nimmt man sie mit einem Backlöffel heraus, legt sie einige Augenblicke auf Löschpapier, richtet sie dann in einer Schüssel an, bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker und gibt sie mit beliebigem Safte oder Chaudeau zu Tisch.

1298. Gebackenes Stroh.

Wenn man von 4 Eierdottern einen Nudelteig bereitet hat, wird dieser dünn ausgewalkt und hierauf in lange, feine Nudeln geschnitten, welche schnell in heißem Fett gebacken werden, worauf man sie einige Augenblicke auf Löschpapier legt und dann als Garnierung oder Verzierung verwendet oder mit beliebiger Crême serviert. Von derselben Masse können auch Rosen gemacht werden, und zwar sticht man mit einem runden, gezackten Ausstecher drei Blätter aus. Diese werden aufeinandergelegt, jedes Blatt wird, bevor man das nächste darauf legt, mit aufgeklopftem Ei in der Mitte betupft, damit die Blätter fest zusammenhalten; auf das letzte Blatt drückt man mit den Fingern stark auf, so dass sich eine Grube bildet; dies bäckt man dann in heißem Fett. In das durch den Fingerdruck entstandene Grübchen kann man, nachdem die Rosen gebacken sind, entweder Stückchen beliebige Marmelade oder $^1/_2$ Kirsche geben und die Rosen ebenso wie das gebackene Stroh zur Garnierung verwenden.

1299. Gebackenes Heu.

Ist dasselbe wie oben, nur nimmt man zu dem Teiganmachen 1 Esslöffel „Spinattopfen" (Nr. 336).

1300. Gebackene Topfennudeln (Germteig).

In 6 Deka abgetriebene Butter werden 3 Eierdotter und 1 ganzes Ei nach und nach eingerührt und dieses hierauf mit 16 Deka passiertem Topfen, 8 Deka fein gestoßenem Zucker und 5 Gramm Salz gut vermengt. Zu diesem gibt man 3 Deka in $^1/_{16}$ Liter kalter Milch oder Obers aufgelöste Pressgerm, nebst 32 Deka Mehl, rührt es gut untereinander und schlägt den Teig solange fein ab, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn zugedeckt an einem warmen Ort stehen lässt. Wenn der Teig um den dritten Theil höher geworden ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, formt fingerlange und fingerdicke Würstchen davon, welche man wieder auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt und zugedeckt liegen lässt, bis sie etwas größer geworden sind. Wenn dies der Fall ist, werden sie in sehr heißem Fett gelb gebacken, hierauf mit einem Backlöffel herausgenommen, in einer Schüssel angerichtet und mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

Schmarren, Reisspeisen, Polenta, Sterz, Mehlspeisen, Strudeln etc.

1301. Erdäpfel-Schmarren mit Zwiebel.

Eine beliebige Quantität Erdäpfel wird $^1/_2$ Stunde vor dem Gebrauche weichgekocht, hierauf geschält und solange sie heiß sind, feinblätterig geschnitten oder sie werden auf einem Brett zerdrückt. In einer Casserolle, in welcher sich heißes Fett befindet, röstet man feinnudelig geschnittene Zwiebel, gibt die Erdäpfel dazu, rührt es gut untereinander, salzt es nach Geschmack und lässt die Erdäpfel ein wenig rösten.

1302. Erdäpfel-Schmarren mit Mehl.

6 gebratene oder gesottene und hierauf passierte Erdäpfel werden nach Geschmack gesalzen, mit 2 Esslöffel Mehl verrührt und in 8 Deka sehr heißem Fett geröstet.

1303. Erdäpfel-Schmarren mit geröstetem Speck.

Gekochte, feinblätterig geschnittene Erdäpfel werden nach Geschmack gesalzen, dann in 8 Deka klein würfeligen Speck hineingerührt und mit diesem geröstet.

1304. Gries-Schmarren mit Eier.

Man gibt in eine tiefe Schüssel $^1/_4$ Liter Gries, gießt unter beständigem Rühren $^1/_2$ Liter Milch dazu, welches man dann nach und nach mit 4 Eierdottern oder 2 ganzen Eiern verrührt und mit 4 Deka fein gestoßenem Zucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und $^1/_4$ Liter Rahm gut vermengt und zugedeckt 2 Stunden stehen läßt. Wenn nach dieser Zeit der Gries gut aufgequollen ist, läßt man in einer Pfanne 24 Deka Fett oder Butter heiß werden, gibt die Griesmasse dazu und läßt es hierauf 1 Stunde in der Röhre dünsten. Um den Griesschmarren saftig zu machen, gibt man einige Minuten vor dem Anrichten $^1/_8$ Liter siedende Milch darüber, rührt es gut untereinander, läßt es ein wenig verdünsten, worauf man den Schmarren in einer Schüssel anrichtet und mit Zucker bestreut zu Tisch gibt.

1305. Gries-Schmarren ohne Eier.

1 Liter Milch wird zu 1 Liter Gries langsam gerührt, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz dazugegeben und dieses dann 2 Stunden zugedeckt stehen gelassen. Nach Verlauf dieser Zeit läßt man in einer Casserolle 24 Deka Fett oder Butter heiß werden, gießt die Griesmasse hinzu und behandelt es weiter, wie es beim „Griesschmarren mit Eier" (Nr. 1304) angegeben ist. Man kann Zwetschken oder beliebigen Salat dazu servieren.

1306. Gries-Schmarren von gekochtem Gries.

$^1/_2$ Kilo Gries wird in 1 Liter Milch langsam aber dick verkocht und etwas auskühlen gelassen, dann rührt man ein Stück Butter, 4 ganze Eier, 8 Deka Zucker und etwas Salz dazu. In einer Casserolle läßt man 14 Deka Butter heiß werden, gießt die Griesmasse hinein, läßt es in der Röhre backen und verfährt weiter wie bei „Feiner Kaiserschmarren" (Nr. 1311).

1307. Kipfel-Schmarren.

24 Deka Kipfeln (10 Stück) werden blätterig geschnitten, in eine Casserolle gegeben und mit $^1/_4$ Liter Milch genetzt. 5 ganze Eier, $^1/_4$ Liter Milch und 4 Deka Zucker werden abgesprudelt, zu den Kipfeln gegossen, worauf man diese Masse in eine Casserolle gibt, in welcher sich 12 Deka sehr heiße Butter befinden; hierauf läßt man es 15 bis 20 Minuten in der Röhre dünsten. Der Schmarren kann nach Belieben vor dem Backen mit Weinbeeren und Rosinen gemischt werden. Wenn der Schmarren fertig gedünstet ist, richtet man ihn mittelst eines Backlöffels auf einer Schüssel an und bestreut ihn mit Geruchzucker.

1308. Mandel-Schmarren.

14 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 12 Deka fein gestoßener Zucker, 6 Deka abgezogene, mit 1 Eierklar fein gestoßene Mandeln, 7 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und dieses mit $^1/_4$ Liter Milch und 14 Deka Mehl, welch beides man langsam, immer etwas Milch und etwas Mehl, glatt

verrührt und zuletzt den Schnee von 6 Eierklar leicht einmischt. In eine Casserolle, in welcher sich 10 Deka sehr heiße Butter befinden, wird dieser Teig gegossen und weiters wie der „Feine Kaiserschmarren" (Nr. 1311) behandelt.

