Tasse Kaffee und Zucker nach Geschmack; man schlägt die Masse im Kessel auf Kohlenfeuer so lange, bis sie dick wird, ohne zu kochen, stellt den Kessel in kaltes Wasser und schlägt sie, bis sie lauwarm ist. Dann mengt man 2 Blätter aufgelöste Gelatine dazu, streicht sie durch ein Sieb und rührt, wenn sie ganz kalt ist, $\frac{1}{3}$ Liter festgeschlagenes Obers hinein. Dann wird der Strudel in viereckige Stücke geschnitten und so mit der Crème gefüllt, dass zwischen 3 aus je 3 Blättern bestehenden Stücken die Fülle zweimal eingestrichen ist.

Dalken, böhmische.

Man bereitet einen Hefenteig, indem man $\frac{1}{2}$ Liter Mehl mit etwas weniger Milch, 4 Dottern und 2—3 Dekka aufgegangener Hefe gut absprudelt, dann gibt man 5 Dekka zerlassene Butter und den Schnee von 2 Eiweiss dazu und lässt den Teig an einem warmen Orte gut gehen. Indessen stellt man den Dalkenmodel auf den warmen Herd oder über Glut und gibt in jede Vertiefung desselben einen Kaffeelöffel voll Rindschmalz. Wenn dieses recht heiss ist, gibt man vom gut gegangenen Teige 2 Esslöffel in jede Höhlung. Sobald eine solche Teigportion in der Höhe abtrocknet, bestreicht man sie mittelst Federn mit heissem Schmalze und dreht sie mit einer Gabel um. Wo man einen fertig gebackenen Dalken herausgenommen hat, gibt man gleich wieder Schmalz und, wenn dieses heiss ist, Teig hinein. Die zuerst gebackenen stellt man in das Rohr, damit sie nicht zusammenfallen, bis man fertig ist. Man legt sie mit Zucker bestreut in der Schüssel bergartig auf und servirt gedünstetes Obst oder Salse dazu, oder man bestreicht sie mit heisser Butter, dreht sie in gestossenem Zucker und Zimmt und legt sie in der Schüssel auf.

Gefüllte. Man gibt zwei und zwei der gebackenen Dalken mit Salse zusammen und zuckert sie gut, oder man gibt nur einen Löffel Teig in jede Vertiefung des Models, lässt sie auf einer Seite bräunlich backen, wobei die obere gleichfalls steif wird; gibt dann ein oder zwei eingesottene Kirschen oder etwas Powidl darauf, dann einen schwachen Teig darüber, dreht den Dalken, sobald diese Teigschichte steif geworden, mit der Gabel um, bäckt ihn auch unten braun und

nimmt ihn heraus. Man richtet diese Dalken gleichfalls auf der Schüssel an und zuckert sie gut.

Ohne Hefe. 14 Dekka Butter werden flaumig abgetrieben, dann rührt man langsam 7 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Liter Mehl, eine Prise Salz und den Schnee von 7 Eiern dazu, gibt mit einem silbernen Löffel Häufchen in das mit zerlassenem Rindschmalz angetropfte Dalkenblech und bäckt sie auf dem Herde.

Ohne Hefe, mit Gries. Man kocht $\frac{4}{10}$ Liter Gries mit 1 Liter Milch auf, rührt ihn ausgekühlt mit 3 Dottern, gibt Limonengeruch, Zucker und den Schnee der 3 Eiklar dazu, bäckt Dalken und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Ohne Hefe, mit Rahm. Man rührt 2 Deciliter sauren Rahm mit 5 Dottern, gibt den Schnee der 5 Eiklar, etwas Salz und 14 Dekka Mehl dazu und bestreut die gebackenen Dalken mit geriebenem Parmesankäse.

Ohne Hefe, mit Topfen. Dazu treibt man 4 Dekka Butter mit 2 Eiern und 3 Dottern ab, gibt fein gebröselten Topfen, 4 Deciliter Obers, etwas Salz und Zucker, Semmelbrösel und Mehl dazu, dass ein weicher Teig wird, bäckt davon Dalken und bestreut sie mit Zimmt und Zucker.

Dornbacher Koch.

5 Stück abgerindete Semmeln werden blattweise geschnitten, mit etwas Milch erweicht und passirt, mit 10 Dekka Butter abgetrieben, dann 7 Dotter nacheinander damit verrührt, 10 Dekka Zucker mit Limonenschalen und zuletzt der Schnee von 7 Eiweiss leicht beigemischt. Man füllt die Hälfte der Masse in eine gut bebutterte Backschüssel, belegt sie mit Oblaten, streicht Marillensalse darüber, füllt die andere Hälfte darauf und bäckt es langsam. Zuletzt gibt man gut gezuckerten Schnee, mit roth gefärbten, gestiftelten Mandeln bestreut, darüber und lässt ihn im Rohr jäh trocknen.

Dotterkoch.

Man treibt 12 Dekka Butter mit 5 Dottern recht flaumig ab, gibt 12 Dekka Zucker, 7 Dekka geschälte, geriebene Mandeln, so viel feine weisse Brösel, als der Teig verlangt, und von 3 Eiweiss den Schnee dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Mit *Chocolade*. 8 Dekka Butter treibt man mit 4 frischen und 4 hart gesottenen passirten Dottern ab, gibt 8 Dekka Zucker mit Vanille, 8 Dekka gestossene Mandeln und Schnee von 2 Eiklar nach und nach dazu, unterlegt es mit geriebener *Chocolade* und bäckt es.

Mit *Salse*. Zu einem Abtriebe von 5 Dekka Butter, 5 Dottern und 8 Dekka Zucker mischt man 8 passirte Marillen und den Schnee von 4 Eiklar, füllt es in einen mit *Biscuits* ausgelegten Model und siedet es in Dunst.

Ducatennudeln.

Man macht Teig von 25 Dekka Mehl, 3 Dottern, 6 Dekka Krebsbutter, 2 Dekka gut aufgegangener Germ, 2 Löffel Zucker, etwas Salz und dem nöthigen lauen Obers. Wenn er gegangen ist, sticht man nussgrosse Kröpfchen aus und lässt sie besser aufgehen. Zu 2 Deciliter Obers gibt man 4 Dekka Krebsbutter, lässt sie aufsieden und legt die Nudeln nicht zu nahe beisammen ein. Man bestreicht sie oben mit Krebsbutter, bestreut sie mit Zucker und gibt Glut auf den Deckel. Sobald sie oben Farbe haben, richtet man sie an und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Englischer Pfundkuchen (Pound-Cake).

Man treibt 50 Dekka Butter flaumig ab, mischt nach und nach 50 Dekka Mehl, 50 Dekka Zucker, Weinbeeren, grosse Cibe-ben, gehackte Limonenschalen, Citronat, all dieses zusammen-gewogen 50 Dekka, und 8 ganze Eier dazu. Man lässt ihn in einem mit Butter bestrichenen Tortenblech hellbraun backen und gibt ihn gut gezuckert zu Tisch. Sowohl warm wie kalt.

Erdäpfelbrot.

Ein Liter feines Mehl lässt man mit 4 Dekka Hefe und etwas lauer Milch verrührt aufgehen; gibt 7 Dekka Zucker, mit 7 Dekka Butter und, wenn man will, mit 1 oder 2 Dottern abgetrieben sowie $\frac{1}{2}$ Kilo passirte, gebratene Erdäpfel, mit etwas Mehl vermischt, sobald es aufgegangen ist, dazu. Schlägt die Masse gut ab und knetet sie wie Brotteig, bis sie Blasen bekommt und beim Herausziehen der Hände schnalzt. Dann knetet man den Teig auf dem mit Mehl bestreuten Brette gut ab, damit das Brot feinflöcherig wird, formt daraus einen

Wecken, legt ihn in ein mit bemehlter Leinwand ausgelegtes, langes Körbchen (einen Laib in ein rundes oder eine Schüssel) und deckt ihn mit der Leinwand zu. Wenn er gut aufgegangen ist, stürzt man ihn auf das mit Fett bestrichene, bemehlte Blech und bestreicht ihn vor dem Backen mit kalter und nach dem Backen mit warmer Milch.

Erdäpfeldalken.

Man kocht 6 grosse mehligke Erdäpfel, schält und zerdrückt sie; treibt 5 Deka Butter staubig ab, schlägt ein ganzes Ei und 3 Dotter hinein, verrührt jedes gut, gibt die Erdäpfel und etwas Salz dazu, staubt so viel Mehl daran, dass der Teig hält, und bäckt je einen Löffel voll mit Butter aus dem dazu bestimmten Model.

Erdäpfelknödel.

Gefüllte. Man passirt 5 mittelgrosse Erdäpfel, mischt ein Ei und so viel Mehl dazu, dass ein weicher Teig wird und rollt ihn fingerdick aus. Zugleich röstet man Zwiebel und Brösel in Butter, streut es auf, rollt es wie einen Strudel zusammen, schneidet Stücke davon, biegt die Ecken ein und formirt sie rund. In Salzwasser gekocht, schmalzt man sie mit Butter und Bröseln ab.

Gewöhnliche. Man rührt 4 Dotter, anfangs allein, dann mit passirten Erdäpfeln, dass ein weisser Teig wird, den man salzt und so viel Mehl beimischt, um Knödel formiren zu können, welche man in Salzwasser kocht und abgeseiht mit Bröseln oder auch mit Parmesankäse bestreut, mit Butter abschmalzt und zu Fleischspeisen mit Saucen gibt.

Mit Gries. Ungefähr 6 grosse Erdäpfel werden gekocht und gerieben. Dann brüht man $\frac{3}{10}$ Liter Gries mit siedender Milch ab, lässt es erkalten, mischt 2 Eier, Salz und die Erdäpfel dazu, formirt Knödel und kocht sie in Salzwasser. Sie werden mit gerösteter Zwiebel oder Bröseln mit Butter abgeschmalzen.

Feine. Man reibt 7 rohe, mittelgrosse, gewaschene und geschälte Erdäpfel und 9 gekochte von gleicher Grösse, mischt sie mit 2 ganzen Eiern und 1 Eidotter, Salz und etwas Mehl zu einem glatten, weichen Teige, formt Knödel und kocht sie in Salzwasser.

Man sollte stets einen Versuchsknödel einkochen.

Erdäpfelkoch.

14 Dekka Butter werden mit 6 Eidottern recht flaumig verrührt, dann zwei Hände voll gekochte und fein geriebene Erdäpfel darein gegeben, 10 Dekka fein gestossener Zucker, nebst dem zu Schnee geschlagenen Weissen von den Eiern behutsam damit verrührt, ein Casserol mit Butter bestrichen, das Koch darein gefüllt und langsam gebacken.

Anderer Art. 14 Dekka gekochte, mehligte Kartoffeln und 7 Dekka Butter werden im Mörser fein zerstoßen, dann in einen Weidling mit 8 Eidottern, 7 Dekka fein gestossenen, süßen und 2 bitteren Mandeln (nicht etwa 2 Dekka, sondern zwei einzelne!), 12 Dekka Zucker und etwas gehackter Citronenschale langsam abgetrieben. Dann verrührt man den Schnee von 4 Eiklar, füllt die Masse in eine mit Butter gut ausgestrichene Tortenform, bäckt sie darin, nimmt den Reifen ab und servirt schnell.

Erdäpfelkräpfchen.

Gefüllt, siehe Assietten.

Gewöhnliche. 6 grosse mehligte Kartoffeln kocht und zerdrückt man und macht mit 3 Dekka Butter, 1 Ei und 2 Dottern, Salz und Mehl einen Teig zusammen, sticht kleine Kräpfchen aus, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Oder, sogenannte Puffer bereitet man von 1 Kilo Kartoffeln, die man roh mit einer Zwiebel reibt und mit 1 Ei und Salz gut abtreibt. Hierauf werden sie mit einem runden Löffel in siedendes Schmalz geschöpft, mit dem Löffel aufeinander gedrückt und rasch gebacken. Man gibt sie zumeist zu Fleischspeisen mit Sauce oder als Auflage zu Gemüse.

Mit Hefe. 4—5 mehligte Kartoffeln brätet man, schält sie und passirt sie warm, mischt 4 Deciliter Mehl, 2 Dekka aufgegangene Hefe, Salz, das nöthige Obers und 2 Eier dazu. Wenn der Teig gut abgeschlagen ist, treibt man ihn aus, sticht runde Fleckchen aus, füllt sie mit Häufchen von fein geschnittenem Schinken wie Faschingkrapfen, lässt sie gut aufgehen, bäckt sie wie solche in Schmalz und bestreut sie mit Parmesankäse.

Mit Zucker. Man wiegt von gebratenen, geschälten, zerdrückten Erdäpfeln 14 Dekka, gibt ebenso schwer Butter

und Mehl und etwas Zucker mit beliebigem Geruch dazu und macht mit 2 oder mehr Dottern einen Teig zusammen, treibt ihn aus, sticht runde Fleckchen aus, die man mit Ei bestrichen in der Röhre auf dem Bleche bäckt.

Erdäpfelkuchen.

28 Dekka Zucker und 7 Dotter rührt man eine Viertelstunde, dann drei Viertelstunden mit dem Saft einer ganzen und den Schalen einer halben Limone; hierauf mischt man den festen Schnee von 6 Eiweiss und 14 Dekka Erdäpfel-Stärkemehl dazu, und bäckt es in dem mit Butter ausgestrichenen, mit Papier ausgelegten Tortenreif mässig heiss über eine Stunde. In der Form ausgekühlt, dann gestürzt, durchschneidet man den Kuchen den folgenden Tag mit einem Seidenfaden, streicht Marillensalse zwischen beide Theile, setzt sie aufeinander und überzieht ihn mit Glasur.

Erdäpfelnockerln.

Man verrührt gekochte Erdäpfel mit Milch und einem Stück Butter zu dünnem Purée und gibt bei $\frac{1}{2}$ Kilo Erdäpfel 2 Deciliter Gries dazu, lässt es zugedeckt eine halbe Stunde auf dem Herde stehen, damit der Gries anschwillt, fasst dann grosse Nocken heraus, die man mit Butter und Zwiebel abschmalzt.

Oder: Man gibt zu einem Abtrieb von 5 Dekka Butter einem Dotter, einem ganzen Ei und $\frac{1}{10}$ Liter saurem Rahm etwas Semmelbrösel, Parmesankäse, geriebene Erdäpfeln und Salz, bindet es in eine Serviette und kocht es in gesalzenem Wasser. Man sticht es dann mit einem Löffel zu Nocken ab, die man um das Fleisch legt, mit Käse bestreut und mit Butter abschmalzt.

Erdäpfelnudeln.

Abgeschmalzen. Heiss zerdrückte Erdäpfel salzt man, mischt ausgekühlt 1 Ei und so viel Mehl dazu als sie aufnehmen oder auch ein paar Löffel geriebenen Parmesankäse. Diesen Teig rollt man auf dem bemehlten Brette zu einer daumdicken Wurst, schneidet sie zu gleichen Stücken ab und rollt diese mit den Händen zu dünnen, zugespitzten Nudeln, die man eine Weile abtrocknen lässt, dann in Salzwasser oder

Suppe siedet, bis sie in die Höhe schwimmen. Man fasst sie mit dem Schaumlöffel heraus, gibt sie in heisse Butter mit Bröseln und röstet sie.

Anderer Art werden sie folgendermassen bereitet: Erdäpfel werden gesotten, geschält und durch ein Sieb passirt; dann misst man 1 Liter davon ab, knetet sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, 2 ganzen Eiern und etwas Salz auf dem Nudelbrett zu einem glatten Teig, formt eine Wurst, aus der man Stückchen schneidet, welche man zu Nudeln in beliebiger Grösse wälzt und in Salzwasser abkocht. Wenn sie gar sind, überspült man sie rasch mit kaltem Wasser, giesst heisse Butter darüber und servirt sie mit geschlagenen Eiern, Parmesan oder mit gestossenem Mohn und Zucker bestreut.

Gebacken. Teig von 28 Dekka gebratenen, zerdrückten Erdäpfeln, 28 Dekka Mehl, 14 Dekka Butter, etwas Salz, 8 Dekka Zucker und 1 Ei rollt man wie obigen zu Nudeln, röstet sie in heisses Schmalz gegeben schön braun, gibt sie nacheinander in ein weites Geschirr und giesst 2 Deciliter Milch, mit 2 Dottern und Zucker abgesprudelt darüber. Man stellt sie zugedeckt in das Rohr, bis sich die Milch eingesogen hat und bestreut sie mit Vanillezucker.

Andere Art. Frische, gute Kartoffeln werden gekocht geschält, passirt, gesalzen und dann gleich 3 Dotter darunter gemischt, grosse, fingerlange, daumendicke Nudeln daraus geformt, einpanirt und aus dem recht heissen Schmalz rasch herausgebacken, sonst zerfallen sie.

Erdäpfelsterz.

Mit Zucker und Zimmt. Schöne, mehligte Erdäpfel schält man und kocht sie vorsichtig mit Milch weich, bis sie sich zerdrücken lassen, dann stampft man sie gut ab wie ein Purée und rührt so viel Mehl daran, als sie aufnehmen. Macht aus diesem Teig mit dem Löffel grosse Nocken, die man in heisses Rindschmalz gibt, einmal aufkochen lässt, herausfasst und mit Zucker und Zimmt dicht bestreut, man häuft sie schichtenweise zu einem Berge an und kann noch etwas Fett darüber geben.

Erdäpfelstrudel.

4 Dekka Butter treibt man mit 2 Dottern und 2 Löffel saurem Rahm ab, mischt 4 Löffel passirte Erdäpfel, den Schnee

von 2 Eiklar und Salz dazu, streicht es auf Strudelteig von 3 Deciliter Mehl und rollt ihn zusammen. Man schneidet ihn zu dreifingerbreiten Stückchen ab, legt diese auf dem mit Fett bestrichenen und mit Mehl bestreuten Backbleche halb übereinander auf, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Rohre.

Erdäpfelspeisen mit Fleischfülle, siehe Assietten.

Erdbeerenkoch.

$\frac{3}{10}$ Liter Erdbeeren klaubt man gut durch, treibt sie durch ein Sieb und rührt sie mit 14 Dekka Zucker gut ab, dann werden sie über der Glutrecht dick eingekocht. Nun schlägt man von dem Weissen von 6 Eiern einen recht festen Schnee, gibt ihn nebst dem Saft von einer Citrone in die Erdbeeren und verrührt sie recht flaumig. Dann kommen von einer halben Citrone die Schalen recht fein gehackt darunter und das Ganze wird in einer mit Butter bestrichenen weissen Schüssel gebacken.

Falsches Mandelkoch.

14 Dekka Zucker, Limonenschalen und 4 Stück gestossene, bittere Mandeln rührt man mit 5 Dottern und gibt Schnee von 4 Eiweiss und 10 Dekka trockene Kipfelbrösel dazu. In Dunst gekocht und gestürzt, gibt man Chaudeau oder verdünnte Salse darüber.

Faschingkrapfen.

Bei Faschingkrapfen darf man sich nicht ganz genau nach dem Recepte halten, da man bei trockenem Mehl mehr laue Milch dazu nehmen muss als bei einem weniger guten Mehle. Die Hauptsache ist, dass der Teig leicht und ziemlich weich sein muss und an einem gleichmässig warmen Orte aufgehen kann. Doch darf die Temperatur wieder nicht zu heiss sein, damit die Krapfen nicht übergehen und säuerlich werden. Als Hebemittel kann man nur Presshefe empfehlen, die man vor der Verwendung mit etwas Milch, Zucker und Mehl, eventuell einem Eidotter vermengt, gut aufgehen lässt.

Abgeschlagene. Man sprudelt 4 Dotter, 1 Löffel Rum und 2—3 Deciliter laues Obers ab, während man 2 Dekka Hefe gut aufgehen lässt, gibt dann Beides sowie 5 Dekka warme Butter ohne Säure zu 28 Dekka gewärmtem, etwas ge-

salzenem Mehl und schlägt den Teig recht gut ab, wobei man von 1 Eiweiss Schnee dazu geben kann.

Anderer Art. Man sprudelt 7 Eidotter, 7 Löffel zerlassene Butter, 7 Löffel Milch ab, mischt das von 3 Dekka Hefe angesetzte Dampf dazu und schlägt 40 Dekka feinstes Mehl mit dieser Flüssigkeit zu einem glatten Teige ab. Sollte derselbe zu fest sein, so verdünnt man ihn mit zu Schnee geschlagenem Eiklar. Der Teig muss in der Wärme aufgehen, und dann ein zweites Mal, wenn die Krapfen ausgestochen und gefüllt sind.

Abgetriebener feiner Krapfenteig. Man treibt 7 Dekka Butter mit 6 Dottern ab, gibt, wenn es flaumig ist, 1 Löffel Rum, 1 Löffel Vanillezucker, 28 Dekka vom feinsten Mehle, etwas Salz, 2 Deciliter laues Obers und 3 Dekka mit Obers, Mehl und 1 Löffel Zucker aufgegangene Hefe dazu und schlägt den Teig ab, bis er sich vom Löffel löst.

Anderer Art. Man verrührt 14 Dekka Butter recht flaumig mit einem ganzen Ei und 6 Dottern, gibt dann $\frac{1}{2}$ Kilo lauwarmgestelltes, gesiebtetes, feines Mehl, $3\frac{1}{2}$ Deciliter lauwarmes Obers, etwas Salz und Zucker und 4 Dekka gut aufgegangene Hefe darein, verrührt Alles, und lässt es, an einen warmen Ort gestellt, nochmal so hoch aufgehen.

Gewöhnlicher Krapfenteig. Dazu nimmt man zu 2 Liter Mehl, etwas Salz, 6 Dekka Hefe mit Milch als Dampf eingerührt, 2 gesprudelte Eier, einige Löffel Rum, die noch nöthige Milch und 10 Dekka Rindschmalz. Man sticht die Krapfen grösser aus, füllt sie mit Zwetschken- oder Kirschen-salse und bäckt sie in Schweinschmalz.

Sobald ein oder der andere der angegebenen Krapfenteige gut abgetrieben oder abgeschlagen ist, bedeckt man die Schüssel mit einem lauen bemehlten Tuche und lässt ihn aufgehen, bis er beinahe das doppelte Volumen erreicht hat. Dann leert man den Teig auf das gleichfalls warme, bemehlte Brett, drückt ihn mit der bemehlten Hand flach und sticht mit dem grösseren Krapfenstecher runde Flecken ab; in die Mitte derselben gibt man eine Messerspitze voll Marillensalse und deckt ein anderes Fleckchen von gleicher Dicke so darauf, dass die Bodenseite des letzteren in die Höhe kommt. Jeder Krapfen wird nun mit einem etwas kleineren, in Mehl getauchten Krapfenstecher ausgestochen, auf ein bemehltes Tuch gelegt und mit einer

leichten, bemehlten Serviette zugedeckt. Nachdem der ganze Teig auf diese Weise verarbeitet ist, nimmt man die abgestochenen Reste zusammen und verfährt wie früher. Wird der Teig zu fest, so mischt man etwas laues Obers dazu und lässt ihn eine Weile an einem warmen Orte stehen, ehe man ihn weiter ebenso verwendet. Sobald die Krapfen an einem nicht zu warmen, aber vor Luftzug geschützten Orte langsam aufgehen, lässt man in einem emaillirten Casserol Rindschmalz heiss werden, so dass selbes 3 Centimeter voll ist. Wenn die Krapfen an einer Seite gegangen sind, wendet man sie um, damit sie auch auf der anderen besser aufgehen. Man legt dann die gut gegangenen Krapfen, mit der zuerst gegangenen Seite gegen unten gewendet, in das heisse Schmalz, aber nicht zu gedrängt, deckt das Casserol zu, bis das Schmalz zu zischen anfängt, worauf es Zeit ist, sie umzukehren. Im Anfange kann man das Casserol ganz wenig schütteln, damit die Krapfen in Bewegung sind. Nachdem man sie mit dem Backlöffel umgekehrt hat, deckt man sie nicht mehr zu. Wenn man die Krapfen gebacken herausfasst, legt man sie über Löschpapier in ein Sieb, dann werden sie, mit Zucker bestreut, auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gegeben und heiss servirt. Das beliebte weisse Rändchen bekommen die Krapfen, wenn man sie nicht sehr klein austicht und wenn sie gut gegangen, folglich leicht sind und schwimmen und man nicht zu früh versucht, sie umzuwenden. Wenn das Schmalz zu heiss oder zu seicht wird, gibt man wieder kaltes dazu.

Flammerie

ist eine in Norddeutschland häufig vorkommende kalte Speise bei welcher der Schnee roh bleibt. Sie wird kalt gestellt und so gegessen. Der Eischnee ist nichts als ein billiger Ersatz für Schlagsahne, so wie bei den hier üblichen Pasten, bei denen der hoch aufgetragene Eischnee von innen roh bleibt selbst wenn er obenauf eine leichte gelbliche Kruste hat. Man lässt 4 Tassen Milch mit Zucker, Rosinen, würfelig geschnittenem Citronat und zerbröckelten Makronen aufsieden, rührt 4 Esslöffel Reismehl mit kaltem Wasser ab und kocht es in die siedende Milch ein, bis die Masse dick wird. Dann zieht man sie auf dem Herde zur Seite, lässt sie etwas auskühlen, verrührt so schnell als möglich den festen Schnee von 4 Eiklar, füllt den

Flammerie in eine mit Wasser ausgegossene und mit Zucker ausgestreute, glatte Form und stellt ihn kalt. Sobald er gestockt ist, stürzt man ihn und giesst eine Fruchtsauce, die kalt sein muss, darüber.

Fleischknödel.

Man nimmt zur Hälfte gekochte und zerdrückte, zur anderen Hälfte roh geriebene Erdäpfel, mischt so viel Gries und das nöthige Salz hinzu, dass der Teig die Festigkeit wie zu Erdäpfelnudeln erhält. Dann bereitet man von ungekochtem Schweinfleisch, welches fein gehackt wird und welchem man Salz, Pfeffer und ein Ei beimengt, die Fülle. Von dieser Fülle nimmt man ein nussgrosses Stück, umgibt es mit dem Teig, in Art der Zwetschkenknödel, siedet selbe in Salzwasser und gibt sie zu Kraut oder sauren Rüben als Beigabe.

Fleischstrudel.

Bratenreste schneidet man fein, gibt sie zu angelaufenen Bröseln und Petersilie, mischt sauren Rahm und Dotter dazu und bestreut damit dick die Hälfte des mit Butter bestrichenen Teiges. Man rollt den Teig von der mit Fleisch bestreuten Seite angefangen zusammen, legt den schneckenförmig gedrehten Strudel auf das Blech und bestreicht ihn vor dem Backen mit Butter. Man gibt ihn als Vorspeise oder zu Gemüse als Beigabe.

Frankfurter Brenden.

Dieses Recept stammt von Goethe's Mutter und war das Lieblingsgericht ihres berühmten Sohnes, es ist eine Frankfurter Specialität: $\frac{1}{2}$ Kilo mit etwas Rosenwasser fein gestossene Mandeln werden mit $\frac{1}{2}$ Kilo gestossenem Zucker unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer so lange geröstet, bis sie sich trocken anfühlen. Dies wird in ein anderes, mit Zucker bestreutes Gefäss gethan, mit einem Tuche bedeckt und an einem kühlen Orte aufbewahrt. Den folgenden Tag arbeitet man diese Masse auf dem Brette mit 1 Eiklar und mit 6 Dekka feinem Mehl glatt, rollt sie zwei messer-rückendick aus und drückt selbe mit den mit Mehl bestaubten Holzformen aus. Nachdem sie nun noch 24 Stunden trocken liegen bleiben, werden sie auf einem heiss mit Wachs bestrichenen Backblech gebacken.

Französische Schnitten.

Ein am Vortage gebackenes Milchbrot wird in messer-rückendicke Scheiben geschnitten, in heisse Butter getaucht und im Bratrohr getrocknet. Dann legt man eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel mit diesen, mit Eingesottenem bestrichenen Scheiben aus, breitet eine zweite, eventuell eine dritte und vierte Schichte darauf und bestreut die oberste reichlich mit gehackten Mandeln und Citronat; dann giesst man ausgekühlten dünnen Chaudeau aus gewürztem und gesüsstem Rothwein darüber (2 Eidotter auf $\frac{1}{4}$ Liter Wein) und bäckt die Speise sehr langsam. Sie wird in der Backschüssel aufgetragen.

Frittaten.

Einfache. Frittaten, wie man sie zum Auslegen einer Form oder für die Suppe gebraucht, bereitet man von $\frac{1}{2}$ Liter Milch, halb so viel Mehl, etwas Salz und 2 Eiern. Man gibt das Mehl zuerst in den Topf, dann die Eier und nach und nach die Milch und schlägt und sprudelt den Teig sehr gut ab, dann lässt man die Frittatenpfanne, mit etwas Rindschmalz befeuchtet, heiss werden und gibt nur so viel von dem dünnen Teig in dieselbe, dass die Pfanne gleichmässig dünn bedeckt wird. Hat man zu viel Teig gegeben, so schüttet man ihn wieder zurück. Nun hält man die Pfanne über mässiges Feuer, bis der Flecken unten braun geworden ist, worauf man ihn mit dem Pfannenschäufel in die Höhe hebt, mit der rohen Seite in die Pfanne stürzt und etwas Schmalz nachgibt, sowie auch jedesmal, ehe man neu eingiesst. Jedenfalls ist einige Gewandtheit zum Backen der Frittaten nöthig, die erst mit der Uebung kommt.

Frittatenkoch.

Man bereitet feine Frittaten aus $\frac{3}{10}$ Liter Obers, 3 Eiern und 3—4 Löffel Mehl, schneidet sie zu Nudeln, bis auf einen Fleck, den man in den gut bebutterten Model gibt, darauf füllt man die Nudeln ein, streut gehackte Mandeln dazwischen und giesst $\frac{2}{10}$ Liter Obers mit 3 Dottern und 5 Deka Vanillezucker abgesprudelt darüber. Man siedet das Koch in Dunst, servirt es gestürzt und gibt Ananas oder Erdbeerensaft dazu.

Anderer Art. Man treibt 5 Dekka Butter mit 3 Dottern ab, gibt 6 Dekka gestiftelte Mandeln, Citronat, eine Hand voll Rosinen, den Schnee der 3 Eiweiss und die mit Rum oder Maraschino befeuchteten Nudeln von obiger Quantität dazu, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene Form, kocht es in Dunst, stürzt es und gibt Chaudeau herum.

Früchtenuflauf.

7 Dekka Butter lässt man zergehen und rührt dann einen aus 4 Kaffeelöffeln Mehl und 2 Deciliter Milch bestehenden Tropfteig so lange damit auf der heissen Platte ab, bis der Teig sich glatt und glänzend von der Schüssel löst. Der ausgekühlte Teig wird sodann mit 6 Eidottern, etwas Citronenschale, Zimmt, beliebigem Gewürz und Zucker nach Geschmack abgetrieben und der Schnee von 6 Eiklar damit verrührt. Von dieser Masse gibt man in eine mit Butter ausgestrichene Form so viel, dass der Boden bedeckt ist, rührt in das Uebrige Kirschen oder Weichseln, füllt es nach und bäckt es im Rohr.

Früchtenkuchen.

Man bäckt eine Kruste von Buttermehl und füllt sie mit frisch bereitetem Compot oder mit eingesottenen Früchten.

Oder: Man treibt 18 Dekka Butter, 2 Dotter und 8 Dekka Zucker ab, gibt 25 Dekka Mehl dazu und streicht es fingerdick auf ein Blech, gibt den Tortenreif herum, bestreicht den Teig mit Ei und bäckt ihn. Ausgekühlt, belegt man ihn mit eingesottenen Früchten, streicht gezuckerten Schnee von 3 Klar darüber und bäckt diesen bräunlich.

Mit Crème. Man bereitet Bröselteig von 21 Dekka Butter, 28 Dekka Mehl, 2 Dotter, etwas Salz, 1 Löffel Limonensaft und 2 Löffel saurem Rahm. Wenn der Teig gerastet hat, gibt man ihn auf eine Platte, legt einen Theil als wulstigen Rand herum, den man mit Ei bestreicht und stellt ihn in das Rohr. Sobald der Teig halb gebacken ist, belegt man den inneren Raum mit geschälten, halbirtten Pfirsichen oder Marillen, bestreut sie mit Zucker und bäckt den Kuchen fertig. Dann sprudelt man 2 Deciliter gutes Obers, 5 Dekka Zucker und 2 Dotter wie Crème, gibt sie in zwei Portionen über die Früchte und lässt sie jedesmal steif werden.

Oder: Man bereitet aus dem oben angeführten mürben Teig eine Kruste, die man erkaltet mit Erdbeer-, Himbeer-, Pfirsich- oder Marillenschaum mit Obers anfüllt und zu höchst mit schönen, frischen Beeren bestreut.

