

heißes Schmalz geseht, schön bräunlich gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch gegeben. Man gibt eine Fruchtsauce besonders dazu.

Französische Kipfel.

Man nimmt auf ein Brett 14 Dekka Mehl und mischt mit dem Messerrücken 10 Dekka Butter darunter und verarbeitet beides gut, ohne es mit den Händen zu berühren. In einen Topf gibt man zwei Eidotter, einige Löffel sauern Rahm, einen Löffel Wein, 4 Gramm Germ, sprudelt es gut mit einem Eßlöffel Zucker und etwas Salz, gießt dies zu dem Mehl, klopft den Teig gut ab, formt Kipfel, füllt sie nach Belieben, läßt sie gehen und bäckt sie in der Röhre.

Germkipfel.

Treibe 15 Dekka Butter flaumig ab, gib etwas Salz, 1 Eßlöffel fein gestoßenen Zucker, 2 Dotter und 2 ganze Eier hinein und verrühre es gut. 1 $\frac{1}{2}$ Dekka Germ wird in einem Deciliter lauwarmer Milch aufgelöst und zu dem Abgetriebenen gemischt. 8 Deciliter schönes Mehl legt man auf das Nudelbrett, macht darin eine Grube, gibt das Abgetriebene dazu, vermengt Alles mit dem Wasser, arbeitet es dann mit der Hand wie einen Nudelteig ab, macht Kipfel daraus, bestreicht sie mit Ei, bestreut sie mit Zucker und feingeschnittenen Mandeln und bäckt sie nicht zu heiß, nachdem man sie an einem warmen Ort aufgehen ließ. Man kann solche Kipfel nach Belieben füllen. Zu einer Mandelfülle nimmt man 7 Dekka Geruchzucker, 7 Dekka abgezogene, gestoßene Mandeln, welche beim Stoßen mit etwas Eiweiß genäht werden und rührt sie mit 3 Eidotter $\frac{1}{4}$ Stunde, würzt die Masse mit etwas Zimmt und Muskatnuß und mischt schließlich den Schnee von einem Eierklar leicht darunter. Mohnfülle bereitet man, indem man den gestoßenen Mohn mit siedender Milch abbrennt, und zwar genügen zu dieser Menge Teig 4 Deciliter Mohn, 2 Deciliter Milch. Man gibt 2 Dekka zerlassene Butter, Zimmt und Zucker dazu, daß die Fülle genug süß ist, läßt Alles zusammen aufkochen und verwendet es ausgekühlt als Fülle. Zwetschkenfülle bereitet man, indem man die gekochten Zwetschken fein wiegt, etwas Zwetschkenwasser, Limonienschalen, Zimmt und Gewürznelken zusetzt.

Mehlspeisen ohne Hefe.

Zommerln.

Dies ist eigentlich ein Schmarrn, welcher jedoch nicht gestochen wird, sondern wenn er unten und oben schön gebacken ist, mit Zucker bestreut zu Tisch kommt.

2 Deciliter Milch, 1 Ei, 1 Deciliter Weizenmehl wird gut abgesprudelt, in die mit Butter ausgestrichene Pfanne gefüllt und schön gebacken.

Zommerlu von Kukuruzmehl.

4 Deciliter Milch süß oder sauer (auch Buttermilch kann man dazu verwenden) sprudelt man mit 2 Deciliter Kukuruzmehl, gibt Fett hinein, z. B. Grammeln, nach dem Schmalz auslassen, schüttet es nur fingerhoch in eine stark ausgeschmierte Bratpfanne und backt es schön.

Zu demselben Teig gibt man 1 Eierdotter und den Schnee von einem Klar, läßt das Fett weg und gibt gekochte, gedörrte Zwetschen dazu.

Gelinder Sterz.

Roggenmehl wird in einer Pfanne so lange gerührt, bis es riecht, in Mitte der Pfanne eine Grube ins Mehl bis auf den Boden gemacht, stark kochendes Wasser hinein gegossen, das Mehl von der Seite darüber gehäuft, so einige Minuten kochen gelassen, gut durcheinander gerührt, sollte das Wasser zu wenig gewesen sein, so schüttet man stark kochendes Wasser nach, es wird das Ganze ein Klumpen fein, welcher mit der Schmarrnschaufel zerstoßen wird, mit heißem Schweinfett oder Speck überbrennt, noch etwas abgeröstet und angerichtet wird.

Abgeschmalzene Nudeln.

Wenn der messerrückendicke, ausgewalkte Teig zu kurzen Nudeln zwei messerrückendick in der Breite geschnitten ist, werden sie in Salzwasser ausgekocht, auf das Nudelsieb gegeben, dort reichlich mit kaltem Wasser übergossen, in Butter, wo Gries geröstet hat, gegeben, gesalzen, etwas aufdünsten gelassen und dann angerichtet.

Nudeln mit Mohn.

Wenn die Nudeln wie die vorigen abgekocht und abgewässert sind, werden sie in kochende Butter gegeben, gestoßener Mohn darauf gestreut, einige Löffel Honig (gesünder Zucker) dazu gemischt, gut unter einander gemischt und angerichtet.

Nudeln mit Parmesan-Käse.

Gekocht und abgefrißt kommen die Nudeln in kochende Butter und beim Anrichten wird auf der Schüssel Parmesan-Käs darüber gestreut.

Nudeln mit Topfen.

Die gekochten und abgeschmalzenen Nudeln werden mit geriebenem Topfen und etwas klein geschnittenem Dillkraut überstreut.

In Ungarn pflegt man diese Nudeln mit in kleine Würfel ge-

schnittenem Speck, welchen man gelb ausbraten läßt, statt mit Butter abzuschmalzen.

Erpäpfel-Nudeln.

12 große Erpäpfel werden gekocht, geschält, noch heiß mit dem Nudelwälder zerdrückt und gesalzen. Nun kommen 6 volle Löffel Mehl daran und die Masse wird mit den Händen abgearbeitet, 2 ganze Eier daran gegeben und nochmals durchgeknetet, in mehrere Theile getheilt, aus jedem dieser Theile, welche nochmals gut durchgearbeitet werden, wird ein länglich rundes Stück geformt, von welchem mit dem Messer kleine Stückchen abgeschnitten werden, welche man mit der flachen Hand am Brett zu 4 bis 5 Cent. langen Nudeln, halb so dick wie der kleine Finger dreht.

Einer geübten Köchin geht dies sehr schnell. Die fertigen Nudeln werden immer auf eine bemehlte Serviette gethan, um zur Arbeit am Nudelbrett Platz zu behalten.