1309. Milchrahm-Schmarren.

1/2 Liter Mehl wird in eine tiefe Schüssel gegeben, nach und nach mit 1/2 Liter Milchrahm zu einem glatten Teig verrührt, welchen man mit 2 Esslöffel fein gestoßenem Zucker und 1/2 Kaffeelöffel Salz gut vermengt; 8 Eierdotter, einen nach dem anderen rührt man dazu und mischt zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht ein. Dieser Teig wird dann in eine Casserolle gegossen, in welcher sich 8 Deka heiße Butter befinden, und ferner wie der „Feine Kaiserschmarren" (Nr. 1311) behandelt.

1310. Gewöhnlicher Kaiser-Schmarren.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 14 Deka Mehl und gießt unter beständigem Rühren 1/4 Liter Milch dazu, gibt, wenn dies glatt verrührt ist, 5 Eierdotter, 1 Esslöffel Zucker und 1/2 Kaffeelöffel Salz, eines nach dem andern dazu, rührt es untereinander und mischt zuletzt den Schnee von 5 Eierklar leicht ein, worauf man den Teig in eine Casserolle gießt, in welcher sich 8 Deka heiße Butter befinden und verfährt weiters, wie es bei dem „Feinen Kaiserschmarren" (Nr. 1311) angegeben ist. Der Zucker kann auch wegbleiben.

1311. Feiner Kaiser-Schmarren.

14 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 12 Deka Geruchzucker, 1/2 Kaffeelöffel Salz und 6 Eierdotter, einer nach dem anderen dazugerührt und zu diesem 16 Deka Mehl und 1/4 Liter Milch gegeben, welche man langsam aber gleichzeitig, immer etwas Mehl und etwas Milch, einrührt. Zuletzt wird der Schnee von 6 Eierklar mit 6 Deka Rosinen und ebensoviel Weinbeeren leicht eingemischt. Dieser Teig wird hierauf in eine Casserolle, in welcher sich 6 Deka heiße Butter befinden, gegossen, hierauf in die Röhre gestellt und gelb gebacken. Wenn dies geschehen ist, wird der Teig mit einem kleinen Backlöffel klein zerstoßen, hierauf in einer Schüssel angerichtet, mit fein gestoßenem Zucker bestreut und zu Tisch gegeben.

1312. Gedünsteter Reis (Pilau).

Man gibt in eine Casserolle 16 Deka überklaubten, gewaschenen Reis, gießt soviel kaltes Wasser dazu, dass es fingerhoch über demselben zusammengeht, gibt 8 Deka Butter, 1/2 Kaffeelöffel Salz und nach Belieben 1 kleines Häuptel spanische Zwiebel, welche mit einer Gewürznelke gespickt ist, und 5 zusammengebundene Sträußchen grüne Petersilie dazu, rührt es gut untereinander und lässt den Reis zugedeckt langsam 10 bis 15 Minuten weichdünsten, nach welcher Zeit sich die Flüssigkeit verdünstet haben wird und die Reiskerne nicht zu weich sind, sondern noch jedes für sich bleibt. Die Zwiebel und die grüne Petersilie werden dann herausgenommen und der Reis als Garnierung zu verschiedenen Fleischspeisen verwendet. Will man Krusten an dem Reis haben, so gibt man, nachdem der Reis weichgedünstet ist, noch 2 Deka Butter dazu, und lässt ihn, ohne ihn zuzudecken, einige Minuten rösten.

1313. Risi-Pisi.

1/4 Liter gedünstete oder gekochte grüne Erbsen werden mit 16 Deka gedünstetem Reis (Pilau, Nr. 1312) gut vermengt und in einer Schüssel angerichtet.

1314. Reis mit Paradies-Äpfeln.

4 große Paradiesäpfel werden auseinandergebrochen und mit einigen dünnen Scheiben Zwiebel zugedeckt gedünstet, worauf man sie zu 16 Deka gedünstetem Reis (Pilau) passiert, gut untereinanderrührt und heiß in einer Schüssel angerichtet zu Tisch gibt. Wenn man will, kann man ihn auch mit geriebenem Parmesankäse bestreuen.

1315. Reis mit Kraut.

Wenn man 1 kleines Krauthäuptel nudelig geschnitten hat, wird selbes gesalzen und in 12 Deka fein würfelig geschnittenem heißen Speck braun gedünstet. Während dieser Zeit bereitet man von 16 Deka einen gedünsteten Reis (Pilau), welchen man dann mit dem gedünsteten Kraut gut vermengt und in einer Schüssel angerichtet mit Bratwürsten oder gerösteter Leber zu Tisch gibt.

1316. Polenta.

In eine ziemlich große Casserolle gibt man 1 Liter kaltes Wasser, dazu 1 Eßlöffel Polentamehl, und wenn das Wasser kocht, in dieses $^1/_2$ Kilo Polentagries oder -Mehl, macht in das Mehl, welches an der Oberfläche bleiben wird, mit dem Messer ein Kreuz, schneidet es durch und kocht es unzugedeckt $^1/_4$ Stunde, nimmt dann die Polenta mit einem Löffel heraus, gibt sie in eine Schüssel, gießt heiße Butter und streut Parmesankäse darüber, den man noch besonders beigibt.

1317. Erdäpfel-Polenta mit Käse.

14 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 4 Eierdottern, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Messerspitze Muscatnuss und 30 Deka gekochten oder gebratenen und hierauf passierten Erdäpfeln verrührt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar mit 6 Deka Polenta-Gries leicht eingemischt. Eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form wird mit der oben angegebenen Erdäpfelmasse gefüllt, welche man hierauf $^3/_4$ Stunden in Dunst zugedeckt kochen läßt. Nach dieser Zeit wird die Form herausgenommen, der Pudding herausgestürzt, in beliebige Stücke geschnitten, in einer Schüssel angerichtet, mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit heißer Butter übergossen und zu Rindfleisch, Lungenbraten, Wildbret oder wilden Tauben serviert.

1318. Imitierte Polenta.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 16 Deka Mehl, gibt nach und nach $^1/_4$ Liter Rahm dazu und rührt dieses fein ab, gibt dann 4 Dotter, 2 ganze Eier und das nöthige Salz dazu und verrührt dieses. Hierauf bestreicht man ein weißes, dichtes Tuch (Serviette) mit Butter, bestreut diese mit Mehl, staubt das Tuch etwas aus, hängt es in eine tiefe Schüssel, gibt die Teigmasse darauf, bindet das Tuch knapp ober der Masse ab und gibt diese so in siedendes, gesalzenes Wasser, wo man sie $^3/_4$ Stunden kochen läßt. Nachdem man nun diese Art Polenta aus dem Tuche auf einer Schüssel angerichtet hat, wird sie mit heißer Butter übergossen und zum Rindfleisch, Braten oder Wildbret servirt. Man kann sie im Ganzen oder in Stücken servieren.

1319. Türkischer Sterz von Kukuruzmehl (Polenta-Mehl).

In 1 Liter siedendes Wasser, welches sich in einem ziemlich großen Topf befinden soll, gibt man $^1/_2$ Liter Kukuruzmehl und läßt es zugedeckt 15 Minuten kochen, nach welcher Zeit man die Mehlmasse mit dem Kochlöffel wendet,

damit das untere nach oben kommt und läſst es hierauf zugedeckt wieder 15 Minuten kochen. Die fernere Behandlung iſt in der folgenden Beſchreibung des „Sterz von Haidenmehl“ (Nr. 1320) angegeben.