Englischer. Bröselteig, wie oben angegeben bereitet, treibt man halbcentimeterdick auf ein Backblech ohne Ränder aus, gibt eine Teigwulst als Rand herum und belegt den Teig dicht mit frischem Obste. Kirschen oder Weichseln werden nur von den Stengeln gezupft, Marillen oder Pfirsiche halbirt und geschält, Zwetschken halbirt, geschält oder nicht, gute Birnen oder Aepfel geschält, zu Spalten geschnitten, letztere mit Rosinen, gehackten Pignolen und Zimmt bestreut. Den fertigen gebackenen Kuchen schneidet man zu schiefen Vierecken und servirt ihn warm.

Wenn man ihn auf einer runden Platte bäckt, so gibt man, nachdem man das Obst mit Zucker bestreut hat, von Teigstreifen ein Gitter darüber, drückt, nachdem es mit Ei bestrichen ist, den überbogenen Rand darauf und bäckt ihn. In dieser Form wird der Kuchen meist kalt servirt.

Sächsischer. Von mürbem Teige gibt man ein Blatt über Papier auf das Blech, biegt den Rand auf, belegt es mit Kirschen oder geschälten und halbirten anderen Früchten. Rührt 3 Dotter mit 5 Dekka Zucker und 3 Löffel milden, sauren Rahm ab und mischt 5 Dekka fein geschnittene Mandeln und Schnee der 3 Eiklar dazu, streicht es über die Früchte, streut 1 Löffel Brösel darüber und bäckt es.

Früchtenkuchen, kleine.

Man bereitet Brösel oder Buttermteig (siehe S. 45—47), legt damit kleine Formen aus, füllt den Innenraum mit Bohnen oder Erbsen, die man sobald die Form gebacken ist, herausleert, erstere aber noch ein bischen in das Rohr stellt, damit sie auch innen steif werden. Solche Formen füllt man mit rohem, frischem Obst, das man sehr gut zuckert und servirt sie kalt. Oder man füllt die Formen mit Obst- oder Obersschaum und bestreut sie mit frischen Beeren. Oder man stellt sie mit Obst gefüllt 10 Minuten ins Rohr, damit dieses heiss werde und servirt sie warm.

Oder: Man gibt runde Fleckchen von Bröselteig auf das Blech, belegt sie mit geschälten, in 4 Theile geschnittenen

Marillen oder Pfirsichen; geschälten, halbirten Zwetschken oder mit ausgelösten Kirschen und bestreut sie mit Zucker. Man biegt den Teigrand auf und windet Papierstreifen herum, die man am Ende anklebt, und bäckt sie.

Früchtenpudding.

In $\frac{3}{10}$ Liter Obers gibt man 8 Dekka Zucker, 14 Dekka gestossene Mandeln und so viel Kipfelbrösel, als das Obers befeuchtet. Dies kocht man unter beständigem Rühren dicklich ein und lässt es auskühlen. Man treibt es dann mit 5 Dekka Butter, 4 Dottern und 1 Löffel voll Marillensalse ab, mischt 3 Dekka eingesottene schwarze Nüsse, 3 Dekka ausgelöste Kirschen, länglich geschnittene Arancini und den Schnee von 3 Eiweiss dazu, siedet es in einem Zapfenmodel in Dunst und servirt den Pudding mit Rum übergossen, den man anzündet, brennend.

Germbretzeln.

Man macht Teig von 28 Dekka Mehl, lauem Obers, $1\frac{1}{2}$ Dekka aufgelöster Hefe, Vanillezucker oder gestossenem Anis, den man gut knetet. Wenn er sich zu lösen beginnt, arbeitet man 10 Dekka Butter dazu. Man schneidet davon nussgrosse Stücke, rollt sie mit den Händen zu Stangeln und formirt Bretzeln, indem man eine Stange rund biegt, die Enden übers Kreuz legt, da, wo sie übereinander liegen, einmal dreht, gegen die Mitte biegt und dann die Spitzen seitwärts auf den Teig drückt. Man lässt sie auf dem Bleche gehen und bestreicht sie mit Ei, ehe man sie in den Ofen gibt.

Karlsbader. Von 7 Deciliter Mehl macht man mit 2 Dekka Hefe und lauem Obers den Teig nicht zu fest ab, gibt 7 Dekka Butter zerlassen dazu und knetet ihn recht fein und glatt, schneidet ihn zu 3 Dekka schweren Stücken und lässt sie $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Diese formirt man dann so viel als möglich ohne Stauben zu Bretzeln, lässt sie auf dem Bleche gut gehen, bestreicht sie vor und nach dem Backen mit Butter und servirt sie warm zu Thee.

Germbutterteig.

Man macht von beiläufig 35 Dekka Mehl auf 3 Dekka Hefe (Germ) gerechnet, die man mit Milch und Zucker aufgehen lässt, 3 Dekka Butter, 3 Dottern, Salz, Limonengeruch und

Obers einen weichen, zarten Teig, den man wie Strudelteig abknetet, bis er Blasen bekommt und etwas aufgehen lässt. Dann treibt man ihn aus und schlägt $\frac{1}{4}$ Kilo mit etwas Mehl abgeknetete Butter darein, wie bei Butterteig (siehe S. 45) und treibt ihn wie diesen dreimal aus und schlägt ihn zusammen; doch braucht man ihn nicht rasten zu lassen. Man verwendet diesen Teig zu mancherlei Speisen, insbesondere zu Obststrudel und dergleichen.

Andere Art. Man macht Strudelteig von $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, 1 Ei, 3 Dekka aufgegangener Hefe, der nöthigen Milch und Salz. Man lässt ihn warm bedeckt rasten, nach $\frac{3}{4}$ Stunden treibt man ihn dünn aus, bestreicht ihn mit warmer Butter, rollt ihn zusammen und lässt ihn auf dem Brette nochmals rasten. Nachdem er aufgegangen ist, wird er gebacken, und in Rädchen geschnitten, zur Fleischgarnirung verwendet.

Germflecken.

Hefeteig treibt man aus, legt die Hälfte auf das Backblech, streicht Salse darauf, deckt den anderen Flecken darüber und lässt ihn aufgehen. Man bestreicht ihn mit Schnee, streut Mandeln und Zucker darauf und schneidet ihn gebacken in Stücke.

Germkipfel.

Ohne Eier. 28 Dekka Mehl, $3\frac{1}{2}$ Dekka Hefe werden mit lauer Milch zu einem Teig verarbeitet, den man in der Wärme aufgehen lässt. Dann vermischt man auf dem Brett 28 Dekka Mehl, 14 Dekka Rindschmalz, 7 Dekka Butter, etwas Zucker und Salz und verarbeitet den Hefeteig tüchtig damit. Hierauf wird er in 32 Theile geschnitten, aus denen man viereckige Fleckchen walkt, die man mit Nussfülle belegt, zu Kipferln formt, auf einem mit Fett bestrichenen Backblech nochmals aufgehen lässt und, mit Ei bestrichen, bei mässiger Hitze hellgelb bäckt.

Feine. Man macht ein Dampfel von 2 Dekka Presshefe, 1 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel lauer Milch und 3 Esslöffel Mehl. Indessen dies aufgeht, verrührt man 7 Löffel zerlassene Butter, 7 Eidotter, 1 Esslöffel Zucker, eine Prise Salz, 28 Dekka Mehl und etwas laue Milch recht gut, schlägt das Dampfel im Weidling damit so lange ab, dass sich der Teig vom Koch-

löffel löst, dann lässt man ihn zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen. Darauf legt man auf einem bemehlten Brett Fleckchen aus, füllt sie mit gerührter Mandelfülle (4 Dotter, 12 Dekka geschälte, feingeriebene Mandeln, 12 Dekka Vanillezucker und Schnee von 3 Eiklar, gut abgerührt), legt sie auf ein mit zerlassener Butter bestrichenes Blech, bestreut sie mit feingehackten, schwach gesüßten Mandeln, lässt sie nochmals aufgehen und bäckt sie langsam. Dies ist der feinste Hefeteig, den es überhaupt gibt. Man kann ihn sogar zu Faschingskrapfen verwenden.

Gewöhnliche. Man nimmt 4 schöne Eier, wiegt ihr Gewicht Mehl, dann 3 Eier schwer Butter, den man flaumig abtreibt, gibt nach und nach je einen Eidotter mit einem Löffel Zucker in den Abtrieb, das vierte Ei gibt man ganz mit gleichfalls einem Löffel Zucker zuletzt hinein; dann noch 2—3 Löffel sauren Rahm, den man gleichzeitig mit etwas Mehl gibt und ebenso 3 Dekka gut aufgegangene Hefe. Nachdem der Rest des Mehles beigemischt ist, lässt man den Teig gut aufgehen, gibt ihn hierauf auf das bemehlte, warme Brett, treibt ihn vorsichtig aus, wobei man noch etwas Mehl beimischen kann, rädert viereckige Fleckchen ab, gibt auf ein Eck etwas Salse, dreht es kipfelförmig zusammen, bestreicht diese Kipfelchen mit Ei, bestreut sie mit Zucker und Mandeln, lässt sie noch etwas aufgehen und bäckt sie schön goldgelb.

Mit Rahm. 1 Liter Mehl, 4 Eidotter, 2 ganze Eier, 18 Dekka Zucker, 4 Deciliter Rahm, etwas Citronengeschmack, das nöthige Salz und ein Dampfel von 3 Dekka Presshefe werden auf dem Nudelbrett gut abgearbeitet, im Viereck geschnitten, mit Marmelade gefüllt und zu Kipferln geformt, die man auf einem mit Butter ausgestrichenen Backblech aufgehen und bei mässiger Hitze langsam backen lässt.

Germknödel.

Man macht ein Dampfel aus 2 Dekka Presshefe, 1 Esslöffel lauer Milch, 1 Kaffeelöffel Zucker und 2 Kaffeelöffeln Mehl und lässt es in einem Töpfchen aufgehen. Während dieser Zeit treibt man 14 Dekka Butter flaumig ab, mischt $\frac{1}{2}$ Liter feines Mehl, 1 ganzes Ei und 1 Eidotter, eine Prise Salz, das aufgegangene Dampfl und so viel laue Milch als nöthig bei

und schlägt den Teig mit dem Kochlöffel fein ab. Darauf lässt man ihn zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen, legt faustgrosse Stücke davon auf ein bemehltes Brett, formt sie rundlich und lässt sie nochmals etwas aufgehen. Diese Knödel müssen sehr sorgsam gekocht werden. Man legt sie in siedendes Salzwasser, worin sie eine Viertelstunde kochen, sie dürfen aber nicht auf dem Boden der Pfanne aufliegen. Sie werden mit zerlassener Butter begossen, mit gezuckertem Mohn bestreut und mit verdünntem Powidl (Pflaumenmus) servirt.

Germnudel.

In Dunst. Man schlägt von 7 Dekka Butter, 3 Dottern 1 Löffel voll Zucker, etwas Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Mehl und beiläufig $\frac{3}{10}$ Liter lauer Milch, von welcher man einen Theil mit 2 Dekka Hefe gut aufgehen lässt, einen weichen Germteig ab und lässt ihn in der Schüssel etwas gehen. Dann nimmt man ihn auf das bemehlte, warme Nudelbrett, drückt ihn mit den bemehlten Händen am Rande herum leicht nieder und sticht mit einem Krapfenstecher runde Fleckchen von solcher Grösse aus, dass 6 Stücke davon den Boden des glatten Modells bedecken, in welchen sie eingelegt werden, nachdem dieser mit Rindschmalz ausgestrichen ist. Man legt ihn damit halb voll und bestreicht dabei jede Lage mit Schmalz, stellt ihn an einen warmen Ort, bis der Teig aufgegangen und der Model voll ist, worauf man ihn 1 Stunde in Dunst siedet dann stürzt und eine Crème oder Salse oder Zwetschkenpfeffer dazu gibt.

Gebacken. Man macht ziemlich festen Hefeteig ohne Ei und schlägt ihn ab, bis er sich vom Löffel löst. Wenn der Teig gut gegangen ist, nimmt man ihn auf das bemehlte Brett, treibt ihn aus, sticht kleine längliche Krapfen ab und lässt sie zugedeckt aufgehen. Dann bäckt man sie in 2 Centimeter hohem Schmalz, dreht sie um und bestreicht sie mit aufgelöstem Powidl, streut geriebenen Lebkuchen oder Topfen darüber und schmalzt sie mit Butter ab.

Germteig.

Bereitung, siehe Kunst des Kochens, Seite 46.

Gerstelaufwurf.

15 Dekka Butter, 15 Dekka Zucker treibt man flaumig ab, gibt 8 Dekka Chocolate, Vanillegeruch und 6 Dotter nach und nach dazu; dann kommt ein von 4 Eiern bereitetes, in Milch gekochtes Reibgerstel und von 6 Eiweiss der Schnee darunter. Die Masse wird in der Kochschüssel im Rohr gebacken und schnell servirt.

Gerstel, ausgedünstetes.

Man bereitet von ungefähr $\frac{3}{10}$ Liter Mehl, das man auf das Nudelbrett schüttet und in der Mitte eine Grube macht, in die man etwas Salz und 3 ganze Eier gibt, einen festen Teig, den man gut abarbeitet und so viel Mehl dazu knetet, als er aufnimmt, wenn man das Brett damit bestreut. Zu kleinen Ballen geformt, reibt man diesen Teig auf dem Reibeisen, streut das Geriebene auf dem Brette aus, lässt es etwas übertrocknen, gibt es auf ein Backblech und röstet es im Rohre gelblich. Dann kocht man das Gerstel in siedende Milch ein, die man mit einem Stückchen Butter und Zucker vermischt hat, und lässt es im Rohre ausdünsten, bis sich die Milch eingesotten hat und das Gerstel gelbliche Krusten bekommt. Beim Anrichten streut man Zucker darüber und, falls es Jemand saftiger liebt, so gibt man kurz vorher noch etwas Milch daran und lässt es einige Zeit zugedeckt auf dem Herde stehen.

Gerstel, gedünstet (Tarhonya).

Man bereitet festes Reibgerstel aus Dottern und Mehl, trocknet es im Rohr, lässt es hierauf in Butter mit gehackten Champignons, Pfeffer und grüner Petersilie rösten und vergiesst es mit Suppe, damit die Körnchen leicht aufschwellen, doch dürfen sie nicht aneinander kleben. Man gibt es meist zu Fleischspeisen, doch kann es auch als Mehlspeise gegeben werden.

Gewürzkuchen, Lübecker.

$\frac{1}{4}$ Kilo Butter und $\frac{1}{4}$ Kilo feiner Zucker werden zusammengerührt und alsdann unter fortwährendem Rühren nach und nach das Folgende dazu gethan: 4 ganze Eier, 1 Theelöffel Zimmt, 1 Theelöffel gestossene Nelken, 1 Theelöffel gestossene Cardamomen, 8 Dekka geriebene Chocolate,

18 Deka grob geschnittenes Citronat, 18 Deka grob geschnittene Arancini, 20 Deka Korinthen, 10 Deka süsse, 4 Stück bittere Mandeln, grob geschnitten, Schale und Saft einer Citrone, $\frac{1}{2}$ Kilo Kaisermehl, 1 Theelöffel doppeltkohlensaures Natron in einer grossen Tasse kochender süsser Milch aufgelöst. Dieser Teig, welcher vorher sehr steif ist, wird nach dem Zuthun der Milch geschmeidig. Nachdem Alles gut durcheinander gerührt ist, kommt der Teig in eine mit Butter und Panirmehl ausgestrichene Springform und wird bei guter Hitze 1 Stunde gebacken.

Göttermehlspeise.

Man sprudelt von 1 Deciliter Obers, 3 Dottern, 3 Deka erweichter Chocolate, einem Kaffeelöffel Mehl und Zucker am Herde eine dicke Crème, bestreicht Biscuits auf der unteren Seite mit Rum und Marillensalse, taucht sie in Obers, legt sie in einer bebutterten Mehlspeisschüssel bergartig auf, giesst die ausgekühlte Crème darüber und auf diese noch gut gezuckerten Schnee von 6 Eiweiss und lässt es im Rohr blassgelb backen.

Grammelkolatschen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Grammeln werden mit dem Wiegemesser so fein zerschnitten, dass sie sich streichen lassen. Dann werden sie auf dem Brett mit $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, $\frac{1}{4}$ Kilo fein gestossenen abgezogenen Mandeln, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, 2 Eiern, etwas Citronenschale und beliebigem Gewürz (Zimmt, Nelken oder Vanille) und einer Prise Salz abgearbeitet. Zuletzt verdünnt man den Teig mit 2 Deciliter Weisswein; wenn die Grammeln sehr fett sind, nimmt man weniger Wein. Der Teig wird wie Linzerteig zu ausgestochenen Törtchen, die man mit Marmelade belegt, oder sonstigen Formen verwendet.

Grammelpogatscherl.

Man hackt $\frac{1}{4}$ Liter kalte Speckgrammeln sehr fein, mischt gleichviel feines Mehl dazu und arbeitet es auf dem Brett mit 1 Eidotter, 1 Löffel Wein, $1\frac{1}{2}$ Löffel saurem Rahm und 1 Deka in lauer Milch aufgelöster, mit etwas Mehl und einer Prise Zucker zu einem Dampfel gestellter Presshefe zu einem glatten Teige ab. Diesen walkt man aus, schlägt ihn

wie Buttermilch dreimal zusammen, wälkt ihn dann nochmals stark messerrückendick aus, sticht runde Formen im Durchmesser von 5—6 Centimeter aus, legt sie auf das Backblech und lässt sie aufgehen. Dann werden sie sternförmig eingeschnitten, mit Eidotter bestrichen und in der heissen Röhre goldgelb gebacken.

Griesauflauf.

5 gehäufte Esslöffel voll Gries kocht man mit etwas mehr als doppelt so viel Obers weich, dann treibt man 5 Eier mit 10 Dekka Zucker mit beliebigem Geruch flaumig ab, gibt den überkühlten Gries hinein, mischt den Schnee der 5 Eiweiss darunter und bäckt den Auflauf in einer Schüssel. Man gibt Compot oder Fruchtsaft dazu.

Griesknödel.

Abgebrannt. Man lässt würfelig geschnittene Semmel mit feiner Petersilie rösten, gibt $\frac{1}{2}$ Kilo Gries dazu, röstet ihn auch eine Weile mit und stellt ihn zum Auskühlen beiseite, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Einkochen brüht man 3—4 Deciliter siedendes Wasser darüber, salzt es und macht ziemlich grosse Knödel, die man in Salzwasser kocht und zu Selchfleisch und dergleichen gibt.

Abgetrieben. Mit $\frac{1}{2}$ Liter siedender Milch brennt man 4 Deciliter Gries ab, lässt ihn auskühlen, worauf man ihn zu 5 Dekka Butter in eine Schüssel gibt und abtreibt. Erkalte rührt man 4 Eier dazu, macht davon 15 Knödel und kocht sie in gesalzenem Wasser. Man gibt sie mit Parmesankäse abgeschmalzen oder mit Semmelbröseln und Butter zu Zwetschkenpfeffer zu Tisch.

Mit Erdäpfel. $\frac{3}{10}$ Liter mit Milch abgebrühten Gries verrührt man erkalte mit 2 Eiern und 4—5 zerdrückten Kartoffeln, formt daraus Knödel, kocht sie in Salzwasser und gibt sie mit Butter und Bröseln abgeschmalzen zu Tisch.

In die Suppe, siehe Suppenspeisen.

Grieskoch.

5 gehäufte Esslöffel voll Gries kocht man mit Milch weich und dick und rührt ihn während des Auskühlens mit 5 Dekka Butter und dann mit einem Abtrieb von 4 Dottern,

3 Löffel Zucker mit Geruch und mischt zuletzt den Schnee der 4 Eiern nur leicht darunter. Man bäckt es in einen bemehlten Model gefüllt und kann es mit Salse oder Fruchtsaft serviren.

Oder: Man gibt 3 Dekka geriebene Mandeln dazu, kocht es in Dunst und gibt es mit Ueberguss zu Tisch.

Grieskröpfchen.

Man kocht Gries mit Milch, Zucker und etwas Butter dick und weich und streicht ihn zum Erkalten fingerdick auf ein mit Fett bestrichenes Blech. Man formirt Würstchen oder sticht den Gries mit dem Krapfenstecher aus, erwärmt das Blech, um die Fleckchen abnehmen zu können, dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Chocolate oder Vanille.

Oder: Man treibt den etwas gesalzenen Gries mit Krebsbutter und Eiern ab, macht Würstchen davon, die man in mit Ei befeuchtete Oblaten dreht, dann in Ei und Brösel und bäckt sie.

Gries in der Milch.

6 Esslöffel Gries sprudelt man mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Milch dünn ab, giesst dies zu $\frac{3}{4}$ Liter siedender Milch, lässt es langsam kochen, bis der Gries weich ist, und kann ihn, mit Butter bestrichen, im Rohre Rammeln bekommen lassen oder mit Zucker brennen.

Griesnockerln.

In der Milch. 8 Dekka Butter treibt man mit 2—3 Eiern ab, mischt $\frac{3}{10}$ Liter Gries darunter und lässt es $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, davon kocht man kleine Nocken in gezuckerte Milch mit Vanillegeschmack ein.

Geröstet. 6 Dekka heisses Rindschmalz brennt man über $\frac{1}{2}$ Liter Gries, dann macht man ihn mit siedendem Wasser zu einem ziemlich weichen Teige, lässt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, worauf man davon grosse Nocken in siedendes, gesalzenes Wasser einkocht. Wenn sie gekocht und abgeseiht sind, röstet man sie in Rindschmalz auf einer Seite schön braun.

In die Suppe, siehe Suppen.

Griesnudeln.

Zu $\frac{1}{2}$ Liter Gries mischt man etwas Mehl und Salz, bröseln ihn mit 8 Dekagramm Rindschmalz ab und macht es mit 2 grossen Eiern zu Teig, welchen man fingerdick austreibt, zu dreifingerbreiten Streifen und diese zu fingerbreiten Nudeln schneidet. Man legt diese in $1\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch in einem flachen Geschirre ein, gibt 5 Dekagramm Zucker darauf und stellt es, wenn sie aufkochen, in das Rohr, damit die Nudeln oben und unten schön braun werden. Man sticht sie erst beim Anrichten auf, wobei man Zucker darüber streut und Milch besonders dazu gibt.

Griesschmarrn.

$\frac{1}{4}$ Liter Gries kocht man in $\frac{1}{2}$ Liter Milch ein, kocht ihn bei mässiger Hitze, bis er ganz dick ist, worauf man Zucker im Rindschmalze bräunt, den Gries dazu gibt und die Rammeln fleissig aufsticht. Ebenso kann man ihn ohne Zucker bereiten und gekochte, gedörrte Zwetschken und Birnen dazu geben.

Auf andere Art. Man schneidet 2 Semmeln in ganz kleine Würfel, vermengt sie mit $\frac{1}{3}$ Liter Gries, begiesst sie mit 4—6 in $\frac{2}{3}$ Liter Milch oder Obers abgesprudelten Eiern, gibt sie gut durchweicht in heisse Butter, salzt sie etwas und verfährt weiter wie mit jedem andern Schmaren.

Griesstrudel.

Einfacher. Ein halbes Liter feines Mehl wird mit 1 Ei, 2 Dekagramm Butter, einer Prise Salz und so viel lauem Wasser, als nöthig, auf einem Brette so lange abgearbeitet, bis der Teig Blasen wirft. Dann formt man ein Laibchen daraus, das man eine Stunde zugedeckt rasten lässt. Darauf wird der Teig auf einem Tuch in der gewöhnlichen Weise ausgezogen. Zur Fülle röstet man ein halbes Liter Gries mit 14 Dekagramm Rindschmalz und 4 Esslöffeln Semmelbrösel gelblich, überbrüht die Masse mit einem halben Liter siedendem Salzwasser und lässt die Feuchtigkeit unter fortwährendem Rühren auf dem Herd verdunsten. Ist diese Fülle ausgekühlt, so streicht man sie auf den Strudelteig, rollt denselben zusammen und drückt Stücke in beliebiger Grösse mit dem Stiel eines Kochlöffels ab. Man muss darauf sehen, dass die Enden gut schliessen,

sonst kocht sich die Fülle heraus. Die Strudel werden in Salzwasser gekocht, mit gerösteten Semmelbröseln und gebräunter Butter dressirt.

Feiner. Wenn der Teig auf die obige Weise bereitet ist, verrührt man 10—12 Deka Butter mit 4 ganzen Eiern recht flaumig, gibt $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm, etwas Salz und gut $\frac{1}{4}$ Liter Gries dazu; es muss einen ziemlich dicken Brei bilden. Nun wird der Teig ausgezogen, die dicken Enden abgezupft, die Fülle gleich darauf gestrichen, zusammengerollt und auf vierfingerbreite Stücke abgeschnitten. Diese werden in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, darinnen abgekocht, doch muss dasselbe sehr reichlich vorhanden sein, indem die Strudeln sonst zerfallen, dann auf eine Schüssel mittelst eines Backlöffels herausgehoben, Semmelbrösel in Butter braun geröstet und die Strudeln damit bestreut.

Gebacken. Wird ganz auf die Art der gekochten Griesstrudeln bereitet, nur wird etwas weniger Gries zur Fülle genommen. Wenn der Strudel zusammengerollt ist, wird er gedreht und in ein gut mit Butter bestrichenen Casserol gelegt, mit einem eisernen, mit Glut bestreuten Deckel bedeckt, über frische Glut gestellt und eine halbe Stunde lang gebacken. Nun nimmt man den Deckel weg, giesst $\frac{2}{3}$ Liter Milch darüber, deckt ihn wieder zu und lässt ihn gar backen. Beim Anrichten wird er gleich dem Rahmstrudel auf eine Schüssel gehoben, mit Zucker bestreut und Milch beigegeben.

In die Suppe, siehe Suppen.

Grütze, rothe.

$\frac{1}{2}$ Liter Himbeeren und $\frac{1}{2}$ Liter Johannisbeeren, gemessen, nachdem sie sorgfältig geputzt wurden, werden mit kaltem Wasser abgeschwemmt, mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser ausgekocht und durch ein Tuch passirt. Dann kocht man den Saft mit 25 Deka Zucker auf und rührt 20 Deka Reismehl langsam, nicht auf dem Feuer, aber heiss ein. Dieser Brei wird in eine mit kaltem Wasser ausgespülte, tiefe Porzellan- oder Glasschale gefüllt, kaltgestellt und nach einigen Stunden gestürzt. Man gibt kaltes Obers dazu oder legt einen Kranz von geschlagenem Obers darum.

Gugelhupf.

Abgeschlagener. Man sprudelt 2—3 Dekka Hefe mit Milch, etwas Mehl und 2 Löffel Zucker zu dünnem Dampf ab und lässt es aufgehen. Dann siebt man 1 Liter erwärmtes Mehl in die Schüssel, gibt etwas Salz und Limonenschale, 2 oder 3 Dotter mit 1 Deciliter Milch abgesprudelt, 8 Dekka lauwarmer Butter oder 6 Dekka Rindschmalz und das Dampf dazu und mischt es zusammen; ist es nicht weich genug, gibt man noch, ehe man den Teig abschlägt, Milch nach, und wenn er schon gut abgeschlagen ist, 3 Hände voll Rosinen dazu. Die Gugelhupfform streicht man gut mit Butter oder Rindschmalz aus, bestreut sie mit Bröseln und gestiftelten Mandeln, macht sie mit Teig halb voll und lässt diesen aufgehen, bis sie voll ist. Man bäckt ihn fast 1 Stunde lang und bestreicht ihn während des Backens einmal mit Butter. Wenn er sich von der Form zu lösen beginnt, ist er ausgebacken, er wird sogleich gestürzt und heiss mit ein paar Löffel Rum begossen.

Abgetriebener. 15 Dekka Butter treibt man mit 4 Dottern, oder 3 ganzen Eiern und 4 Dekka Zucker recht flaumig ab. Dann rührt man 30 Dekka Mehl, $\frac{1}{10}$ Liter Obers und das gegangene Dampf von 2—3 Dekka Hefe dazu. Schlägt den Teig $\frac{1}{4}$ Stunde recht gut ab, gibt Rosinen dazu, füllt ihn in das gut bebutterte ausgebröselte, mit halben geschälten Mandeln ausgelegte Becken, lässt ihn doppelt so hoch aufgehen und bäckt ihn langsam im Rohr.

Mit Erdäpfeln. Zu Hefeteig von $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 3 Dekka Hefe, 2 Deciliter Milch, 6 Dekka Zucker, etwas Salz, 3 Dottern und 7 Dekka Rindschmalz gibt man 4 mittelgrosse, in Dunst gekochte Erdäpfel, warm zerdrückt, und wenn der Teig abgeschlagen ist, 7 Dekka fein geschnittene Nüsse, 7 Dekka Rosinen und gestossenen Anis, Zimmt und etwas Ingwer, lässt ihn im Gugelhupfmodel gehen und bäckt ihn.

Kaisergugelhupf. 14 Dekka Butter treibt man mit 6 Dottern und 10 Dekka Zucker ab, gibt 25 Dekka vom feinsten Mehl, 2 Dekka Hefe mit 1 Deciliter gute Obers als Dampf, Salz, Vanillegeruch, dann den Schnee von 4 Eiklar dazu und lässt den abgeschlagenen Teig in der mit halben Mandeln ausgelegten Form langsam gehen und bäckt ihn bei mässiger Hitze.

Mandelgugelhupf. Zu abgetriebenem Gugelhupfteig wie der vorstehende gibt man 10 Dekka geriebene Mandeln, dafür um 5 Dekka weniger Mehl und verfährt im Uebrigen wie bei jedem anderen Gugelhupf.

Rumgugelhupf. Man bereitet abgetriebenen Hefenteig von 14 Dekka Butter, 5 Dottern, 5 Dekka Zucker mit Orangeruch, 2 Dekka Hefe als Dampfel, 28 Dekka Mehl und dem nöthigen Obers, gibt 10 Dekka Rosinen und etwas gestiftelte Mandeln dazu und bäckt ihn, ohne die Form auszustreuen. Während er bäckt, kocht man 20 Dekka Zucker mit Wasser, bis er sich spinnt, gibt Saft von 2 Orangen und 3 Esslöffel Rum dazu, giesst es warm über den gestürzten, warmen Gugelhupf und lässt ihn erkalten.

Wiener Gugelhupf. Man treibt 15 Dekka halb Butter, halb Rindschmalz ab, nimmt davon zum Ausstreichen der Form und streut sie mit gestiftelten Mandeln aus. Zu dem Abtriebe gibt man 4 Dotter, 6 Dekka Zucker mit Geruch, mischt dann gegangenes Dampfel von 3 Dekka Hefe, 25 Dekka feinstes Mehl und das nöthige Obers und nach $\frac{1}{4}$ Stunde Abschlagen Schnee von 2 Eiweiss und je 3 Dekka Rosinen und 3 Dekka Weinbeeren dazu.

Gugelhupf ohne Hefe.

15 Dekka Butter werden flaumig abgetrieben, dann verrührt man langsam 4 Eier, 15 Dekka auf einer Citrone abgeriebenen Zucker, 30 Dekka Mehl, 4 Esslöffel Obers und zuletzt 6 Gramm Natron und 15 Gramm Weinstein. Kein Salz. Die Form wird stark mit Butter ausgestrichen und mit Zucker ausgestreut.

Sehr feiner. 25 Dekka gesiebter Zucker werden mit 10 Eidottern, dem Saft und der fein gehackten Schale einer Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann mischt man in kleinen Portionen 13 Dekka Reismehl, 1 Esslöffel feinstes Mehl und den festgeschlagenen Schnee von 4 Eiklar bei. Worauf der Gugelhupf in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgestreuten Form sehr langsam bei gleichmässiger Wärme gebacken wird.

Haidenstrudel.

1 Kilo feines Haidenmehl, etwas Salz, wird mit siedendem Wasser, in welches 3 grosse Esslöffel Fett gegeben wurde,

abgebrüht. Das Ganze muss mit einer besonderen Schnelligkeit geknetet und messerrückendick ausgewalkt werden so lange die Masse noch heiss ist, da sonst der Teig bricht. Als Fülle wird $\frac{1}{4}$ Kilo Butter, etwas Salz, 5 ganze Eier, flaumig abgerührt, und $\frac{1}{2}$ Kilo weicher Topfen mit etwas saurem Rahm dazu gemengt, damit sich dieselbe auf den Strudelteig leicht streichen lässt. Nachdem der Strudel zusammengerollt wurde, gibt man denselben in eine gut ausgeschmierte Form, begiesst ihn mit saurem Rahm und bäckt ihn bei guter Hitze.

Hallernudeln.

Man nimmt 14 Dekka Mehl, vermengt es vorsichtig mit 7 Dekka zerlassener Butter, gibt nach und nach 3 Eierdotter und 6 Löffel voll Milch in die Masse, zuletzt 3 Löffel voll gegangener Hefe, etwas Salz, schlägt den Teig gut ab, nimmt mit dem Löffel recht kleine Nudeln heraus, lässt sie auf dem Brette aufgehen und bäckt sie dann in einem gut bebutterten Casserol schön braun. Man servirt sie mit Zucker oder gibt Crème dazu.

Halternudeln (Vorarlberg).