Wenn alle Nudeln bereitet sind, werden sie in Salzwasser gekocht.

Man gibt sie in das kochende Salzwasser, läßt sie einigemale aufwallen und gibt sie auf ein Nudelsieb, wo man sie mit frischem Wasser übergießt.

Im Butter wird Gries, etwa 2 Eßlöffel in 8 Deka Butter abgeröstet, die Nudeln hineingegeben, etwas abgeröstet und zu Tische gegeben.

In den Dörfern Niederösterreichs sind Erpäpfel-Nudeln eine beliebte Speise, jedoch nicht mit Gries, sondern mit Mohn abgeschmalzen (im Waldbiertel).

Bandel-Nudeln.

Man macht einen guten Nudelteig, schneidet ihn in kleinfingerbreite Streifen, kocht diese in Salzwasser aus, gibt sie auf ein Sieb und reichlich frisches kaltes Wasser darüber.

Nun bestreicht man eine Form mit Butter, legt die Nudeln, welche gut abgelaufen sind, in einer fingerhohen Lage, dann gesiebten Zucker, fein gestoßene Mandeln, Rosinen, Weinberln und zerlassene Butter, dann wieder Nudeln und so fort.

Die letzte Lage sollen Nudeln sein, oben kommt Butter, es wird goldgelb gebacken, herausgestürzt und angerichtet.

Spanische Nudeln.

Gut ausgekochte Nudeln gibt man in eine Casserole, wo in Schmalz klein geschnittene Petersilie und Zwiebel etwas geröstet und klein geschnittene Bratenreste dazu gegeben wurden.

Das Fleisch darf man nicht lange rösten, weil es hart werden würde.

Man gibt die Nudeln darauf, läßt sie etwas verdünsten und richtet sie an.

Gedünstete Nudeln.

Wenn die Nudeln geschnitten sind, wozu man von 3 Eiern ohne Zugabe von Wasser einen recht festen Teig gemacht hat, gibt man in eine Casserole etwa 8 Deka Butter und 1 Liter siedende Milch, die Nudeln streut man hinein, rührt um, damit sie nicht aneinander kleben, deckt die Casserole zu, zieht sie seitwärts am Herd, wo die Nudeln dünsten, bis sie etwas angebacken sind, wobei sie öfters umgerührt werden. Gut mit Zucker bestreut, werden sie zu Tische gegeben.

Schinkenfleckerln.

Man macht Nudelsteig von 3 Eiern, schneidet aus fingerbreiten Streifen Fleckerln davon, kocht diese in Salzwasser ab, gibt etwa 5 Deka Butter in eine Casserole und wenn diese kocht, die Fleckerln hinein, streut $\frac{1}{4}$ Kilogr. fein geschnittenen Schinken hinein und gießt $\frac{2}{10}$ Liter Rahm darüber, rührt dies um und in bürgerlichen Häusern Niederösterreichs werden sie sofort angerichtet.

Sonst pflegt man die Schinkenfleckerln in einer Sturzcasserole, mit mürbem Teig ausgelegt, zu backen.

Zwetschkenknödel Nr. 1.

Vom Teig, wie er zu Erdäpfelnudeln angegeben ist, nimmt man kleine Stückchen, zieht sie aus und wickelt den Teig dünn um eine Zwetschke, deren Kern herausgenommen und statt dessen ein Stückchen Zucker hinein gegeben.

Wenn man so allen Teig verarbeitet hat, kocht man die Knödeln in viel Salzwasser ab, gibt sie auf die Schüssel, zuckert sie und schmalzt sie mit Semmelbrösel und Butter ab oder

man macht einen Teig, ähnlich einem Strudelsteig, von 6 Deciliter Mehl, 3 Eiern, etwas Milch und gibt diesen Teig fein um die Zwetschken oder

man macht einen mürben Teig von 6 Deciliter Mehl, 6 Deka Butter, 2 Eiern und kalter Milch und wickelt diesen Teig möglichst fein um die Zwetschken.

Marillen oder Kirschen, in letzteren läßt man die Kerne und nimmt 3 Stück für einen Knödel, werden ebenso gemacht.

Zwetschkenknödel Nr. 2.

Feine Bröseln von 4 Semmeln werden in Milch geweicht, dann gut ausgedrückt und mit 4 Deka Butter, etwas Salz und 2 ganzen Eiern abgerührt und so viel Mehl daran gegeben, als nöthig ist, daß sich der Teig gut formen läßt.

Dann gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Nudelbrett und schneidet davon entsprechend kleine Stückchen.

Die Zwetschken, welche reif und süß sein müssen, werden zuerst

abgewischt und mit dem Teig dünn überzogen, so daß sich hübsch geformte, runde Knödel bilden.

Sind dieselben in Salzwasser ausgekocht, so werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf die Schüssel zierlich angerichtet, zuletzt mit in Butter gerösteten Semmelbröseln angestreut, mit brauner Butter übergossen, schnell zu Tische gegeben.

Knödel.

Man schneidet Semmel in Würfel und röstet $\frac{1}{4}$ Kilogr. solche Semmeln in 6 bis 8 Deka Schmalz ab und gibt fein geschnittene Petersilie dazu. Von 2 Deciliter Mehl macht man einen Teig, in welchen man 2 Eier und fast 2 Deciliter Milch verrührt, salzt den Teig, den man gut abschlägt, die gerösteten Würfeln hinein gibt und sie etwas angießen läßt.

Dann formt man mit der Hand, welche man in kaltes Wasser taucht, Knödel, legt sie in kochendes Salzwasser ein, läßt sie gut auskochen, gibt sie auf die Schüssel, brennt in Butter geröstete Semmelbrösel darüber.

Man gibt Zwetschenpfeffer oder Zwetschenröster dazu.

In Niederösterreich liebt man zu solchen Knödeln Kraut und Geselchtes zu essen.

Zwetschenpfeffer.

Nimm gedörrte Zwetschen und wasche sie in mehreren Wassern rein.

Dann stelle sie zum Kochen, so daß das Wasser über den Zwetschen steht, koche eine Zimmt- rinde, einige Gewürznelken und ein Stückchen Limonenschale mit.

Wenn die Zwetschen sehr weich sind, treibe sie durch ein Haarsieb, gib Zucker und Ruhn dazu und richte sie an.

Zwetschenröster.

Die reifen Zwetschen werden aufgeschnitten, die Kerne entfernt, dann mit Zucker einige Löffel Wein, Zimmt- und Citronenschale weich gedünstet.

Griesknödel.