1320. Sterz von Haidenmehl.

Man gibt in einen ziemlich großen Topf 1 Liter Waſſer und ſchüttet, wenn dieſes ſiedet, $^1/_2$ Liter Haidenmehl dazu, welches man zugedeckt 10 bis 15 Minuten kochen läſst. Nach Verlauf dieſer Zeit wird die Mehlmaſſe mit dem Kochlöffel gewendet, ſo daſs die untere Seite nach oben kommt, worauf man ſie wiederholt 10 bis 15 Minuten zugedeckt kochen läſst, während welcher Zeit man aber die Mehlmaſſe mit dem Kochlöffel durchſticht. Das Waſſer, welches ſich nach dieſer Zeit nicht verkocht hat, wird abgegoſſen, die Mehlmaſſe gut untereinandergerührt und hierauf in eine flache Caſſerolle gegeben, mit 12 Deka heißem Fett oder zerlaſſenem Speck übergoſſen, worauf man ſie zugedeckt bei geringer Hitze $^1/_4$ Stunde ſtehen läſst. Mittelſt einer Schmarrenſchaufel wird der Sterz nach dieſer Zeit in kleinere Stücke zertheilt, erhöht auf einer Schüſſel angerichtet, mit heißem Fett oder Speckkrammeln übergoſſen und nach Belieben mit Rindſuppe, Schwammſuppe oder geſottener Milch zu Tiſch gegeben oder mit Thee ſerviert. Sterz kann von jeder beliebigen Mehlart bereitet werden.

1321. Gelinder, geröſteter Sterz.

(In Steiermark und Kärnten unter dem Namen „Mehl-Tommerl“ bekannt.)

Man gibt in eine Caſſerolle $^1/_2$ Liter ſchwarzes Mehl und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, läſst es, während man es umrührt, heiß werden, macht hierauf in die Mitte desſelben eine Grube, in welche man nach und nach ungefähr $^1/_2$ Liter ſiedendes Waſſer gießt, dieſes gut untereinanderrührt und einige Minuten verkochen läſst. Sollte die Maſſe zu dick ſein, ſo gießt man das nöthige heiße Waſſer dazu. Wenn man ſie nun zu einem ziemlich trockenen Mehlteig verkocht hat, wird dieſer mit dem Backlöffel in kleinere Stücke zertheilt, mit 12 Deka heißem Fett übergoſſen und zugedeckt einige Minuten geröſtet und dann ſerviert.

1322. Sterz von Hirſebrei.

Man gibt in eine Caſſerolle $^1/_2$ Liter ausgewaſchene Hirſe, übergießt ſie mit ſoviel kaltem Waſſer, daſs dieſes fingerhoch über dieſelbe zuſammengeht, worauf man ſie zugedeckt weich und dick verkochen läſst. Wenn keine Flüſſigkeit mehr vorhanden iſt, übergießt man den Hirſebrei mit 12 Deka heißer Butter, in welcher man nach Belieben etwas Zwiebel geröſtet hat, läſst es zugedeckt bei geringer Hitze ſtehen und gibt den Sterz nach dieſer Zeit auf eine Schüſſel, beſtreut ihn mit Speckkrammeln und gibt ihn heiß zu Tiſch.

1323. Nudelteig.

Man gibt auf ein Brett $^1/_2$ Liter Mehl, macht in der Mitte desſelben eine Grube, gibt in dieſe $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, 2 ganze Eier und, wenn nöthig, etwas kaltes Waſſer und bearbeitet dieſes zu einem glatten Teig, wie es bei der Nudelſuppe (Nr. 88) angegeben iſt.

1324. Abgeſchmalzene Nudeln.

Wenn man, wie es bei der „Nudelſuppe“ (Nr. 88) angegeben iſt, von $^1/_2$ Liter Mehl und 2 ganzen Eiern einen Nudelteig bereitet hat, werden die kleinen Laibe auf einem mit Mehl beſtaubten Brette meſſerrückendick ausgewalkt, und wenn ſie übertrocknet ſind, in 3 fingerbreite Streifen geſchnitten, welche man, nachdem ſie gleichmäßig aufeinandergelegt ſind, in meſſerrückenbreite

Nudeln schneidet. Wenn dies geschehen ist, werden die Nudeln in siedendes Salzwasser gegeben und zugedeckt solange gekocht, bis sie an die Oberfläche des Wassers kommen. Hierauf werden sie in einen Durchschlag gegossen, mit kaltem Wasser abgeschreckt und, wenn das Wasser gut abgelaufen ist, in 8 Deka sehr heiße Butter gegeben, nach Bedarf gesalzen und unter öfterem Rühren solange darin gelassen, bis die Nudeln heiß sind, worauf man sie gehäuft auf einer Schüssel angerichtet zu Tisch gibt. Diese Nudeln können nach Belieben auch mit geriebenem Parmesankäse serviert werden. Die Nudeln können auch vom kochenden Wasser sogleich in das heiße Fett gegeben und als Beilage verwendet werden.

1325. Nudeln mit Gries.

Die Bereitung und das Kochen der Nudeln geschieht, wie es bei den „Abgeschmalzenen Nudeln" (Nr. 1324) angegeben ist. Wenn man nun 2 Esslöffel Gries in 12 Deka heißer Butter ein wenig geröstet und hierauf mit 1 Esslöffel kaltem Wasser oder Milch gut vermengt hat, werden die abgeseihten, mit kaltem Wasser übergossenen Nudeln zu dem Gries gegeben, nach Geschmack gesalzen und unter öfterem Rühren geröstet, hierauf auf einer Schüssel angerichtet zu Tisch gegeben. Die Nudeln können anstatt mit Gries mit Semmelbröseln abgeschmalzen werden, und zwar werden 8 Deka Semmelbröseln in 16 Deka heißer Butter geröstet, die Nudeln dazugegeben und unter öfterem Rühren heiß gemacht.

1326. Nudeln mit Topfen und Speck.

Man bereitet von $^1/_2$ Liter Mehl abgeschmalzene Nudeln, gibt zu diesen 32 Deka passierten Topfen, mischt es gut untereinander und richtet sie gehäuft auf einer Schüssel an. Die Nudeln werden dann mit 8 Deka fein würfelig geschnittenem, gelb geröstetem Speck übergossen und heiß zu Tisch gegeben.

1327. Nudeln mit Mohn.

Diese werden wie die „Abgeschmalzenen Nudeln" (Nr. 1324) bereitet, nur gibt man zu diesen noch $^1/_8$ Liter fein gestoßenen Mohn, gemischt mit dem nöthigen gestoßenen Zucker, rührt sie hierauf nach Belieben mit etwas Honig untereinander, richtet sie gehäuft auf einer Schüssel an und gibt sie heiß zu Tisch.

1328. Nudeln mit Nüssen.

Die Bereitung dieser Nudeln geschieht, wie es bei den „Nudeln mit Mohn" (Nr. 1327) angegeben ist, nur gibt man statt Honig und Mohn fein gestoßene Nüsse, mit Zucker oder Semmelbröseln oder fein gestoßenen Mandeln gemischt, dazu.