Man röstet $\frac{2}{10}$ Liter Gries mit einem nussgrossen Stück Butter, giesst ihn mit $\frac{4}{10}$ Liter siedender Milch auf und lässt ihn ausdünsten. Inzwischen rührt man 5 Dotter mit 1 Esslöffel voll Zucker flaumig und gibt den ausgekühlten Gries sowie $1\frac{1}{2}$ Dekka gut aufgegangene Hefe dazu; treibt es noch etwas ab, vermischt es mit dem Schnee von 2 Eiweiss und staubt etwas Mehl darunter, damit man auf dem gut bemehlten Brette dicke Nudeln ausmachen kann. Man lässt sie 1 Stunde aufgehen, hebt sie mit einem flachen Messer in heisses Schmalz, wälzt sie gebacken in Zucker und Zimmt und servirt sie heiss.

Haselnusskoch.

Zu einem Abtrieb von 8 Dekka Butter, 4 Dottern, 8 Dekka Vanillezucker und 8 Dekka ungeschält geriebenen Haselnüssen gibt man 1 Löffel Mehl, den Schnee von 3 Eiweiss und siedet die Masse in Dunst, stürzt sie und servirt sie mit Kaffee-crème.

Von gerösteten Haselnüssen. Man röstet 14 Dekka geschälte Haselnüsse mit Zucker, stösst sie fein, gibt sie zu

einem Abtriebe von 3 Dekka Butter, 4 Dottern und 7 Dekka Zucker, ferner 1 Rundsemmel, würfelig geschnitten, mit Obers befeuchtet und den Schnee von 3 Eiweiss dazu, siedet oder bäckt es in Dunst und gibt Caramelcrème darüber.

Gebacken. Man kocht 10 Dekka gestossenen Zwieback mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch zu Brei, rührt während des Auskühlens 15 Dekka gestossene Haselnüsse, 15 Dekka Zucker, dann 4 Dotter und den Schnee der 4 Eiklar dazu. In einen ausgebröselten Model gefüllt, stellt man es $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Speisen in das Rohr, servirt es gestürzt und gibt Marillensalse oder dergleichen dazu.

Hasenöhr.

Zu $\frac{1}{2}$ Liter Auszugmehl mischt man $\frac{1}{4}$ Liter Semmelmehl, salzt es etwas, gibt 4 Dekka Butter in siedende Milch, macht damit einen weichen Teig und lässt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde rasten. Dann treibt man ihn messerrückendick aus, radelt ihn zu handbreiten verschobenen Vierecken und bäckt sie in Rindschmalz. Sie laufen hoch auf, daher sie innen hohl sind. Man zuckert sie und gibt Ribisel oder dergleichen dazu oder gibt sie zu Gemüse als Auflage.

Himbeerkoch.

Wird wie Erdbeerenkoch bereitet. Siehe dieses.

Himbeeruchen.

Von $\frac{1}{8}$ Kilo Mehl, 15 Dekka Butter, 5 Dekka Zucker und 2 Dottern wird ein Teig gemacht, rund ausgewalkt in ein Tortenblatt oder Kuchenblech gelegt und gebacken. Wenn dies geschehen, wird der ausgekühlte Kuchen mit Himbeermarmelade bestrichen, von 5—6 Eiklar sehr fester Schnee gleichmässig darauf gestrichen und durch einige Minuten nochmals gebacken, so dass der Schnee eine schöne gelbe Farbe bekommt. Dieser Kuchen ist auch vorzüglich, wenn man statt Eischnee gezuckerte Schlagsahne daraufgibt, natürlich darf er dann kein zweites Mal in die Röhre kommen. Auch empfiehlt es sich in diesem Falle, statt der Himbeermarmelade Erdbeeren zu nehmen.

Hirsebrein.

(Hannakische Nationalspeise.)

In 1 Liter siedende Milch, gezuckert oder nur gesalzen, kocht man $\frac{1}{2}$ Liter mit warmem Wasser mehrmals gut durchgewaschenen Hirsebrein und lässt ihn langsam ohne Aufrühren weich kochen. Sobald er dicklich ist, gibt man ihn in ein gut bebuttertes Casserol, streicht oben gleichfalls Butter darauf und stellt ihn in das Rohr. Wenn er angerichtet wird, gibt man die gebräunte Seite nach oben. Man kann auch Gries und Reis in dieser Weise bereiten.

Oder: Man verrührt den gekochten Hirsebrein mit Zucker und Eiern und bäckt ihn in einem Model wie den ersteren.

Hohenzollernküchlein.

Man bereitet sie wie die bayrischen Küchlein — siehe vorne — und füllt in die Vertiefungen Marillensalse. Gibt sie gut gezuckert, warm zu Tisch.

Holländerkuchen.

Man treibt 12 Dekka Butter mit 2 Eiern, 3 Dottern, 15 Dekka Zucker flaumig ab, mischt langsam 16 Dekka Mehl dazu und füllt es in einen Tortenreif. Während dessen rührt eine zweite Person 3 Eiklar, 12 Dekka Zucker, 8 Dekka fein gestossene Nüsse, 3 Dekka würfelig geschnittenes Citronat ab. Man streicht diese Masse auf den Teig und bäckt den Kuchen langsam im Rohr.

Hollerstrauben.

Schöne, frische Dolden (Blüthen) des Hollunderstrauches spült man vorsichtig in Wasser ab, lässt sie auf einem Tuche abtrocknen, taucht sie in einfachen Schmarrenteig und bäckt sie mit dem Blüthenbüschel nach unten, ohne sie umzukehren, in heissem Rindsschmalz. Man häuft sie mit den Stengeln in die Höhe auf der Schüssel auf und bestreut sie gut mit Zucker.

Kaffeeauflauf.

Belgisch. Man mischt gutes gekochtes Obers mit starkem Kaffee, dass es zusammen $\frac{1}{2}$ Liter ausmacht, lässt es erkalten, verrührt es dann nach und nach mit 3 Löffel Mehl

und 8 Dekka Zucker und kocht dies unter beständigem Rühren zu einem dicken Koche. Ausgekühlt, rührt man es mit 7 Dekka Butter und 5 Dottern, mischt den Schnee der 5 Eiweiss dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Kaffeekoch.

2 feinblättrig geschnittene mürbe Semmeln befeuchtet man mit $\frac{1}{4}$ Liter gut gezuckertem, mit Obers gemischtem Kaffee. Sind die Semmeln gut durchweicht, verrührt man sie fein und gibt sie zu einem Abtriebe von 5 Dekka Butter, 8 Dekka Zucker und 4 Dottern, rührt 8 Dekka geriebene Mandeln dazu, und zuletzt den Schnee von 3 Eiweiss, bäckt das Koch in einer Schüssel und trägt es mit derselben auf.

Kaffeenukeln.

Feine Nudeln von 1 Dotter kocht man in Obers, mischt sie ausgekühlt zu Kaffeecrème von 4 Dottern, 1 Kaffeelöffel Mehl, 2 Dekka Butter, Zucker und starkem Kaffee mit gutem Obers gemischt, rührt dann Schnee von 3 Klar dazu, kocht es in Dunst und gibt eine leichte Crème darüber.

Kaffeepudding.

Man treibt 5 Dekka Butter mit 5 Dottern und 8 Dekka Zucker flaumig ab, gibt etwas gestossene Vanille und 6 Dekka sammt den Schalen geriebene Mandeln, 2—4 (je nach der Grösse) würfelig geschnittene und mit schwarzem gezuckerten Kaffee gut befeuchtete Kipfeln und den Schnee von 3 Eiweiss nur leicht darunter, füllt die Masse in den gut bebutterten mit den Semmelbröseln ausgestreuten Model und bäckt sie in Dunst.

Anderer Art. Man giesst über 3 abgeriebene Milchlaibchen 2 Tassen starken, nach Belieben gezuckerten Kaffees und lässt sie aufweichen. Dann rührt man die Masse in 6 Dekka heisse Butter ein, lässt sie auskühlen, verrührt 5 Dotter und 8 Dekka Zucker und zuletzt den Schnee von 2 Eiklar, kocht oder bäckt die Masse in Dunst, stürzt sie rasch und gibt rings auf die Schüssel einen Kranz von gezuckertem Eisschnee.

Als Mohr im Hemd bereitet man den Pudding nach der ersten Vorschrift, nur fügt man 1 Tafel Chocolate bei,

wofür man etwas weniger Zucker nimmt. Gestürzt umgibt man ihn mit gut gezuckertem Obersschaum, so dass nur der dunkle Gipfel herausieht.

Kaiserkuchen.

Man schlägt 2 Eier, 2 Dotter und 10 Dekka Zucker mit der Schneeruthe recht flaumig, gibt 4 Dekka geschälte geriebene Mandeln, Limonenschalen, 3 Dekka Pignolen und 3 Dekka Pistazien dazu, füllt es in einen mit Buttermenge ausgelegten Model und bäckt ihn. Wenn man den Kuchen vorsichtig gestürzt hat, gibt man einen Salsenbeguss herum.

Kaiserpudding.

Man reibt 15 Dekka geschälte Mandeln, befeuchtet sie mit Orangensaft, rührt sie gut mit 25 Dekka Zucker und 6 Dottern und gibt den Schnee von 4 Eiweiss und fein geschnittenes Citronat dazu. Den Model legt man mit Citronat und halben Mandeln aus, füllt das Gerührte ein und bäckt es in Dunst. Gestürzt gibt man eine Ananas oder Liqueurcrème dazu.

Kaiserschmarren.

Man sprudelt dazu $\frac{3}{10}$ Liter Obers mit fünf Dottern, halbsoviel Mehl und etwas Salz ab, treibt die 5 Eiweiss zu Schnee geschlagen dazu und bestreut den Schmarren beim Anrichten mit Vanillezucker. Oder man gibt auch Zucker und Rosinen beim Absprudeln in den Teig.

Oder: Wer ihn nicht so fein will, nimmt 4—5 Dotter auf $\frac{1}{2}$ Liter Obers und $\frac{1}{4}$ Liter Mehl.

Kapuzinerknödel.

Es werden Milchbrote etwas abgerieben, dann in vier Theile geschnitten, einige Eier mit Milch und Zucker verrührt, über die Milchbrote gegossen, und wenn sie es eingegogen haben, dieselben in Schmalz gebacken, dann mit länglich geschnittenen Mandeln besteckt und Ribiselsauce oder dergleichen dazugegeben.

Kastanienauflauf.

Man schält 15 Dekka rohe Kastanien, gibt sie in kochendes Wasser bis man die innere Haut abziehen kann. Dann kocht

man sie nebst einem Stückchen Vanille in gezuckerter Milch weich, passirt sie und verrührt dieses Purée mit einem Abtriebe von 4 Dekka Butter, 5 Dottern, 8 Dekka Zucker und 1 Löffel voll Maraschino, gibt den Schnee von 5 Eiweiss leicht darunter und bäckt es in einer Schüssel.

Polnische Art. 14 Dekka Butter werden sehr flaumig abgetrieben, dann kommen nach und nach 6 Eidotter mit 10 Dekka Staubzucker und die fein gehackte Schale einer halben Citrone dazu. Hierauf kommen 30 Stück sehr fein geriebene, gebratene Kastanien löffelweise zu der Masse und werden noch eine starke Viertelstunde mit ihr verrührt, zum Schlusse mischt man den festen Schnee der 6 Eiweiss nur leicht darunter und füllt den Auflauf in die bebutterte, mit Mehl bestäubte Tortenform, doch darf diese nur zur Hälfte angefüllt werden, da die Masse stark aufgeht. Man bäckt sie 1 Stunde bei mässiger Hitze im Rohr und kann Obersschaum zu dem Auflauf serviren.

Kastanienkoch.

Man treibt 10 Dekka Butter mit 4 Dekka geriebenen, geschälten Mandeln und 4 Dekka gebratene, grob geschnittene Kastanien flaumig ab, gibt 6 Dekka gestossenen Zucker und 6 Eidotter dazu, verrührt es nochmals gut, gibt den festen Schnee von 3 Eiweiss darunter, füllt es in den gut bebutterten Model, bäckt es in Dunst und servirt es mit einem passenden Ueberguss.

Kastanienpudding.

Kalt. $\frac{1}{2}$ Kilo geschälte, grosse Kastanien legt man in heisses Wasser, bis man die Haut abziehen kann, worauf man sie mit Zucker und Wasser weich dünstet, dann mit Obers stösst und passirt. Gleichzeitig kocht man 20 Dekka Zucker und 1 Stückchen Vanille mit Wasser dicklich ein, lässt darinnen 7 Dekka Rosinen anschwellen. Dies mischt man nebst den passirten Kastanien zu 15 Gramm aufgelöster Gelatine, gibt den Schaum von 3 Deciliter Obers, 10 Dekka dünne Stückchen Quittenkäse und 2 Löffel Maraschino dazu, füllt es in eine Kuppelform und lässt es in Eis sulzen. Dann kocht man 10 Dekka Vanillechocolade mit 10 Dekka Zucker und Wasser fein und glatt, rührt es während des Erkaltes und

mischt es mit Obersschaum zu einer dickflüssigen Sauce, die man in einer Sauciere dem gestürzten Pudding beigibt. Schöne Kastanien, ebenso gekocht wie obige, kann man nun dem gestürzten Pudding als Garnirung geben.

Warm. 30 Dekka gebratene Kastanien schält man und sucht die schönsten heraus, die anderen reibt man, verrührt sie mit 5 Dekka Butter und streicht sie durch das Sieb, dann mengt man 8 Dekka Zucker, 5 Dekka Rosinen, 4 Dekka Bröseln von Mandelteig, 1 Ei, 3 Dotter, etwas Rum, etwas Obers, 10 Dekka fein geschnittenes Kern-Nierenfett und 3 Dekka Mehl dazu. Man gibt den Pudding in die ausgeschmierte Form, bäckt ihn eine Stunde in Dunst, stürzt ihn und gibt Orangen-Chaudeau in einer Schale dazu.

Käseauflauf.

6 Dekka Butter lässt man mit 5 Dekka Kartoffelmehl anlaufen, vergiesst es mit $\frac{2}{10}$ Liter Obers und gibt 8 Dekka geriebenen Parmesankäs oder 4 Dekka Groyerkäse, 1 schwachen Kaffeelöffel Zucker und etwas weissen Pfeffer dazu. Ausgekühlt, treibt man die Masse mit 3 Dottern ab, mischt den Schnee von 3 Eiweiss dazu und bäckt sie schön langsam.

Käsekuchen.

6 Dekka Butter werden mit 4 Eidottern flaumig abgetrieben, dann rührt man 15 Dekka geriebenen Parmesankäse etwas Salz, nach Belieben weissen Pfeffer oder Macisgewürz und den Schnee von 4 Eiklar dazu, füllt es in mit Butter ausgestrichene Papierkapsel grösserer Sorte, bäckt diese auf einem Backblech in einer stark erhitzten Röhre durch höchstens 10 Minuten und servirt sie in den Kapseln.

Kinderzwieback.

$1\frac{1}{2}$ Liter Mehl, ein Dampfel von 4 Dekka Germ, 2 Dotter, 2 Löffel Zucker, etwas Anis wird nebst der nöthigen frisch gemolkenen Milch, die lau sein muss, gut abgeschlagen und dann am Brett noch abgearbeitet (ohne Salz). Man macht 2 Wecken daraus, die man gehen lässt und 2 Tage nach dem Backen in bleistiftdicke Scheiben schneidet, die man auf beiden Seiten lichtbraun röstet.

Kindskoch.

14 Dekka Mehl wird in einem Casserol mit nach und nach zugegossenen $\frac{6}{10}$ Liter Milch oder Obers recht gut verrührt, gezuckert, über Glut gestellt und unter beständigem Rühren kochend gemacht; sollte dasselbe zu dick sein, so wird Milch nachgegossen. Es muss jedoch recht gut verkochen, damit ja der Mehlgeruch nicht vorschlägt.

Oder: Man rührt 2—3 Esslöffel feines Mehl mit $\frac{1}{2}$ Liter kalter Milch, die man nach und nach dazu gibt, sprudelt es gut ab und lässt es unter beständigem Rühren am Herde aufkochen; wenn die Milch siedet, gibt man Zucker nach Geschmack daran und kocht es noch ein Weilchen auf der Seite fort.

Will man Kindskoch mit gebranntem Zucker geben, so giesst man es auf die Schüssel, lässt es stehen, bis es eine Haut bekommt, die man mit Staubzucker dicht bestreut und diesen sofort mit der glühenden Schmarenschaufel niederdrückt, so dass er eine schöne braune Kruste bildet.

Kindskochauflauf.

Kindskoch von $\frac{3}{10}$ Liter Obers oder Milch und $3\frac{1}{2}$ Dekka Mehl gibt man in die Schüssel und 3 Dekka Butter darauf, damit es keine Haut bekommt, treibt es dann ab und gibt 10 Dekka Zucker mit Vanillegeruch und, wenn es ganz kühl ist, nach und nach 5 Dotter und zuletzt den Schnee der 5 Eiweiss dazu. Man gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, bestreut es mit Zucker und bäckt es bei mässiger Hitze.

Kipfel von Buttermteig.

Man gibt auf ein Brett 20 Dekka Mehl, 20 Dekka Butter, 8 Dekka Zucker, 6 Eidotter und etwas fein geschnittene Citronenschalen, drei Esslöffel voll süssen Rahm, 2 Dekka mit Zucker aufgelöste Germ wie etwas Salz. Diese Masse wird nun mit dem Wiegmesser so lange geschnitten, bis sich das Ganze zu einem feinen Teig vermengt hat, welchen man nochmals mit den Händen gut durchwalkt und dann eine Stunde kaltlegt. Hierauf wird der Teig federkiel dick ausgewalkt, dreieckige Stückchen davon geschnitten, mit Aprikose oder mit Apfelmarmelade ausgelegt, nette Kipfel daraus geformt und auf ein mit Papier

belegtes Backblech gelegt. Nach einer halben Stunde bestreicht man ihn mit gut abgeschlagenen Eiern, bestreut ihn mit grob gestossenem Zucker und bäckt ihn bei guter Hitze im Rohr.

Kipfelkoch.

5 abgeriebene Kipfel werden in Würfel geschnitten und in Milch erweicht. Dann treibt man 15 Dekka Butter mit 5 Eidottern recht flaumig ab, gibt den festen Schnee des Eiweisses dazu, Vanillezucker, 3 Dekka geriebene Mandeln und die gut ausgedrückten Kipfel hinein, verrührt Alles gut und bäckt es im Rohr.

Kirschenknödel.

Gebacken. Zu einem Abtriebe von 5 Dekka Butter und 3 Dottern rührt man $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, $1\frac{1}{2}$ Dekka gut aufgegangene Hefe, etwas Salz und die nöthige Milch, und wenn es etwas abgeschlagen ist, den Schnee von 3 Klar. Man lässt den Teig in der Schüssel gehen, nimmt dann Stücke davon mit einem Löffel heraus, dreht 3 frische Kirschen, denen man die Kerne ausgelöst hat, so ein, dass sie genau mit Teig umgeben sind, lässt diese Knödel noch aufgehen, bäckt sie dann in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Gesotten. Man bereitet Erdäpfelteig wie zu Zwetschkenknödeln, dreht 3 entkernte oder 2 ganze Kirschen damit ein siedet die Knödel in Salzwasser und röstet sie mit Butter, Semmelbröseln und Zimmt.

Kirschenkuchen.

Von Germteig. Man treibt 10 Dekka Butter mit 4 Dottern 4 Löffel Zucker, 4 Dekka geschälten, gestiftelten Mandeln gut ab, gibt gut aufgegangene Hefe, 30 Dekka Mehl und etwas Salz dazu, schlägt den Teig gut ab, mischt Schnee von 2 Eiweiss bei, gibt ihn fingerdick in den Tortenreif, belegt ihn, sobald er aufgegangen ist, mit abgezupften Kirschen, zuckert sie gut und bäckt den Teig im Rohr.

Kirschenkuchen anderer Art, siehe Bäckereien.

Kirschenstrudel.

Ausgezogener Strudelteig (siehe S. 48) wird mit in Butter, gerösteten Bröseln bestrichen und mit von den Stengeln ge-

zupften Kirschen und Zucker bestreut. Zusammengerollt und gedreht, gibt man den Strudel in ein gut ausgestrichenes Geschirr und bestreicht ihn auch oben mit Butter. Gestürzt bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt.

Oder: Man macht mürben Teig, mischt 14 Dekka Zucker, 14 Dekka gestossene Mandeln, Limonenschalen und Kipfelbrösel, streut dieses auf den ausgetriebenen Teig, überdünstete Kirschen darüber, rollt ihn zusammen und bäckt ihn.

Knödel.

Böhmische Mehlknödel. Man sprudelt 1 oder 2 Eier mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch und etwas Salz ab, mischt ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter Mehl dazu, damit ein ziemlich fester Teig wird, welchen man abschlägt, bis er Blasen bekommt, ehe man 3 würfelig geschnittene, mit Butter geröstete und erkaltete Semmeln dazu mischt. Davon kocht man sogleich die Klösse in das in einem Casserol siedende gesalzene Wasser ein, indem man den Schöpflöffel in dieses taucht und damit vom Teig herausfasst und in das Wasser legt, wobei der Löffel wieder eingetaucht wird, ehe man abermals in den Teig fährt. Nachdem sie zugedeckt zum Kochen gebracht sind, löst man sie mit einem Kochlöffel am Rande und am Boden los und lässt sie zugedeckt noch 10 Minuten kochen, wenn sie gross sind, länger. Man fasst sie zum Anrichten mit dem Schaumlöffel einzeln heraus und gibt sie mit Bröseln und Butter abgeschmalzen zu fettem Selchfleisch oder dergleichen.

Semmel- oder Speckknödel. Man schneidet 10—15 Dekka Speck würfelig, lässt ihn heiss werden und wenn er durchsichtig ist, fein geschnittene Zwiebel und Petersilie darin anlaufen, gibt ungefähr 7 würfelig geschnittene Semmeln dazu und röstet sie gelblich, worauf man sie in eine Schüssel schüttet. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Einkochen sprudelt man 2 Eier mit $\frac{3}{10}$ Liter Milch und Salz ab und verrührt es mit der Semmel. Beim Einkochen mischt man 2 Deciliter Mehl dazu — allenfalls etwas mehr — macht davon mit in Wasser getauchten Händen oder Kochlöffeln 10—12 Knödel und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde, wenn sie gross sind, länger, in gesalzenem Wasser. Um zu sehen, ob sie ausgekocht sind, reisst man einen mit Gabeln auseinander.

Riesenknödel. Zu der Masse wie oben nimmt man 1 Ei mehr oder um 2 Semmeln weniger, macht Knödelteig, füllt ihn in eine ausgebröselte Form oder macht einen Knödel daraus, den man in eine Serviette eingebunden in Salzwasser kocht, dann in 3 oder 4 Stücke reisst und mit Bröseln und heisser Butter abschmalzt. Die Form mit dem Teige wird gleichfalls in eine Serviette eingebunden, in Wasser gekocht, dann der Knödel herausgestürzt und abgeschmalzen.

Schinkenknödel. $\frac{1}{4}$ Kilo gekochter Schinken und 4 Semmeln werden würfelig geschnitten und mit 3 Dekka heissem Schmalz übergossen. Dann werden 6 Dekka Mehl mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch und 3 Eidottern, mit Salz, etwas Zwiebeln und gehackter Petersilie in die Masse eingerührt und diese $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Dann macht man Knödel davon, die in gesalzenem Wasser gesotten und mit gerösteten Bröseln abgeschmalzt werden.

Schwedische Knödel. $\frac{1}{2}$ Liter abgenommene Milch und zwei abgeriebene Wecken lässt man miteinander kochen, nimmt 8 Dekka Gries dazu, nebst etwas frischer Butter und Salz, dann rührt man noch Weissmehl hinein, bis es ein ganz dicker Teig wird. Nimmt die Pfanne vom Feuer und deckt einen Deckel darüber, bis es ein wenig angezogen hat, damit sich der Teig von der Pfanne löst. Bestreut ein Brett mit Gries, legt den Teig darauf, macht runde oder längliche Knödel davon und bäckt sie in heissem Schmalz. Schlägt einige Eier mit dem abgenommenen Rahm ab, lässt dies einen Augenblick warm werden und giesst es über die Knödel. Die Sauce kann aber weggelassen werden, wenn man gekochtes Obst dazu gibt.

In die Suppe, siehe Suppen.

Knödelschmarren.

Restirende erkaltete Knödel schneidet man fein blätterig, lässt Butter sehr heiss werden, gibt die Knödel hinein, röstet sie und schlägt einige Eier daran; sobald diese gestockt sind, trägt man die Knödel auf.

Kolatschen.

Böhmische Kolatschen. Man treibt in einer Schüssel 10 Dekka Schmalz und 10 Dekka frische Butter ab, verrührt

darein nach und nach 4—5 Eidotter, 4 Dekka gut aufgegangene Hefe, von 4 Eiweiss den Schnee, 1 Deciliter lauwarme Milch, einen gehäuften Löffel gestossenen Zucker, von einer halben Limone die kleingeschnittene Schale, ein bischen Salz und $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl. Man arbeitet den Teig aus, bis er sich vom Kochlöffel ablöst und lässt ihn aufgehen. Wenn er aufgegangen ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, zerwalkt immer ein Stück davon recht dünn, dann zerschneidet man es auf kleine viereckige Stücke, gibt in die Mitte eines jeden Stückes ein Häufchen Powidel, drückt alle vier Teigspitzen, und zwar immer zwei gegenüberstehende zusammen, legt die Kolatschen auf ein mit Butter stark beschmiertes Blech, bestreicht sie mit aufgeschlagenem Ei, bestreut sie mit geschälten, klein gehackten Mandeln, lässt sie noch ein bischen aufgehen und backt sie in einer gut erhitzten Röhre; wenn sie gebacken sind, bestreut man sie mit Zucker. Man kann auch einen grossen Kolatschen übers ganze Blech machen, den Rand herumbiegen und mit Eiweiss bestreichen, den Kolatschen mit frischen Zwetschkhälften belegen, mit Zucker bestreuen und ihn backen lassen; oder man kann den Kolatschen vor dem Backen mit gut zubereitetem Quark bestreichen und mit Rosinen ohne Kerne bestreuen — er ist auf jede Art gut.

Feine. Man treibt 14 Dekka Butter mit 5 Dottern, 1 Ei, Limonengeruch, etwas Macisblüthe und einen Löffel voll Rum ab, gibt 2 Dekka Hefe als Dampfel, 7 Deciliter Mehl, etwas Salz und so viel laues Obers dazu, als das Mehl erfordert, und schlägt den Teig sehr gut ab, bis er sich vom Löffel löst. Man nimmt davon Stücke auf das mit Butter bestrichene Blech und drückt diese mit der in Fett getauchten Hand zu runden Flecken von verschiedener Grösse auseinander. Man bestreicht diese Flecken nicht ganz bis an den Rand mit der Fülle, lässt sie nochmals gut gehen und bestreicht den Teigrand, ehe man sie in den Ofen gibt, mit einer Mischung von Milch, Schmalz und Eiern. Gebacken setzt man sie bergartig mit der Fülle wechselnd aufeinander. Als Fülle kann man Obstsalse oder nachstehende Nuss- oder Mohnfülle geben: $\frac{2}{10}$ Liter Honig lässt man bei fleissigem Rühren aufkochen, gibt so viel fein geschnittene Nüsse hinein, dass es dick wird, Zimmt, Gewürz, Nelken, Limonenschalen, etwas Rum und

Wein dazu, damit es sich streichen lässt. Zur Mohnfülle stost man $\frac{1}{2}$ Liter Mohn, mischt ihn mit siedendem Obers zu einem dicken Brei und gibt Honig, Zimmt und Limonenschalen dazu.

Karlsbader Kolatschen werden folgendermassen bereitet: Von 1 Liter feinsten Mehles wird so viel weggenommen, als man zu einem Dampfel, dessen Bereitung in diesen Blättern bereits angegeben wurde, braucht. Zu 1 Liter Mehl werden 3 Dekka Hefe nöthig sein, die man mit etwas Zucker und Mehl zum Dampfel aufgehen lässt. Der Rest des Mehles wird gewärmt, etwas gesalzen und mit dem Dampfel, mit 6 Eidottern, 6 Löffeln zerlassener Butter und so viel lauer Milch, als der Teig aufnimmt, im Weidling so lange abgeschlagen, bis er sich vom Kochlöffel löst. Dann deckt man ihn mit einem gewärmten Tuch zu und lässt ihn aufgehen. Darauf legt man Stücke auf ein bemehltes Brett, drückt sie glatt, belegt sie mit Topfen, Nuss- oder Mohnfülle, fasst die Enden des Teiges zusammen, so dass die Fülle gut eingeschlossen ist, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Backblech, lässt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Eidotter und bäckt sie vorsichtig in einer nicht zu heissen Röhre.

Von mürbem Teig, siehe Bäckereien.

Krakauer Gebäck.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, $\frac{1}{4}$ Kilo Butter, 12 Dekka Zucker, 2 harte Dotter, 1 roher Dotter, 1 Dekka rohe Hefe (daruntergebröckelt) und etwas Milch werden sehr gut verarbeitet, klein fingerdick ausgerollt, mit geschnittenen Mandeln, Rosinen, Citronat, Vanillezucker, Zimmt, Gewürznelken und verzuckerten geschnittenen Orangenschalen dick belegt, zugerollt (wie einen Strudel), mit Dotter bestrichen und mit dem Messerrücken vier fingerbreite Stücke erst eingekerbt, dann geschnitten (damit die Fülle zu beiden Seiten nicht herausfällt), mit Zucker und Zimmt bestreut und darauf kühl und licht backen. Sehr schmackhaft und hält sich lange frisch.

Krautfleckerln.

Von Germteig. Man macht einfachen Hefeteig und dünstet fein geschnittenes Kraut mit Butter, Salz und Pfeffer zugedeckt weich. Wenn der Teig gegangen ist, treibt man

ihn aus, sticht mit einem grossen Krapfenstecher Fleckerln ab und treibt diese noch grösser sehr dünn aus, worauf man von der Krautfülle nicht ganz bis an den Rand daraufstreicht, einen Flecken darüberlegt, sie am Rande zusammendrückt und nochmals gehen lässt. Man bäckt sie dann in einem weiten Geschirre, dessen Boden mit Rindschmalz dünn bedeckt ist, auf dem Herde und dreht sie um, damit sie auf beiden Seiten schöne Farbe haben.

Von Nudelteig. Man macht feinen Nudelteig, am besten nur von Dottern, dünstet ein zum Teige im Verhältniss stehendes Häuptel Kraut fein geschnitten mit Butter, Salz Pfeffer und etwas Wasser weich, schneidet den Teig zu kleinen Fleckchen wie für die Suppe und kocht sie in Salzwasser. Inzwischen lässt man Butter heiss werden und gibt eine Portion abgeseihter Fleckchen und eine Portion gedünstetes Kraut hinein, verrührt Beides gut und lässt es noch eine Weile wie Grieszweckerln im Rohre dünsten.

Krautstrudel.

Man bereitet ausgezogenen Strudelteig — siehe Kunst des Kochens, Seite 48 — zieht ihn sehr fein aus, bestreicht ihn mit Butter, bestreut ihn mit gerösteten Bröseln und streicht fein geschnittenes, in Butter mit Salz, Pfeffer und etwas Wasser oder Milch weich gedünstetes Kraut darauf, rollt den Strudel zusammen und bäckt ihn gut mit Butter bestrichen im Rohr. Man kann auch etwas Schinken und sauren Rahm in die Fülle geben.

Kräuterstrudel.

Dünn ausgezogenen Strudelteig betropft man mit Butter und streicht einen Abtrieb von in Butter angelaufenen Schallotten, viel fein geschnittener Petersilie, Kerbelkraut, etwas Pfefferminze, Gundelrebe, Sauerampfer, Küchenmelde und 2 Eiern, Rahm und Butter darüber, salzt ihn etwas, dreht den Strudel zusammen, kocht ihn in Dunst oder Salzwasser und schmalzt ihn mit Butter und Bröseln ab.

Krebskoch.

Französisch. Zu einem Abtriebe von 7 Dekka Krebsbutter und 6 Dottern gibt man 2 Hände voll mit Obers befeuchtete

Brüsel, 4 Dekagramm gestossene Mandeln, Zucker, Zimmt und den Schnee von 4 Eiweiss, füllt es in einen mit Krebsbutter ausgestrichenen, mit Krebsfleisch ausgelegten Model und siedet es in Dunst.

Krebsnudeln.

Gebacken. Abgeschlagenen Hefeteig von 20 Dekagramm Mehl, 2 Dottern, 4 Dekagramm Krebsbutter, 2 Dekagramm Germ, 2 Deciliter Obers, Zucker und Salz lässt man gehen, streicht indessen einen Model mit etwas Krebsbutter aus, sticht dann mit einem Esslöffel nussgrosse Stücke vom Teige heraus und dreht jede solche Nudel in zerlassener Krebsbutter, dann legt man sie in den Model ein, bis er mehr als halb voll ist, lässt sie noch gehen und bäckt sie. Gestürzt, gibt man gezuckertes Obers, mit Dottern abgesprudelt, besonders dazu.