Mit $\frac{3}{10}$ Liter siedender Milch brennt man $\frac{3}{10}$ Liter Gries ab und treibt ihn mit 6 Deka Butter tüchtig ab, wenn es nicht mehr sehr heiß ist, schlägt man 3 Eier darein und formt Knödel daraus, welche man in Salzwasser abkocht, oder

man brennt $\frac{3}{10}$ Gries mit so viel Rindsuppe ab, daß es dick wie ein Koch ist, gibt 2 Stück in Würfel geschnittene Semmel, welche man recht fett abgeröstet hat, dazu, formt mit der Hand Klöße, wann der Gries und die Semmel $\frac{1}{2}$ bis 1 Stunde zusammen angezogen haben, und kocht sie aus dem Salzwasser.

Man röstet Gries mit Zwiebel in Butter und brennt dies über die Knödel, oder
man gibt Zwetschenpfeffer dazu, da bleibt der Zwiebel weg.

Topfenknödel.

6 Deka Butter werden schaumig abgetrieben, drei Eierdotter und zwei Löffel Rahm dazu gegeben, Salz, klein geschnittenes Dillkraut, ungefähr 25 Deka geriebenen Topfen, die Eiklar zu Schnee geschlagen, und $\frac{3}{10}$ Liter Mehl, gut verrührt.

Nun formt man mit mehligter Hand Knödel, probirt, ob sie nicht verfochen, in welchem Falle man etwas weniger Mehl beifügen muß, läßt die Knödel in Salzwasser gut auskochen, gibt sie auf eine Schüssel und gießt reichlich braune Butter darüber und trägt sie auf.

Erdäpfel-Knödel.

12 gekochte Erdäpfel werden heiß auf dem Nudelbrett zerdrückt. $\frac{2}{10}$ Liter Gries werden daran gethan, gesalzen, drei große Eier daran geschlagen und die Masse tüchtig mit den Händen durchgeknetet.

Nun werden Knödel in der Größe einer wälschen Nuß mit der Hand geformt (es ist bei Knödeln immer gut einen zur Probe auszukochen, um zu sehen, ob die Knödel gelungen sind) und in viel kochendes Salzwasser gelegt, wo sie ziemlich lange kochen müssen.

Sie werden vorsichtig und ohne Wasser, welches leicht mitgenommen wird, auf die Schüssel gethan und mit Butter, in welcher kurz geschnittener Zwiebel braun geröstet hat, überbrennt.

Erdäpfel-Kücheln. (Beignets de pommes de terre.)

12 große Erdäpfel werden auf dem Nudelbrette heiß zerdrückt, 1 Löffel Butter zerlassen darüber gebrennt, 2 Löffel Obers, 3 Eier, Salz, darein gegeben, mit den Händen ein Teig davon abgearbeitet, dann so viel Mehl hinein gewirkt, daß sich der Teig mit dem Rollholz auswalken läßt. Fingerdicke ausgewalzt und mit dem Krapsenstecher ausgestochen werden auf der Frittatenpfanne die Kücheln gebacken, umgewendet, wenn sie auf einer Seite schön gelb sind, und möglichst heiß aufgetragen.

Sie brauchen zum Backen ziemlich viel Fett.

Gries in der Milch. Bouillie à la semoule.

In 1 Liter kochende Milch werden 2 Deciliter Gries eingekocht, nach Geschmack gezuckert, mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische gegeben.

Hirse in der Milch. (Millet au lait.)

4 Deciliter Hirse, welche rein ausgewaschen ist, wird in 2 Liter kochende Milch gegeben, unter fleißigen Umrühren dick gekocht, nach Geschmack gezuckert.

Beim Anrichten wird sie mit geriebenen Lebzelteln bestreut.

Milch-Reis. (Riz au lait.)

In 1 Liter kochende Milch gibt man 12 Defa gut gewaschenen Reis, läßt ihn weich kochen, zuckert ihn und gibt ihn mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische.

Oder: Man streut geriebene Chocolate darüber.

Oder: Man kocht statt 12 Defa 14 Defa Reis ein, richtet denselben bergartig an und gibt Wein-Chaudeau darüber.

Oder: Man gibt einen Ueberguß von Chocolate.

Oder: Wenn der Reis fast weich gekocht ist, mischt man zwei Zettel geriebene Chocolate dazu, da müssen nur 12 Defa Reis auf 1 Liter Milch genommen werden, damit die Speise recht weich ist.

Mehl-Nockerln.

Man macht Nockerln, etwas weniger fein, als für Suppe angegeben ist, das heißt, man nimmt auf dieselbe Menge Butter und Eier um $\frac{3}{10}$ Liter mehr Mehl und gibt Rahm oder Milch in den Teig, daß er die nöthige Festigkeit bekomme.

Von diesem Teig werden mit dem Löffel Nockerln in Salzwasser eingelegt, so daß die Nockerln länglich und an beiden Enden gespitzt aussehn. Gut ausgekocht und abgeschmalzen verwendet man sie zu Garnirung verschiedener Fleischspeisen.

Für die Suppe sind 14 Defa Butter, 4 Eier, das Klar zu Schnee und $\frac{3}{10}$ Liter Mehl angegeben.

Holzhafer-Nockerln.

Man bereitet diese Nockerln von 1 Liter Mehl, 2 Eiern und so viel Milch, daß der Teig die nöthige-Festigkeit hat; sie werden sehr gut abgeschlagen, auf ein nasses Brett gegeben, von dort Nockerln in das kochende Wasser geschnitten. Gut ausgekocht und abgeschmalzen verwendet man diese Nockerln zur Garnirung von Fleischspeisen.

Wasserspizen.

Zu 4 Deciliter Mehl rührt man nach und nach 2 Deciliter gesalzenes heißes Wasser, schlägt den ziemlich weichen Teig gut ab, kocht kleine Nockerln davon in Salzwasser ein, gibt sie auf den Durchschlag und freicht sie ab.

Zu 1 Deciliter Gries gibt man Schmalz, läßt es heiß werden,

ja etwas anlaufen, gibt die Nockerln dazu und gießt 4 bis 5 Löffel Milch darauf.

Kaiserschmarn.

Man sprudelt in 4 Deciliter Milch 5 Eierdotter, gießt dies in 2 Deciliter Mehl, verrührt es gut, salzt es, gibt von fünf Eierklar den Schnee dazu, dann gibt man in eine weite Casserole 8 Deka Rindschmalz oder Butter, wenn diese kocht, gießt man den Teig hinein, läßt ihn in der Röhre backen, wendet ihn, wenn er auf einer Seite gebacken ist, zerstückt ihn mit der Schmarnschaufel, und damit er fertig und doch nicht trocken werde, lasse man ihn am Rand des Herdes gut zugedeckt stehn.