1329. Macaroni mit Käse.

Die Macaroni werden, nachdem sie in beliebig lange Stücke gebrochen sind, in siedendes Salzwasser gegeben und zugedeckt weichgekocht, worauf man sie in einen Durchschlag gießt und mit kaltem Wasser übergießt. In eine Casserolle, in welcher sich heiße Butter befindet, gibt man die abgeseihten Macaroni, rührt sie gut untereinander und gibt sie dann heiß auf einer Schüssel angerichtet mit geriebenem Parmesankäse zu Tisch.

1330. Macaroni mit Beschamel und Parmesankäse.

Diese werden wie die „Abgeschmalzenen Macaroni" (Nr. 1329) bereitet und hierauf kalt gestellt. Unterdessen wird von 8 Deka Butter und ebensoviel Mehl eine Buttereinbrenn gemacht, diese mit $^1/_2$ Liter Milch aufgegossen, gut verkocht und hierauf 4 Eierdotter, mit einigen Löffeln kalter Milch abgesprudelt, dazugegossen und mit etwas geriebenem Parmesankäse vermengt. Man bestreicht

nun den Boden einer mit Butter bestrichenen Schüssel oder Casserolle mit einigen Löffeln von der oben angegebenen Sauce, belegt diese mit einem Theile von den abgeschmalzenen, aber kalten Macaroni, und fährt abwechselnd so fort, bis alle Macaroni eingelegt sind. Zuletzt bestreicht man die Macaroni mit dem Reste der oben angegebenen Sauce, bestreut sie stark mit geriebenem Parmesankäse und betropft diesen mit zerlassener Butter. Man gibt dann die Casserolle sammt den Nudeln $^1/_4$ Stunde in die Röhre, nach welcher Zeit man die Schüssel herausnimmt, auf eine zweite Schüssel stellt und zu Tisch gibt. Wenn man die Macaroni nicht in einer Schüssel, sondern in einer Casserolle eingelegt und gebacken hat, so stürzt man sie vor dem Anrichten in eine Schüssel und gibt die Macaroni heiß zu Tisch.

1331. Macaroni mit Schinken.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 4 Eierdotter, rührt $^1/_2$ Liter Milchrahm, 40 Deka gekochten, feingeschnittenen Schinken, 24 Deka weichgekochte, abgeseihte Macaroni und das nöthige Salz nach und nach dazu und mischt zuletzt den Schnee von 4 Eierklar leicht ein. Mit dieser Masse füllt man dann eine mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form und läßt sie $^3/_4$ Stunden in der Röhre backen. Nach dieser Zeit wird die Form aus der Röhre genommen, in eine Schüssel gestürzt und die Macaroni heiß zu Tisch gegeben.

1332. Macaroni mit Paradies- (Tomaten-) Marmelade.

Die Behandlung ist wie bei Nr. 1331, anstatt Rahm nimmt man $^1/_4$ Liter Paradies-Marmelade.

1333. Erdäpfel-Nudeln.

10 Erdäpfel mittlerer Größe werden, nachdem sie weichgekocht und geschält sind, durch ein Sieb passiert, nach gänzlichem Erkalten auf ein Brett gegeben und mit 1 ganzen Ei, dem nöthigen Mehl und 1 Kaffeelöffel Salz möglichst schnell zu einem glatten, aber nicht zu weichen Teig bearbeitet. Dieser Teig wird dann auf dem mit Mehl bestaubten Brett in daumendicke Würste gerollt, welche man in fingerbreite Stücke schneidet und jedes einzelne dieser Stücke zu kleinfingerdicken Nudeln formt, deren Enden spitzig oder stumpf zulaufen. Diese Nudeln werden dann in siedendes Salzwasser gegeben und zugedeckt 10 bis 15 Minuten gekocht, nach welcher Zeit man sie in einen Durchschlag gießt und mit kaltem Wasser abschreckt. Hierauf werden 8 Deka Semmelbröseln oder Gries in 16 Deka heißer Butter geröstet, die abgeseihten Erdäpfelnudeln dazugegeben, nach Bedarf gesalzen, gut verrührt, und wenn sie heiß sind, mittelst eines Backlöffels in einer Schüssel angerichtet zu Tisch gegeben. Der Erdäpfelteig kann auch auf einem Brett stark messerrückendick ausgewalkt und dann beliebig breit und lang geschnitten werden.

1334. Abgeschmalzene Fleckerln.

Man bereitet von $^1/_2$ Liter Mehl, wie es bei der „Fleckerlsuppe" angegeben ist, beliebig große Fleckerln, gibt sie in siedendes Salzwasser und behandelt sie weiters wie die „Abgeschmalzenen Nudeln" (Nr. 1324).

1335. Fleckerln mit Gries.

Diese werden so wie die „Nudeln mit Gries" (Nr. 1325) behandelt.

1336. Fleckerln mit Semmelbröseln.

Die Bereitung derselben geschieht, wie es bei den „Nudeln mit Semmelbröseln" (Nr. 1325) angegeben ist.

1337. Haluschka (ungarisch).

Wenn man, wie es bei der „Nudelsuppe" (Nr. 88) angegeben ist, von $^1/_2$ Liter Mehl einen Nudelteig gemacht und die kleinen Laibe in runde Flecken fein ausgewalkt hat, schneidet man diese in 3 fingerbreite Streifen, welche man dann mit den Fingern in beliebig große Fleckerln zupft. Man gibt sie hierauf in siedendes Salzwasser und verfährt weiters, wie es bei den „Nudeln mit Topfen" (Nr. 1326) angegeben ist.

1338. Schinkenfleckerln.

Man macht von $^1/_2$ Liter Mehl einen Nudelteig, schneidet die dünn ausgewalkten Flecken in beliebig große Vierecke, welche man in siedendes Salzwasser gibt und zugedeckt solange kochen läßt, bis sie an der Oberfläche des Wassers sind, worauf man sie in einen Durchschlag gießt, mit kaltem Wasser übergießt und stehen läßt. Unterdessen gibt man 8 Eierdotter in eine tiefe Schüssel, rührt $^1/_2$ Liter Milchrahm, 30 Deka gekochten, fein geschnittenen Schinken, die abgeseihten Fleckerln und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz, eines nach dem andern dazu und mischt zuletzt den Schnee von 8 Eierklar leicht ein. Diese Masse wird dann in eine beliebige, mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefehte Form gefüllt und je nach der Höhe der Masse in der Röhre gebacken; z. B. wenn die Masse handhoch ist $^1/_2$ Stunde, wenn sie höher ist 1 Stunde.

1339. Schinkenfleckerln mit Paradies-Marmelade (Tomaten).

Die Behandlung ist wie bei Nr. 1338, nur gibt man $^1/_4$ Liter Rahm und $^1/_4$ Liter Paradies-Marmelade dazu.

1340. Krautfleckerln.

Ein Häuptel Kraut wird, wie es bei „Krautstrudel" (Nr. 1356) angegeben ist, geschnitten, gesalzen und ausgedrückt in eine Casserolle, worin sich 14 Deka Fett befinden, gegeben und zugedeckt unter öfterem Rühren weichgedünstet, worauf man es nach Geschmack würzt. Wenn dies geschehen ist, gibt man (von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht) geschnittene, in Salzwasser gekochte, abgeseihte Fleckerln zu dem Kraut und läßt sie unter öfterem Rühren heiß werden. Man richtet sie dann gehäuft auf einer Schüssel an.