Gesotten. Von Dottern bereite feine Nudeln kocht man mit Obers und Krebsbutter dick, aber saftig, gibt Zucker dazu und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt.

Krebspudding.

Man kocht 8 schöne Krebse, löst Scheeren und Schweife aus und schneidet sie klein würfelig. Das Uebrige stösst man und bereitet mit 12 Dekagramm Butter Krebsbutter darvon. Gleichzeitig lässt man ein Stück Butter heiss werden, lässt 3 Esslöffel voll Mehl darin anlaufen, die jedoch weiss bleiben müssen, giesst es mit $\frac{8}{10}$ Liter siedendem Obers auf und rührt so lange, bis der Brandteig genügend dick ist und sich von dem Löffel löst. Die Krebsbutter rührt man während des Auskühlens, bis sie fest und flaumig wird, gibt dann nach und nach 6 Dotter und den Brandteig dazu, zuletzt vermengt man das fein geschnittene Fleisch der Krebse und von 3 Eiweiss Schnee damit, füllt es in einen gut bebutterten Model und kocht den Pudding in Dunst.

Krebsstrudel.

Man macht feine Nudeln von 1 Dotter, kocht sie in Milch, mischt sie, wenn sie dick genug sind, mit 4 Dekagramm Krebsbutter und ausgekühlt mit 2 gesprudelten Eiern. Dieses streicht man auf 3 etwas übereinander gelegte Frittaten, streut würfelig geschnittenes Krebsfleisch darüber, rollt es wie einen Strudel

zusammen und dreht diese Wurst in eine mit Butter bestrichene Serviette und siedet sie in Salzwasser. Gekocht und ausgewickelt, scheidet man sie in fingerdicke Scheiben, welche man als Garnirung zu Fischspeisen oder dergleichen gibt.

Gebacken. Man kocht 10—12 Krebse, schneidet das ausgelöste Fleisch der Scheeren würfelig, bereitet von dem übrigen Krebsbutter, treibt diese mit 4 Dottern ab, mischt sie mit Obers befeuchteten Bröseln und, wer es liebt, Zucker darunter, streicht diese Fülle auf fein ausgezogenen Strudelteig, streut das Krebsfleisch darüber, rollt ihn zusammen und bäckt ihn gut mit Butter bestrichen im Rohr. Man kann auch einen Theil der Krebschalen aufbewahren und mit Obers auskochen, welches man sieht, mit Dottern und Zucker absprudelt und als Sauce zu dem gebackenen Strudel gibt.

Krebswanneln.

Man treibt 14 Dekka Krebsbutter mit 3 Dottern und 1 Ei ab, gibt 2 Dekka Germ und 1 Deciliter Obers als Dampfel und so viel Mehl dazu, dass ein ziemlich weicher Teig wird, den man austreibt, zu Fleckchen schneidet und damit die mit Krebsbutter ausgeschmierten kleinen Formen auslegt. Dann gibt man die folgende Fülle hinein: Man dünstet in Krebsbutter Krebsfleisch, grüne Erbsen, Fischmilch und Champignons oder Pilze wie zu Ragout oder — wenn man es nicht als Fastenspeise verwendet — auch Kalbsbries. Gibt etwas Teig auf die Fülle, lässt ihn aufgehen, bäckt die Wanneln und gibt sie heiss zu Tisch.

Krebwuchteln.

Man macht abgeschlagenen Hefeteig von 30 Dekka Mehl, 8 Dekka Butter, 3 Dottern, 3 Dekka gut aufgegangener Hefe, etwas Zucker, 2 Deciliter Milch und etwas Salz und lässt ihn gut aufgehen, dann treibt man ihn dünn aus, schneidet längliche Fleckchen davon, die man mit Krebsbutter und gehacktem Krebsfleisch bestreicht oder mit Zucker und Zimmt bestreut und zusammenrollt. Man stellt sie in einem mit Krebsbutter ausgeschmierten Casserol auf, bestreicht sie rund herum mit Krebsbutter, lässt sie nochmals gehen, bäckt und stürzt sie.

Kümmelstangen.

7 Dekka Butter, 10 Dekka Mehl, 3 Messerspitzen voll Hefe, ein ganz klein wenig lauwarmer Milch, etwas Salz und Zucker knetet man fest ab und lässt es einige Zeit ruhen. Dann formt man kleine Würstchen in der Dicke eines starken Bleistiftes, bestreicht sie mit Eiweiss, bestreut sie mit Kümmel und Salz und lässt sie auf einem mit Butter bestrichenen Backbrett langsam goldgelb backen. Dieses Gebäck eignet sich vorzüglich zu Thee.

Limonenauflauf.

Französisch. 10 Dekka Zucker mit Geruch und Saft einer Limone rührt man mit 5 Dottern, die man nach und nach hineinmischt, gibt 8 Dekka geschälte, geriebene Mandeln und den Schnee der 5 Eiweiss und 1 Kaffeelöffel Mehl dazu, häuft es bergartig in eine Schüssel, bestreut es mit Zucker und bäckt es nicht zu heiss.

Oder: Von 6 Eiern und einem eigrossen Stück Butter wird eine dünne Eierspeise bereitet, in eine Schüssel gegeben und glatt abgetrieben. Dann mischt man den Saft von $1\frac{1}{2}$ Citronen, etwas gehackte Citronenschale, Zucker nach Geschmack, 2 Theelöffel Reismehl und zuletzt den Schnee von 6 Eiern dazu und bäckt die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel.

Limonenkoch.

Man reibt 14 Dekka Zucker an einer halben Orange ab, stösst ihn fein, gibt ihn in einen Weidling, drückt den Saft einer halben Orange dazu, schlägt 4 Eidotter hinein und rührt dieses durch eine halbe Stunde. Dann wird von einer und einer halben Semmel die braune Rinde abgeschnitten, die Schmolle zu Bröseln gerieben und in das Abgetriebene sammt dem festgeschlagenen Schnee von drei Eiklar gerührt, doch nur so lange, bis Alles wohl verrührt ist, bestreicht hierauf einen Model mit Butter, füllt das Abgetriebene hinein, und lässt es durch $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst kochen, stürzt es und gibt Chaudeau mit Limonengeruch darüber.

Limonenkuchen.

15 Dekka Zucker rührt man mit Saft und Geruch von 1 Limone mit 5 Dottern eine halbe Stunde, gibt den Schnee

der 5 Klar und 2 Dekka Mehl dazu und füllt es in einen mit dünn ausgetriebenem Buttermenge ausgelegten Tortenreif. Man streicht es gleich, belegt die Oberfläche am Rande herum mit zierlich ausgestochenem Buttermenge, bestreicht ihn mit Ei und streut Zucker darüber. Bei gelinder Hitze gebacken, nimmt man den Reif vorsichtig ab und servirt den Kuchen sowohl warm als kalt.

Loschitzer Gebäck.

$\frac{1}{8}$ Kilo Butter, 2 Dotter, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker, Saft einer halben Citrone, eine Messerspitze Kochsoda, und $\frac{1}{8}$ Kilo Mehl werden gut geknetet, dann theilt man den Teig in zwei Theile, vermengt den einen Theil mit so viel Chocolate, dass er braun ist, schneidet dann von beiden Theilen dünne Streifen und dreht sie miteinander zu Ringen, die man licht bäckt.

Maccaroni.

Mit Paradeis. Ungezuckerte Paradiesäpfelsalse erwärmt man, siedet kurz gebrochene Lyoner Maccaroni dünnster Gattung in Salzwasser, gibt sie abgeseiht in warme Butter und, wenn sie gemischt sind, die Marmelade und geriebenen Parmesankäse dazu, verrührt sie damit auf dem Herde und lässt sie zugedeckt seitwärts noch eine Weile stehen. Man richtet sie dann in einer erwärmten Schüssel bergartig an.

Mit Parmesan. Maccaroni, wie man sie zu kaufen bekommt, Inländer oder besser echte Lyoner von mittlerer Stärke bricht man einmal entzwei, überbrüht sie mit heissem Wasser, damit sie jeden anhaftenden Geruch verlieren, giesst das Wasser ab und kocht sie in gesalzenem Wasser weich, doch dürfen sie nicht die Form verlieren. Man seiht sie ab und gibt sie entweder gleich auf eine Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und giesst heisse Butter darüber. Oder wenn man will, dass der Käse Fäden spinnt, seiht man die Nudel ab, überspült sie kalt und gibt sie in ein Casserol mit heisser Butter, streut auf die erste Lage Maccaroni eine starke Hand voll Parmesankäse, dann wieder Nudeln, hierauf Käse und so einige Male fort; zuletzt giesst man noch etwas heisse Butter darüber, deckt das Casserol zu und lässt sie einige Minuten auf dem Herde stehen. Wenn die Maccaroni gut heiss sind, rührt man sie um, richtet sie an und kann

sie mit noch etwas Käse überstreuen und gibt sie zu Fleischspeisen.

Mit Sardellenbutter. Gekochte dünne Maccaroni gibt man geseiht und abgespült in heisse Sardellenbutter und überdünstet sie ein wenig.

Mit Schinken. Man gibt Maccaroni in kochendes gesalzenes Wasser und lässt sie weich kochen, spült sie, nachdem sie abgeseiht, mit kaltem Wasser ab und gibt sie über ein Sieb. Nun schneidet man Schinken fein, röstet ihn etwas in Butter, gibt die Nudeln darein und lässt sie etwas mitdünsten, giesst etwas guten Rahm dazu, lässt sie gut aufkochen und gibt sie noch saftig zu Tisch. Oder man bestreut sie noch mit Parmesankäse, füllt sie in einen Reifmodel und bäckt sie schön braun.

Maccaronipastetchen.

Man bäckt Buttermilch in kleinen Formen hohl aus, gibt wie oben bereitete, kleine gebrochene Maccaroni mit Schinken und Rahm in die Krusten, bestreut sie mit Parmesankäse, stellt sie noch einige Sekunden in das Rohr und servirt sie sehr heiss.

Maccaroniwanneln.

Kurz gebrochene, gekochte feine Maccaroni vermengt man mit gehacktem Schinken und mit mit 2 Dottern abgesprudeltem sauren Rahm, füllt dies in gut bebutterte ausgebröselte Wanneln und bäckt es im Rohr.

Magdalenenkörbchen.

Man rührt 4 Dotter mit 8 Löffel voll Zucker flaumig ab, gibt nach und nach 10 Dekka zerlassene Butter, etwas feingehackte Citronenschalen und 8 gehäufte Esslöffel voll Mehl dazu, mischt zum Schlusse den festen Schnee der 4 Eiklar leicht darunter und bäckt daraus in kleinen Tortelettenformen hohle Krusten, indem man den Rand mit Teig belegt, die Mitte aber mit geknülltem Papier oder Erbsen ausfüllt, die man herausleert sobald die Krusten gebacken sind. Erkaltet füllt man verschiedene eingekochte Früchte, zierlich abwechselnd hinein.

Mandelauflauf.

Man gibt in 3 Deciliter siedendes Obers 7 Dekka süsse und 3 Stück bittere, geschälte, geriebene (am besten mit der Reibmaschine) Mandeln und lässt es auskühlen. Dann presst man es durch eine Serviette, sprudelt damit einen Löffel Mehl ab und kocht es Abermals ausgekühlt, rührt man 6 Dotter und 14 Dekka Zucker mit Vanille nach und nach dazu und zuletzt Schnee von 5 Eiweiss und bäckt es in einer Schüssel.

Von gerösteten Mandeln. Die geschälten geriebenen Mandeln röstet man mit Zucker, bröselt sie auseinander, gibt sie so zum Obers, seihst sie jedoch nicht ab und verfährt sonst genau, wie oben angegeben.

Mandelkoch.

Man treibt 10 Dekka Butter mit 6 Dottern ab, mischt 14 Dekka Zucker mit Vanillegeruch, 14 Dekka fein geschnittene Mandeln und Schnee von 4 Klar dazu, siedet das Koch in Dunst und gibt Erdbeerchaudeau herum.

Oder: Man rührt 14 Dekka Staubzucker mit dem zu Schnee geschlagenen Weissen von 3 Eiern eine Stunde lang, dann gibt man 14 Dekka abgezogene und fein gestossene Mandeln und ein wenig fein gehackte Citronenschale dazu. Nun wird eine Platte und Reifen mit Butter bestrichen, der Teig dareingegeben und recht langsam gebacken.

Mandelpudding.

Man treibt 7 Dekka Butter mit 6 Dottern sehr flaumig ab, gibt 8 Dekka Zucker, 8 Dekka theils fein geriebene, theils gestiftelte, geschälte Mandeln, 3—4 abgeriebene, würfelig geschnittene, in Obers erweichte Kipfel, Rosinen und den Schnee von 3 Eiweiss dazu, füllt die Masse in einen gut bebutterten ausgebröselten Model und bäckt den Pudding in Dunst, stürzt ihn und gibt Chaudeau oder Fruchtsauce darüber.

Mandelschmarren.

$\frac{1}{2}$ Liter Obers, 5 Dotter, 8 Dekka geschnittene Mandeln, 3 Löffel Zucker und etwas Salz sprudelt man ab, mischt abgeriebene, blätterig geschnittene Kipfel oder Wecken dazu,

dass es dick, aber saftig wird, lässt es eine Weile stehen, rührt dann Rosinen, den Schnee von 3 Eiweiss dazu und schüttet es in 6 Dekka heisse Butter. Schön gebräunt auf die Schüssel gehäuft, streut man Vanille- oder Limonenzucker darüber.

Feiner. 12 Dekka Butter werden flaumig abgetrieben, 10 Dekka Zucker, 5 Dekka abgezogene, mit Eiklar fein gestossene Mandeln, 6 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 15 Dekka Mehl langsam damit verrührt, Schnee von 6 Eiern daran gegeben und das Ganze auf heisser Butter gebacken.

Mandelstollen.

Man bereitet gut abgeschlagenen Hefeteig von $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 10 Dekka mit Milch, Mehl und Zucker gut aufgegangener Hefe, 2 Eiern, 2 Löffel voll Rum, 35 Dekka Zucker und der nöthigen Milch, streut 18 Dekka geschälte, gestiftelte Mandeln, 2 Dekka bittere Mandeln, 15 Dekka fein geschnittenes Citronat darunter, gibt den Teig auf das laue, bemehlte Brett und knetet 40 Dekka erweichte Butter hinein. Wenn der Teig beim Kneten auf dem Brette schon Blasen bekommt, zerreisst man ihn, wirft die Stücke mit Gewalt aufeinander und wirkt ihn wieder zusammen, damit er recht geschmeidig wird, worauf man ihn zugedeckt bei 2 Stunden aufgehen lässt. Nachdem er recht zart geworden, nimmt man ihn auf das bemehlte Brett, formt einen Striezel und treibt diesen mit dem Rollholze von der Mitte gegen vorne doppelt so breit, als die dick gelassene Seite ist, aus. Die ausgetriebene Seite bestreicht man mit kaltem Wasser und schlägt sie über die dicke Hälfte, wodurch die Stolle ihre eigenthümliche, doppelt so lange als breite weckenartige Form erhält und legt sie über mit Butter bestrichenen Papier auf das Blech. Man lässt sie nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Butter und nach dem Backen, noch heiss, abermals und streut dann reichlich Zucker darüber.

Gefüllte. Man macht Buttermehl von 28 Dekka Mehl, 2 Dottern, $\frac{1}{8}$ Liter saurem Rahm, 2 Löffel Wein, etwas Salz und 28 Dekka mit etwas Mehl vermischter Butter.

Während der Teig zum letzten Male rastet, rührt man die Fülle von 2 Eiern, 2 Dottern, 10 Dekka Zucker und 11 Dekka mit Eiklar fein gestossenen Mandeln, gibt Limonen- und Vanillezucker und $1\frac{1}{2}$ Dekka mit Wein befeuchtete Brösel dazu

und lässt sie stehen, bis man den Teig das letzte Mal sehr dünn ausgetrieben hat. Man schneidet ihn dazu in 2 Stücke, und dann in ungefähr sechsfingerbreite Vierecke, die man am Rande mit Eiklar bestreicht. Man gibt nun $\frac{1}{2}$ Löffel voll von der Fülle in die Mitte der Fleckchen und schlägt den Teig darüber nur wenig übereinander, drückt die beiden Enden mit dem Messer etwas nieder, damit die Fülle nicht ausfließt und legt sie mit der übergeschlagenen Seite über Papier auf das Backblech. Man bestreicht sie vor dem Backen mit Ei und noch heiss nach dem Backen mit Limoneneis.

Mandelstritzel.

Von Hefeteig. Man bereitet Hefeteig von 12 Dekka Butter, 12 Dekka Zucker, 3 Dekka gut aufgegangener Hefe, 1 Ei und 1 Liter Mehl, salzt ihn etwas, schlägt ihn gut ab, mischt 15 Dekka geschälte, gestufelte, leicht geröstete Mandeln und fein geschnittene Citronenschalen darunter und lässt ihn aufgehen. Dann nimmt man ihn auf das gewärmte, bemehlte Brett, theilt ihn in 3 Stücke von verschiedener Grösse, flicht aus dem grössten einen vierfachen Zopf, aus dem kleineren einen dreifachen und aus dem kleinsten einen zweifachen. Man legt sie auf dem Bleche übereinander, bestreicht den Teig, nachdem er gegangen, mit Ei und drückt in jeden vorstehenden Theil eine abgezogene, halbe Mandel.

Mandelstrudel.

28 Dekka Butter, 28 Dekka abgezogene, geriebene Mandeln, 28 Dekka Zucker, 6 Eidotter und die fein gehackte Schale von einer Citrone werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt und zuletzt mit dem Schnee von 6 Eiklar leicht vermischt. Diese Fülle wird auf einen gut ausgezogenen Strudelteig gestrichen; dann rollt und bäckt man den Strudel wie gewöhnlich.

Maraschino-Auflauf.

Man bereitet Beschamel von 7 Dekka heisser Butter, $\frac{2}{10}$ Liter Stärkmehl und $\frac{4}{10}$ Liter Obers, treibt es ausgekühlt mit 6 Dottern, 8 Dekka Zucker und 3—4 Löffel Maraschin ab, mischt den Schnee der 6 Eiweiss darunter und bäckt es in einer Schüssel beiläufig eine gute halbe Stunde lang.

Markkipferl.

Man nimmt 20 Dekka frisches, reines Knochenmark, wascht es, passirt es und vermengt es mit gleich schwerem Mehl. Man bröselst beides auf dem Brette gut ab, gibt ein Ei, etwas laues Wasser, ein Liqueurgläschen Rum, Zucker nach Geschmack und etwas Salz dazu und bearbeitet den Teig recht gut, bis er schön glatt ist. Hierauf walkt man ihn messerrückendick aus, schneidet ihn zu viereckigen Stückchen, füllt sie mit Marmelade, dreht sie wie Kipfelchen zusammen, bestreicht diese mit Eiweiss, bestreut sie mit Hagelzucker und backt sie licht.

Marillknödel.

1 Liter Mehl bröselst man auf dem Brett mit 8 Dekka Butter ab und gibt 2 in Milch erweichte, abgeriebene, gut ausgedrückte Semmeln, die man mit 3 Dottern verrührt hat, und etwas Salz dazu. Man treibt diesen Teig ziemlich dick aus. Man schneidet ihn zu viereckigen Stücken, dreht in jedes eine ganze Marille ein und siedet diese Klösschen in gesalzenem Wasser. Man hebt sie mit einem Löffel vorsichtig auf, damit sie nicht am Boden ankleben und fasst sie mit dem Backlöffel heraus in heisse Butter in ein Casserol und lässt sie auf einer Seite braun werden. In der Butter kann man auch vorher Zucker bräunen und Brösel anlaufen lassen oder nur Brösel allein, die Knödel damit aufschütteln und bald anrichten.

Marillenkoch.

Man treibt 5 Dekka Butter mit 5 Dottern und 10 Dekka Zucker ab, gibt 12 Dekka geriebene Mandeln, 14 Dekka passirte Marillen, $1\frac{1}{2}$ abgeriebene Rundsemmel, mit Obers befeuchtet und fein verrührt, und Schnee von 4 Eiweiss dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Marillenkuchen.

Als Charlotte. Ungefähr 12 Marillen schält man, schneidet sie in 4 Theile, gibt sie mit 12 Dekka Zucker und 5 Dekka Butter in ein Casserol und schüttelt sie während des Dünstens öfters auf. Indessen schneidet man von mürbem Gebäcke schöne Schnitten, zieht sie auf einer Seite durch zerlassene Butter und legt sie mit dieser in einen glatten

Model so ein, dass eine halb über die andere liegt, oder man legt die ausgestrichene Form mit Biscuiten einfach aus. Dann füllt man ihn mit den Marillen voll, deckt sie mit Schnitten oder Biscuiten zu und bäckt es mit Ersterem bei ziemlicher Hitze, bei Biscuiten jedoch nur wenig. Ebenso von Pfirsichen.

Englischer. Man bereitet Bröselteig von 15 Dekka Butter, 30 Dekka Mehl, 15 Dekka Zucker, 2 Dottern und 2 Löffel Wasser mit Limonensaft vermenget, treibt ihn auf dem Backbleche aus, schneidet den Rand herum gleich, gibt eine Teigwulst als Rand, und belegt den Kuchen mit geschälten halbirtten Marillen, mit der Wölbung nach oben, zuckert sie sehr gut, bestreut sie mit geriebenen Mandeln und bäckt den Kuchen langsam gar. Man zerschneidet ihn noch warm in schiefe Vierecke, welche man warm oder kalt servirt.

Mit Windmasse. Obigen Bröselteig oder mürben Teig, wie er für kleine Fruchtkuchen angegeben wurde, bestreicht man mit Marillensalse, bäckt ihn halb gar und gibt ein Gitter von Windmasse darüber und stellt ihn nochmals ins Rohr.

Marillenschaumkoch.

2 gehäufte Esslöffel voll Marillensalse rührt man mit ebenso viel Staubzucker, bis sie weisslich wird und Fäden spinnt. Hierauf schlägt man 6 Eiweiss zu festem Schnee verührt es nach und nach zur Salse, gibt Alles in die bebutterte Backschüssel und bäckt es im kühlen Rohr.

Marillen im Schlafrock.

Man schält und halbirt die Früchte, streut Zucker darauf und schlägt sie wie die Aepfel in Fleckchen von Buttermteig ein. Dunstgesottene Früchte lässt man 1 Stunde abtrocknen. Wenn sie aus dem Ofen kommen, gibt man mit einem Kaffeelöffel etwas vom sulzig eingekochten Saft bei den Oeffnungen hinein.

Marokkanerkoch.

Wenn man 6 Dekka Butter pflaumig abgetrieben hat, gibt man 6 Eidotter, 14 Dekka Zucker, 14 Dekka fein geriebene ungeschälte Mandeln, 5 Stück fein gestossene Gewürznelken, 2 Tafeln Chocolate und von 6 Eiklar den Schnee nach und

nach dazu. Das Ganze wird gut vermengt und in einer Form in Dunst gekocht oder gebacken. Dazu wird ein Ueberguss gemacht von 7 Dekka fein gestossenem Zucker, 2 Esslöffel Marmelade, 2 Esslöffel Rum und von 4 Eiklar Schnee. Dies Alles muss gut verrührt werden. Das fertig gewordene Koch wird auf eine Schüssel gestürzt und der Ueberguss rund herum aufdressirt.

Mehlnocken.

Siehe Nocken.

Mehlschmarren.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch sprudelt man mit beinahe dreiviertel so viel Mehl und 3 oder 4 Eiern und Salz gut ab, schüttet diesen Teig in beiläufig 7 Dekka heisses Rindschmalz mit Schweinsschmalz gemischt gut 1 Centimeter hoch ein und stellt ihn anfangs in das Rohr, wodurch es schöner in die Höhe geht. Dann nimmt man es heraus auf ziemlich jähe Hitze, und wenn es steif und unten braun geworden, dreht man es mit dem Schmarrenschäufel um, lässt es am Boden wieder braun werden, zerreisst es dann mit einer Gabel zu grossen Brocken und richtet den Schmarren bald an, damit er nicht trocken wird. Man kann sauren Salat oder gedünstete Zwetschken oder heisse Milch dazu geben oder nur Zucker darüber streuen.

Milchbrot.

Zu $1\frac{1}{2}$ Liter Mehl nimmt man 4 Dekka Hefe, die man mit Milch und etwas vom Mehl verrührt und aufgehen lässt, 7 Dekka Zucker, gestossenen Anis, etwas Salz, 8 Dekka Butter oder 5 Dekka Rindschmalz und so viel als nöthig laue Milch, um einen festen Teig zu machen, welchen man nicht abschlägt, sondern knetet, wie Brotteig, bis er Blasen bekommt und beim Herausziehen der Hände schnalzt. Dann knetet man den Teig auf dem mit Mehl bestreuten Brette gut ab, damit das Brot feinflöcherig wird, formt daraus einen Wecken, legt ihn in ein mit bemehlter Leinwand ausgelegtes, langes oder rundes Körbchen und deckt ihn mit der Leinwand zu. Wenn er gut aufgegangen ist, stürzt man ihn auf das mit Fett bestrichene, bemehlte Blech und bestreicht ihn vor dem Backen mit kalter und nach dem Backen mit warmer Milch

Mohnbeugel.

Man bröselt auf dem Brett 18 Dekka Butter mit 30 Dekka trockenem Mehle und etwas Salz gut ab, gibt 3 Dotter, 2 bis 3 Dekka gut aufgegangene Hefe, 2 Löffel Zucker und 2—3 Löffel sauren Rahm oder Obers dazu. Der Teig muss mehr mit dem Rollholz als mit den Händen abgearbeitet, und wie Buttermehl einige Male zusammen geschlagen und wieder ausgetrieben werden, zuletzt lässt man ihn mit einer lauwarmen Schüssel bedeckt rasten; dann schneidet man ihn zu Stücken, lässt diese auf einem bemehlten Tuche gleichfalls mit einem Tuche bedeckt, aufgehen, walkt eines nach dem andern aus, schneidet längliche Vierecke daraus und füllt sie mit Mohnfülle, die man entweder mit Honig oder nur mit Zucker bereitet.

Zur Honigfülle siedet man $\frac{1}{4}$ Liter Honig, mischt geriebenem Mohn, Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen und etwas Obers dazu und verwendet sie lauwarm.

Die Zuckerfülle besteht aus 12 Dekka Zucker und 15 Dekka geriebenem Mohn, die man mit lauwarmer Butter abrührt, 1 oder 2 Dotter, 3 Esslöffel voll gutes Obers, 1 Handvoll fein geschnittener Rosinen, Zimmt oder Vanille dazu gibt und sie weiter verwendet.

Wenn man eine Fülle auf die Vierecke ziemlich dick aufgestrichen hat, rollt man sie zusammen, biegt die Enden eingedreht herab, und legt die Beugel auf das geschmierte Backblech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie schön braun.

Mohnknödel.

Man macht auf dem Brette aus gekochten Erdäpfeln (welche sehr fein zerdrückt werden), Mehl, 2 Eiern, etwas Zucker und Salz einen Teig. Formt ihn zu runden, messerrückendicken Plätzchen, gibt in die Mitte derselben eingekochte Zwetschen, formt sie zu Kugeln und lässt sie zehn Minuten in Salzwasser kochen. Dann gibt man dieselben in eine Pfanne, in welcher sich heisses Schmalz mit Mohn vermischt befindet und schüttelt sie tüchtig. Beim Serviren bestreut man die Knödel mit Zucker und Zimmt.

Mohnkoch.

Zu einem Abtriebe von 5 Dekka Butter und 4 Dottern gibt man 8 Dekka Zucker mit Vanillegeruch, 6 Dekka gestossene

Mandeln, 8 Dekka in Milch erweichte Schmolle von mürbem Gebäck, fast 2 Deciliter fein gestossenen Mohn und von 2 Klarden Schnee und siedet es in Dunst.

Mohnkränzchen.

(Ungarisches Kaffeegebäck.)

Es wird ein gewöhnlicher Hefeteig mit ziemlich viel Butter gemacht, der sehr fest ist. Wenn er aufgegangen ist, werden kleine, einfache Kränzchen daraus geformt und am Nudelbrett noch einmal aufgehen gelassen. Dann legt man sie auf ein Backblech, bestreicht sie mit Eiweiss, bestreut sie mit gestossenem Mohn und etwas Salz und bäckt sie schön goldgelb.

Mohnkuchen.

Man bröselt 18 Dekka Butter mit 28 Dekka Mehl gut ab, macht mit 3 Dottern, Salz und etwas Obers schnell einen Teig zusammen, den man in ein Tuch geschlagen an einem kalten Orte 1 Stunde rasten lässt. Dann macht man 2 runde Blätter, gibt das erste in den Tortenreif, streicht Mohnfülle wie zu den Beugeln darauf, bedeckt sie mit dem zweiten Blatt, bestreicht es mit Eiweiss, streut Rosinen, Mandeln und Hagelzucker darauf und bäckt es nicht allzu heiss.

Mohnpotize.

Gut gegangener mürber Hefeteig, wie zu den Beugeln, wird dünn ausgetrieben und mit mit Honig bereiteter Mohnfülle bestrichen, darauf schlägt man den Teig dreifach zusammen und bäckt die Potize als langen, schmalen Streifen, nachdem sie nochmals gut gegangen ist, mit Ei bestrichen im Rohr.

Mohnstrudel.

$\frac{1}{2}$ Liter geriebener Mohn wird mit guter Milch und Zucker aufgekocht und dann etwas fein gestossener Zimmt dazu gegeben. Nun wird guter Germteig bereitet und die Mohnfülle darein gegeben. Wenn er schön aufgegangen, wird er langsam gebacken und nach gehörigem Auskühlen in fingerbreite Streifen geschnitten und mit Zucker bestäubt.

Muscatkoch.

10 Dekka Zucker rührt man mit 6 Dottern, 8 Dekka Mandeln, mit den Schalen geriebene 5 Gramm Zimmt, 5 Gramm Macisnuss, Neugewürz und Gewürznelken recht flaumig, gibt Saft und Schalen von einer halben Limone und den Schnee von 3 Eiklar dazu und bäckt es, mit eingesottenen Weichseln unterlegt, in einer Schüssel fast eine Stunde lang.

Natronkuchen.

Man treibt 14 Dekka Butter mit 5 Dottern und 20 Dekka Vanillezucker flaumig ab, mischt $\frac{1}{4}$ Liter gutes kaltes Obers und 15 Dekka feines Weizenmehl mit 15 Dekka Stärkemehl vermengt darunter, zuletzt gibt man den Schnee von 5 Eiweiss und 5 Gramm Natron, die man mit 10 Gramm Cremor tartari vermischt, leicht darunter. Man füllt die Masse in einen mit Butter ausgestrichenen, mit Mandeln ausgelegten Zapfenmodel nur 4 Centimeter hoch ein, gibt sie sogleich ins heisse Rohr und bäckt 1 Stunde. Der Kuchen hält sich lange gut und dient statt Gugelhupf.

Nocken, abgetriebene.

Man treibt 7 Dekka Butter mit 3 oder 4 Dottern ab, gibt den Schnee der Eier, ungefähr $\frac{3}{10}$ Liter Mehl und das nöthige Salz dazu und legt als Probe mit einem vorher in die siedende Suppe getauchten Esslöffel ein längliches, an den Enden zugespitztes Stückchen von dem Teige in siedendes Wasser ein. Es muss beim Sieden in der Form bleiben und grösser werden. Wird es flach, so gibt man noch etwas Mehl, ist es zu fest, etwas Milch zum Teige und kocht dann Alles só ein; man richtet sie an, sobald sie in der Höhe schwimmen. Um Eier zu sparen, kann man ein paar Esslöffel voll Milch mit dem Mehle zugleich zum Abtriebe mischen, worauf man den Teig abschlägt und etwas stehen lässt, ehe man sie einkocht. Wenn sie alle gekocht sind, sieht man sie ab, überspült sie im Sieb schnell mit kaltem Wasser und gibt sie sogleich in heisse Butter und lässt sie etwas rösten. Auf die Schüssel gehäuft, kann man noch geröstete Bröseln darüber streuen.

Mit Crème. Man kocht Nocken in die Milch ein, hebt sie sobald sie gut sind, heraus, legt sie in eine mit Mandeln bestreute Schüssel, streut über jede Lage wieder Mandeln,

streicht Vanillecrème mit dem Schnee von 2 Eiklar weiss gemischt darüber und lässt die Schüssel im Rohr, bis die Crème gebacken ist.

Mit Eiern. Man röstet in Salzwasser gekochte Nockerln in einer flachen Pfanne, gibt gut abgeschlagene Eier darüber und richtet sie sobald diese gestockt sind, an.

In der Milch. Wie oben abgetriebene Nocken kocht man in $\frac{3}{4}$ Liter siedende Milch in einem weiten flachen Casserol ein. Ausgekocht, schnell angerichtet, bestreut man sie stark mit Zucker. Hat sich die Milch ganz eingekocht und sind die Nocken unten braun geworden, so gibt man sie mit dieser Seite gegen oben auf die Schüssel und etwas Milch, oder diese mit 1 Dotter und Zucker abgesprudelt, dazu. Oder man lässt auch ein Stückchen Vanille mit der Milch aufsieden, ehe man die Nocken einkocht.