Beim Anrichten streut man Zucker und Zimmt darüber, mischt wohl auch Rosinen dazu oder gibt Compot in einer Compotschüssel dazu.

Grieschmarn.

$\frac{1}{2}$ Liter Gries wird mit 3 ganzen Eiern in einen Topf mit einem Löffel gut verrührt, 1 Deciliter Milch, Salz und etwas Zucker daran gerührt und durch eine Stunde anziehen gelassen.

8 bis 10 Deka Rindschmalz läßt man heiß werden, gießt den Schmarn hinein, läßt ihn langsam schön gelb backen.

Kurz vor dem Anrichten gießt man einige Löffel Milch darüber, damit er saftig bleibt, zuckert ihn und gibt ihn mit Zwetschenpfeffer zu Tische.

Semmelchmarn.

6 Stück Semmeln, welchen die Rinde abgerieben wurde, werden blättlich geschnitten, sprudle dann 4 Eierdotter in 6 Deciliter Milch, gieße die Milch über die Semmeln, lasse dies $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, dann schlage man von 4 Eierklar den Schnee und mische diesen unter die Semmeln, gebe das Ganze in 8 Deka heißes Schmalz, backe es schön gelb und zerstücke es mit der Schaufel.

Beim Anrichten streut man Zimmt und Zucker, Rosinen und Weinberln darüber.

Kirschenchmarn.

In Kaiserschmarnteig gibt man von den Stielen gezupfte Kirschen, backt dies dünn eingegossen in einer weiten Pfanne und zerreißt es mit der Gabel.

Mit Zucker und Zimmt bestreut, wird es angerichtet.

Fleischschmarn.

Uebrig gebliebenes Kalbfleisch oder Schinken schneidet man fein und gibt es zu Semmelchmarn, welchen man backt.

Krebschmarn.

Man treibt Krebsbutter mit Eiern ab, gibt abgeriebene, in Milch geweichte, blättlich geschnittene Semmel dazu, mischt klein geschnittenes Krebsfleisch dazu und backt es in Krebsbutter. Man zuckert es beim Anrichten.

Gebäckene Erdäpfelndeln.

5 Deka frische Butter werden gut abgetrieben, dann nach und nach vier Eierdotter, beiläufig $\frac{1}{4}$ Mlg. gesottene, geriebene, sehr mehligke Erdäpfel, $\frac{1}{4}$ Kilo feines Mehl, etwas Preßgerm und $\frac{1}{8}$ Liter lauwarme Milch darein gerührt, der Teig gefalzen und recht gut abgeschlagen; dann gibt man denselben auf das Nudelbrett und formt fingerdicke Nudeln daraus, die man mit einem Tuche zugedeckt an warmem Orte aufgehen läßt.

Sind dieselben gut gegangen, so backt man sie aus heißem Schmalz hübsch goldgelb und trägt sie auf.

Gebäckene Zwetschken.

Gedörrte Zwetschken werden gekocht, die Kerne ausgelöst, die Zwetschken in Schmarnteig getaucht, mit einem Löffel ausgefaßt, in heißes Schmalz auf die Frittatenpfanne gegeben, wenn sie auf einer Seite gebacken sind umgewendet, auf der Schüssel angerichtet und mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische gegeben.

Gebäckene Aepfelpalteln.

Aepfel werden geschält, das Kerngehäuse ausgestochen, gezuckert, die Aepfel in einen Wein-Teig getaucht und so wie die Zwetschken aus dem Schmalz gebacken.

Weinteig. Dazu werden 2 Deciliter weißer Wein, 2 Deciliter feines Mehl, einige Tropfen heißes Del und der Schnee von 2 Eierklar vermischt.

Spritzstrauben.

Dazu wird Brandteig in die in heißes Schmalz getauchte Straubenspritze gegeben, langsam in das kochende Schmalz eingedrückt, am zweckmäßigsten in der Runde. Wenn sie auf einer Seite schön gebacken sind, dreht man sie um. Gebacken nimmt man sie vorsichtig heraus, gibt sie zuerst auf Fließpapier, dann auf die Schüssel, wo sie mit Zimmt und Zucker bestreut werden.

Brandteig. In einer Casserole werden 4 Deciliter Milch und 4 Deka Butter aufgestellt, wenn es kocht, 25 Deka feines Mehl und 1 Löffel Rum darein gerührt, und so lange gerührt und gestoßen, bis sich der Teig von der Casserole löst.

Nun wird der Teig in ein anderes Geschirr gegeben und gerührt, bis er kalt wird.

Früher hat man 8 Eier in laues Wasser gegeben, diese werden eines nach dem anderen in den Teig geschlagen und verrührt.

Der Teig wird etwas gesalzen.

Reis-Würstchen.

Man kocht Milchreis, dick aber nicht sehr weich, zuckert diesen, gibt ihn auf ein mit Fett bestrichenen Blech, damit sich der Reis von dem Blech loslöst, erwärmt man dieses, schneidet Würstchen von Reis, dreht diese in Ei und Brösel und backt sie aus dem Schmalze.

Sie werden gezuckert angerichtet und in einer Schale verdünnte Marmelade von Himbeeren oder Ribisel beigegeben.

Zimmt-Gerstel.

Von einem Ei werden geriebene Gerstel gemacht, diese in fünf Deciliter Milch eingekocht, 2 Eierdotter daran gerührt, die Masse auf ein mit Mehl bestäubtes Radelbrett herausgelegt, mit dem Radelwaller ausgewalzt und mit dem Krapsensteher ausgestochen. Dieses Ausgestochene wird in heißem Schmalz schön goldgelb gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische gegeben.

Spanischer Reis. (Riz à l'espagnole.)

$\frac{3}{10}$ Liter Reis kocht man in Milch, so daß ein recht weicher Koch wird, den man erkalten läßt.

Nun gibt man von dem Reis auf eine Schüssel 2 Finger hoch, streicht Marmelade darüber, gibt von dem Reis den Rest bergartig über die Marmelade.

Nun schlägt man von 4 Eierklar einen festen Schnee, zuckert diesen mit Geruchzucker (mit solchem Zucker hat man auch den Reis zu zuckern), richtet den Schnee gleichmäßig über den bergartig geschichteten Reis und backt ihn in der Röhre, was in einigen Minuten geschehen ist, dann trägt man den Reis mit derselben Schüssel, auf welcher er gebacken wurde, zu Tische.