1341. Fleckerln mit Erdäpfeln (Durchmarsch).

6 Erdäpfel mittlerer Größe werden, nachdem sie weichgekocht und geschält sind, mit einem Treibholz in kleinere Stücke zerdrückt, in 12 Deka heißes Fett gegeben, nach Geschmack gesalzen und gut verrührt. Hierauf gibt man von $^1/_4$ Liter Mehl gemachte, geschnittene, in Salzwasser gekochte, abgeseihte Fleckerln dazu, rührt sie gut untereinander, richtet sie, wenn sie heiß sind, auf eine Schüssel an und gibt sie allsogleich zu Tisch. Gewöhnlich verwendet man den „Durchmarsch" zum Garnieren des Rindfleisches, sowie auch zum Thee und Gabelfrühstück und zu beliebigen Würsten.

1342. Holzhacker-Nockerln.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 1 Liter Mehl, 1 Eßlöffel Salz, 2 ganze Eier und rührt es mit soviel Milch oder Rahm als nöthig ist zu einem glatten Teig, der sich ziehen läßt. Um die Nockerln flaumig zu machen, kann man $^1/_4$ Liter Semmelbröseln beigeben. Hierauf wird der Teig solange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst; wenn dies der Fall ist, so gibt man den Teig auf ein Brett und streift mit dem Rücken eines Messers, welches man früher immer in heißes Wasser taucht, beliebig große Teigstücke von

dem Brett in siedendes Salzwasser und läßt sie zugedeckt 10 Minuten kochen. Nach dieser Zeit werden die Nockerln in einen Durchschlag gegossen, mit kaltem Wasser abgeschreckt, dann in eine Casserolle gegeben, in welcher sich 16 Deka heiße Butter oder Fett befinden, gut verrührt, und wenn sie heiß sind, als Garnierung zu Fleischspeisen verwendet; man kann sie auch vom kochenden Wasser sofort in das heiße Fett geben, nur werden sie, wenn sie mit kaltem Wasser übergossen wurden, fester.

Oder man gießt, wenn die Nockerln in der Butter heiß gemacht wurden, 4 ganze Eier, mit $^1/_8$ Liter Milchrahm abgesprudelt, zu den Nockerln und läßt sie hierauf unter öfterem Rühren 10—15 Minuten zugedeckt dünsten. Wenn dies geschehen ist, werden sie gehäuft auf einer Schüssel angerichtet und als Mehlspeise zu Tisch gegeben; man kann hiezu beliebigen Salat servieren.

1343. Milchrahm-Nockerln.

$^1/_4$ Liter Milchrahm, 4 Eierdotter und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz werden gut abgesprudelt und nach und nach unter beständigem Rühren zu $^1/_2$ Liter Mehl in eine tiefe Schüssel gegossen, worauf man diesen Teig solange fein abschlägt, bis er sich vom Löffel löst. Mittelst eines Esslöffels, welchen man immer in heißes Wasser taucht, werden beliebig große Nockerln von diesem Teige in siedendes Salzwasser eingelegt und ungefähr 10 Minuten zugedeckt gekocht. Wenn sie hierauf in einen Durchschlag gegossen und mit kaltem Wasser abgeschreckt sind, gibt man sie in eine Casserolle, in welcher sich $^1/_8$ Liter geröstete Semmelbröseln befinden, rührt sie gut untereinander und gibt sie heiß zu Tisch oder als Garnierung zu Lungenbraten, Paprikahühnern ꝛc.

1344. Nockerln ohne Eier (Wasserspatzen).

Man gibt $^1/_2$ Liter Mehl und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz in eine tiefe Schüssel, gießt nach und nach unter beständigem Rühren ungefähr $^1/_4$ Liter kaltes Wasser dazu und schlägt diesen Teig solange ab, bis er sich vom Löffel löst. Hierauf gibt man den Teig auf ein Brett und behandelt ihn weiter, wie es bei den „Holzhackernockerln" (Nr. 1342) angegeben ist.

1345. Topfen-Tascherln.

Man bereitet, wie es bei den „Abgeschmalzenen Nudeln" (Nr. 1324) angegeben ist, einen Nudelteig und walkt ihn auf einem mit Mehl bestaubten Brett sehr dünn aus. Hat man hierauf 16 Deka passierten Topfen mit 1 Ei und dem nöthigen Salz gut verrührt, so belegt man den Teig in 3 fingerbreiter Entfernung der Reihe nach mit 1 Kaffeelöffel von der Topfenmasse, muss jedoch dabei bedacht sein, dass man dann nach jeder Reihe einen 3 fingerbreiten Umschlag leeren Teiges machen kann. Man bestreicht hierauf den Teig um die Topfenhäufchen herum mit aufgeklopften Eiern, schlägt den leeren Teig über die Fülle, drückt ihn leicht nieder und sticht mittelst eines Krapfenausstechers zwischen je zwei Häufchen kleine Halbmonde aus, welche man in siedendes Wasser einlegt und zugedeckt kochen läßt. Nach 8—10 Minuten werden sie mit einem Backlöffel herausgenommen, in eine Casserolle gegeben, in welcher sich in Butter geröstete Semmelbrösel befinden, gut verrührt und erhöht auf einer Schüssel angerichtet.

1346. Zwetschken-Tascherln.

Die Bereitung ist dieselbe, wie sie bei den „Topfentascherln" (Nr. 1345) angegeben ist, nur verwendet man anstatt Topfenfülle Powidl. Nach Belieben

kann man die Zwetschkentaschern, anstatt sie mit gerösteten Semmelbröseln abzuschmalzen, mit fein gestoßenen Nüssen gemischt mit Zucker und Semmelbröseln bestreuen, gut vermengen und zu Tisch geben.

1347. Zwetschkenknödel von Semmelteig.

6 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 2 ganze Eier und 2 Eierdotter nach und nach dazugerührt und dieses hierauf mit 16 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 6 Esslöffel Semmelbröseln und 9 Esslöffel Mehl gut vermengt und $^1/_4$ Stunde rasten gelassen. Hierauf gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, drückt ihn mit dem Nudelwalker messerrückendick auseinander und schneidet Vierecke, welche der Größe der Zwetschken entsprechen. Man belegt nun die Mitte eines jeden Viereckes mit 1 Zwetschke, vertheilt den Teig gleichmäßig darüber und gibt die Knödel in siedendes Salzwasser, wo man sie 10 Minuten kochen läßt. Während dieser Zeit wird der Boden mit einem Backlöffel einigemale berührt, damit sich die Knödel nicht anhängen. Man nimmt sie nach Verlauf der 10 Minuten mit einem Backlöffel heraus, gibt sie in eine Casserolle zu gerösteten Semmelbröseln, worin sie leicht geschwungen und hierauf, in einer Schüssel angerichtet, heiß zu Tisch gegeben werden.