Mit Rahm. Abgetriebene Nocken, zu denen man $\frac{1}{8}$ Liter sauren Rahm statt der Butter gegeben, lässt man in siedendem Wasser mit Rindschmalz auskochen, gibt die Nockerln dann in heisse Butter und lässt sie zugedeckt dünsten, bis man sie prasseln hört, worauf man sie aussieht und auf die Schüssel aufhäuft.

Salzburger. (Originalrecept nach Angabe der Wirthin in Golling, deren Specialität diese Speise ist.) Ein eigrosses Stück Butter wird zerlassen und mit 5 Dottern, 1 Messerspitze Mehl, 2 Messerspitzen Zucker und dem Schnee von 3 Eiklar gut verrührt. In eine Pfanne gibt man so viel Milch, dass der Boden bedeckt ist, nussgross Butter und ein Stückchen Vanille. Wenn es siedet, giesst man den Teig hinein, deckt die Pfanne zu, lässt es einige Minuten stehen, dreht den Teig stückweise um, sticht mit einem Esslöffel rasch Nockerln aus und servirt so schnell wie möglich.

In der Suppe, siehe Suppen.

Nocken, abgeschlagen.

Man sprudelt $\frac{3}{10}$ Liter Milch mit beiläufig $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, etwas Salz und 1 Ei ab, schlägt den Teig recht gut ab, gibt ihn auf einen Holzteller, und schneidet davon kleine Nocken in siedendes Salzwasser ein. Abgeseicht und mit kaltem Wasser überspült, röstet man sie in heisser Butter mit Brösel oder Gries.

Mit Topfen. Man gibt die wie vorstehend bereiteten Nocken abgeseiht auf die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem fetten Topfen oder Schafkäse und schmalzt heisse Butter darüber, oder bestreut sie mit geriebenem Topfen und schmalzt sie mit Speckgrammeln ab.

Wasserspatzen. Wie oben, nur statt mit Milch mit Wasser bereitete Nocken kocht man in siedendem Salzwasser und röstet sie mit Gries in heissem Schmalz goldgelb.

Nudeln.

Abgeschmalzen. Man bereitet Strudelteig wie in der Kunst des Kochens angegeben, von 1 Liter Mehl, 2 Eiern und etwas Wasser. Nachdem die Flecken stark messerrückendick ausgetrieben, eine Weile übertrocknet haben, schneidet man sie entweder in der Mitte durch, rollt jede Hälfte zusammen und schneidet gut 1 Centimeter breite Nudeln herab, oder, insbesondere wenn man die Nudeln zur Garnirung verwendet, schneidet man jeden Flecken in 4 Centimeter breite Streifen, legt diese aufeinander und schneidet nun die Nudeln so breit wie der Teig dick ist, herab. Man schüttelt sie dann auf, lässt sie auf das Brett gestreut noch eine Weile abtrocknen, kocht sie hierauf in Salzwasser ein, und seiht sie, sobald sie in die Höhe steigen, auf dem Nudelsiebe ab, überspült sie mit kaltem Wasser, gibt sie einen Augenblick in ein heisses Casserol mit etwas heisser Butter, häuft sie dann auf der Schüssel auf, bestreut sie mit Semmelbrösel oder Parmesankäse und schmalzt heisse Butter darüber. Nudeln zur Garnirung lässt man gewöhnlich bloss mit heisser Butter 1—2 Minuten rösten und verwendet sie.

Ausgedünstet. Man macht von $\frac{3}{4}$ Liter Mehl und 3 Dottern ziemlich dicke Nudeln, gibt sie 1 Stunde vor dem Anrichten nebst 10 Dekka Butter und 3 Löffel Zucker in $1\frac{1}{4}$ Liter siedende Milch und kocht sie, bis sich die Milch eingesotten und am Boden eine lichtbraune Kruste angesetzt hat. Nun giesst man noch etwas heisse Milch darauf und lässt das Casserol zugedeckt einige Minuten stehen. Beim Anrichten sticht man die Kruste auf, gibt sie zu oberst und bestreut sie mit Zucker.

Oder: Man bräunt den Zucker mit etwas Rindschmalz, gibt die in der Milch gesottenen Nudeln dazu und dünstet sie damit.

In der Milch. Einfache Milchnudeln bereitet man, indem man die Nudeln in siedende Milch einkocht und sobald sie weich sind, sammt der Milch, in die man ein Stückchen Vanille geben kann, anrichtet und mit Vanillezucker bestreut zu Tisch gibt.

Mit Mohn. In der Milch gekochte Nudeln bestreut man mit Zucker und geriebenem Mohn, oder man dünstet sie in heisser Butter mit geriebenem Mohn, Zucker und etwas Honig aus.

Mit Nüssen. Werden sie wie mit Mohn bereitet, nur dass man eben fein gehackte Nüsse dazu nimmt.

Mit Topfen. Lang geschnittene Nudeln gibt man, nachdem sie gekocht sind, in heisse Butter, schüttet mit Eiern abgesprudelten Rahm darüber, mischt geriebenen Topfen darunter und lässt sie im Rohre ausdünsten.

Oder: Man schmalzt die Nudeln auf der Schüssel mit geriebenem Topfen und heissem Speck ab.

In die Suppe, siehe Suppe.

Nudelkoch.

Feine, nur von Dottern bereitete Nudeln kocht man in Obers mit Zucker und Vanille dick aber saftig, rührt sie ausgekühlt zu einem Abtriebe von $3\frac{1}{2}$ Dekka Butter und 5 Dottern und gibt den Schnee von 3 Eiweiss dazu, füllt die Masse in einen gut bebutterten oder mit mürbem Teig ausgelegten Model, gibt auf die erste Hälfte Oblaten, dann Weichselfleisch und wieder Oblaten, den übrigen Teig darauf und bäckt es im Rohr.

Mit Crème. In Obers gekochte feine Nudeln mischt man ausgekühlt mit 3—4 Dottern, Vanillezucker und dem Schnee von 2 Eiweiss, bäckt sie in einem gut ausgebröselten Model und gibt nach dem Stürzen Vanille, Chocolate- oder Kaffee-crème dazu.

Nudelkranz.

Nudeln von 2 Dottern kocht man in Salzwasser, seiht sie ab und gibt sie in heisse Butter mit aufgelaufener Peter-

silie und, wenn sie eine Weile abgedünstet sind, eine Hand voll geriebenen Parmesankäse dazu. Man macht davon auf der Schüssel einen Kranz, bestreicht ihn mit abgesprudeltem Ei, streut Käse darüber und stellt ihn so lange in das Rohr, bis er eine gelbe Farbe bekommt. In die Mitte füllt man meist Ragout und dergleichen.

Nudelpastetchen.

Feine Nudeln von 3 Dottern kocht man in Salzwasser, seiht sie ab, gibt sie in heisse Butter, etwas Salz und Pfeffer dazu und lässt die Feuchtigkeit verdampfen, worauf man geriebenen Parmesankäse beimischt und sie fingerdick auf ein mit Butter bestrichenes Blech streicht. Wenn sie da erkaltet sind, sticht man sie mit einem kleinen Krapfenstecher aus, dreht sie in Brösel, dann in Eier und wieder in Brösel, mit Käse gemischt, macht oben mit einem kleinen Ausstecher einen Einschnitt für den Deckel und bäckt sie in Schmalz. Man nimmt dann den Deckel und das Weiche heraus, füllt die Pastetchen mit Ragout oder nicht gestaubtem, sondern mit Dottern gebundenem Hachée und gibt die Deckel darauf.

Nudelteigbereitung.

Siehe Kunst des Kochens Seite 47.

Nussbeugel.

Man bereitet mürben Hefeteig wie zu den Mohnbeugeln — siehe diese — und geht ferner genau so vor. Zur Fülle kocht man 15 Dekka Zucker mit $\frac{2}{10}$ Liter Wasser oder Milch dicklich, gibt 30 Dekka geriebene Haselnüsse oder 25 Dekka geriebene Nüsse, Vanille, Limonenschalen, etwas Neugewürz und einige fein geschnittene Rosinen hinein und verwendet sie schwach lauwarm.

Nusskoch.

Man treibt 8 Dekka Butter, 5 Dotter und 12 Dekka Zucker mit Limonengeruch gut ab und gibt 15 Dekka gestossene Nüsse, 4 Dekka fein geschnittenes Citronat, 3 Dekka Arancini und von 4 Eiweis den Schnee. Man bäckt es in Dunst und gibt Liqueur-orangen-Chaudeau herum.

Oder: Man treibt 5 Dekka Butter, 4 Dotter und 7 Dekka Zucker ab, gibt Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen, Schnee von 3 Eiweis, eine Hand voll mit Rum befeuchtete Brotbrösel und 10 Dekka Nüsse dazu, bäckt es in Dunst und gibt Marillenschaum mit Obers oder Nusscrème herum.

Nusskuchen.

10 Dekka Butter mit 2 Eiern, 2 Dottern und 14 Dekka Zucker treibt man flaumig ab, mischt 14 Dekka Mehl dazu und füllt es in einen Tortenreif. Gleichzeitig rührt man 2 Eiweiss, 10 Dekka Zucker und 7 Dekka fein gestossene Nüsse, streicht es auf das Vorige und bäckt es langsam.

Nusspotize.

Abgeschlagenen Hefeteig von 8 Deciliter Mehl, Dampfel von 4 Dekka Hefe, 2 Dottern, 7 Dekka Schmalz, ungefähr 2 bis 3 Deciliter Milch lässt man in der Schüssel aufgehen, treibt ihn dünn aus, streicht lauwarmer Nussfülle auf, rollt ihn zusammen und legt ihn schneckenförmig gedreht in ein gut ausgeschmiertes Casserol. Wenn er wieder aufgegangen ist, bestreicht man ihn mit Ei und bäckt ihn schön braun. Die Potize braucht länger zum Gehen und Backen als andere Germspeisen.

Echte Pressburger Bereitung ist folgende: Man bröseln auf dem Brette 20 Dekka Butter mit 32 Dekka sehr gutem trockenem, aber nicht gewärmtem Mehl ab, gibt 3 Dotter etwas Salz, 3 Dekka mit 6 Löffel Obers, Zucker, Mehl und einem Eidotter aufgegangener Hefe, 3 Löffel Zucker und 3 Löffel gutes Obers dazu, bereitet den Teig mehr mit dem Rollholz als mit den Händen, behandelt ihn wie Butterteig und lässt ihn zuletzt mit einem warmen Casserol bedeckt rasten. Dann verfährt man ganz wie mit obigem Teig und füllt ihn mit folgender Fülle und rollt ihn mehr breit zusammen. Die Fülle besteht aus: $\frac{1}{2}$ Kilo heissem Honig, $\frac{1}{2}$ Liter Nüsse, fein geschnitten, einer Hand voll Brösel, Gewürz, 3 Löffel Rum, 12 Dekka Arancini und 6 Dekka mit den Schalen geriebener Mandeln.

Krainische Art. 28 Dekka Butter wird gut abgetrieben, dann 1 ganzes Ei und 4 Dotter dazu gerührt. Hierauf macht man $\frac{3}{10}$ Liter süssen Rahm lau und gibt ihn nebst 2 Loth

aufgelöster Germ und $\frac{1}{4}$ Liter Mehl darunter und salzt den Teig. Sollte der Teig zu weich sein, so mengt man noch etwas Mehl dazu, dass er die Feste eines mürben Teiges hat. Dann wird er gleich auf einem Tischtuch ganz fein ausgewalzt, mit der Fülle dick bestrichen, zusammengerollt, an einem warmen Ort gut aufgehen lassen und gebacken. Fülle: Man nimmt 28 Deka Honig und lässt ihn gut sieden. Dann werden 1 Kilo fein gestossene Nüsse, 14 Deka Mandeln 9 Gramm Zimmt, 20 Gewürznelken, von 2 Citronen die fein gewiegten Schalen und Rum nach Geschmack in den Honig gemischt und noch warm eingefüllt.

Nussstrudel.

Man macht Teig mit einem ganzen Ei und etwas Butter, bestreicht ihn mit Butter oder Rindschmalz, mischt mit Obers befeuchtete Brösel zu 14 Deka fein geschnittenen Nüssen, streut sie auf, sowie Zimmt, Neugewürz und Gewürznelken und spritzt Honig und mit zwei Dottern abgesprudeltes Obers darüber, rollt es zusammen und bestreicht den Strudel vor dem Backen mit Butter.

Mit Weichseln. Ein ausgezogener Strudelteig wird mit zerlassener Butter bestrichen und mit folgender Mischung gefüllt: 16 Deka fein geriebene Nüsse, 12 Deka Staubzucker, eine Kaffeetasse in Zucker gesottene Weichseln ohne Kerne $\frac{1}{4}$ Liter mildsauern Rahm, etwas Weichselsaft, Zimmt und Citronenschale gut abgetrieben. Der Strudel wird gerollt und gebacken wie jeder andere.

Obstcharlotte.

(Obst in Krusten.)

Deutsche Art. Geschälte Früchte, Aepfel, Birnen, Aprikosen oder Pfirsiche entsteint man, schneidet sie in Scheiben oder Viertel und dünstet sie mit etwas Butter und Zucker, wobei sie von Zeit zu Zeit aufgeschüttelt werden. Als Massstab diene, dass für 10 grosse Aprikosen 5 Deka Butter und 10 Deka Zucker gerechnet werden. Während das Obst dünstet, schneidet man aus einem langen Milchwecken dünne Schnitten, die auf einer Seite in zerlassene Butter getaucht werden. Mit dieser eingefetteten Fläche legt man sie in eine Auflaufschüssel, schichtet das Obst ein, legt obenauf wieder in Butter

getauchte Schnitten mit der fetten Fläche nach aussen und bäckt das Ganze im Rohr. Die fertigen Charlotten werden reichlich mit Zucker bestreut, welcher durch das Ueberfahren mit einem glühenden Schäufelchen glacirt wird. Zum Serviren bedient man sich der Backschüssel. Statt des Milchbrotes kann auch Biscuit verwendet werden, welches man, statt in Butter, in mit Zucker und Gewürz aufgekochten Rothwein taucht. In diesem Falle wird die Schüssel mit Butter ausgestrichen.

Oder: Feine Aepfel, Birnen oder Reine-Claudes werden in Scheiben geschnitten, zuerst in Wein, dann in Mehl getaucht und im heissen Schmalz gebacken. Dann legt man in eine mit Butter ausgestrichene, glatte Form je eine Lage Biscuitschnitten, mit Marmelade bestrichen, und ausgebackene Aepfel und giesst mit Eidottern und Vanillezucker abgesprudeltes Obers darüber, so dass die Masse durchtränkt ist, aber keine Flüssigkeit austritt. Die Charlotte wird in der Röhre gebacken, gestürzt und entweder mit aufgekochtem Wein oder mit Chaudeau servirt.

Obst, gebacken.

Aepfelschnitten, siehe Aepfel.

Aepfel, ganze. Man schält kleine Taftäpfel, sticht das Kernhaus aus und macht von Aepfelstücken für jeden 2 Stöpsel, steckt einen als Boden in jeden Apfel, füllt Marillensalse oder Weichselfleisch ein, gibt oben den andern Stöpsel darauf, dreht die Aepfel in Mehl, dann in Ei und Bröseln, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker.

Marillen und Pfirsiche schält man, halbirt sie, nimmt den Kern heraus und lässt sie gezuckert 1 Stunde liegen, taucht sie in dünnen, gegangenen Hefeteig und bäckt sie, oder man gibt nebst 10 Dekka Zucker 1 Löffel Rum auf die Früchte, dreht sie dann in Mehl, darauf in Ei und feine Bröseln und bäckt sie; den indessen gekochten Saft gibt man beim Anrichten darüber.

Quittenwürstchen. Man zerdrückt das Fleisch von gebratenen Quitten, mischt Zucker und Limonenschalen, 1 Ei und so viel Brösel dazu, dass es zusammenhält, formirt Würstchen, die man in Ei und Brösel dreht, in Schmalz bäckt und mit Zucker bestreut.

Weichselwürstchen von gesottenen, getrockneten Weichseln werden ebenso bereitet, nur dreht man sie in Oblaten und dann erst in Ei und Brösel.

Zwetschken, sogenannte Schlosserbuben, bereitet man, indem man grossen getrockneten, gesottenen Zwetschken die Kerne auslöst, dafür in jede eine abgezogene Mandel steckt. Dann sprudelt man $\frac{3}{10}$ Liter feines Mehl mit ebenso viel gutem Weisswein ab, taucht die Zwetschken hinein, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit geriebener Chocolate.

Omelette.

Einfach. Man bereitet aus $\frac{3}{10}$ Liter Obers, 4 Dottern, 7 Dekka Mehl und 2 starken Löffeln Zucker einen feinen, gut abgesprudelten Teig, wie Frittatenteig (siehe diesen), den man in derselben Weise wie für Suppenfrittaten, nur etwas dicker, in die heisse, mit Rindschmalz befeuchtete Pfanne einschüttet, gleichmässig dreht und ober dem Feuer bäckt. Wenn alle Omeletten auf diese Art fertiggestellt sind, bestreicht man sie mit eingesottenen Ribiseln, Powidl oder mit gedünstetem Apfelmandel oder auch mit Topfen, den man mit Zucker, Dottern, etwas Rahm, Rosinen, gehackten Mandeln und dem Schnee der Eier gut verrührt hat, dreht die Omeletten zusammen, stellt sie etwas ins Rohr, damit sie gut warm werden, nur die letzte Gattung muss man etwas länger backen lassen und servirt sie warm.

Feine. Zu einer feinen Omelette rührt man 2 Dotter mit 1 Esslöffel Zucker, 1 Löffel Milch und 1 Löffel Mehl, 1 Messerspitze Salz und festem Schnee von 2 Eiweiss. Man lässt nur wenig Butter in der runden stiellosen Omelettenpfanne heiss werden, gibt das Gerührte hinein, stellt die Pfanne in das Rohr und streicht, wenn es oben steif wird, Früchtensalse oder zu dünnen Spalten geschnittene Früchte darauf. Wenn die Omelette ohne Umkehren gebacken ist, biegt man es einmal zusammen und bestreut es aussen mit Zucker.

Omelette soufflée. Man rührt 6 Dotter mit 10 Dekka Zucker mit Vanille- oder Pomeranzengeruch $\frac{1}{4}$ Stunde und gibt den festen Schnee von den 6 Eiweiss und 4 Kaffeelöffel Stärkemehl dazu. Davon bäckt man in der Pfanne im Rohre 4 Omeletten, die man mit Zucker bestreut, auf einem Teller übereinander legt und $\frac{1}{4}$ Stunde in das Rohr stellt, worauf

man auf das Deckblatt noch Zucker streut und diesen brennt. Zwischen die Blätter kann man auch Marillensalse oder Orangencrème füllen.

Stefanie-Omelette wird wie die feine Omelette bereitet, nur gibt man Stärkmehl statt des gewöhnlichen Mehles und bestreicht die fertige Omelette mit Rosengelée, schlägt sie zusammen und streut Hagelzucker und fein gehackte Mandeln darauf.

Omeletten von Germteig.

Man treibt 7 Dekka Butter mit 5 Dottern ab, gibt 2 Löffel Zucker, 2 Löffel sauren Rahm, 1 Dekka Hefe als Dampfel aufgegangen, 2 Deciliter Mehl, einige Tropfen Limonensaft und, wenn es abgeschlagen ist, den Schnee von 4 Eiklar dazu, lässt es aufgehen und bäckt kleine Omeletten, die man mit Eingesottenem bestreicht und aufeinander legt.

Omelettenkoch.

Man backt einfache Omeletten und lässt sie etwas auskühlen. Inzwischen reibt man ein Stück Topfen zu $\frac{1}{4}$ Kilo recht fein, treibt 7 Dekka Butter mit zwei ganzen Eiern recht flaumig ab, gibt den Topfen sammt nicht ganz $\frac{1}{6}$ Liter Rahm hinein, verrührt Alles recht gut und mengt 7 Dekka gut geklaubte Weinbeeren darunter. Wenn die Fülle fertig ist, zuckert man sie nach Belieben, bestreicht jedes einzelne Fleckchen damit, rollt es leicht zusammen und fährt auf diese Weise fort bis nichts mehr vorhanden ist. Nun nimmt man ein mit Butter beschmiertes und mit Semmelbröseln bestreutes Casserol, legt die zusammengerollten Fleckchen dicht aneinander gereiht hinein, gibt oben darauf noch ein bischen Rahm und bäckt es eine halbe Stunde.

Omelettenukeln.

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eier und 1 Dotter, 1 Deciliter Mehl und 1 Prise Salz werden gut abgesprudelt und in sehr dünnen Flecken auf der Omelettenpfanne lichtgelb gebacken. Dann schneidet man daraus Nudeln, streut sie mit Zucker durch und giesst einen heissen Vanillecrème darüber. Crème: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 3 Eidotter, 1 Kaffeelöffel Mehl, etwas Vanille, bei starker Hitze gesprudelt, bis zum Steigen.

Orangenaufwurf.

Mit Mandeln. Man rührt 4 Dotter und 10 Deka Zucker mit dem abgeriebenen Geruche einer halben Orange recht lange, gibt 9 Deka fein geschnittene Mandeln, Schnee von 3 Eiklar, das würfelig geschnittene Fleisch von $\frac{1}{2}$ Orange und 1 Kaffeelöffel voll Kipfelbrösel dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Orangenkoch.

Man macht Beschamel von 5 Deka Butter, $\frac{3}{10}$ Liter Obers und gut $\frac{1}{10}$ Liter Stärkemehl, während des Auskühlens verrührt man es mit einem Abtrieb von 7 Deka Zucker und 5 Dottern mit dem abgeriebenen Geruch einer halben Orange, gibt zuletzt den Schnee von 5 Eiweiss dazu und bäckt es in einer gut bebutterten, angebröselten Form in Dunst. Gestürzt servirt man es entweder mit Orangen-Chaudeau oder man bereitet aus dem Saft von 3 Orangen, vermengt mit $\frac{1}{4}$ Liter gewässertem Wein und dem würfelig geschnittenen Fleische weiterer 3 Orangen, einem Stückchen Zimmt und viel Zucker warmen Wein, den man in einer Schale zum Koch servirt.

Orangenpudding.

(Aus der englischen Küche). 25 Deka altgebackener Biscuit oder Milchbrot werden mit 2 Kaffeetassen kalter Milch übergossen; dann rührt man 2 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Kaffeetasse Vanillezucker, einen Esslöffel Reismehl, 1 eigrosse Butter, den Saft von 2 Orangen und 1 Citrone und die abgeriebene Schale von einer Orange dazu. Die Masse wird in einer reichlich mit abgetriebener Butter ausgestrichenen, gut schliessenden Puddingform durch 1 Stunde im Wasserbade gekocht. Man servirt dazu eine Orangen- oder Citronensauce.

Orangensoufflée.

Pariser Art. 5 Deka Butter, 2 Esslöffel Mehl, 5 Löffel Zucker mit Orangengeruch, 5 Dotter und $\frac{4}{10}$ Liter Obers schlägt man auf dem Feuer zu Crème, bis es aufkocht. Nun gibt man den Saft von 2 Orangen dazu, nimmt es vom Feuer und schlägt es fort, bis es kalt ist, worauf man den Schnee der 6 Klar dazu mischt und es in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel bäckt.

Orangenstritzel.

Von 30 Dekka Mehl, 2 Dottern, $\frac{1}{8}$ Liter saurem Rahm oder 4 Löffel Wein, Salz und 25 Dekka mit etwas Mehl vermischter Butter bereitet man Buttermig. Während der Teig zum letzten Mal rastet, rührt man die Fülle von 8 Dekka Zucker, drückt den Saft von 2 Orangen dazu, rührt ihn mit 3 Dottern und Orangenzucker recht gut und mischt den Schnee der 3 Eiweiss dazu. Man füllt damit viereckige Fleckchen von Buttermig und bäckt sie mit Ei bestrichen.

Pafesen.

Mit Fleischfülle, siehe Assietten.

Mit süsser Fülle. Abgeriebene Kaisersemmeln schneidet man auf 6 Spalten, so zwar, dass man die beiden Anschnitte, kleiner nimmt und weggibt; die 4 Mittelspalten schneidet man so, dass je zwei und zwei noch ein bisschen zusammenhängen. Man taucht sie in kaltes Obers, füllt sie mit beliebiger Salse oder mit Milch und Zucker gekochtem, geriebenem Mohn, oder mit frisch bereiteter Fülle von beliebigen Beeren, die man dünstet und mit Zucker und etwas Brösel vermengt. Man lässt die gefüllten Pafesen 1 Stunde liegen, dreht sie dann in abgeschlagene Eier, bäckt sie in Schmalz und servirt sie warm, gut mit Vanillezucker oder Zimtzucker oder, wenn man sie mit Mohnfülle bereitet hat, mit Zucker und geriebenem Mohn.

Passeyerkuchen.

(Tiroler Erntegebäck.)

Aus einem einmal aufgegangenen mittelfeinen Hefeteig werden runde Flecken ausgeschnitten, welche man mit einer Mischung von Honig, Mohn, gestossenen Nüssen oder geriebenen Kastanien füllt. Daraus werden nun gut verschlossene Kugeln geformt, die man nochmals aufgehen lässt und sodann aus dem heissen Schmalz bäckt.

Pastetchen von Schmarrenteig.

Man macht Schmarrenteig von $\frac{1}{2}$ Liter Obers, 5 Dottern, $\frac{3}{10}$ Liter Mehl, den 5 Eiweiss als Schnee und etwas Salz. Dann lässt man eine Schwammerl- oder Becherform in Rindschmalz heiss werden, taucht sie auf der äusseren Seite in

den Teig, fährt damit, sobald sich etwas davon angelegt hat, in das heisse Schmalz und bäckt ihn schön gelbbraun. Nachdem man auf einem mit Löschpapier belegten Siebe das Gebackene von der Form gelöst hat, hält man diese wieder in das Schmalz, ehe man in den Teig fährt. Wenn sie alle ausgebacken sind, füllt man sie mit Chaudeau oder Vanillecrème und gibt sie warm zu Tisch.

Pfannkuchen.

Werden ebenso wie einfache Omeletten (siehe diese) bereitet. Da sie etwas rescher sein sollen, gibt man 1 oder 2 Löffel Rum unter den Teig. Sie werden nur mit Zucker und Zimmt bestreut, zusammengerollt auf eine Schüssel übereinander gelegt, von aussen gleichfalls mit Zucker und Zimmt bestreut und aufgetragen.

Oder: Man bereitet eine Fülle aus grob geschnittenen Rosinen, geriebenen Mandeln, Zucker und Ei, streicht diese auf die Pfannkuchen und stellt sie so lange ins Rohr, bis die Fülle etwas gestockt ist, worauf man sie zusammendreht, auf die Schüssel legt und mit Vanillezucker bestreut.

Bayrische Art. Man treibt 7 Dekka Butter mit 5 Dottern gut ab, gibt Obers und $\frac{2}{10}$ Liter Mehl, beides löffelweise abwechselnd hinein, rührt Zucker, Limone und Vanille, dann von 5 Eiweiss den Schnee darunter, bäckt auf einer Frittatenpfanne daraus vier Blätter, gibt sie auf eine Schüssel unterlegt sie mit Eingesottenem, bäckt sie gut und gibt sie zur Tafel.

Mit Beeren. Im Sommer bestreut man Pfannkuchen während des Backens dicht mit Schwarzbeeren, Ribisel, Brombeeren oder dergleichen, giesst etwas Teig darüber, wendet sie um und bäckt sie zu Ende. Sie werden wie die anderen leicht eingerollt.

Von Erdäpfeln. Man siedet grosse mehligte Erdäpfel, schält sie, drückt sie durch ein Haarsieb, salzt sie nebst etwas Paprika, rührt ein oder nach Bedarf mehrere Eier dazu und gibt einen Esslöffel der Masse breit und dünn zerdrückt in die mit Schmalz befeuchtete Frittatenpfanne, bäckt es unter öfterem Umwenden goldbraun. Gibt es warm zu Thee mit Schinken oder Wurst.

Mit Fleischfülle, siehe Assietten.

Italienische Art. Man bäckt dünne Pfannkuchen von $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{8}$ Liter Mehl und 2 Eiern und füllt sie mit weich gekochtem Milchreis, den man mit so viel Aprikosenmarmelade vermischt, als Geschmack und Farbe verlangen. Dann rollt man sie zu Würstchen, beschneidet sie an den Enden und stellt sie in eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel, wobei man dazwischen Butter einträufelt, besät sie reichlich mit Zucker, giesst Milch mit Vanillegeschmack darüber, lässt sie im Rohr nachdünsten und trägt sie in der mit einer Serviette umwundenen Schüssel auf.

Pfirsichkuchen.

Man macht ein Blatt von Bröselteig wie zu Marillenkuchen mit einem Teigring am Rande, bäckt es, streicht Pfirsichsalse zwischen den Ring und belegt diese löffelweise mit Windmasse, die man kühl bäckt.

Mit Obersschaum. Auf eine runde Platte von Butterteig, die man mit Ei bestrichen, gibt man einen zollbreiten Ring vom Teige und belegt den inneren Raum mit geschälten, halbirtten Pfirsichen, bestreut sie mit Zucker und bäckt den Kuchen. Während der Kuchen bäckt, dünstet man von dem gleichen Obste mit Zuckerwasser und macht davon eine Lage auf dem gebackenen Kuchen, lässt ihn kalt werden und häuft gezuckerten Obersschaum darüber.

Englischer, siehe Fruchtkuchen.

Pignolenpudding.

Mit Obers und Citronat. 5 Dekka Butter treibt man mit 4 Dottern ab, gibt zu jedem Dotter 1 Esslöffel voll mit Obers befeuchtete Semmelbrösel, dann 9 Dekka Zucker mit Vanille, 7 Dekka Pignolen, 5 Dekka länglich geschnittenes Citronat und den Schnee der 4 Eiklar, bäckt den Pudding in Dunst und servirt ihn mit Fruchtsaft oder Chaudeau.

Pirogi (polnisch).

Fester Nudelteig wird ausgetrieben und $\frac{1}{2}$ Stunde auf dem Brett liegen gelassen, dann mit einer Fülle — von gleich schwer gesottenen, passirten Kartoffeln und gleich schweren

Topfen mit Salz und 1—2 Eiern gut verrührt — in Abständen belegt, der Teig darüber geschlagen und mit dem Rädchen kleine Kröpfchen oder Tascherln hart an der Fülle durchgeradelt, in Salzwasser gekocht, abtropfen lassen und mit brauner Butter begossen zu saurer Milch gegeben.

Plumkuchen.

24 Dekka Kern- oder Nierenfett werden abgehäutelt und auf dem Brett mit 12 Dekka feinstem Mehl wie Gries abgebröselt; dann mischt man es in einer tiefen Schüssel mit 12 Dekka Zucker, 2 Eiern, 1 Eidotter, 5 Löffeln Obers, 3 Löffeln Rum, 6 Dekka Citronat, 6 Dekka Bordeauxpflaumen, 12 Dekka fein geschnittenen Mandeln, 6 Dekka Rosinen, 6 Dekka Quittenkäse, 6 Dekka verzuckerten Weichseln, 4 Dekka Pistazien, 6 Dekka Datteln. Die Rosinen lässt man früher in etwas Zuckersyrup anschwellen, die übrigen Früchte werden klein würfelig geschnitten. Ob man Macisnuss, Steingewürz, Gewürznelken oder Vanille dazu gibt, hängt von dem Geschmack ab, den man vorzieht. Eine Prise Salz ist obligat. Man kocht den Kuchen durch 2 Stunden in einer mit Butter sorgfältig ausgestrichenen Serviette oder in einer mit Butter bestrichenen oder mit Mehl ausgestreuten, in der Mitte hohlen Form in Dunst. Auf eine Schüssel gestürzt, wird er entweder reich mit Zucker besät und mit Rum übergossen, den man im Augenblick des Auftragens anzündet, oder man füllt den Hohlraum mit Zucker und giesst Rum darüber, den man ebenfalls anzündet. Separat wird entweder eine Fruchtsauce Chaudeau oder geschlagenes verdünntes Obers mit etwas Zucker und Rum abgerührt, dann aufgetragen.

Plumpudding.