Reisreifen mit Aepfelpurée.

Man kocht Milchreis in entsprechender Menge, ziemlich dick, zuckert ihn und drückt ihn in einen mit Butter gut bestrichenen Radel in Form eines Reifes ein, dann stürzt man den Reif auf die Rurichschüssel und gibt in Mitte davon Aepfelpurée. Dann bestreut man das Ganze mit Zimmt und Zucker und richtet es an.

Gebackene Schwämme von Schmarnteig.

Ein feiner, sehr dünner Schmarnteig wird folgenderweise dazu verwendet.

Die dazu gehörige Form des Schwammes wird in heißes Schmalz getaucht, dann in den Teig, so daß die Außenseite etwa $\frac{3}{4}$ von Teig

bedeckt ist, dieser wird sammt der Form sofort in das heiße Schmalz getaucht und blagellb gebacken und von der Form auf Fließpapier geschüttelt.

Wenn man alle Schwämme gebacken hat, werden sie mit Eingegottentem gefüllt und mit Zucker bestreut angerichtet.

Schnürl-Krapfen.

$\frac{1}{4}$ Mgr. Butter wird mit 42 Deka Mehl und 7 Deka fein gestoßene Mandeln, 14 Deka Zucker, mit 1 Ei und 3 Dottern nebst 4 Löffel Rahm zu einem Teig angemacht, der Teig muß mit dem Stadelwaller recht gut abgedrückt werden, bis er fein ist, dann läßt man ihn rasten, walkt ihn messerrückendick aus, schneidet ihn in viereckige Stückchen, bindet sie auf das hiezu bestimmte Eisen und backt sie fein aus dem Schmalze.

Wenn sie überkühlt sind, werden sie innen mit Eingegottentem gefüllt.

Luftballons.

4 Deciliter feines Mehl wird leicht geröstet und mit 5 Deciliter siedender Milch übergossen, etwas Butter dazu gegeben und auskühlen gelassen; nun wird es mit 4 Eierdottern abgetrieben, etwas Zucker darunter gemischt, zum Schluß von 4 Eiern der Schnee dazu gegeben.

Der Teig kommt löffelweise in heißes Schmalz und wird hellbraun gebacken.

Gebackener Tgel.

Man sprudelt 3—4 Eier in $\frac{1}{2}$ Liter Milch und gibt etwas Zucker dazu.

Dann schält man von feinen runden Milchbröckchen oder mürben Semmeln die Rinde weg und weicht sie in der Milch.

Nachdem man die Bröckchen hat abtropfen lassen, wendet man sie in zer Schlagendem Ei und in Semmelbrösel um, spickt sie über und über mit gestiftelten Mandeln und Stückchen Citronat, und läßt sie in heißer Butter langsam, bis die Mandeln sich anfangen gelb zu färben, backen, gibt sie auf Lösspapier zum Abtropfen, bestreut sie mit Zimmt und Zucker und servirt Himbeer- oder Hagebuttenfalsche verdünnt mit Wein dazu.

Schneeballen.

20 Deka Mehl werden auf dem Brette mit 8 Dottern, zwei Löffel Rahm, zwei Löffel gestoßenem Zucker, 1 Löffel Rum gut vermengt und so lange abgetnetet, bis der Teig kleine Blasen zeigt. Man läßt den Teig $\frac{1}{4}$ Stunde rasten.

Der Teig wird fein ausgewalkt, in viereckige Stückchen geradelt,

diese wieder in der Mitte durchgenabelt, ohne den Rand zu durchbrechen, und aus dem Schmalz gebacken.

X Polsterzipfeln.

Nehme $\frac{1}{4}$ Kilogr. Mehl und 17 Deka Butter, 4 Eierdotter, 2 Löffel Rahm und 4 Löffel Wein und etwas Salz.

Zuerst wird die Butter mit dem Mehl gut verarbeitet, dann wird der Wein, der Rahm, die Dotter zugesetzt, der Teig wird mit dem Nudelwalzer geklopft, dann messerrückendick ausgewalzt, viereckige Fleckchen ausgeradelst, mit Marmelade gefüllt, dreieckig zusammengelegt und aus dem Schmalz gebacken.

Um zu verhüten, daß das Gingesottene herausfließe und die Polsterzipfeln unansehnlich mache, bestreicht man den Teig dort wo man ihn zusammengibt mit Eierklar und drückt die Polsterzipfel etwas zusammen.

Gebackene Aprikosen.

Aprikosen oder Pfirsiche werden halbirt, entsteint, geschält, in gut aufgegangenen Dalkenteig getaucht, nachdem sie früher gut gezuckert worden sind, sodann werden sie aus dem Schmalz gebacken.

Frittaten-Würstchen.

Mit irgend einer der bekannten Füllen für Frittaten gefüllt, schneidet man solche zu fingerlangen Würstchen, dreht sie in Ei und Semmelbrösel und backt sie aus dem Schmalze.

Angerichtet werden sie mit Zucker bestreut.

Frittaten.

Obwohl bei Suppenspeisen schon einmal die Rede von Frittaten war, folgt hier ein erneuertes Rezept für dieselben.

4 Deciliter Milch werden mit 2 Eierdottern, dem Schnee von 5 Eierklar, etwas Zucker und Salz und 4 Deciliter kalter Milch fein abgerührt.

Mit heißem Rindschmalz wird nun die Frittatenpfanne mit einem Federbart reichlich bepinselt, die Pfanne heiß werden gelassen, dann 1—2 Löffel Teig darauf gegeben, die Pfanne so geschwungen, daß der Teig die ganze Pfanne überzieht, wenn er auf eine Seite gebacken ist, mit einem Messer umgewendet, wenn auch die zweite Seite gebacken ist auf einen Teller gestürzt.

So häuft man ein Stück auf das andere, deckt selbe zu und stellt sie am besten auf einen Topf mit heißem Wasser, denn in die Röhre gestellt trocknen sie zu sehr aus.

Man füllt nun die Frittaten entweder:

mit Zucker und Zimmt und rollt sie zusammen, oder:

mit Marmeladen aller Art, welche man verdünnt über die

Frittaten streicht, diese dann zusammenrollt, dann auf einen Teller oder Schüssel über einander anrichtet und oben mit Zucker bestreut; oder:

mit gehackten Schinken, welchen man mit Rahm verrührt; oder:
mit gehackten Fleischresten, welche man mit Persilie und Zwiebel in Butter abröstet.

Im Model gebadene Frittaten.