1348. Zwetschkenknödel von Strudelteig.

Der von $^1/_2$ Liter Mehl bereitete Strudelteig (Nr. 78) zum Kochen, welcher mit Milch gemacht wurde, wird, nachdem er $^3/_4$ Stunden gerastet hat, auf einem mit Mehl bestaubten Brett sehr dünn ausgewalkt und hierauf in Vierecke geschnitten, welche der Größe der Zwetschken entsprechen müssen. Wenn man nun frische Zwetschken mit einem Tuche abgewischt hat, wird auf ein Viereck eine Zwetschke gelegt, der Teig über derselben gleichmäßig vertheilt und die Knödel dann auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt. $^1/_4$ Stunde vor dem Anrichten werden die Knödel in siedendes Salzwasser eingelegt und 10 Minuten zugedeckt kochen gelassen. Unterdessen werden in einer Casserolle 8 Deka Semmelbröseln in 16 Deka heißer Butter geröstet, die abgeseihten Zwetschkenknödel dazugegeben, leicht geschüttelt, gehäuft in einer Schüssel angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut.

1349. Zwetschkenknödel von Erdäpfelteig.

Man bereitet einen Erdäpfelteig, wie er bei den „Abgeschmalzenen Erdäpfelnudeln" (Nr. 1333) angegeben ist, walkt ihn dann auf einem mit Mehl bestaubten Brett sehr dünn aus und verfährt weiters so, wie bei den „Zwetschkenknödeln von Strudelteig" (Nr. 1348) angegeben ist.

1350. Zwetschkenknödel von Topfenteig.

Man gibt auf ein Brett 30 Deka Mehl, welches mit 2 Deka Butter abgerebelt wird. Dieses wird mit 25 Deka Topfen, 2 ganzen Eiern, etwas Salz und soviel Milch als nöthig ist, abgearbeitet (es muss die Weichheit eines Nudelteiges haben). Der Teig wird zugedeckt und $^1/_2$ Stunde rasten gelassen. Die weitere Behandlung ist wie bei den „Zwetschkenknödeln von Strudelteig".

1351. Zwetschkenknödel von Germteig.

Zu 6 Deka abgetriebener Butter werden 2 Eierdotter, 1 ganzes Ei, 4 Deka fein gestoßener Zucker und 5 Gramm Salz nach und nach gerührt und dieses mit $^1/_2$ Liter Mehl und 3 Deka in $^1/_8$ Liter kalter Milch aufgelöster Pressgerm zu einem Teige gerührt, welcher solange fein abgeschlagen

werden muss, bis er sich vom Löffel löst. Dieser Teig wird nun in der Schüssel zugedeckt, an einen warmen Ort gestellt und solange stehen gelassen, bis er um den dritten Theil höher geworden ist. Wenn dies der Fall ist, werden von dem Teige mittelst eines Esslöffels auf ein mit Mehl bestaubtes Brett Häufchen gelegt, welche man mit den bemehlten Fingern voneinander theilt, hierauf mit rohen, abgewischten Zwetschken belegt, den Teig wieder gleichmäßig darüber vertheilt, worauf man die Knödel auf ein mit Mehl bestaubtes Brett legt, mit einem Tuche bedeckt und an einem warmen Orte solange liegen lässt, bis sie etwas größer geworden sind. Die fernere Behandlung ist bei den „Zwetschkenknödeln von Strudelteig" (Nr. 1348) angegeben. Jedes beliebige reife Obst, wie kleine Marillen, Reineclauden, Kirschen und dergleichen können statt Zwetschken zur Bereitung solcher Knödel verwendet werden.

1352. Gebackene Zwetschkenknödel von Germteig.

Die Behandlung ist dieselbe, wie sie bei „Zwetschkenknödel von Germteig" (Nr. 1351) angegeben ist, mit dem Unterschiede, dass man sie, statt sie im Wasser zu kochen, in einer Casserolle in sehr heißem Fette bäckt, worauf man sie mit einem Backlöffel herausnimmt, einige Minuten auf Fließpapier legt, in einer Schüssel anrichtet und mit beliebigem Geruchzucker bestreut.

1353. Kirschenknödel.

Diese bereitet man wie die Zwetschkenknödel, nach Belieben von Strudelteig, Erdäpfel- oder Germteig. Man gibt statt einer Zwetschke 4 bis 5 frische Kirschen hinein.

1354. Strudelteig zu gebackenen Strudeln.

Man gibt auf ein Brett $^1/_2$ Liter Mehl, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und 4 Deka Butter dazu, rebelt diese mit beiden Händen fein ab, macht in die Mitte eine Grube, gibt in diese 1 ganzes Ei und mischt es, indem man das nöthige lauwarme Wasser (beiläufig $^1/_4$ Liter) dazugießt, mit einem Messer gut untereinander, worauf man es, wie es bei dem „Lungenstrudel" (Nr. 78) angegeben ist, mit beiden Händen zu einem glatten Teig bearbeitet.

1355. Schinken-Strudel.

$^1/_2$ Kilo Schinken wird mit dem Wiegemesser fein geschnitten und nach und nach mit 8 Eierdottern und $^1/_4$ Liter Milchrahm gut verrührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Wenn man von $^1/_2$ Liter Mehl einen Strudelteig wie zum Backen bereitet und dieser $^3/_4$ Stunden lang gerastet hat, bedeckt man einen Tisch mit einem reinen Tuche, bestreut es mit Mehl und walkt und zieht den Teig soviel als möglich aus. Dieser fein ausgezogene Strudelteig wird dann mittelst eines Pinsels mit zerlassener Butter bestrichen, die oben angegebene Schinkenmasse gleichmäßig darauf vertheilt und hierauf der Teig handbreit aufgeschlagen, der Überrest der Fülle daraufgegeben und dann der Teig mit dem Tuche zusammengerollt (Lungenstrudel Nr. 78). Wenn dies geschehen ist, wird der Strudel in eine mit Butter bestrichene Casserolle schneckenförmig gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und bei ziemlich starker Hitze $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunde in der Röhre gebacken. Nach dieser Zeit wird der Strudel in der Casserolle in beliebige Stücke geschnitten, diese mit einem Backlöffel auf einer Schüssel angerichtet und hierauf zu Tisch gegeben.

1356. Kraut-Strudel.

Von 2 Häupteln Kraut werden die Blattrippen beseitigt, jene hierauf überschnitten und dann mit dem Wiegemesser sehr fein geschnitten, während dessen man

das Kraut salzt. In eine Casserolle, in welcher sich 12 Deka heißes Fett befinden, gibt man dann das Kraut, welches man ausdrückt, so dass alle Flüssigkeit wegfließt, mit 1 Kaffeelöffel Kümmel und lässt es unter öfterem Rühren zugedeckt weichdünsten. Es wird dann nach Geschmack gepfeffert und mit Paprika, wenn man will, gewürzt, beiseite gestellt und auskühlen gelassen. Der fein ausgezogene Strudelteig, von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht, wird, nachdem er mit zerlassener Butter bestrichen ist, mit dem gedünsteten kalten Kraut belegt, mit Semmelbröseln bestreut und ferners wie die Schinkenstrudel behandelt. Nach Belieben kann die auf dem Teig vertheilte Krautfülle mit $^1/_4$ Kilo gebratenem oder gedünstetem Schweinefleisch oder ebensoviel gekochtem Schinken, jedes sehr fein geschnitten, oder $^1/_4$ Kilo gebratenen, in kleine Stücke geschnittenen Bratwürsten bestreut werden. Von allen Gemüsen, Fisolen, Kohl ꝛc. können Strudel bereitet werden.