Echt englisch. Man klaubt 50 Dekka schöne Rosinen 50 Dekka Weinbeeren und reibt sie mit einem feuchten Tuche gut ab, darauf werden sie sehr fein mit dem Wiegemesser zusammengeschnitten; dies kann auch Tags vorher geschehen. Ebenso fein schneidet man 14 Dekka Citronat und 14 Dekka Orangat, vermengt es mit 40 Dekka Staubzucker, wobei man es mit den Händen gut abbröseln muss, dann bröselt man 40 Dekka sehr fein geschnittenes Kernnierenfett, die Rosinen

und Weinbeeren dazu und zuletzt 50 Dekka geriebenes Brot, ferner gibt man 3 Dekka gestossenen Zimmt, 1 geriebene Macisnuss, 12 geriebene bittere Mandeln, etwas Salz, 6 ganze Eier und $\frac{2}{10}$ Liter guten Rum oder Cognac in die Masse. Man knetet sie mit den Händen sehr gut ab, nimmt einen Dunstmodel ohne Zapfen, streicht ihn gut mit Butter aus, füllt die Masse ein, schliesst den Deckel und überzieht die Spalte mit Teig aus Wasser und Mehl, bindet den Model in eine Serviette und hängt ihn dergestalt in einen gut verschliessbaren, mit siedendem Wasser gefüllten Topf, dass das Wasser zwei Finger vom Rande des Models entfernt bleibt und derselbe auch nicht am Boden des Topfes aufliegt. Auch den Kochtopf muss man gut verschliessen, allenfalls ein feuchtes Tuch um den Rand des Deckels geben, und lässt so den Pudding langsam und gleichmässig ununterbrochen 5 Stunden kochen. Er wird warm gestürzt, kaltgestellt und erst nach einigen Tagen genossen; will man ihn warm auftragen, so stellt man ihn etwas ins Rohr, begiesst ihn mit Rum und bringt ihn brennend zu Tisch. Es ist eine schwere, unserem Kletzenbrot ähnliche Speise, die man nur in dünnen Schnittchen genießt; sie hält sich unter eine Glasglocke gestellt, wochenlang sehr gut, ja wird sogar besser, wenn sie älter ist, und kann auch kalt zu Thee servirt werden.

Australische Bereitungsweise. 10 Dekka gehacktes Citronat und sonst candirte Orangen- oder Limonenschalen, 56 Dekka Mehl, 56 Dekka Zibeben, 10 Dekka Malagatrauben, Rosinen, einige grob geschälte, geschnittene Mandeln, 56 Dekka Nierenfett, fein gehackt, 1 gelbe Rübe fein gerieben, etwas Zimmt, Limonenschalen, Saft von 1 Limone, 2 Glas voll Milch, 4 Gläser voll Zucker, 40 Dekka Semmelbrösel, 3 Kaffeelöffel voll Backpulver oder Hefe, 4 Eier, 2 Esslöffel Rum. Diese Masse muss sehr lange und fest gerührt werden. Dann füllt man sie in einen mit Butter bestrichenen Model, jedoch so, dass er nicht ganz voll ist, bindet ein bemehltes Tuch darüber, hängt ihn, wie vorstehend angegeben, in einen Topf mit siedendem Wasser und lässt ihn 6 Stunden kochen.

Poganze.

Von 2 Eiweiss macht man Strudelteig, mischt, während dieser rastet, die 2 Dotter zu 25 Dekka fein gebröseltem Topfen

und sprudelt $\frac{4}{10}$ Liter sehr guten sauren Rahm mit 2 Eiern ab und salzt Beides. Dann legt man eine Schüssel mit flachem niederen Rand über das bemehlte Strudeltuch, zieht den Teig nur in der Mitte dünn aus und legt ihn über die Schüssel. Den darüber hinausragenden Teig schneidet man gegen den Rand sechsmal durch, bestreicht den in der Schüssel liegenden mit Butter, streut vom Topfen darauf und bespritzt ihn mit dem Rahm. Nun zieht man einen Theil des hinausragenden Teiges nach dem andern dünn aus, schlägt ihn über die Schüssel zurück und bestreicht ihn mit Rahm, ebenso die zurückgeschlagenen Ecken des Teiges. Nach dreimaligem Bestreichen mit Rahm gibt man einmal vom Topfen auf den Teig, dann bestreicht man ihn wieder mit Rahm, zuletzt ebenfalls mit Rahm bestrichen, bäckt man die Poganze im sehr heissen Ofen schön gelb. Auf eine grosse flache Schüssel angerichtet, wird sie erst bei Tisch in Stücke geschnitten.

Von mürbem Teig. Man belegt eine Poganzenschüssel mit mürbem Teig von 20 Dekka Mehl, 4 Dekka Butter, 1 Ei, Salz und 1 Löffel Zucker. Dann mischt man Topfen mit Rahm und Dottern, salzt ihn etwas, brüht gestossene Nüsse mit heissem Obers ab, mischt sie erkaltet unter die Topfenfülle, streicht es fingerdick auf den mürben Teig, biegt den Rand zollhoch in Falten auf, windet einen Streifen Papier herum, den man am Ende anklebt und bäckt es bei ziemlicher Hitze schön gelb.

Oder: Man streut auf den Topfen Rosinen, Weinberl und Zucker, gibt den abgesprudelten Rahm darüber und macht ein Gitter vom Teige darauf.

Von Hefeteig. Einfacher Germteig von 1 Ei, 2 Dekka Hefe, $\frac{7}{10}$ Liter Mehl und der nöthigen Milch und Salz lässt man aufgehen und kocht während dieser Zeit Gries mit Milch weich und dick. Dann treibt man den gegangenen Teig dünn aus, legt ihn auf das Blech, streicht die ausgekühlte Fülle nicht ganz bis an den Rand, schlägt ihn über die Fülle hinauf und lässt ihn gehen. Ehe man das Blech in den Ofen stellt, sprudelt man ein paar Eier mit 2 Deciliter recht gutem Obers ab, schüttet es darüber, bäckt es und schneidet es dann zu Stücken, die man mit Zucker und Zimmt bestreut.

Wer die Topfenfülle nicht liebt, kann die Poganze bloss mit mit Eiern abgesprudelten Rahm, Rosinen und gehackten Mandeln füllen.

Polenta.

Auf $\frac{1}{2}$ Liter Polentagries nimmt man doppelt so viel siedendes Wasser, salzt es etwas, lässt die Polenta langsam wie Gries hineinrieseln, rührt ihn während des Kochens wiederholt auf; nach beiläufig $\frac{1}{4}$ Stunde rührt man das Ganze gut ab und lässt es seitwärts auf dem Herde zugedeckt noch $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Dann lässt man Butter heiss werden, fasst die Polenta löffelweise hinein, dünstet sie etwas auf und gibt sie zu frischer saurer Milch.

Mamaliga. Ziemlich weich bereitete Polenta gibt man in eine, mit Butter ausgeschmierte, glatte Form, streicht sie halbfingerdick auseinander und streut feinblättrig geschnittenen frischen Brynza darüber, streicht von der Polenta auf und wechselt so ab, bis die Form voll ist, worauf man Butter darüber giesst und es bäckt, bis es eine gelbe Kruste bekommt, dann stürzt.

Mit Zucker und Zimmt. Man fasst die Polenta nockenartig heraus, legt sie schichtenweise auf eine warme Schüssel, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und gibt heisse Butter darüber.

Polentakoch.

Tiroler Speise. In eine Pfanne werden 5 Dekka Butter gegeben und mit dieser, wenn sie zerflossen ist, auch die Wände des Kochgeschirres gut bestrichen, wonach man darin 1 Liter Milch zum Kochen bringt. Mittlerweile mischt man $\frac{1}{2}$ Liter Polentamehl (nicht Gries), welches man nur in Specialitätenhandlungen erhält, mit 2 Esslöffel Weizenmehl und etwas Salz ab, schüttet dieses in die kochende Milch und siedet es unter fleissigem Sprudeln so lange, bis das Koch grosse Blasen bildet. Dann lasse man es noch $\frac{1}{2}$ Stunde auf der Glut weiter kochen, bis sich unten und an den Wänden des Gefässes Rammeln bilden. Die Krusten kommen beim Anrichten nebst einigen Stücken Butter obenauf.

Andere Art. In 6 Dekka zerlassene Butter rührt man 17 Dekka Polentamehl und gibt nach und nach so viel Milch dazu, als das Mehl einzieht, während man es zu einem dicken Brei kocht. Ausgekühlt rührt man diesen mit 3 Dottern, mischt

den Schnee der 3 Eiweiss dazu, füllt es in einen mit Butter ausgeschmierten Model und kocht es $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst. Man kann auch 5 Deka Zucker mit Vanillegeruch oder Zimmt und Rosinen dazu geben.

Polnischer Osterkuchen.

Man bereitet abgetriebenen Hefeteig, indem man $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker mit 4 ganzen Eiern flaumig rührt, dann gibt man nach und nach 1 Kilo feinstes Mehl, etwas Salz und 20 Deka zerlassene, aber ja nicht heisse Butter dazu, gleichzeitig auch $\frac{1}{2}$ Liter laue Milch, von der man etwas weggenommen hat, um 5 Deka Hefe aufgehen zu lassen, welche man erst zum Schlusse in die Masse gibt. Der Teig wird sehr gut in der Schüssel abgearbeitet, damit er glatt wird und keine Bläschen wirft. Dann deckt man ihn mit einer Serviette zu und lässt ihn an einem warmen Orte vollkommen aufgehen. Inzwischen vollendet man die Fülle, die man theilweise schon 2 Tage vorher bereitet haben muss. $\frac{1}{2}$ Kilo Feigen, $\frac{1}{8}$ Kilo Citronat, $\frac{1}{4}$ Kilo Arancini (verzuckerte Orangenschalen) müssen fein geschnitten wenigstens 24 Stunden in Rum oder rothem Wein gelegen haben; ferner verrührt man $\frac{1}{2}$ Kilo geriebene Mandeln mit Zucker und 2 Eiern; Datteln schneidet man in die Hälfte und nimmt die Kerne heraus, Haselnüsse hackt man gröblich, $\frac{1}{4}$ Kilo Nüsse schneidet man fein und verrührt es mit etwas Honig. Wenn all das vorgerichtet ist, theilt man den Teig in so viele Theile, als man Lagen machen will, nimmt ein gut mit Butter bestrichenes Backblech, zieht ein Stück Teig darüber und dehnt es so, dass auch die Ränder des Bleches bedeckt sind. Hierauf streicht man die Mandelmasse, dann kommt wieder Teig, hierauf folgen die mit Citronat und Arancini vermengten weingetränkten Feigen, doch dürfen sie nicht zu feucht aufgelegt werden; dann kommt wieder Teig, den man mit den Datteln belegt und mit den Haselnüssen überstreut; den nächsten Teig bestreicht man mit der Nussfülle, die folgende Lage füllt man mit Eingesottenem wie Kirschenfleisch oder dergleichen, welches nicht zu flüssig ist, dann wieder Teig mit Mandelmasse und den Resten der verschiedenen Füllen. Der so bereitete Kuchen wird mit einer stärkeren Lage Teig gedeckt, an den Seiten der Teig gut verbunden, damit nichts von der Fülle ausfliessen kann, mit Ei bestrichen und

über eine Stunde im gut warmen Rohr gebacken. Man gibt ihn erkaltet, in Streifen geschnitten, zu Tische.

Polsterzipfel.

Man bereitet mürben Teig von 17 Dekka Mehl, 7 Dekka Butter, 2 Dottern, etwas Salz und saurem Rahm; wenn er zusammengemacht ist, treibt man ihn wieder aus, legt ihn nochmals zusammen, lässt ihn dann $\frac{1}{2}$ Stunde an einem kühlen Orte rasten, bearbeitet ihn nochmals, lässt ihn wieder etwas rasten, dann treibt man ihn ziemlich dünn aus, belegt ihn in Reihen — wie bei den Schlickkräpfchen — mit Weichselfleisch oder Ribiselsalse, bestreicht ihn mit Ei, schlägt ihn in überradelt verschobene Vierecke ab, bäckt diese Kräpfchen in Schmalz und bestreut sie mit Zucker. Der Teig soll nirgends zerrissen und, wo er geradelt wird, innen mit Ei bestrichen sein, da das Ausfließen der Salse das Schmalz schwarz macht.

Portugieser Kräpfchen.

15 Dekka Mehl, etwas Salz und 3 Dekka Butter gibt man auf das Brett, schneidet die Butter blätterig, mischt sie mit dem Mehle, zerdrückt sie mit dem Rollholze und zerbröselt sie mit den Händen, worauf man mit 2 Dottern, etwas Obers und Wein einen Teig zusammenmacht, ihn rasten lässt und dann dünn austreibt. Hierauf füllt man ihn mit einer Mischung von 10 Dekka Zucker, 10 Dekka geschält geriebenen süßen und 2 Dekka bittere Mandeln, geschnittenen Rosinen, Citronat, Pistazien, etwas Orangenschalen, 3—4 Dottern, die man häufchenweise auf den Teig legt, ihn darüber schlägt und wie die Polsterzipfel abradelt; so fährt man fort bis zu Ende und bäckt sie in Schmalz.

Pressnitzer Brot.

Nudelteig, aus Wasser, Mehl, 2 Eiern und etwas Butter bereitet, zieht man auf einem mit Mehl bestreuten Tischtuch fein aus, lässt dann $\frac{1}{2}$ Kilo Honig am Feuer lauwarm werden, träufelt drei Viertel davon auf den Teig und bestreut ihn mit folgender Fülle: $\frac{1}{2}$ Kilo fein geschnittene Nüsse, 12 Dekka ganze Pignolien, reichlich 6 Dekka fein gewiegte Rosinen, etwas fein geschnittenes Citronat, candirte Orangenschalen, einige Messerspitzen Zimmt und 1 Messerspitze Macisnuss —

dann streicht oder tropft man den Rest des Honigs auf die Fülle und gibt einige nussgrosse Stücke Butter darauf, rollt das Ganze wie einen Strudel, legt ihn schneckenförmig in eine glasirte Form und bäckt es im Bratofen schön braun.

Quittenauflauf.

3 grosse Quittenäpfel werden am Vortage weich gedünstet und aus dem Saft genommen. Vor dem Gebrauche wird eine Backschüssel mit Butter ausgestrichen, am Grunde mit den zerschnittenen Quitten ausgelegt, die man mit Zucker bestreut. Dann lässt man 6 Dekka Butter auf dem Herde zergehen, ohne dass sie kocht, verrührt damit 6 Dekka feinstes Mehl, 6 Esslöffel Milch und eine Prise Salz so lange in der Wärme, bis sich der Teig vom Gefäss ablöst. Während er auskühlt, rührt man 6 Dekka Butter flaumig ab, gibt den Teig, 12 Dekka Zucker, 5 Eidotter, etwas fein gehackte Citronenschale und zuletzt den Schnee von 5 Eiklar dazu und häuft die Masse über die Quitten auf. Das Rohr muss stark erhitzt sein, damit der Auflauf bei gleicher Wärme in einer Stunde gar wird. Er wird nicht gestürzt.

Quitten, gebackene, siehe gebackenes Obst.

Rahmauflauf.

Man rührt so viele Dotter als Personen bei Tische sind mit ebenso vielen Löffeln voll von Zucker und von Rahm, gibt das Eiweiss als Schnee und halb so viele Löffel voll Mehl dazu und bäckt es in einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel.

Französische Art. Man sprudelt 5 Dotter, 6 Löffel Rahm, 2 Löffel Mehl und 3 Löffel Zucker, mischt den Schnee der 6 Eiklar dazu und bäckt es, nur kleinfingerdick eingegossen, in einer grossen Omelettenpfanne. Wenn es steif und gelb ist, streicht man Salse darauf und schlägt die eine Hälfte überstreut mit Vanillezucker darüber und gibt es geschnitten zu Tisch.

Rahmkoch.

6 Löffel voll dicken, sauren Rahm rührt man mit 6 Eidottern, 3 Dekka geschälten geriebenen Mandeln, Zucker, einigen Rosinen, etwas Salz und so viel feinen Semmelbröseln, dass es die richtige Dicke erhält. Man lässt den Abtrieb etwas

stehen, damit die Brösel anziehen, gibt dann den Schnee von 6 Eiweiss darunter, füllt das Koch in die gut bebutterte Backschüssel und bäckt es langsam.

Rahmkräpfchen.

Man gibt $\frac{4}{10}$ Liter Milchrahm, zwei ganze Eier und 4 Eidotter in einen Topf und sprudelt es gut ab, dann nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo Auszugmehl in einen Weidling, lässt es etwas lau werden, gibt, wenn es lau ist, 3 Dekka gut aufgegangene Germ, etwas gestossenen Zucker und etwas Salz hinein, auch den abgesprudelten Milchrahm gibt man dazu; dann macht man den Teig damit an, aber ja nicht zu fest, schlägt ihn gut ab, gibt ihn auf das Nudelbrett heraus, walkt ihn aus, sticht ihn mit dem Krapfenstecher aus, füllt sie mit Marillensalse, legt wieder ein Ausgestochenes darauf, aber umgekehrt; die fertigen Krapfen werden auf eine mit Mehl bestaubte Serviette gelegt, wieder mit einem Tuche zugedeckt, und wenn sie gut aufgegangen sind, nicht allzu rasch in Schmalz gebacken.

Rahmpudding.

Siehe Assietten.

Rahmstrudel.

Man bereitet guten ausgezogenen Strudelteig — wie in der Kunst des Kochens angegeben — während er rastet verrührt man 14 Dekka Butter recht flaumig mit 6 Eiern, gibt dann nach Belieben Rosinen, Weinbeeren und Zucker darein, verrührt es mit $\frac{3}{10}$ Liter sauerem Rahm und einigen Löffeln voll Semmelbröseln. Nachdem der Teig wenigstens eine halbe Stunde gelegen, wird er über einem mit Mehl bestaubten Tuche ausgezogen, die Fülle gleich darauf gestrichen, der Teig, wo er von der Fülle nicht bedeckt ist, weggeschnitten, und dann der Strudel locker zusammengerollt. Nun wird er auf eine Schnecke gedreht, in ein gut mit Butter bestrichenes Casserol gelegt, und im Rohre langsam gebacken, dann $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch darüber gegossen, und mit derselben ausdünsten lassen. Man kann ihn beim Anrichten mittelst zweier Backlöffel aus dem Casserol nehmen, auf eine Schüssel geben, und mit feinem Zucker bestauben. Mit Vanillezucker versüßte Milch wird besonders beigegeben.

Andere Art. Auf dünn ausgezogenen Strudelteig streicht man mit Butter geröstete Brösel und folgenden Abtrieb: 12 Dekka Butter verrührt, man flaumig mit 12 Dekka Zucker, 4 Eidottern, einer Prise Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Milchrahm, Schnee von 4 Eiklar und einer Hand voll Rosinen. Der Strudel wird, wenn er leicht überbacken ist, mit kochender Milch übergossen und ausgedünstet. In Stücken geschnitten gut gezuckert zu Tisch gegeben, und in der Pfanne, worin er gebacken wurde, mit Vanillezucker aufgekochte, geseigte, mit 1—2 Dotter abgesprudelte Milch dazugeben.

Ramquins.

Schweizer Speise. In $\frac{1}{2}$ Liter Obers gibt man 188 Gramm geriebenen oder feingeschnittenen Käse (am besten Emmenthaler) und lässt ihn unter fortwährendem Sprudeln aufkochen. Hierauf passiert man diese Masse und, nachdem sie erkaltet ist, sprudelt man zwei ganze Eier und zwei Eidotter hinein. Man belegt kleine Model mit Butterteig (siehe Butterteig) und füllt sie mit der obenangeführten Crème. Das Backen muss bei starker Hitze geschehen.

Regenwürmer.

Man brösel 7 Dekka Butter mit $\frac{1}{2}$ Liter Mehl ab und macht mit 1 Ei, 2 Dottern, etwas Obers oder saurem Rahm oder lauer Milch und Salz schnell einen Teig zusammen, lässt ihn 1 Stunde rasten, schneidet ihn dann zu nussgrossen Stücken und rollt diese mit den Händen zu bleistiftdicken, langen Würstchen aus. Man kocht diese Nudeln in 1 Liter Milch ein, lässt dann in 2 Dekka Rindschmalz 7 Dekka Zucker gelb werden, gibt die Nudeln dazu, lässt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Rohre ausdünsten, damit sie Rammeln bekommen und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker.

Reisauflauf.

$\frac{2}{10}$ Liter Reis kocht man in $\frac{1}{2}$ Liter Milch, nach Bedarf etwas mehr, sehr weich, passiert ihn und kocht das Puree nochmals mit 6 Dekka geriebener Chocolate und 10 Dekka Vanillezucker auf. Ausgekühlt vermengt man es mit 5 gut gerührten Dottern und Eiweiss Schnee und bäckt es in der Schüssel.

Von Reismehl. Man kocht 8 Dekka Reismehl mit Obers wie Kindskoch, rührt es während des Auskühlens mit 10 Dekka Zucker mit Limonengeruch, 2 Dekka geriebenen Mandeln und 6 Dottern, mischt den Schnee von 4 Eiweiss dazu, gibt es in eine Schüssel, bestreut es mit Zucker und bäckt es.

Reis, italienischer.

Man dünstet $\frac{1}{4}$ Kilo Reis in Wasser mit etwas Butter; mischt Zucker an 1—2 Orangen abgerieben und gestossen mit dem ausgekühlten Reis und dem Saft der Orangen und einer Citrone. Den Zucker nimmt man nach Gutdünken bis der Reis versüsst ist, dann gibt man auf eine tiefe Porzellschüssel eine Schichte Reis, dann eine Lage Eingesottenes, (womöglich Weichselfleisch) dann den Rest des Reises. Hierauf wird von 3 Eiern Schnee mit 3 Eier schweren gesiebten Zucker leicht gemischt und bergartig auf den Reis gestrichen, und langsam goldgelb gebacken.

Ist eine Speise, die nie misslingen kann, und kalt oder warm gleich vorzüglich schmeckt.

Reiskoch.

$\frac{2}{10}$ Liter Reis kocht man geklaubt und abgewischt, aber nicht gewaschen mit einem Stückchen Vanille, und 6 Stück Würfelzucker in $\frac{1}{2}$ Liter heisse Milch ein und lässt ihn im Rohr ausdünsten, dann etwas überkühlen, hierauf treibt man 10 Dekka Butter, von der man zum Bestreichen des Modells genommen, recht flaumig ab, gibt nach und nach 4 Dotter und 8 Dekka Zucker mit Geruch, dann löffelweise den ausgekühlten Reis und zuletzt den Schnee der 4 Eiweiss dazu. Man füllt die Masse in den bebutterten, gut ausgebröselten Model ein, bäckt sie langsam und servirt das Koch mit einem Ueberguss von Früchten.

In Dunst. Milchreis wie den vorigen, jedoch mit 6 Dottern angetrieben, mischt man Vanille- oder Orangengeruch und Schnee von 4 Eiweiss bei, füllt ihn in eine mit Zucker ausgestreute Form, siedet ihn $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst und gibt, wenn er gestürzt ist, einen Fruchtbeguss herum.

Unterlegt. Zum Backen bestimmtes Reiskoch füllt man nur die Hälfte in den Model, gibt Oblaten darüber, dann entweder Weichselfleisch, Melonenspalten oder dergleichen Früchte,

die nicht zu saftig sind, oder frisch gedünstete Marillen- oder Pfirsichspalten, die man gut abtropfen lässt, dann wieder Oblaten und hierauf den Rest des Koches, das man gebacken vorsichtig stürzt.

Reiskröpfchen.

Man lässt 1 Liter Milch siedend werden, kocht dann 15 Dekka rein geklaubten Reis ein und lässt ihn mit etwas Zucker so lange kochen, bis er weich und dick genug ist; gibt ihn nachher auf ein mit Mehl bestaubtes Brett und lässt ihn auskühlen. Wenn er kaum mehr lau ist, so streicht man ihn zwei messerrückendick auseinander, sticht mit dem Krapfenstecher runde Fleckchen aus und füllt die Hälfte davon mit Marillenmarmelade; nun gibt man auf jedes gefüllte Fleckchen ein ungefülltes, bestreicht sie mit Eiern, bestreut sie mit feinen Semmelbröseln und bäckt sie aus heissem Schmalz. Wenn alle gebacken sind, richtet man sie gehäuft auf eine Schüssel und gibt sie mit feingestossener Vanille und Zucker bestreut zur Tafel.

Reiskuchen.

Holländisch. Man bereitet von 30 Dekka Butter guten Butterteig, bäckt daraus 2 runde Blätter und ein ebenso grosses Gitter. Die zwei Blätter bestreicht man mit Marillensalse, gibt mit Obers und Vanillezucker weich gekochten Reis fingerdick darauf, setzt sie aufeinander, oben das Gitter darauf und servirt den Kuchen heiss.

Kalt. Kalten Früchtenreis füllt man in eine gebackene Kruste von Butterteig, die man mit Orangenglasur überzogen hat, gibt zu oberst bergartig aufgehäuften Obersschaum und legt einen Kranz von eingesottenen Quitten oder verzuckerte Orangenspalten herum.

Reismeridon.

Siehe Assietten.

Reis in der Milch.

In 1 Liter siedende Milch gibt man $\frac{3}{10}$ Liter geklaubten aber nicht gewaschenen Reis, lässt ihn langsam beinahe eine Stunde kochen, bis er weich ist und gibt Milch nach, wenn er zu dick wird. Angerichtet, bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt oder Vanille, oder dick mit griebener Chocolate.

Mit gebranntem Zucker bereitet man ihn wie Gries in der Milch.

Reispastetchen.

Siehe Assietten.

Reispudding.

(Aus der englischen Küche). Eine Kaffeetasse roher Reis, 3 Kaffeetassen Milch, Geruchzucker nach Geschmack, 2 Stück eigrosse Butter, 4 gut abgequirlte Eier werden in eine mit Butter ausgestrichene, tiefe Porzellanschüssel, welche die Ofenhitze aushält, gethan und durch 1—1½ Stunden langsam in der Röhre hellgelb gebacken. Man servirt Vanillecrème der Fruchtsaft dazu.

Andere Art. 15 Dekka Reis werden geklaubt, zweimal mit siedendem Wasser abgebrüht, durchgeseiht, $\frac{2}{3}$ Liter siedende Milch daran gegossen und weich eingekocht; nun rührt man 12 Dekka Butter leicht, 8 Dekka geschälte, gestossene Mandeln, die Schale von einer halben Citrone, 15 Dekka gestossenen Zucker und 6 Eidotter mit dem erkalteten Reis zu der Butter und den Schnee von den 6 Eiweiss zuletzt noch daran. Er wird in eine gut mit Butter bestrichene und mit Brosamen bestreute Form gefüllt und 1¼ Stunden gesotten und mit Chaudeau oder Chocolate-Crème zu Tisch gegeben.

Reis à la Radetzky.

30 Dekka Reis werden im Wasser weich gedünstet, doch müssen die Körner ganz bleiben. Inzwischen bräunt man 15 Dekka Zucker sehr stark, vergiesst ihn mit 3 Esslöffeln heissem Wasser, mengt den Reis dazu und lässt ihn auskühlen. Dann gibt man den Saft von 1 Orange und 3—4 Esslöffel Rum hinein und schichtet es auf eine Schüssel, welche die Hitze erträgt, auf, indem man zweimal Eingesottenes unterlegt. Dann häuft man oben spanische Windmasse von 3 Eiweiss Schnee und 3 Eier schwer Zucker und überbäckt es rasch.

Reisschmarren.

Man dünstet 20 Dekka Reis in 1 Liter Milch nicht gar weich aus, rührt 3 eigrosse Rindschmalzstücke mit 5 ganzen Eiern gut auf, gibt es in den Reis und verrührt es langsam und sehr wenig; dann gibt man den Reis in ein geschmiertes

Casserol, lässt ihn backen und zersticht ihn dann mit dem Schäufelchen recht fein; beim Anrichten bestreut man ihn mit Zimmt und Zucker.

Reisspeisen, kalte.

Mit Chocolate. Man kocht 7 Dekka Reis mit $\frac{4}{10}$ Liter Obers ziemlich weich und sprudelt dann 3 Deciliter Obers mit 2 Eiklar recht gut, setzt es im Becken auf gelinde Hitze und schlägt es mit der Schneeruthe, bis es siedend heiss ist. Nun mischt man 10 Dekka in einer Messingpfanne erweichte, geriebene Chocolate mit etwas Obers glatt verrührt und 10 Dekka Zucker mit Vanille zum Schaum und diesen dann zum Reis, gibt ihn in eine tiefe Schüssel und lässt ihn auf Eis oder im Keller erkalten.

Mit Erdbeeren. Man kocht 7 Dekka Reis wie den vorigen mit 8 Dekka Zucker, mischt 1 Dekka mit Milch aufgelöste Gelatine, 10 Dekka Zucker und erkaltet 3 Deciliter passirte Erdbeeren und 2 Deciliter zu Schaum geschlagenes Obers dazu und gibt es in eine Form. Gesulzt und gestürzt, garnirt man den Reis mit schönen Erdbeeren und bestreut sie mit Zucker.

Deutsche Reisspeise. Für je eine Person wird eine Hand voll trocken abgeriebener, geklaubter Reis in Wasser, dem man mittelst Rum, Citronen- oder Orangensaft und Zucker einen angenehmen Geschmack gegeben hat, dick eingekocht. Dann lässt man ihn auskühlen und schichtet ihn mit Lagen von Compot auf. Den Saft des letzteren kocht man mit Zusatz von Zucker dicklich ein und giesst ihn über die Speise.

Andere Art. 2 Tassen Milch mit Vanillezucker werden aufgekocht; inzwischen rührt man 4 Theelöffel Reismehl mit kalter Milch glatt ab und verkocht es mit der Milch zu einem Brei, in dem man zuletzt 2 mit Milch abgesprudelte Eidotter einrührt, so lange er noch heiss ist. Dann richtet man die Speise auf eine Schüssel, bedeckt sie dicht mit geriebener Chocolate und stellt sie kalt.

Mit Früchten. Man kocht 14 Dekka Reis mit Weisswein, Wasser, Zucker und einem Stückchen Zimmtrinde, die man, wenn der Reis weich ist, herausnimmt. Dann füllt man ihn in eine leicht bebutterte Form mit dem dritten Theil an, unterlegt den Reis zweimal mit Früchten. Dann siedet man

ihn in Dunst, stellt ihn nach dem Stürzen an einen kühlen Ort und garnirt ihn mit Früchten.

Mit Marillen und Pfirsichen bereitet man ihn wie Erdbeerenreis, nur werden statt der Erdbeeren recht reife Marillen oder Pfirsiche passirt, dazugemischt und gedünstet herumgelegt.

Mit Orangen. Man kocht Reis wie zu Früchtenreis mit etwas Orangenschalen und dem Saft von 1 bis 2 Orangen. Wenn er genügend gekocht ist, mischt man Maraschino dazu, häuft ihn auf eine Schüssel und lässt ihn erkalten. Vor dem Serviren belegt man ihn mit gezuckerten Pomeranzenspalten.

Polnischer Reis. Man kocht $\frac{1}{2}$ Liter abgeriebenen, aber nicht gewaschenen Reis in $1\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch ein, lässt 10 Stück Zucker, 1 Stückchen Vanille und 3 Dekka Butter mitkochen, damit sich der Reis nicht anlegt und dünstet ihn im Rohre aus. Es muss ein Körnchen sich vom andern lösen, aber doch gut weich sein. Noch warm mischt man ihn mit etwas warmer Milch und Vanillezucker, nimmt eine Mehlspeisschüssel, in deren Mitte man von einem starken Drittel des Reises einen Berg aufrichtet, den man mit Weichselfleisch, Rosengelée und dergleichen unterlegt. Von den übrigen zwei Dritteln macht man um den Rand der Schüssel einen Kranz, den man abwechselnd mit gedünsteten Birnenspalten und sehr gut gezuckerten Marillenspalten von aussen und innen belegt. Oben gibt man ganze Weichseln aus Weichselfleisch. Dergleichen ziert man den Berg von aussen mit Obstspalten und Weichselfleisch. Hierauf stellt man die Schüssel aufs Eis und gibt in den hohlen Raum, zwischen Berg und Kranz, mit Vanillezucker gut abgesprudelten sauren Rahm, und wenn man den Reis servirt, eben solchen Rahm in einer Kanne dazu. Wenn man will, kann man auch etwas Maraschino unter den gezuckerten Reis geben.

Polnischer Reis als Crème. 20 Dekka schönen, geklaubten Reis blanchirt man und kocht ihn in beiläufig $\frac{3}{4}$ Liter gut gesüßter Milch mit Vanillegeruch weich. Hierauf vermengt man ihn mit 6 Blatt in Milch aufgelöster Gelatine, gibt noch Vanillezucker nach Geschmack bei und lässt ihn unter wiederholtem Aufrühren so ziemlich erkalten. Streicht indessen eine mit Zapfen versehene Puddingform mit feinem

Mandelöl aus und schlägt sehr festen Schnee von 8 Eiklar, diesen mischt man leicht zu dem überkühlten Reis, füllt das Ganze in die Form und gräbt sie in Eis ein. Nach einigen Stunden stürzt man die Crème, füllt Himbeer- oder Erdbeerensaft in die Mitte und gibt sie rasch zu Tische.

Noch feiner wird sie, wenn man statt des Eischnees $\frac{3}{10}$ Liter zu Schaum geschlagenes Obers mit dem Reis vermennt.

Reisstrudel.