Wenn man einen Frittatenfleck gebacken hat, legt man denselben in den gut mit Butter ausgestrichenen Model, die Fülle darauf; wider einen Fleck, und wieder Fülle, oben wird Butter darauf gegeben und ist die Fülle Fleisch, so gießt man etwas Rahm, ist die Fülle aber etwas Süßes, selbst Marmelade, so gießt man Milch darüber und stürzt dann gebacken die Mehlspeise auf eine Schüssel und ist sie süß, so bestreut man sie mit Zucker.

Außer den vorher genannten Frittaten-Füllen können hiezu verwendet werden:

Geriebene Chocolate mit Zucker gemischt; dann Rosinen, Weinberln, gestiftelte Mandeln, Zucker und Limonenschalen mit Schnee befeuchtet.

Oder fein gestoßene Nüsse, gemischt mit Rosinen, Zucker und Zimmt, dann gießt man aber Milch mit Eierdotter und Zucker abgesprudelt darüber, und backt sie in der Röhre wie vorher gesagt wurde.

Oder Topfen gerieben, mit etwas Rahm, 3 Eierdottern, Zibeben, Zucker, Zimmt, gut verrührt, messerrückendick aufgestrichen.

Milchreis gekocht, gezuckert, mit Marillen fälsche vermischt.

Milch mit Dotter und Vanille-Zucker wird zum Backen darüber gegossen.

Zwetschken = Chalotte.

Schöne reife Zwetschken werden in heißes Wasser gelegt und nach einer Weile die Haut davon abgezogen, dann nimmt man die Kerne heraus, gibt die Zwetschken in eine Casserole, dazu 12 Deka sehr frische Butter, $\frac{1}{4}$ Kilg. gestoßenen Zucker und etwas Zimmt.

Ueber dem Feuer werden nun die Zwetschken so lange geschwungen, nicht gerührt, bis sich die Butter mit dem Zucker an die Zwetschken anhängt.

Eine Sturzform streicht man dann mit Butter langsam aus, legt in die Mitte des Bodens eine sorgsam ausgeschnittene runde Semmelschnitte von der Dicke eines Messerrückens und belegt die ganze Form mit ebenfalls messerrückendicken, zwei Finger breiten Semmelschnitten, welche alle vorher in zerlassene Butter getaucht werden müssen.

Ist die Form auf die beste Weise mit den Semmelschnitten ausgefüllt, so wird sie mit den einstweilen ausgefüllten Zwetschken ge-

füllt und oben wieder mit in Butter getauchten Semmelschnitten, welche fest aneinander gefügt werden müssen, bedeckt.

Nachdem diese Chalotte in heißer Röhre goldgelb gebacken ist, wird sie vorsichtig auf eine flache Schüssel gestürzt und dicht mit Zucker bestreut zu Tische gegeben.

× Gute Omelette

(für eine Person).

Man mache einen Teig von einem Löffel Mehl, einem Löffel Milch, 2 Dotter und dem Schnee der zwei Eier, gebe ein nußgroßes Stück Butter auf die Pfanne und backe die Omelette.

Französische Omelette. (Omelette française.)

28 Dekka Butter werden flaumig abgetrieben, 28 Dekka Zucker, 12 Dotter, 28 Dekka Mehl, 12 Löffel Milch werden langsam hinein, verrührt, indem man abwechselnd 1 Dotter, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Zucker hinein gibt und zuletzt den Schnee der 12 Eier leicht damit vermengt. Die Omeletten werden auf der Pfanne gebacken, wie oben mit Eingefottenem bestrichen, eine zweite Omelette darauf gelegt und so lange fortgefahren, bis alle Omeletten schön aufeinandergelegt sind, die oberste wird mit Zucker bestreut und die Speise sofort servirt.

Aufgelaufene Erdbeerspeise.

Lasse $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker mit 8 Centiliter Wasser in einem neuen Gefäß sieden, koche ihn mit 3 Liter aromatischen Walderdbeeren recht dick und lasse auskühlen. Rühre dann löffelweise mit dem festen Schnee von 16 Eierklar nach und nach ab, gib etwas feine Citronenschale dazu, fülle die Masse in eine sammt dem Reis mit Butter bestrichene Schüssel, streiche sie hoch bergartig zusammen, backe sie langsam im Rohr, bis sie sich färbt, mache einige Stiche hinein, daß sie gut aufgeht. Diese Speise muß sogleich, nachdem sie gebacken ist, zu Tisch gegeben werden.

Weinkipfel.

Man reibt 6—8 mürben Kipfeln die Rinde ab, schneidet sie in Hälften, löst die Schmollen heraus, füllt die Höhlung mit eingesottenen Ribiseln, verschließt die Oeffnung mit Schmollen und legt die Kipfel in eine tiefe Schüssel, gießt $\frac{1}{2}$ Liter gut gezuckerten Rothwein darüber, wendet die Kipfel darin um und läßt sie von allen Seiten den Wein anziehen. Dann taucht man jedes Kipfel vorsichtig, damit es die Form nicht verliert, in aufgeklopfte Eier, paniert sie mit feinen Semmelbröseln und bäckt sie sehr schnell aus dem Schmalz und zwar nicht zu braun. Dicht mit feingestossenem Zucker, mit Vanille-Aroma bestreut, werden sie zu Tische gegeben.

Burgunder-Schnitten. (Tranches à la Bourgogne.)

8 abgeriebene Kaisersemmeln werden in messerrückendicke Scheiben geschnitten, in heiße Butter getaucht und in der Röhre gebäht, mit Eingesothenem bestrichen, je zwei aufeinander gelegt und damit der Boden einer mit Butter bestrichenen Casserole belegt, dann streut man Rosinen und gestiftelte Mandeln darauf und legt abermals eine Lage Schnitten, dann bestreut man sie und fährt so fort, bis die Casserole gefüllt ist. 1 Liter Rothwein wird mit Zimmt und Muskatnuß gekocht, gezuckert, auskühlen gelassen, durchgeseiht, mit 8 Dottern abgesprudelt und über die Schnitten gegossen. Die Speise muß $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Schlosserbuben.

$\frac{1}{2}$ Kilo Zwetschken werden gekocht, die Kerne ausgenommen und in eine jede Zwetschke wird eine geschwellte und geschälte Mandel gesteckt, wozu 14 Deka Mandeln erforderlich sind. Von 6 Eierklar wird ein fester Schnee geschlagen, 3 Tafeln fein geriebene Schokolade damit vermengt, die Zwetschken, einzeln in diese Masse getaucht, daß sie von allen Seiten eingehüllt sind, dann werden sie auf ein mit Oblaten belegtes Blech gelegt und in einer kühlen Röhre langsam gebacken.