1357. Rahm-Strudel.

Man bereitet von $^1/_2$ Liter Mehl einen Strudelteig, welchen man $^3/_4$ Stunden rasten lässt. Unterdessen werden in 12 Deka abgetriebene Butter 8 Eierdotter nach und nach eingerührt und mit 12 Deka gewöhnlichem oder Vanillezucker, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und $^1/_2$ Liter Milchrahm, 24 Deka passiertem Topfen oder 24 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, oder $^1/_2$ Liter weißen Semmelbröseln gut vermengt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Der Strudelteig wird nun, wie es bei dem „Lungenstrudel" (Nr. 78) angegeben ist, fein ausgezogen, hierauf mit dieser Fülle gleichmäßig bestrichen, mit weißen Semmelbröseln bestreut und ferners wie der Schinkenstrudel behandelt. Will man ihn jedoch nicht trocken gebacken haben, so wird er nach der halben Zeit des Backens mit $^1/_4$ Liter siedender Milch übergossen. Nach dem Fertigbacken schneidet man ihn in beliebige Stücke, gibt diese mittelst eines Backlöffels auf eine Schüssel und bestreut sie mit fein gestoßenem Zucker. 2 Eierdotter werden mit einigen Löffeln kalter Milch abgesprudelt, hierauf zu $^1/_2$ Liter gekochter Milch gegossen, welche man dann nach Geschmack zuckert und in einer Saucière dem Strudel beigibt. Man nennt diese Milch „Canarienmilch".

1358. Krebs-Strudel.

Wenn man 12 Deka Krebsbutter und 16 Deka Geruchzucker gut vermengt hat, werden 6 Eierdotter nach und nach dazugerührt und dieses mit 12 Deka abgezogenen, mit 2 Eierklar sehr fein gestoßenen Mandeln, $^1/_8$ Liter Milchrahm, eines nach dem andern gut vermengt und zuletzt der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. Wenn nun der Strudelteig von $^1/_2$ Liter Mehl gemacht und, wie es bei dem „Lungenstrudel" (Nr. 78) angegeben, fein ausgezogen ist, wird er mit der oben angegebenen Masse bestrichen, mit ausgelösten, fein geschnittenen Krebsscheren und -Schweifchen bestreut, mit Semmelbröseln besäet und ferner wie der „Süße Griesstrudel" (Nr. 1362) behandelt.

1359. Erdäpfel-Strudel.

16 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka Vanillezucker vermengt und 6 Eierdotter nach und nach dazugerührt, hierauf mit 32 Deka gekochten, passierten Erdäpfeln, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und $^1/_4$ Liter Milchrahm, eines nach dem andern gut vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Diese Fülle wird nun auf den fein ausgezogenen Strudelteig aufgestrichen, mit 16 Deka ausgeklaubten Rosinen und etwas Semmelbröseln bestreut, der Teig leicht zusammengerollt und wie der „Süße Griesstrudel" (Nr. 1362) behandelt.

1360. Topfen-Strudel.

Man bereitet von $^1/_2$ Liter Mehl einen Strudelteig (Nr. 78) und läſst ihn $^3/_4$ Stunden rasten. Unterdessen bereitet man folgende Fülle: 12 Deka abgetriebene Butter werden mit 16 Deka Vanillezucker verrührt und 6 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt und dieses dann mit 48 Deka passiertem Topfen, $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz und $^1/_4$ Liter Milchrahm nach und nach vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Der gerastete Strudelteig wird, wie bei dem „Lungenstrudel" (Nr. 78) angegeben ist, fein ausgezogen, mit der Topfenfülle bestrichen, mit ausgeklaubten Rosinen bestreut, leicht zusammengerollt und ferner so behandelt, wie es bei dem „Gebackenen Schinkenstrudel" (Nr. 1355) angegeben ist. In beliebige Stücke geschnitten und in einer Schüssel angerichtet, wird er mit Canarienmilch, wie sie beim „Rahmstrudel" (Nr. 1357) angegeben ist, serviert.

1361. Reis-Strudel.

Wenn man von $^1/_2$ Liter Mehl einen Strudelteig zum Backen bereitet hat und diesen rasten läſst, wird folgende Fülle gemacht: 32 Deka ausgesuchter Reis wird in 1 Liter siedender Milch langsam aber dick verkocht, worauf man den Reis in eine tiefe Schüssel leert und mit 12 Deka Butter, 16 Deka Vanillezucker und $^1/_2$ Kaffeelöffel Salz kalt rührt. Wenn dies geschehen ist, werden zu dem Reis 8 Eierdotter, einer nach dem andern gerührt und zuletzt der Schnee von 8 Eierklar leicht eingemischt. Wenn man nun den Strudelteig fein ausgezogen hat, bestreicht man ihn mit zerlassener Butter, vertheilt hierauf die oben angegebene Reismasse, bestreut diese mit 16 Deka ausgesuchten Rosinen und verfährt weiter, wie es bei dem „Schinkenstrudel" (Nr. 1355) angegeben ist.

1362. Süßer Gries-Strudel.

12 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach mit 4 Eierdottern verrührt, mit $^1/_4$ Liter Gries, 16 Deka Vanillezucker und $^1/_2$ Liter Milchrahm gut vermengt, worauf man diese Masse $^1/_2$ Stunde stehen läſst, damit der Gries aufquellen kann. Nach dieser Zeit wird der Schnee von 4 Eierklar leicht eingemischt. Der Strudelteig von $^1/_2$ Liter Mehl wird, wie es bei dem „Lungenstrudel" (Nr. 78) angegeben ist, fein ausgezogen, mit der oben angegebenen Griesfülle bestrichen, mit 16 Deka ausgeklaubten Rosinen bestreut, leicht zusammengerollt und ferner wie der „Schinkenstrudel" (Nr. 1355) behandelt. Wenn der Strudel halb gebacken ist, wird er mit $^1/_2$ Liter gekochter, mit Zucker gemischter Milch übergossen, fertiggebacken und hierauf in beliebige Stücke geschnitten auf einer Schüssel angerichtet zu Tisch gegeben.

1363. Auflauf-Strudel.

Die Bereitung dieses Strudels geschieht so wie es bei dem „Reisstrudel" (Nr. 1361) angegeben ist, mit dem Unterschiede, daſs man statt Reisfülle nachstehende Masse hiezu verwendet: Man gibt in eine Casserolle $^1/_4$ Liter Mehl, gießt nach und nach unter beständigem Rühren $^1/_2$ Liter Milch dazu und rührt dieses am Feuer solange, bis es ein dickes Koch geworden ist, worauf man es in eine tiefe Schüssel leert und mit 12 Deka Butter und 16 Deka Vanillezucker kalt rührt. Zu dieser nun kalt gewordenen Masse werden nach und nach 6 Eierdotter gerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt.

1364. Äpfel-Strudel.