Man kocht 12 bis 15 Deka Reis mit Milch weich, macht Strudelteig mit etwas Butter und lässt ihn zugedeckt rasten. Indessen treibt man den Reis mit 5 Deka Butter und 2 Dottern ab und gibt Vanillezucker und 12 Deka Rosinen dazu. Bestreicht den ausgezogenen Teig mit Butter, dann mit der Fülle, rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig zu einem Strudel und legt ihn in ein Casserol, in welchem man 1 Deciliter Milch und ein Stückchen Butter aufsieden liess. Nun stellt man ihn in das Rohr, bäckt ihn, oben mit Butter bestrichen, schön braun und bestreut ihn gestürzt mit Zucker und gibt eine leichte Crème dazu.

Reiswürstchen.

Man kocht 15 Deka Reis mit Milch dick, aber nicht sehr weich, gibt Zucker, Vanille oder gebrannten Zucker dazu und streicht ihn zum Erkalten fingerdick auf ein mit Butter geschmiertes Blech. Dann erwärmt man das Blech, schneidet Stücke vom Reis, die man über feinen Bröseln zu Würstchen rollt, dreht diese in Ei und Bröseln und bäckt sie in Rindschmalz.

Oder: Man mischt zu dem heissen Reis geriebene Chocolate, bäckt die Würstchen und gibt sie mit Crème zu Tisch.

Rheinische Reibkuchen.

4 Erdäpfel werden gewaschen und geschält und gerieben, dann eine halbe Stunde zugedeckt im Weidling stehen gelassen. Dann schüttet man das abgesetzte Wasser weg, rührt ein ganzes Ei, etwas Milch und Salz hinein, damit es ein breiiger Teig wird, hierauf wird ein wenig Fett in einer flachen Pfanne heiss gemacht und ein kleiner Schöpflöffel voll

Teig eingegossen und mit dem Löffel breitgedrückt. Die Kuchen müssen hübsch dünn, auf beiden Seiten braun und knusprig gebacken sein, und sehr heiss sogleich angerichtet und gegessen werden.

Rosenkrapfen.

Man gibt 28 Dekka Mehl auf das Brett und bröseln es mit 7 Dekka Butter ab, macht in der Mitte ein Grübchen, schlägt darein ein ganzes Ei und 2 Dotter, gibt dazu drei Löffel voll gute Milch, drei Löffel voll Wein, ein bischen gestossenen Zucker, ein bischen Salz, macht den Teig an, arbeitet ihn recht ab und zerwalkt ihn so wie auf Nudeln; nun sticht man davon mit der Form schöne Röschen aus, feuchtet sie in der Mitte ein bischen mit Eiweiss an, legt immer vier Blätter aufeinander, drückt sie in der Mitte mit dem Finger fest zusammen, wirft sie in heisses Schmalz und lässt sie schön goldgelb backen; dann gibt man in die Mitte einer jeden Rose ein Häufchen Eingesottenes, bestreut sie mit Zucker und richtet sie schön auf eine Schüssel an.

Rumauflauf.

Man macht Beschamel von 7 Dekka Butter, gut 1 Deciliter Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Obers, treibt es mit 6 Dottern, 7 Dekka Zucker und 4 Löffeln Rum ab, mischt den Schnee von 6 Eiweiss bei und bäckt es auf einer Schüssel ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde.

Russischer Pudding.

Man treibt 10 Dekka Butter mit 10 Dekka Zucker sehr gut ab. Rührt nach und nach 6 Dotter, 5 Dekka Rosinen, 5 Dekka Weinbeeren, 5 Dekka gestiftelte geschälte Mandeln hinein und mengt zuletzt 3 Stück abgeriebene würfelig geschnittene, mit $\frac{1}{8}$ Liter rothen Wein befeuchtete Semmeln und den Schnee von 6 Eiweiss rasch darunter. Lässt es in Dunst backen und servirt den Pudding mit einem Ueberguss von rothem Wein.

Russische Speise.

Bittere Mandelmakronen werden in eine tiefe Glasschüssel geschichtet und mit Rum angefeuchtet, so dass sie ganz davon durchzogen sind. Wer einen milderen Geschmack vorzieht, kann den Rum mit Wasser verdünnen. Man lässt sie 2 Stunden

zugedeckt an einem kalten Orte stehen und gibt unmittelbar vor dem Anrichten festgeschlagenes, sehr stark gesüßtes Obers darüber.

Saftschnitten.

16 Deka Zucker werden mit 6 Dottern und dem Saft von einer halben Citrone sehr gut abgetrieben. Dann langsam 9 Deka Mehl und von 4 Eiklar der feste Schnee dazu gerührt; dann wird eine längliche Form mit Butter ausgeschmiert, mit Mehl bestreut und die Masse langsam hineingeschüttet, so dass sie etwa 2 Centimeter hoch ist, und bei mässiger Hitze gebacken. Ist sie oben schon braun, wird sie herausgenommen und gleich warm mit Fruchtsaft oben so lange bestrichen, bis er ziemlich in das Gebäck eingesogen ist, dann in längliche Stücke geschnitten.

Salée (Gateau au fromage).

Aus der französischen Schweiz. Man wälzt einen mürben Teig messerrückendick aus und formt einen runden Fleck, dessen Ränder aufgebogen werden. Man belegt den Teig mit dünn geschnittenen Blättchen von Emmenthaler Käse und haselnussgrossen Stückchen Butter. Hierauf übergiesst man den Teig mit $\frac{1}{4}$ Liter Obers, in welchen man 4 Eier, Salz, Pfeffer und Macisnuss gesprudelt hat, und bäckt die Salée am Backblech bei starker Hitze.

Schaumkoch.

Man rührt 3 Esslöffel Früchtenmarmelade, Aprikosen oder Himbeeren, $1\frac{1}{2}$ Esslöffel gesiebten Zucker und 1 Eiklar eine halbe Stunde lang, gibt dann 2 Eiklar dazu und rührt die Masse wieder eine halbe Stunde, worauf sehr rasch der feste Schnee von 3 Eiklar dazu gemengt wird. Dann häuft man die Masse auf eine mit Butter ausgestrichene, starke, flache Schüssel hoch auf, macht regelmässige Einschnitte mit einem Silberlöffel und bäckt das Koch in einem heissen Rohr eine halbe Stunde lang. Es wird auf der Backschüssel aufgetragen.

Von Hagebutten. Eine Platte aus Winterteig wird in einer Tortenform gebacken, mit Himbeergelée bestrichen, hoch dressirter Hagebuttenschaum daraufgegeben, über den man reichlich Zucker und gehackte Mandeln streut. Dann wird das Ganze in der Röhre auf der Tortenplatte gebacken; wenn der

Schaum zu rasch braun zu werden droht, wird er mit einem Blatte Papier bedeckt.

Winterteig zur Platte: 4 Dekka Zucker, 8 Dekka Butter 10 Dekka Mehl werden flaumig gerührt, auf dem Brette leicht abgearbeitet, ausgewalkt und in einer Tortenform als dünne Platte gebacken.

Hagebuttenschaum. Eine grössere Tafel Chocolate wird auf dem Herde erweicht und mit etwas Zuckerwasser angerührt, 2 Löffel Hagebuttengelée werden mit 4 Dottern, 1 Löffel Vanillezucker, 4 Dekka feingestossenen Mandeln, 1 Löffel Rum abgetrieben; dann rührt man der Chocolatemasse den festen Schnee von 6 Eiern und noch 2 Löffel Vanillezucker hinzu.

Scheiterhaufen.

Mit kaltem Obers befeuchtete Schnitten von abgeriebenem mürben Gebäck legt man in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, schichtenweise mit Rosinen, Weinbeeren und gestiftelt geschnittenen Mandeln bestreut, aufeinander und giesst 2 Deciliter Obers mit 2 oder 3 Dottern und Vanillezucker abgesprudelt darüber, um die Zwischenräume auszufüllen. Oben mit Zucker und Mandeln bestreut, wird es gebacken.

Spanischer. Man bäckt Schnitten eines altgebackenen abgeriebenen mürben Weckens in Rindschmalz, jedoch nur auf einer Seite, füllt auf die ungebackene Seite beliebige Salse, taucht die Semmelschnitten in warmen, rothen, mit Zucker Zimmt, Gewürznelken und Limonenschalen gekochten Wein, bestreut sie in der Schüssel schichtenweise mit Rosinen, Korinthen und gestiftelten Mandeln, gibt gezuckerten Schnee darüber und bäckt ihn.

Schinkenfleckerln.

Siehe Assietten.

Schinkenspeisen.

Siehe Assietten.

Schmankerlbereitung.

Man drückt 1 Dekka Butter mit 2 Dekka gestossenem Zucker ab, vermengt es mit $\frac{2}{10}$ Liter Mehl und gibt nach und nach so viel kaltes Obers dazu, dass es dickflüssig wird. Streicht es dünn auf das leicht bebutterte Blech und stellt es in das

Rohr. Während des Backens nimmt man das weichere Koch weg, wo es zu dick war und bestreicht die Kruste mit Butter. Sobald eine Stelle braun ist, wird sie abgeschnitten und herausgenommen. So verfährt man bis der Teig zu lauter braunen steifen Krusten geworden, die man längere Zeit in einem Säckchen aufbewahren kann.

Schmankerlkoch.

In 2 Deciliter siedendes Obers gibt man 3 Deciliter zerbröckelte Schmankerl, lässt es einen Sud machen, in eine Schüssel geschüttet auskühlen, rührt es dann mit $3\frac{1}{2}$ Dekka Butter, 4 Dottern, und 7 Dekka Zucker und mischt den Schnee von 3 Klar dazu. Man siedet es in Dunst und gibt Salsenbeguss darüber.

Schmarren.

Mit Aepfeln. Einige Aepfel schält man, schneidet sie zu dünnen Spalten und gibt sie in das heisse Schmalz, dann, wenn sie etwas weich werden, gibt man einfachen Schmarrenteig darüber, mit dem man sie mischt. Oder man mischt die Aepfel, würfelig geschnitten, nebst Rosinen zu abgerührtem Semmelschmarren und dünstet ihn aus.

Mit Fleisch. Feinblättrig geschnittene Semmeln erweicht man in Milch und Eiern, mischt fein geschnittenes Fleisch von Kalbsbraten oder Schinken dazu, gibt es in heisses Schmalz, sticht das am Boden Braungewordene auf und richtet den Schmarren noch saftig an.

Ischler Art. Man nimmt 20 Dekka Mehl in einen Weidling, rührt es mit $\frac{3}{10}$ Liter Obers und 5 Dottern gut ab, gibt 7 Dekka zerlassene Krebsbutter, von 5 Eiklar den Schnee, sowie auch Zucker und Salz hinein, und streut zuletzt gestiftelte, geröstete Mandeln darüber.

Mit Kirschen. 4 Dotter sprudelt man mit ein paar Löffel voll Zucker schaumig, gibt dann $\frac{3}{10}$ Liter Obers und 3 Deciliter Mehl dazu, mischt den Schnee der 4 Eiklar und abgezupfte Kirschen bei, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne oder Casserol und bäckt es, dünn eingegossen, mit Oberhitze; dann wird es mit Gabeln zerrissen und mit Zucker bestreut.

Mit Krebsen. Man rührt $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit Mehl so fein wie ein Kindskoch ab, salzt es, nimmt 10 Dekka zerlassene Krebsbutter, 5 ganze Eier, von 15 Krebsen die klein geschnittenen Schweife, rührt Alles darein, zerlasst in einer Pfanne 6 Dekka Krebsbutter, schüttet den Teig hinein und gibt acht, dass er sich nicht anlegt, wenn er schön gelb ist, lässt man ihn im Rohr noch etwas ausdünsten.

Oder. Man treibt Krebsbutter mit Eiern ab, gibt abgeriebene, mit Obers erweichte Kipfel und würfeliges Krebsfleisch dazu, giesst es in heisse Butter ein, lässt es wie Schmarren braun werden und bestreut es angerichtet mit Zucker und Zimmt.

Mit Mandeln. Siehe Mandelspeisen.

Von Semmeln. Vier Semmeln in dünne Scheiben geschnitten, werden mit 6 ganzen, in $\frac{1}{3}$ Liter Obers abgesprudelten Eiern begossen und eine Stunde damit stehen gelassen. Wenn die Semmel weich ist, wird in einem Casserol Butter, heiss gemacht, das Ganze hinein gegeben und unter öfterem Umkehren schöne braune Krusten geröstet. Man kann den Schmarren beim Anrichten mit feinem Zucker bestauben, oder kleine Rosinen daruntergeben.

Schneeballen.

12 Dekka Mehl, 2 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Wein, 6 Eidotter, eine Prise Salz werden auf dem Brett so lange abgearbeitet, bis der Teig Blasen wirft. Dann wird er in kleine Laibchen abgetheilt, die man dann auswalkt und so mit dem Rädchen theilt, dass sich fingerbreite Streifen bilden, die mit einem ebenso breiten Rande zusammengehalten sind. Man hebt jeden zweiten Streifen in die Höhe, steckt zwischen den oberen und unteren einen Kochlöffelstiel durch und lässt den Teig so in die Pfanne mit dem siedenden Schmalz gleiten, die man schüttelt, damit die Schneeballen eine gute Form annehmen. Es ist am vortheilhaftesten, wenn auch am mühsamsten, jeden Schneeballen einzeln in einer kleinen, runden Pfanne zu backen. Hat man dafür keine Zeit, so muss man eine sehr grosse Pfanne nehmen, damit jedes Stück für sich allein bleibe. Man servirt sehr heiss, auf einer Schüssel hoch angerichtet, mit Vanillezucker bestreut. Separat kann man Chaudeau oder Frühテナufguss anbieten.

Schüsselkrapfen.

Berliner. Man bäckt dünne Frittaten von $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eiern und halb so viel Mehl. Gleichzeitig kocht man ziemlich weichen Milchgries, theilt ihn in 3 Theile und mischt zu dem einen Vanillezucker, zu dem zweiten Marillensalse und zum dritten geriebene Chocolate. Dann streicht man eine Backschüssel mit Butter aus, legt eine Frittate hinein, bestreicht sie mit der ersten Mischung, die nächste mit der zweiten und so fort mit den Farben wechselnd bis zu Ende. Auf den obersten Flecken gibt man nur gehackte Mandeln mit Hagelbutter und stellt die Schüssel einige Zeit in das Rohr.

Mit Mandeln. Man bereitet eine Fülle aus 4 mit 8 Dekka Zucker gut gerührten Dottern, Limonenschalen, etwas Saft, 10 Dekka geriebenen Mandeln, einer Handvoll Rosinen und dem Schnee von 2 Eiweiss, füllt die Frittaten in obiger Weise, lässt sie im Rohr aufbacken und gibt nach einer Weile auf das Deckblatt von 2 Eiweiss Schnee mit Zucker und gehackten Mandeln vermischt.

Mit Nüssen. Fein gestossene Nüsse mischt man mit Zucker, Zimmt und ausgelösten Zibeben, streut dies zwischen dünne Pfannkuchen, gibt Obers mit Dottern und Zucker abgesprudelt darüber, um die Zwischenräume auszufüllen und bäckt es.

Schwammerl mit Chaudeau.

In leichten Schmarrenteig von 14 Dekka Mehl, 2 Eiern etwas Zucker und lauwarmen Milch gesprudelt, taucht man den vorher im Schmalz sehr heiss gemachten schwammförmigen Model, fährt damit, nachdem sich der Teig aussen angelegt hat, in das Schmalz zurück und bäckt ihn schön gelb. Wenn Alles gebacken ist füllt man Chaudeau ein.

Schwarzbeerkräpfchen.

Man nehme $\frac{1}{2}$ Liter Heidel- auch Schwarzbeeren genannt mit gleich viel Mehl in eine Schüssel, schüttele diese so lange, bis alle Beeren in Mehl eingehüllt sind. Sonach quirlt man $\frac{1}{2}$ Liter Milch mit 3 oder 4 ganzen Eiern ab, salzt diese Mischung und macht mit dieser und den bereit stehenden Beeren einen Teig an; beim Abschlagen desselben ist Vorsicht geboten, damit die Beeren nicht allzu sehr zerdrückt

werden. Zum Schlusse giesst man noch flüssig gemachte 6. Deka heisse Butter in den Teig, sticht mit einem in heisses Schmalz oder Butter getauchten Esslöffel eigrosse Theile aus, legt sie in die Pfanne, worin Schmalz heiss gemacht wurde, drückt sie mit dem mit heissem Schmalz benetzten Schäuferl oder Löffel gleichmässig nieder, dass sie die Form eines kleinen Beefsteak bekommen und bäckt sie auf beiden Seiten schön braun. Stark gezuckert werden sie heiss servirt. Wenn auch das Aeussere dieser Speise nicht besonders ansehnlich ist, weiss sie sich doch durch ihren Wohlgeschmack einen hervorragenden Platz in der Hausmannskost zu behaupten.

Schwäbisches Hutzelbrot.

$\frac{1}{2}$ Kilo gedörrte Zwetschken und $\frac{1}{2}$ Kilo Aepfelschnitze werden, wenn sie halb weich gekocht sind, in 2—3 Theile geschnitten. $\frac{1}{4}$ Kilo geschälte Mandeln ebenfalls in etwa 3 Theile geschnitten, 60 Nüsse in 4 Theile. Recht grob schneidet man: $\frac{1}{4}$ Kilo Feigen, $\frac{1}{4}$ Kilo Zibeben, von $\frac{1}{2}$ Citrone die Schale, desgleichen von 1 ganzen Orange. Ferner kommen dazu: 1 Deka Zimmt, etwas Nelken, etwas Anis, $\frac{1}{10}$ Liter Kirschenwasser, wenig Salz, 1 Hand voll Zucker und $\frac{1}{4}$ Kilo schwarzes Brotmehl. Den Abend vorher wird etwas Sauerteig und $1\frac{1}{2}$ Deka Hefe mit lauer Zwetschkenbrühe angerührt und in der Mitte des Mehls ein Vorteigchen gemacht. Den andern Morgen wird der Teig bereitet; Zwetschkenbrühe — doch so, dass es ja nicht zu dünn wird — und noch 1 Deka Hefe daruntergegeben. Dann kommt das Obst und Alles nach und nach hinein. Der Teig darf nicht zu flüssig sein. Nun lässt man den Teig in der Schüssel gehen, formt ziemlich grosse Laibchen auf dem Brett davon und lässt dieselben abermals gehen. Das Hutzelbrot muss in gut durchheiztem Ofen gebacken werden.

Semmelbeschamel.

Bereitung: Siehe Kunst. des Kochens, S. 44.

Semmelbeschamelkoch.

Zu Semmelbeschamel von $\frac{4}{10}$ Liter kaltem Obers treibt man 7 Deka Butter mit 10 Deka Orangenzucker und 5 Dottern ab, rührt nach und nach das ausgekühlte Beschamel und zu-

letzt den Schnee von 4 Eiweiss dazu; bäckt es in einer Schüssel und gibt Fruchtguss dazu.

Oder: Man legt eine Form mit halben Mandeln und Citronatstückchen aus, gibt 1 Dekka Citronat und 2 Dekka Mandeln, fein geschnitten, in das etwas weicher gehaltene Koch, füllt es in die Form, kocht es in Dunst, stürzt es und gibt Chaudeau herum.

Mit Chocolate. Man lässt 2 Dekka Butter und 5 Dekka geriebene Chocolate miteinander zergehen, rührt dann 2 Dotter dazu, und wenn es dick wird, während des Auskühlens fort, worauf man Schnee von 1 Eiklar dazu gibt und damit obiges Koch unterlegt.

Semmelkoch.

Semmelkoch. Man schneidet neugebackene Semmeln, deren Rinde man abgerieben hat, in dünne Blättchen, wiegt davon 10 Dekka und befeuchtet sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Obers. Wenn sie ganz durchweicht sind, lässt man sie auf dem Feuer unter beständigem Rühren zu einem dicken Koch einkochen. Dann rührt man es während des Auskühlens mit 8 Dekka Butter fein ab, gibt 5 Dekka gestossenen Zucker und zuletzt den Schnee von 6 Eiweiss dazu, füllt die Hälfte in einen bebutterten, ausgebröselten Model, belegt sie mit Oblaten, gibt Marillensalse darauf, wieder Oblaten, dann den Rest des Koches und lässt es durch eine Stunde in Dunst backen.

Spagatkrapfen.

Von 10 Dekka fein geriebenen ungeschälten Mandeln, 10 Dekka Butter, 10 Dekka Zucker, 21 Dekka Mehl und etwas Rum macht man auf dem Brette nebst Zimmt und 3 Dottern einen Teig, lässt ihn eine Stunde rasten, treibt ihn stark messerrückendick aus, schneidet längliche Blätter, bindet sie am Bogenmodel mit weissem, in Rindschmalz getauchten Spagat fest und bäckt sie in Schmalz schön braun, während man Stiel und Schnurende fest halten muss; die Schnur löst man vorsichtig von den gebackenen Krapfen ab, bestreut sie mit Zucker und servirt sie mit Crème oder Fruchtgelée.

Andere Art. 25 Dekka Mehl wird mit 20 Dekka Butter gut auf einem Nudelbrett mittelst des Nudelwalkers vermischt und dann mit 1 Ei, 2 Dottern und 3 Löffel voll Milchrahm zu einem Teige gemacht. Dieser wird nun messerrückendick

ausgetrieben, in viereckige Fleckchen geschnitten, über die Form gelegt, mit Bindfaden befestigt und aus gutem Schmalze schön gelb gebacken. Nun wird der Bindfaden herabgelöst, die Form herausgezogen und die Krapfen mit Zucker und Zimmt bestäubt.

Spassvögel.

Zu Hefeteig von 30 Dekka Mehl, $\frac{3}{10}$ Liter Milch, von der man zum Aufgehen der Hefe nimmt, 3 Dekka Butter, 3 Dottern, Vanillezucker und 2—3 Dekka Hefe mischt man Rosinen, lässt ihn in der Schüssel gut gehen und legt davon grosse Nocken mit einem in Schmalz getauchten Blechlöffel in ein Casserol. Man deckt dasselbe während des Backens zu, schüttelt es anfangs, dreht dann die Krapfen um, fasst sie auf Fliesspapier heraus und bestreut sie mit Zucker.

Speckkuchen.

Man macht Hefeteig von 7 Deciliter Mehl, 2 Eiern, Milch, Salz und 2 Dekka Hefe und lässt ihn aufgehen. Indessen treibt man 7 Dekka Butter mit 2 Eiern und 1 Dotter ab, gibt Salz, 1 Löffel Kümmel, 14 Dekka Speck und 1 Zwiebel fein geschnitten und 2 Deciliter guten sauren Rahm dazu und streicht dies auf den Teig, welchen man ausgetrieben auf das Blech gelegt und am Rande aufgerollt hat. Heiss gebacken schneidet man ihn zu Stücken.

Spritzstrauben.

Siehe Brandteig.

Strassburger Krapfen.

10 Dekka Butter werden mit 8 Eierdottern flaumig gerührt, dann kommen 2 Dekka gut aufgegangene Hefe, $\frac{1}{3}$ Liter laues Obers, etwas Limonenschale, 3 Dekka Zucker nach und nach dazu. Man schlägt den Teig unter Beimengung von so viel Mehl, dass er die Dicke eines Kolatschenteiges erhält, sehr gut ab, lässt ihn sodann aufgehen, schüttelt ihn auf ein bemehltes Brett, trennt kleine runde Laibchen davon ab, die man mit Butter bestreicht, mit festem Schnee überzieht, mit Hagelzucker und gröblich geschnittenen Mandeln dicht bestreut und in gelinder Wärme bäckt.

Sterz.

Gelynchter Sterz. $\frac{1}{2}$ Liter Mehl wird in $1\frac{1}{2}$ Liter siedendes Salzwasser eingerührt und 10 Minuten zugedeckt verkocht, wodurch sich ein Knöbel bildet. Derselbe wird dann mit dem Kochlöffel umgekehrt und mit den Mehlansätzen am Rande des Topfes angestrichen. Dann lässt man den Teig nochmals 10 Minuten kochen, sticht aber den Kochlöffel durch, damit der Dunst leichter einzieht. Darauf schüttet man das Wasser ab und verrührt den Rest, bis sich grosse Brocken bilden. Ueber diese schüttet man das Fett von ausgelassenem Speck und lässt den Topf einige Zeit am Herde beiseite stehen; dann wird der Sterz mit Gabeln zerrissen, daher der Ausdruck gelyncht, bergartig aufgerichtet und mit Speckgrammeln überdeckt.

Von Gries. Man lässt in heissem Rindschmalz Weizengries gelb anlaufen und giesst dann so viel Milch dazu, dass der Gries anschwellen und mit einer Gabel zu sterzartigen Bröckeln zerrissen werden kann. Man gibt Zwetschkenmus oder gedünstetes Obst dazu.

Oder. Man siedet mehliges Kartoffeln und gibt sie geschält und zerdrückt zu dem mit Speck gerösteten Gries, giesst dann die nöthige Milch dazu und lässt den Sterz ausdunsten. In dieser Bereitung gibt man ihn zu Würsten oder Selchfleisch.

Von Haidenmehl. $\frac{1}{2}$ Liter Haidenmehl wird in $1\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser, wenn dasselbe siedet, eingekocht und etwa 10 Minuten weiter gesotten. Dann dreht man die Masse um und streicht das am Rande des Topfes haftende Mehl dazu. Nun lässt man sie nochmals 10 Minuten kochen, sticht aber früher ein Loch mit dem Kochlöffel durch. Darauf schüttet man Wasser ab und verrührt den Rest allmählig mit dem Sterz, bis sich derselbe zu grossen Brocken absondert. Dann wird er mit zerlassenem Rindschmalz übergossen und mit gesüsster Milch, die man mit 2 Eidottern abgegossen hat, servirt.

Von Mehl. Zu $\frac{1}{2}$ Liter Auszugmehl mischt man 2 Deciliter Semmelmehl, rührt es in einer Pfanne, bis es recht heiss geworden ist, worauf man mit einem Schöpflöffel siedendes, gesalzenes Wasser dazu giesst, bis Alles bei leichtem Mischen

zu lockeren Brocken geworden. Dann gibt man heisses Schmalz darüber, deckt das Geschirr zu und lässt den Sterz etwas Rammeln bekommen.

Mürzthaler. Eine in Wasser erweichte und ausgedrückte Semmel wird mit einem Ei, etwas Salz und so viel Mehl abgebröseln, bis sie Krumen gibt. Man dünstet den Sterz auf Butter oder Schmalz und servirt ihn zu Fleischspeisen, die im Saft sind.

Strudelteigbereitung.

Siehe Kunst des Kochens, S. 48.

Studentenmehlspeise.

Man nimmt 17 Deka Mehl, 15 Deka Butter, presst es miteinander gut ab, lässt es gut auskühlen, gibt es sodann in einen Weidling, verrührt 10 Dotter, schlägt von 6 Eiweiss den Schnee hinein und Zucker nach Belieben. Sodann gibt man es in ein Beck, bringt es in Dunst, stürzt es sodann auf eine Schüssel und gibt es mit einer guten Crème darüber zur Tafel.

Tarhonya

nennt sich eine im Handel vorkommende Mehlspeise, die ein mit Maschine bereitetes Reibgerstel ist, besser sind jedoch selbst bereitete Tarhonya wie nachstehend angegeben: Feines Mehl wird auf dem Brett ausgebreitet und mit einer gut durcheinandergeschlagenen Mischung von ganzen Eiern und etwas Wasser bespritzt und so lange mit den Händen in Kreisbewegungen gerieben, bis sich lauter feste, trockene Körner gebildet haben. Dieselben werden an einem luftigen Orte durch 3—4 Tage in einem Leinwandsäckchen getrocknet. Dann lässt man Speck, würfelig geschnitten, auf Zwiebeln gelb werden, gibt eine Messerspitze Paprika dazu, röstet die Tarhonya darauf, vergiesst sie mit etwas Wasser, das man verdünsten lässt und verziert sie oben mit gerösteten Speckwürfeln oder Scheiben.

Tascherln.

Man sprudelt 1 Ei mit 2 Deciliter kalten Wassers und etwas Salz ab und mischt es in einer Schüssel mit ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter Mehl zu einem weichen, zarten Teig, den man auf dem bemehlten Nudelbrette noch recht gut wie Strudelteig

abarbeitet, zu einer Wurst ausrollt und diese in Scheiben schneidet. Ein solches Stückchen treibt man mit dem Rollholze nach einer Seite hin zu einem länglichen Flecken aus, legt dieses auf die linke Hand, gibt einen gehäuften Esslöffel voll Fülle darauf, schlägt den Teig über und drückt ihn am Rande zusammen, und biegt ihn in kleinen Falten zurück, damit die Fülle nicht heraus kann. Wenn alle Tascherln bereitet sind, kocht man sie in siedendes Salzwasser ein und schmalzt sie mit Butter und Bröseln ab. Als Fülle verwendet man Powidl oder frisch gedünstete Zwetschken, die man mit angelaufenen Bröseln mischt. Ebenso mischt man Aepfel- oder Birnmandel mit Bröseln und geriebenen Mandeln. Zumeist jedoch nimmt man Topfenfülle. Man lässt den geriebenen Topfen in Butter mit grüner Petersilie anlaufen und rührt ihn mit 1 oder 2 Dottern, sauren Rahm und Salz ab. Auch Fleischfülle, meist von frischem fetten Schweinefleisch, das man recht fein schneidet und mit Pfeffer, Gewürz, Ei und Brösel vermenget, verwendet man häufig.

Theebrot.

3 ganze Eier und 6 Löffel gesiebten Zucker rührt man $\frac{1}{4}$ Stunde, um 3 kr. Sal alkali wird mit einem Holzstößel oder Walker fein zerdrückt und der gerührten Masse beigemengt. $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl gibt man auf das Nudelbrett, macht eine Höhlung, schüttet Obiges hinein, vermenget es gut, treibt es stark messerrückendick aus und nachdem es mit kleinen, zierlichen Modeln ausgestochen wird, bäckt man es licht bei schwacher Hitze. Dieses Theebrot lässt sich lange aufbewahren.

Theekuchen (Queen Cakes).

Englisch. 21 Dekka Butter werden sehr flaumig abgetrieben; dann kommen 14 Dekka Zucker, 21 Dekka Mehl, Limonenschalen und 4 Eier, jedes Ei separat verrührt. Zuletzt verrührt man eine Hand voll Rosinen. Diese Masse füllt man in kleine mit Butter gestrichene Blechformen, welche man nicht ganz füllt und in einem stark erhitzten Ofen $\frac{1}{4}$ Stunde bäckt.

Scones. 30 Dekka Mehl, $\frac{1}{3}$ Liter Milch, Hefe und Salz verrührt man recht gut und gibt davon je einen Esslöffel voll auf ein mit Mehl bestreutes Backblech, lässt sie aufgehen und

bäckt sie im sehr heissen Rohr ganz hell. Man schneidet sie noch warm entzwei und belegt sie mit Schinken, Zunge, Gansleberwurst und Kalbfleisch, wie Sandwichs (siehe Toast), höhlt in der Mitte des oberen Stückes eine kleine Rundung aus und füllt sie mit Caviar und gehackten Eiern. So gibt man sie warm zu Tisch. Das Heiklichste ist das richtige Backen; es gelingt nur bei sehr jäher Hitze gut, da man sie nur einige Minuten backen darf.

Theresienkipferln.

Man bröselt auf dem Brett 18 Dekka Butter mit 28 Dekka Mehl ab, salzt es, macht in die Mitte eine Grube, gibt in diese 3 Eidotter, 2 Dekka in 4 Esslöffeln Milch und etwas Zucker aufgegangene Presshefe, 2 Löffel Zucker, 1 Löffel sauren Rahm und so viel unabgekochte Vollmilch, als der Teig erfordert. Man arbeitet den Teig zuerst mit einem breiten Messer, dann mit der Hand ab, treibt ihn aus und legt ihn zusammen. Dies wird wie bei Butterteig dreimal wiederholt, dann lässt man ihn, mit einem erwärmten Gefäss bedeckt, 1 Stunde rasten. Der Teig wird messerrückendick ausgewalkt in Dreiecke geschnitten, mit sehr wenig Marmelade gefüllt zu Kipfeln geformt, auf ein mit Papier ausgelegtes Blech gelegt und zum Aufgehen gestellt. Dann bestreicht man die Kipfel mit Eidotter, bestreut sie mit etwas Grobzucker und bäckt sie bei gleicher Wärme.

Tiroler Knödel.

Man lässt mit 10 Dekka geräuchertem, würfelig geschnittenen Speck, Zwiebel, Petersilie und 8 würfelig geschnittene Semmeln anlaufen, dann mischt man 15 Dekka saftiges, geräuchertes, frisch gekochtes, gehacktes Schweinefleisch und 5 Eier mit 2 Deciliter Wasser oder Milch abgesprudelt dazu, um die Semmel zu befeuchten. Erst beim Einkochen mengt man 2 Deciliter Mundmehl bei und macht davon 8—10 grosse Knödel mit einem Koch- und einem Schöpflöffel, die man in Wasser getaucht hat, lässt die Knödel $\frac{1}{2}$ Stund sieden und richtet sie abgeschmalzen zu Fleisch oder mit Suppe an.

Tiroler Strudel.