Kastaniennudeln.

Man siedet $\frac{1}{2}$ Kilo Kastanien recht weich, schält sie so heiß als möglich und preßt sie mit dem Schnee von 2 Klar und etwas gesiebttem Zucker durch ein Nudelsieb auf die Schüssel. Die dadurch entstandenen Nudeln läßt man auskühlen, dann richtet man gezuckerten Oberschaum bergartig darüber an. Bis zum Serviren stellt man die Schüssel in Eis.

Apfelschnitten.

Man bereitet einen mürben Teig von 42 Deka Mehl und 28 Deka Butter, 3 Dottern und einem ganzen Ei. Dann gibt man in eine Casserole 14 Deka Zucker und läßt ihn mit 4 Deciliter Wasser so lange kochen bis er goldgelb ist, dann gibt man etliche geschälte Äpfel, in Viertel geschnitten und vom Kerngehäuse befreit, etwas Limonienschale und einige Gewürznelken dazu und läßt sie dick werden wie eine Marmelade. Dann macht man eine Crème von 4 Deciliter Milch, 2 Eßlöffel Mehl und 4 Dottern, läßt sie erkalten und gibt dann den Schnee der 4 Eier dazu. Aus dem Teig formt man 2 Platten, bestreicht sie mit den Äpfeln, auf eine Platte streicht man dann die Crème und legt die zweite Platte darauf, so daß die Crème in der Mitte, die Äpfel zu beiden Seiten derselben sind. Die zweite Platte bestreicht man oben mit Ei und bäckt die Mehlspeise in einer kühlen Röhre und schneidet sie in Schnitten.

Apfelsinen-Soufflé. (Soufflé aux oranges.)

Zutriebenzen: 15 Deka Zucker, 1 Apfelsine, 10 Eier, etwas Salz. Die Schale der Apfelsine reibt man an dem Zucker ab, schabt das Gelbe über einer Schale ab, zerstößt den Zucker, gibt die Eidotter dazu und rührt sie mit dem Zucker zu Schaum, gibt den Saft der Apfelsine, das Salz dazu und zieht den sehr steifen Schnee der Eiweiße hindurch — von dem Schnee der Eier hängt das Gelingen der Soufflés im hohen Grade ab, er muß sehr steif sein. Die Masse füllt man in eine gut gebutterte Soufflé-Schüssel, backt sie bei mäßiger Hitze 25—30 Minuten und gibt das Soufflé sofort auf den Tisch. Bei allen Soufflés, diesen leichtesten der Mehlspeisen, muß man ganz genau die Zeit berechnen, wann sie servirt werden, da sie recht bald fallen und ihre Güte einbüßen.

Aprikosen-Soufflé. (Soufflé aux abricots.)

1 Kgr. reife Aprikosen werden von der Haut und den Steinen befreit, die letzteren werden aufgeschlagen und die Kerne fein gestoßen. Dann reibt man 1 Citrone an 10 Deka Zucker ab, stoßt ihn und treibt ihn mit 2 ganzen Eiern und 20 Dotter 20 Minuten lang ab und fügt die gestoßenen Kerne und die Hälfte der Aprikosen, durch ein Sieb gestrichen hinzu, zuletzt gießt man den Schnee der 20 Eier leicht hindurch. Unterdeß hat man die zweite Hälfte der Aprikosen zierlich auf der Souffléschüssel geordnet und mit Zucker und gestoßenem Zwieback bestreut. Sobald der Schnee eingerührt ist, muß man die Masse sogleich auf die Früchte geben, mit Zucker bestreuen, auf eine Lage Sand in das Rohr stellen und bei Mittelhitze 15—20 Minuten backen und dann die Speise sogleich serviren.

Omelette-Soufflé.

Acht Dotter werden mit 2 Löffel gestoßenem Zucker gut abgerührt und dann der feste Schnee der 8 Eier dazu gemischt, dann gibt man etwas Butter auf eine Omelettepfanne und bäckt den vierten Theil der Masse darin, bis er eine Haut hat, dann gibt man die Omelette in die Souffléschüssel und bestreicht sie gleichmäßig mit Eingefottenem, dann bäckt man noch 2 Omeletten, die man wie die erste behandelt, die vierte darf aber oben nicht bestrichen werden. Man bäckt dieses Soufflé 15 Minuten in der Röhre und gibt es gut mit Zucker bestreut zu Tisch.

Simbeer-Soufflé. (Soufflé aux framboises.)

Nimm 10¹/₂ Deka Zucker, 21 Deka Simbeer-Marmelade, rühre es eine halbe Stunde, vermenge den Schnee von 12 Eiern behutsam damit, fülle es in eine Souffléschüssel und backe es 15 Minuten.

Kaffee-Soufflé. (Soufflé au café.)

4 $\frac{1}{2}$ Deka Kaffee werden mit soviel Wasser abgebrannt, daß 3 Kaffeebecherln voll werden, dazu gibt man $\frac{1}{2}$ Liter Obers und läßt den Kaffee auskühlen. In den kalten Kaffee rührt man 5 gehäufte Eßlöffel voll Mehl und 20 Deka gestoßenen Zucker. Dies läßt man am Feuer dicklich werden, überkühlen und rührt es nach und nach in 10 Deka Butter, die man mit 5 Dottern flaumig abgetrieben hat. Zuletzt mengt man den steifen Schnee der 5 Eier ein und bäckt es in der Souffléschüssel.

Thee-Soufflé. (Soufflé au thé.)

Brenne einen schwachen Theelöffel Thee mit 2 Deciliter Obers ab, lasse ihn anziehen und nimm den Thee, den man am besten in ein Tüllstückchen gebunden hat, heraus, lasse das Obers auskühlen, schlage 1 Ei und 1 Dotter hinein und gib noch 3 Deka Mehl und 7 Deka Zucker dazu, verrühre es gut und lasse es am Feuer unter Rühren dicklich werden und dann unter Rühren auskühlen. Unterdeß treibe 4 Deka Butter mit 2 Dottern flaumig ab, verrühre das Kochgut und allmählig damit, mische zuletzt den steifen Schnee von drei Eiern leicht dazu und backe das Soufflé, wie die vorigen.

Wein-Soufflé. (Soufflé au vin.)