Der von $^1/_2$ Liter Mehl zum Backen bereitete Strudelteig wird, nachdem er fein ausgezogen ist, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut, mit

geschälten, blätterig geschnittenen Äpfeln belegt, mit ausgesuchten Rosinen, Weinbeeren und fein gestoßenem Zucker, nach Belieben mit Zimmt bestreut und ferner wie der „Schinkenstrudel" (Nr. 1355) behandelt. In beliebige Stücke geschnitten und in einer Schüssel angerichtet, wird er mit Zucker bestreut zu Tisch gegeben.

1365. Äpfel-Strudel mit Milchrahm.

In 8 Deka abgetriebene Butter werden nach und nach 4 Eierdotter eingerührt und dieses mit 16 Deka Vanillezucker und $^1/_4$ Liter Milchrahm, eines nach dem andern gut vermengt und zuletzt der Schnee von 3 Eierklar leicht eingemischt. Der von $^1/_2$ Liter Mehl gemachte Strudelteig wird, nachdem er fein ausgezogen ist, mit der oben angegebenen Masse bestrichen, mit geschälten, blätterig geschnittenen Äpfeln belegt, mit beliebiger Marmelade bespritzt, der Teig leicht zusammengerollt und ferner wie der „Schinkenstrudel" (Nr. 1355) behandelt.

1366. Birnen-Strudel.

Die Bereitung desselben geschieht, wie sie bei dem „Äpfelstrudel" (Nr. 1364) angegeben ist, nur füllt man ihn statt mit Äpfeln mit geschälten, blätterig geschnittenen Birnen.

1367. Kirschen-Strudel.

Dieser wird gleich dem „Äpfelstrudel" (Nr. 1364) bereitet, mit dem Unterschiede, dass man ihn anstatt mit Äpfeln, mit reifen, von den Stengeln befreiten Kirschen füllt.

1368. Weintrauben-Strudel.

Mit dem Unterschiede, dass dieser Strudel statt mit Äpfeln mit abgezupften schwarzen Weinbeeren gefüllt wird, ist im Übrigen die Bereitung dieselbe, wie sie bei dem „Äpfelstrudel" (Nr. 1364) angegeben ist. Es können auch weiße Weinbeeren hiezu genommen werden.

1369. Zwetschken-Strudel.

Die Behandlung dieses Strudels ist in der Beschreibung des „Äpfelstrudel" (Nr. 1364) angegeben, nur gibt man statt Äpfel von den Kernen ausgelöste frische Zwetschken.

1370. Powidl-Strudel.

Man bereitet von $^1/_2$ Liter Mehl einen Strudelteig, lässt ihn $^3/_4$ Stunden rasten, zieht ihn nach dieser Zeit, wie es bei dem „Lungenstrudel" (Nr. 78) angegeben ist, fein aus, bestreicht ihn mit Powidl, bestreut diesen mit Semmelbröseln, rollt den Teig leicht zusammen und behandelt ihn ferner wie den „Schinkenstrudel" (Nr. 1355).

1371. Früchten-Strudel.

12 Deka abgetriebene Butter werden mit 20 Deka Vanillezucker gut vermengt, 6 Eierdotter, einer nach dem andern dazugerührt, dieses hierauf mit $^1/_4$ Liter Milchrahm vermengt und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar leicht eingemischt. Mit dieser Masse wird der fein ausgezogene Strudelteig zum Backen von $^1/_4$ Liter Mehl gemacht, bestrichen, mit abgezogenen, stiftlig geschnittenen Mandeln, geschälten, würfelig geschnittenen Orangen, feinblätterig geschnittenem Citronat, fein nudelig geschnittenen Feigen und Datteln bestreut, leicht zusammengerollt und wie der „Schinkenstrudel" (Nr. 1355) behandelt.

1372. Nuss-Strudel.

Der fein ausgezogene Strudelteig wird mit zerlassener Butter bestrichen, mit fein gestoßenen Nüssen, mit in Milch genetzten Semmelbröseln und fein gestoßenem Zucker bestreut, mit 2 Eierdottern, welche mit etwas kaltem Obers abgesprudelt sind und ein wenig Honig löffelweise bespritzt, der Teig dann zusammengerollt und ferner wie der „Schinkenstrudel" (Nr. 1355) behandelt.

1373. Mandel-Strudel.

Man gibt in eine tiefe Schüssel 16 Deka Zucker, rührt 2 ganze Eier und 2 Eierdotter nach und nach dazu, vermengt es hierauf mit 16 Deka abgezogenen, fein gestoßenen Mandeln und mischt zuletzt den Schnee von 2 Eierklar leicht ein. Nun bestreicht man den fein ausgezogenen Strudelteig mit zerlassener Butter, vertheilt darauf die oben angegebene Masse und bestreut diese mit 16 Deka ausgesuchten Rosinen. Der Teig wird dann zusammengerollt und weiters wie der „Süße Griesstrudel" (Nr. 1362) behandelt.

1374. Mandel-Strudel anderer Art.

12 Deka abgetriebene Butter werden mit 12 Deka fein gestoßenem Vanillezucker verrührt, hierauf 6 Eierdotter einer nach dem andern dazugerührt und dieses dann mit 16 Deka abgezogenen, mit 2 Eierklar fein gestoßenen Mandeln und $^1/_4$ Liter Milchrahm nach und nach vermengt und zuletzt noch der Schnee von den noch übrigen 4 Eierklar leicht eingemischt. Der von $^1/_2$ Liter Mehl zum Backen bereitete Strudelteig wird, wie es bei dem „Lungenstrudel" (Nr. 78) angegeben ist, fein ausgezogen, mit der Mandelfülle bestrichen und weiters wie der „Süße Griesstrudel" (Nr. 1362) behandelt.

1375. Chocolate-Strudel.

Man behandelt diesen Strudel ganz so wie den „Schinkenstrudel" (Nr. 1355), mit dem Unterschiede, dass er statt mit Schinken mit nachstehender Chocolate-Masse gefüllt wird: 16 Deka Chocolate werden auf einem Bleche in die Röhre gegeben und nur solange darin gelassen, bis die Chocolate so weich ist, dass sie sich mit dem Finger eindrücken lässt. 12 Deka abgetriebene Butter wird dann mit der erwärmten Chocolate glatt verrührt, mit 16 Deka fein gestoßenem Vanillezucker vermengt, 8 Eierdotter nach und nach dazugerührt und dieses mit 8 Deka abgerindeten, in Milch erweichten, gut ausgedrückten Semmeln, 12 Deka fein gestoßenen Mandeln, eines nach dem andern gut vermengt und zuletzt der Schnee von den 6 Eierklaren leicht eingemischt. Der in beliebige Stücke geschnittene Strudel wird in einer Schüssel angerichtet und mit Canarienmilch oder Crême zu Tisch gegeben.

1376. Citronat-Strudel.

34 Deka feinblätterig geschnittenes Citronat, 8 Deka Pistazien, 28 Deka abgezogene, fein stiftlig geschnittene Mandeln, 32 Deka fein gestoßener Zucker und etwas fein geschnittene Citronenschale, dieses alles wird in eine tiefe Schüssel gegeben, mit dem Safte von 3 Citronen gut verrührt und einige Zeit stehen gelassen. Der fein ausgezogene Strudelteig wird dann mit zerlassener Butter bestrichen, mit der oben erwähnten, in der Schüssel befindlichen Masse bestreut, hierauf leicht zusammengerollt und ferner wie der „Schinkenstrudel" (Nr. 1355) behandelt.