Auf ausgezogenen Strudelteig streicht man einen Abtrieb von 10 Dekka Butter, 2 Dottern, $\frac{1}{4}$ Liter milden sauren Rahm,

5 Dekka Zucker und Limonenschalen, streut 1 Tafel geriebenen braunen Lebkuchen sowie Zimmt und Gewürznelken auf, dann 14 Dekka Nüsse, 5 Dekka Zibeben, 5 Dekka Korinthen, 5 grosse Feigen, Alles fein geschnitten zusammengemischt, darüber. Man rollt und dreht den Strudel zusammen, gibt ihn in einen mit Butter ausgestrichenen glatten Model, bäckt ihn, mit Butter bestrichen, 1 Stunde und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Von Buttermteig. Von dünn ausgetriebenem Buttermteig macht man beiläufig 25 Centimeter breite lange Streifen, bestreicht sie mit einer Mandelfülle von 14 Dekka Mandeln, mit 2 Dottern, 10 Dekka Zucker und Citronensaft abgerührt, streut klein gehackte Arancini, Feigen und Rosinen darüber, schlägt den Teig dreifach zusammen, rädert den obersten Theil mit dem Rade gleich und 2 Centimeter tief, 1 Centimeter breit zu kleinen Stangen ein, die man dann zierlich hin- und herlegt, damit der Strudel wie doppelt verschlossen aussieht. Man bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn langsam.

Von Hefeteig. Einen feinen Germbuttermteig zieht man zu länglichen Streifen aus und füllt ihn wie folgt: 15 Dekka geschälte geriebene Mandeln werden mit Limonenschalen, 1 Ei, 2 Dottern und 15 Dekka Zucker gut verrührt. Dann streicht man vorerst lauwarmen Honig, hierauf diese Fülle auf den Teig, streut geschnittene Rosinen, Weinbeeren und Citronat darauf, schlägt den Teig dreifach zusammen, den obersten Theil kerbt man stangenförmig ein, legt sie zierlich hin und her und bäckt den Strudel in geraden Streifen.

Tiroler Zelten.

Hiezu nimmt man alle Arten von candirten und glacirten Früchten sowie Kranzfeigen, Rosinen, Nusskerne, Mandeln, Citronat, verzuckerte Orangenschalen; schneidet Alles in feine Schnitzchen, mischt es mit Zimmt durcheinander, befeuchtet es wenig mit süßem Ungarwein und lässt die Mischung über Nacht stehen. Am nächsten Morgen macht man von 1 Kilo feinstem Weizenmehl und $\frac{6}{10}$ Liter gutem süßem Wein nebst 30 Gramm Hefe einen Teig wie folgt: Die mit 1 Theil des Weines gut verrührte Hefe wird mit der grösseren Hälfte des Mehles und des übrigen Weines zu einer glatten Masse verrührt, mit Mehl bestäubt und aufgehen gelassen. Dann arbeitet man das übrige Mehl mit den Händen so lange hinzu, bis ein

dehnbarer Teig entstanden ist. Diesen theilt man in mehrere Theile, welche sämmtlich einer auf den anderen kräftig mit beiden Händen von oben herab in die Backschüssel zurückgeworfen werden. Dies wird einige Male wiederholt, dann die Obstschnitzel gut darein verarbeitet. Nun formt man nach Belieben runde oder längliche Kuchen daraus, lässt sie aufgehen, bestreicht sie mit Zuckerwasser und backt sie in guter Ofenhitze. Die Kuchen — Zelten genannt — verziert man mit Früchten reich und appetitlich.

Toast.

(Englisches Theegebäck.)

Man bereitet kleine schmale Stritzel aus Milchbrot, schneidet dies in flache Scheiben und bäht sie. — In England bäht man sie jedesmal frisch vor Gebrauch an eine lange Gabel gesteckt über dem Feuer. Diese Toastschnitten werden entweder trocken oder mit Butter bestrichen servirt. Oder man belegt sie mit Stücken von Zunge, Schinken, Kalbsbraten, Gansleber oder Gansleberhaché, wobei man eines über das andere legt; das letzte, höchste Stück verziert man mit gehackten Eiern, Caviar etc. So heissen sie Sandwichs und werden zu Thee sowohl Morgens wie Abends gereicht.

Topfenhaluschka.

Man schneidet kleine Nocken wie die Spatzen von einem Teller in gesalzenes, siedendes Wasser, gibt sie abgeseiht auf die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Topfen und schmalzt sie mit Speckgrammeln ab.

Topfenkipferln.

30 Dekka Butter, 30 Dekka durch das Haarsieb getriebener Topfen, 30 Dekka Mehl, werden auf dem Brett abgearbeitet messerrückendick ausgewalkt und mit dem Rädchen in Vierecke getheilt; in einer Ecke schwach gefüllt, werden sie zusammengerollt und als Kipfelchen auf ein Backblech gelegt. Man bestreicht sie mit Eigelb und bäckt sie rasch. Fülle: Ein Eiklar wird etwas geschlagen, nicht bis zum Schnee, und mit so viel gehackten Mandeln und Vanillezucker vermengt, dass es einen dicklichen, nicht rinnenden Brei abgibt.

Topfenknödel.

Zu einem Abtriebe von 7 Dekka Butter, 1 Ei und 3 Dottern mischt man 1 Teller voll geriebenen Topfen, halb so schwer Gries als Topfen, 1 Hand voll Brösel, 2 Deciliter Mehl sowie das nöthige Salz, formirt dann Knödel, die man in Salzwasser kocht und mit Butter und Bröseln abschmalzt.

Topfenkoch.

Man treibt 10 Dekka Butter mit 6 Dottern ab, gibt 12 Dekka Zucker mit Limonengeruch, 12 Dekka fein geriebene Mandeln, 12 Dekka geriebenen Topfen, 10 Dekka Rosinen und den Schnee von 6 Klar dazu und bäckt es in der Schüssel.

Topfenkolatschen.

Aus einem feinen Hefeteig werden Häufchen auf ein Brett ausgelegt und mit gesüsstem, mit Eigelb abgetriebenem Topfen gefüllt. Dann legt man sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, lässt sie aufgehen, häuft oben fest geschlagenen Eischnee auf, streut reich gezuckerte, gehackte Mandeln darüber und bäckt die Kolatschen langsam.

Topfenkuchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Topfen mit $\frac{1}{8}$ Kilo ungesalzener Butter, 4 Dotter und 1 ganzes Ei werden durchpassirt; hiezu gibt man 15 Dekka Zucker, $\frac{1}{8}$ Kilo abgeschälte und feingestossene Mandeln, eine halbe weichgekochte, durchpassirte Orange und gestossene Vanille. Diese gut durchgemischte Masse legt man dreifingerhoch auf einen vorbereiteten dünnen Germteig, bäckt es gelb und gibt es geschnitten, gut gezuckert warm oder kalt zu Tische.

Topfennocken.

25 Dekka geriebenen Topfen verrührt man mit 3 Dekka Butter, 3 Eiern, Salz und $\frac{1}{4}$ Liter Mehl, legt davon grosse Nocken in 5 Dekka Rindschmalz mit 6 Esslöffel voll Wasser aufgekocht, dreht sie zu, und röstet sie bis sie prasseln. Wenn sie fertig sind, gibt man 3 Esslöffel sauren Rahm darauf und richtet sie bald an. Oder man gibt zuletzt einige Löffel voll Milch darauf und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker.

Topfennudeln.

Siehe Nudel mit Topfen.

Topfenpoganze.

Siehe Poganze.

Topfenschmarren.

$\frac{1}{2}$ Kilo geriebenen Topfen verrührt man mit 4 Dottern und so viel sauerem Rahm, dass es saftig wird, gibt etwas Mehl und den Schnee der 4 Eiweiss dazu, salzt es und gibt es in heisses Schmalz, wie anderen Schmarren.

Topfenstrudel.

Gebacken. Man macht ausgezogenen Strudelteig und rührt während er rastet 5 Dekka Butter mit 4 Dottern flaumig ab, gibt 15 Dekka Zucker, 8 Dekka geriebene Mandeln, 30 bis 40 Dekka Topfen, $\frac{3}{10}$ Liter Rahm und etwas Salz dazu. Den ausgezogenen Teig bestreut man mit gerösteten Bröseln, streicht dann die Fülle darauf und streut Rosinen und Weinbeeren darüber, man rollt ihn zusammen, bäckt ihn schön braun und gibt leichten Vanillecrème dazu.

Andere Art. Man treibt 12 Dekka Butter mit doppelt so vielem Topfen recht gut ab, verrührt 5 ganze Eier darein, gibt 2 in Milch erweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln, einige Löffel voll Rahm, Salz, Zucker, grosse und kleine Rosinen dazu und bereitet ihn übrigens ganz wie den Rahmstrudel. Man kann diesen Strudel jedoch auch ohne Milch backen.

Gesotten. In 4 Dekka Rindschmalz lässt man Petersilie und Brösel anlaufen, mischt 21 Dekka geriebenen Topfen dazu und salzt es. Nun treibt man 2 Dekka Butter mit 2 Eiern und 2 Deciliter sauren Rahmes ab und streicht dies auf den ausgezogenen Teig. Mit dem Topfen bestreut, wird er zusammengerollt, in Salzwasser gesotten und abgeseiht zu Stücken geschnitten, mit Bröseln bestreut und abgeschmalzen.

Topfentascherln.

Siehe Tascherln.

Totsch.

Circa 10 Stück grosse, rohe, geschälte Kartoffel reibt man, presst das Wasser durch ein Tuch aus und gibt zum Rest $\frac{1}{8}$ Kilo frischen, abgetriebenen Topfen, $\frac{1}{4}$ Liter saure Milch, 1 oder 2 Eier und salzt das Ganze, rührt es, streicht es 2 Centimeter dick in eine gut gefettete Pfanne und lässt es in der Röhre schnell backen. Man gibt es zu saurerer Leber oder Fleisch mit Sauce.

Ulmerkuchen.

30 Dekka Mehl, 18 Dekka Butter, 3 Eidotter, 1 Ei, eine Prise Salz, einige Löffel laue Milch, 2 Löffel Citronenzucker, 3 Dekka mit lauer Milch und Zucker aufgegangene Presshefe werden zu einem Teig abgearbeitet, der Blasen bildet und sich vom Löffel löst; dann gibt man 4 Dekka Rosinen, 4 Dekka kleingeschnittenes Citronat und 1 Löffel Rum dazu und füllt damit eine mit Butter ausgestrichene und mit Erdäpfelmehl ausgestreute Form bis zur Hälfte. Wenn der Kuchen zugedeckt an einem warmen Orte so aufgegangen ist, dass er die Form beinahe ausfüllt, wird er bei mässiger Hitze eine Stunde lang gebacken. Man stürzt ihn auf ein Sieb, bestreut ihn, so lange er heiss ist, reichlich mit Zucker und lässt ihn in der Küche langsam auskühlen.

Ohne Hefe, siehe Bäckerei.

Ungarisch-Pittach.

Man gibt 3 Dekka Butter in $\frac{3}{10}$ Liter laue Milch und macht damit mit gesalzenem Mehl einen etwas festeren Strudelteig, den man, wenn er gut abgearbeitet ist in 12 oder mehr Laibchen getheilt rasten lässt. Inzwischen bereitet man die Fülle, welche sowohl aus Aepfelspalten bestehen kann, die man mit Zucker und Zimmt, Mandeln und Rosinen bestreut, wie auch aus Mandelfülle — Mandel-Pittach — zu welcher man 4 Dotter mit $\frac{1}{4}$ Kilo Staubzucker, $\frac{1}{4}$ Kilo fein geriebene, geschälte Mandeln, denen man einige bittere beigeben kann, gut abrührt, den Saft einer halben Limone und den Schnee der 4 Eiweiss beigibt aus Nuss- oder Mohnfülle, die man mit Milch und Honig bereitet. Man zieht ein Laibchen nach dem anderen über das Backblech aus, dass der Teig auch etwas

über das Blech hinaus hängt, bestreicht jedes einzeln mit geschmolzener Butter und gibt auf jedes dritte von der Fülle. Dann drückt man den Teig am Rande nieder, schneidet den darüberhängenden ab und durchsticht das Ganze öfters mit einer Gabel, damit es beim Backen nicht blasig werde. Man bäckt es ziemlich heiss, schneidet es halb gebacken auf dem Backbleche zu schiefen Vierecken, bestreut es stark mit Zucker und nimmt die Stücke nach weiterem Backen auseinander.

Vanilleauflauf.

Man sprudelt 3 Deciliter gutes Obers mit Vanillegeruch mit 10 Dekka Zucker, 6 Dottern und 2 Esslöffel Kartoffelmehl recht gut ab, mischt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es in einer tiefen Schüssel eine halbe Stunde bei mehr Oberals Unterhitze, bestreut es mit Vanillezucker und servirt es schnell.

Vanillekoch.

10 Dekka Zucker mit Vanille rührt man mit 5 Dottern und gibt 5 Dekka fein gestossene Mandeln, 5 Dekka Biscuitbrösel, 5 Dekka zerlassene Butter und von 4 Klar den Schnee dazu. In Dunst gesotten, gibt man Salsenüberguss oder Rum darüber und zündet diesen an.

Wanneln mit Chaudeau.

10 Dekka Butter, 7 Dekka Zucker, 14 Dekka Mehl, 3 Dekka fein gestossene Haselnüsse werden auf dem Brett zu einem feinen Teig abgearbeitet, sehr dünn ausgewalkt, kleine Formen damit ausgefüllert und gebacken. Dann löst man sie vorsichtig aus und füllt sie. Es ist ein Vortheil, sie am Vortage zu backen, damit sie steifer werden. Dann bereitet man Chaudeau: 6 Eidotter, $\frac{1}{4}$ Liter Weisswein, 20 Dekka gestossener Zucker werden kalt verrührt und auf dem Feuer gesprudelt, bis der Chaudeau dick wird.

Wespennester

werden aus dem gleichen Teig wie der gerollte Gugelhupf bereitet und unterscheiden sich nur durch die Form, in der sie gebacken werden. 21 Dekka Butter werden flaumig abgetrieben, schwach gesalzen und mit 3 ganzen Eiern verrührt; dann gibt man 1 Liter feinstes Weizenmehl, von dem man

so viel weggenommen hat, als man zum Aufgehen von 2 Dekka Presshefe braucht, mit lauer gezuckerter Milch und diesem Dampfel hinein, verrührt und schlägt es so lange mit dem Kochlöffel ab, bis sich der Teig von demselben glatt ablöst. Darauf lässt man denselben zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen, walkt ihn dann auf dem bemehlten Nudelbrette aus und verwendet ihn auf die eine oder die andere Weise. Zu Wespennestern wird er dünner ausgewalkt, in Fleckchen geschnitten, mit fein gehackten, abgebrannten Mandeln, Rosinen, Zimmt, Zucker und etwas Citronat gefüllt, mit zerlassener Butter betropft und in kleinen Röllchen in eine gut mit Butter ausgestrichene Form so eingelegt, dass man eine Rolle an die andere lehnt und immer dazwischen mit zerlassener Butter anstreicht. Dann lässt man den Teig nochmals gehen und bäckt ihn sehr langsam, da es eine schwere Masse ist. Verwendet man den Teig zu Gugelhupf, so walkt man ihn dicker aus, füllt ihn, wie oben, rollt ihn zusammen, gibt ihn in eine gut mit Butter ausgestrichene Gugelhupfform, lässt ihn aufgehen und bäckt ihn ebenfalls sehr langsam.

Andere Art. Man verrührt 4 Dotter, 7 Dekka Zucker, 5 Dekka Mandeln, mit den Schalen geschnitten, recht gut und mischt 7 Dekka Chocolate, 2 Esslöffel in Weichsel-saft geweichte Brösel von schwarzem Brot und 5 Dekka gut abgetropfte Weichseln, Zimmt, Gewürznelken, Neugewürz, Limonenschalen und zuletzt den Schnee von 3 Eiweiss darunter. Man backt den Pudding in Dunst und gibt Weichsel-saft oder Chocoladeguss darüber.

Weichselknödel

oder andere Knödel mit frischem Obst gefüllt.

$\frac{1}{2}$ Kilo Topfen wird auf dem Nudelbrett mit dem Messer fein zerdrückt, dann arbeitet man damit 1 Liter Mehl, 3 Eidotter und 2 Eiklar, etwas Salz und so viel laue Milch ab, dass es einen festen Teig gibt. Aus demselben schneidet man 30 Stückchen, die man zu Fleckchen ausbreitet und mit drei Weichseln oder einer Zwetschke oder mit einer Marille füllt und zu Knödeln formt. Das Obst wird nicht entkernt. Die Knödel lässt man 2 Stunden auf dem Brett zugedeckt stehen, dann siedet man sie in Salzwasser, begiesst sie mit zerlassener

Butter, bestreut sie mit geriebenem Lebkuchen und servirt Streuzucker dazu.

Weichselkuchen.

Englischer, siehe Fruchtkuchen.

Gerührter. Man mischt 7 Dekka mit den Schalen fein geschnittene Mandeln mit 5 Dekka mit 2 Kaffeelöffel Rum befeuchteten Brotbröseln, 10 Dekka geriebener Chocolate, der Schale einer halben Limone, 5 Gramm Zimmt und 5 Gramm Gewürznelken. Nun rührt man 14 Dekka Zucker mit 6 Dottern recht flaumig, dann den Schnee der 6 Eiklar und das Gemischte nur leicht dazu. Die im Tortenreif nur daumendick eingefüllte Masse besteckt man mit frischen oder Dunstkirschen oder Weichseln und bäckt es ziemlich schnell.

Kleine Weichselkuchen. Man rührt 2 Eier und 3 Dotter mit 12 Dekka Zucker und 10 Dekka gestossenen Mandeln, gibt Schnee von 3 Eiklar und ein wenig Kipfelbrösel dazu, füllt es in die mit Butter ausgestrichenen kleinen Formen und unterlegt es mit frischen oder eingesottenen Weichseln. Kühl gebacken und gestürzt, bestreut man sie mit Zucker.

Weichselpudding.

Man treibt 6 Dekka Butter mit 8 Dekka Zucker und 5 Dottern ab, gibt 7 Dekka Brösel von Roggenbrot, Zimmt Gewürznelken, 8 Dekka abgetrocknete Weichseln und den Schnee von 3 oder 4 Eiklar dazu, füllt es in einem mit gestossenen Mandeln ausgestreuten Zapfenmodel und siedet es in Dunst. Gestürzt gibt man den Saft der Weichseln mit rothem Wein, Zucker und Zimmt aufgeköcht in einer Schale dazu.

Weinbeerstrudel.

Reife Weinbeeren werden von den Stengeln gezupft, dann röstet man Semmelbröseln in wenig Butter, macht einen gewöhnlichen Strudelteig an, zieht ihn aus, bestreut ihn mit den Weinbeeren, Semmelbröseln, Zucker und Zimmt, rollt ihn schön locker zusammen und bäckt ihn auf die Art wie den Apfelstrudel.

Weinknödel.

2 Deciliter Wein werden mit 8 Dekka gebranntem Zucker aufgesotten und mit so viel Semmelbröseln und Semmel-

schmolle angemacht, dass es einen festen Teig gibt, der mit 4 ganzen Eiern flaumig abgetrieben wird. Man formt daraus Knödel, die man in gesüßtem Wein, dem man etwas Gewürz beisetzt, langsam ausdünstet.

Andere Art. Man rührt 15 Dekka Zucker, eine halbe in Milch erweichte und gut ausgedrückte Semmel und 10 Dekka Semmelbrösel gut ab, vermischt den Schnee von 4 Eiklar leicht und versucht Knödel in der Grösse eines Borstorfer Apfels zu formen. Haben sie nicht die nöthige Consistenz, so gibt man noch etwas Semmelbrösel dazu; sind sie zu fest, so verrührt man den Schnee noch eines Eiklars; die Knödel werden langsam in gezuckertem, mit etwas Zimmt und Nelken gewürztem Rothwein ausgedünstet.

Weinkoch.

Man röstet recht fein geriebene Semmelbrösel in Butter schön gelbbraun, gibt zu gleichen Theilen kochendes Wasser und Wein dazu, lässt es wohl gezuckert damit aufkochen, bis es ein ziemlich dickes Koch wird, und lässt es dann abkühlen. Nun treibt man 10 Dekka Butter recht flaumig ab, verrührt 6 Eidotter damit, gibt das kalt gewordene Koch nebst dem von 3 Eiern zu festem Schnee geschlagenen Weissen darein und rührt es eine halbe Stunde. Dann wird ein Casserol mit Butter bestrichen, das Koch darein gegeben und langsam gebacken. Man servirt es mit Chaudeau.

Oder: Man kocht $\frac{1}{4}$ Liter Wein mit 8 Dekka Zucker, 1 Gewürznelke und etwas Zimmt auf, giesst es durch ein Sieb über 12 Dekka abgerindete, blätterig geschnittene Semmeln und kocht es auf dem Feuer dick. Während es auskühlt, werden 16 Dekka Butter, 16 Dekka Zucker, 8 Eidotter gut abgetrieben, mit der Masse verrührt und zuletzt der Schnee von 8 Eiweiss dazugegeben, das Koch in Dunst gebacken und mit Obstsaft oder Weingeist servirt.

Weihnachtsstollen.

25 Dekka Mehl werden mit 7 Dekka Presshefe und $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmer Milch zu einem sogenannten Dampfel angesetzt. Inzwischen schlägt man 75 Dekka Mehl, 4 ganze Eier, 12 Dekka Zucker, 2 Dekka feingestossene bittere Mandeln, etwas Salz, Citronenschale und Macisblüthe mit so viel lauwarmer Milch

als nöthig zu einem festen Teige ab. Nun mischt man das aufgegangene Hefestück dazu, knetet 40 Dekka in kaltem Wasser ausgewaschene Butter, 25 Dekka Rosinen, 25 Dekka Korinthen, 7 Dekka länglich geschnittene süsse Mandeln und 7 Dekka ebenso geschnittenes Citronat hinein, streut Mehl über den Teig, bedeckt ihn mit einem erwärmten Tuch und lässt ihn, an einer warmen Stelle aufgehen. Dann wird er auf einem mit Mehl bestreuten Brett zu einer walzenförmigen, an beiden Enden spitz zulaufenden Stolle geformt, die man auf einem mit Butter bestrichenen Backbleche nochmals aufgehen lässt. Um die gewünschte Form zu erhalten, setzt man den Nudelwalker der Länge nach auf die Mitte der Stolle, rollt die eine Hälfte derselben etwas dünner, bestreicht sie leicht mit lauwarmem Wasser, klappt sie auf die andere hinüber, so dass in der Mitte der Stolle der Länge nach ein Saum gebildet wird, und lässt sie nochmals aufgehen. Hierauf wird die Stolle mit zerlassener Butter bestrichen und sehr langsam durch 1—1 $\frac{1}{4}$ Stunde gebacken. Nachdem man sie aus dem Rohr genommen hat, wird sie abermals mit heisser Butter überstrichen und schnell mit Zucker bestreut.

Weihnachtsstritzel.

Ein Teig von 1 Kilo Mehl, 4 Dekka in Milch aufgegangener Hefe, 10 Dekka Zucker, 20 Dekka Butter, 6 ganzen Eiern wird abgeschlagen und leicht in der Wärme abgetrieben; dann knetet man 30 Dekka zu erbsengrossen Stücken zer Schlagendem braunen Candiszucker ein, flicht einen Stritzel, lässt denselben stark aufgehen, bestreut ihn mit Eigelb und bäckt ihn langsam.

Wienerkoch.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Liter Obers, das man mit 7 Dekka lauer Butter, 10 Dekka Vanillezucker, 6 Dottern und 2 schwachen Esslöffeln voll Mehl gut abgesprudelt hat, auf dem Feuer unter beständigem Rühren, bis es dick geworden, dann fort bis es kalt ist, gibt von 6 Eiweis Schnee dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Wuchteln.

Man macht Hefeteig von 10 Dekka Mehl, 6 Dekka Butter, 3—4 Dottern und $\frac{3}{10}$ Liter Milch, von der man zum Aufgehen

für 3 Dekka Hefe nimmt; man lässt den Teig gut gehen, treibt ihn dann halbfingerdick aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen und bestreicht diese mit Salse oder mit Mohn oder Nussfülle und rollt sie zusammen. Man legt sie in ein Casserol nebeneinander, bestreicht sie seitwärts mit Butter und, wenn sie wieder gegangen sind, auch oben und bäckt sie.

Zeaauflauf.

In $\frac{3}{4}$ Liter siedende Milch gibt man unter beständigem Rühren 10 Dekka Zea Nr. 1 sowie eine Messerspitze Salz und lässt sie eine Stunde zugedeckt kochen und hierauf auskühlen. Unterdessen rührt man 8 Dekka Butter mit 10 Dekka Citronenzucker und 6 Eidottern $\frac{1}{4}$ Stunde lang, gibt dazu die ausgekühlte Zea, rührt sie durcheinander und mischt zuletzt den Schnee von 6 Eiklar leicht ein. Dann gibt man das Ganze in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgestreute Form und lässt es zugedeckt $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen oder in der Röhre backen.

Im ersten Falle kann man den Auflauf kurz vor dem Anrichten mit heissem Ueberguss versehen, im letzteren Falle auch mit Zucker bestreuen.

Zea in der Milch.

In einen Liter siedende Milch gibt man unter beständigem Rühren 20 Dekka Zea Nr. 1, lässt sie halbweich verkochen und gibt dann 8 Dekka Zucker, 6 Dekka Butter und eine Messerspitze Salz dazu. Das Ganze rührt man gut durcheinander, lässt es eine Stunde zugedeckt kochen und bestreut es dann mit Zucker und Zimmt. Wenn die Zea zu dick ist, verdünnt man sie mit siedender Milch.

Zeagriesauflauf.

Von ungefähr 20 Aepfeln kleinerer Sorte wird das Kerngehäuse beseitigt, die Aepfel dann geschält und der leere Raum mit Marmelade gefüllt. Unterdessen lässt man 10 Dekka Zeagries in $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch dick verkochen, gibt 5 Dekka Butter und eine Messerspitze Salz dazu, rührt es untereinander und lässt es auskühlen. Nun rührt man 10 Dekka Citronenzucker mit 5 Eidottern $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt den Gries und

5 Eiklar Schnee dazu, füllt das Ganze in eine Form und drückt die Aepfel hinein, worauf man es $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre bäckt.

Zeagriesknödel.

In eine Schüssel gibt man $\frac{1}{2}$ Liter Zeagries, giesst darüber $\frac{1}{8}$ Liter siedendes Wasser, gibt dazu eine würfelig geschnittene in 3 Dekka Butter geröstete Semmel nebst einem ganzen Ei und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel gedünsteter Petersilie und rührt das Ganze so lange, bis es einen festen Teig bildet, aus dem man Knödel formt, die man in Salzwasser kocht.

Zuckerpudding.

Man gibt in ein Casserol vier Löffel Zucker und eben so viel Wasser, lässt es kochen, bis es braun ist, sprudelt hierauf drei Kochlöffel Mehl mit $\frac{1}{3}$ Liter Obers gut ab, lässt es aufkochen, gibt den Zucker hinein und rührt es so lange, bis es wie ein Koch aussieht. Ist dies geschehen, so treibt man 2 Eier schwere Butter ab, gibt abwechselnd einen Löffel Koch und einen Dotter hinein und setzt dies so lange fort, bis die Zahl der hineingeschlagenen Dotter sieben beträgt. Zuletzt schlägt man von vier Eiklar Schnee und gibt ihn sammt beliebig viel Zucker dazu, schüttet die Masse in einen Model, bäckt es $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst und servirt es.

Zuckerstrauben.

Man sprudelt 9 Dekka Mehl mit gezuckertem weissen Wein ab (in der Dicke wie zu Eingetropftem), gibt etwas Salz und Schnee von 3 Eiklar dazu und lässt den Teig portionenweise durch einen dreilöcherigen Trichter in heisses Schmalz in eine kleine Pfanne einlaufen, wobei man ihn so hin- und herbewegt, dass die Oberfläche recht durcheinander damit bedeckt ist. Wenn die Straube auf beiden Seiten gebacken ist, legt man sie auf Löschpapier über einen Bogenmodel oder ein rundes Holz, dann bestreut man sie mit Zucker und, wenn so eine nach der anderen gebacken ist, richtet man sie in der Schüssel hoch auf und gibt Chaudeau herum.

Zweckerln.

Abgeschmalzen. Zu dieser Mehlspeise wird der Teig etwas dicker als zu den abgeschmalzten Nudeln, siehe Seite 47,

ausgewalken, dann auf kleine Vierecken geschnitten, wie die Nudeln in Salzwasser gekocht und mit Butter oder Schmalz und Gries abgeschmalzt.

Mit Gries. Weichen Nudelteig von $\frac{2}{3}$ Liter Mehl treibt man messerrückendick aus, radelt oder schneidet ihn zu fingerbreiten viereckigen Fleckerln schief ab, kocht sie in gesalzenem Wasser und schüttet sie in einen Durchschlag. Zugleich läßt man $\frac{1}{6}$ Liter Gries in Rindschmalz gelb anlaufen und gibt die abgeseihten, kalt überspülten Zweckerln hinein und läßt sie im Rohre ausdünsten.

Mit Topfen und Käse. Nudelteig oder Reste von Strudelteig, dick ausgetrieben, radelt oder schneidet man zu Fleckerln oder reißt solche mit den Fingern herab, gibt sie gekocht und abgeseiht auf die Schüssel, bestreut sie schichtenweise mit geriebenem Topfen (Quark) oder mit Käse (Brynza) und schmalzt sie mit Grammeln oder mit Butter ab.

Zwetschkenkoch.

Man dünstet 20 frische, geschälte Zwetschken mit Zucker und Wein, passirt sie und gibt sie zu einem Abtriebe von 5 Dekka Butter, 4 Dottern, 7 Dekka Zucker, dann Zimmt, Gewürznelken, Limonenschalen, Schnee von 2 Eiklar und 1 Löffel feine Brösel und bäckt es in einem ausgebröselten Model.

Zwetschkenkuchen.

Siehe englischer Fruchtkuchen.

Zwetschkenstrudel.

Man bestreicht den ausgezogenen Teig mit Butter oder mit einem Abtriebe, streut 40 zu Ringeln geschnittene Zwetschken, dann 10 Dekka Zucker mit Zimmt, 7 Dekka gestossene Mandeln und Kipfelbrösel gemischt darauf, rollt ihn zusammen und bestreicht ihn oben mit Butter. Oder: Man macht den Teig mit Milch, legt die ganzen Zwetschken mit einem Stückchen Zucker statt des Kernes in Reihen darauf und rollt ihn vorsichtig zusammen.

Zwetschkenknödel.

Von Erdäpfelteig. 10—12 schöne grosse Erdäpfel siedet man, schält und zerdrückt sie warm und vermengt sie mit

2—3 Dottern und so viel Mehl, dass es ein guter Teig wie für Erdäpfelnudel wird. Man rollt ihn auf dicke Würste aus, von denen man runde Scheiben herabschneidet, mit den Fingern weiter zieht und je eine ganze Zwetschke damit gut umgibt. Wenn die Knödel alle fertig sind, siedet man sie in Salzwasser und gibt sie in eine Pfanne, worin man Butter mit Bröseln geröstet hat, und lässt sie im Rohre noch etwas backen, damit sie Krusten bekommen.

Von Hefeteig. Zu einem Abtriebe von 3 Dekka Butter und 3 Dottern rührt man $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, das Dampfel von 2 Dekka Hefe, $\frac{1}{4}$ Liter Milch und etwas Salz, und wenn es etwas abgeschlagen ist, den Schnee von 3 Eiweiss; man lässt den Teig in der Schüssel gehen, nimmt dann Stücke davon mit einem Löffel heraus, dreht je eine frische Zwetschke, denen man die Kerne ausgelöst hat, so ein, dass sie genau mit Teig umgeben sind, lässt diese Knödel noch aufgehen, bäckt sie dann in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Von Semmelteig. Man bröseln 10 Dekka Butter mit $\frac{8}{10}$ Liter Mehl ab und gibt 2 abgeriebene, in Milch erweichte Kaisersemeln darunter, welche man in einer Schüssel mit Dottern und etwas Salz verrührt hat und nach und nach das Mehl dazu mischt. Man schneidet auch aus diesem Teige kleine Flecken, dreht in jeden eine entkernte Zwetschke ein, in die man eine Mandel und ein Stückchen Zucker gegeben hat, und verfährt im Uebrigen wie mit Knödeln aus Kartoffelteig.

Pasteten.

Pasteten werden verschiedenartig, dies heisst in grossen wie kleinen Formen, mit süssen wie pikanten Füllen und verschiedenen Umhüllungen bereitet. Für Pastetchen legt man kleine Formen mit mürbem oder Bröselteig aus, füllt sie mit Erbsen oder dergleichen an und bäckt sie hohl, stürzt sie hernach und versieht sie mit beliebiger Fülle. Oder man bereitet Butterteig, sticht kleine runde Blättchen aus und setzt etwas kleinere Ringe mit Ei bestrichen darauf aufeinander, bäckt sie und füllt sie mit Ragout, Fasch, Haché oder Obst. Auch ausgehöhlte Semmeln und dergleichen werden als Pastetchenkruste verwendet.