Man bereitet aus 5 Dottern, 8 Deka Zucker und 2 Deciliter Wein eine dickliche Crème und läßt sie unter Rühren erkalten. Unterdeß treibt man 4 Deka Butter mit 3 Dottern flaumig ab, rührt die Crème langsam hinein, mischt den steifen Schnee von 5 Eiern leicht darunter und bäckt das Soufflé wie die voranstehenden.

Reisauflauf und Griesauflauf.

(Soufflé au riz et à la semoule.)

8 Deka Butter werden mit 4 Eierdottern flaumig abgetrieben und 7 Deka gestoßenen Zucker dazu gerührt. Mittlerweile läßt man 14 Deka Reis in einem guten halben Liter Milch so lange kochen, bis der Reis weich und so dick ist, daß darin der Löffel stecken bleibt. Wenn der Reis ausgekühlt ist, vermengt man ihn mit dem Abgetriebenen, und gibt noch den Schnee von 4 Eierklar dazu, füllt das Ganze in einen Model und läßt es eine halbe Stunde in der Röhre backen. Griesauflauf wird eben so bereitet, nur kocht man in den halben Liter Milch 3 gehäufte Eßlöffel Gries ein.

Kirschen-Koch. (Soufflé aux cerises.)

Man treibt 14 Deka Butter flaumig ab und rührt nach und nach 4 Eierdotter dazu. Indessen wird von 3 Semmeln die Rinde abgerieben und die in Würfeln geschnittenen Semmeln in einem viertel

Liter Milch geweicht. Zu den geweichten Semmeln gibt man 14 Defa fein gestoßene Mandeln, 5 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, etwas fein geschnittene Limonieschale, dann den Schnee von 4 Eierklar und 7 Deciliter gereinigte Kirschen, vermengt nun das Ganze mit der abgerührten Butter und Eiern und füllt es in einen mit Butter ausgeschmierten und mit Semmelbrösel bestreuten Model, und läßt es eine Stunde langsam in der Röhre backen.

Gerstel-Auflauf. (Soufflé à l'orge.)

Von einem Ei mit der entsprechenden Menge Mehl wird ein geriebenez Gerstel gemacht, man kocht dieses Gerstel in einem halben Liter Milch dick ein und läßt es auskühlen. Nun werden 7 Defa Butter mit 8 Defa Geruchzucker, eine Messerspitze voll Salz, fünf Eierdotter und der Schnee von 5 Eierklar zusammengerührt, das Gerstel allmählig dazu gemengt, und das Ganze dann in einer geschlossenen Form im Dunst kochen gelassen.

Mohr im Semd.

Man treibt 14 Defa Butter fein ab, gibt dazu 14 Defa gestoßene ungeschälte Mandeln, 14 Defa fein gestoßenen Zucker, eben so viel geriebener Chocolade, 8 Eierdotter und zuletzt den Schnee von 7 Eierklar, und läßt dann die Masse $\frac{3}{4}$ Stunden lang im Dunst kochen.

Ueberguß dazu.

Man läßt 21 Defa Zucker spinnen, schlägt von 3 Eierklar einen festen Schnee und mengt denselben unter fortwährendem Schlagen zum gesponnenen Zucker. Vor dem Anrichten gießt man 2 Eßlöffel Rum dazu und macht aus dem Schnee einen Kranz um die Dunstmehlspeise.

Kaiser-Auflauf. (Soufflé à l'impériale.)

Zu 35 Defa zu Schaum gerührter Butter fügt man nach und nach $\frac{3}{8}$ Liter guten süßen Rahm, 15 Eidotter, 7 Defa feines Mehl, 10 Defa süße, 1 Defa bittere — fein gehackte — Mandeln, die abgeriebene Schale einer Orange und zuletzt den Schnee von 15 Eierklar, füllt die ganze Masse in eine oder zwei gut ausgebutterte Porzellanformen und bäckt dieselbe eine halbe Stunde in mäßig heißer Röhre, sonach wird der Auflauf mit gestoßenem Geruchzucker bestreut und zu Tische gegeben.

Rum-Roch.

40—42 Defa Zucker werden mit 12 Eidotter eine halbe Stunde lang gut abgerührt, dann $2\frac{1}{2}$ Defa Mehl und 4 Eßlöffel voll Rum dazu gemengt und zuletzt von 10 Eierklar der Schnee leicht darunter

gerührt. — Das Koch wird sonach in einer gut ausgebutterten Porzellanform in mäßiger Wärme gebacken und zu Tisch gegeben.

Beschamel-Koch. (Soufflé à la bechamel.)

10 Deka Butter werden mit 8 Deka Mehl abgebröseln und in 4 Deciliter siedende Milch eingekocht, so daß ein Koch daraus wird. Nachdem dieses ausgekühlt ist, treibt man es mit 6 Dottern ab, rührt 8 Deka Geruchzucker und den Schnee von 6 Eierklar dazu und siedet es $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst, stürzt es und richtet es mit Himbeer- oder Erdbeersaft oder mit Chocolate-Neberguß an.

Aufgelaufenes Rindstoch. (Soufflé de bouillie.)

4 Eßlöffel Mehl werden in 4 Deciliter Milch zu einem dicken Koch gekocht, dieses läßt man auskühlen. Dann werden 14 Deka Butter mit 14 Deka gestoßenen Mandeln recht gut abgetrieben und 7 Dotter abwechselnd mit einem Theil des Koches in die Masse verrührt, 7 Deka Geruchzucker dazu gegeben, der Schnee von 7 Eiern leicht hineingerührt und diese Masse wird in einem mit Butter bestrichenen Model gebacken.

Chocolate-Koch. (Soufflé au chocolat.)

In 4 Deciliter Obers werden 2 Tafeln Chocolate eingekocht und 2 in feine Würfeln geschnittene, abgeriebene Semmeln werden in der Chocolate aufgesotten, so daß ein Koch daraus wird. Dieses läßt man auskühlen, treibt 7 Deka Butter flaumig ab, gibt die Dotter von 6 Eiern einzeln hinein, nach einem jeden Dotter etwas Koch, verrührt es gut, gibt etwas Zimmt und Zucker dazu, zuletzt den Schnee von 6 Eiweiß und bäckt dieses Koch wie das vorige.

Kaffee-Koch. (Soufflé au café.)

Die feinen Bröseln von 4 Semmeln werden mit gutem Milchkaffee befeuchtet, 8 Deka Butter gut abgetrieben, 8 Dotter und die Bröseln, sowie 5 Deka Zucker und der Schnee der 8 Eier hineingerührt und wie die vorigen gebacken.

Blanc-manger-Koch.

12 Deka gestoßene Mandeln werden mit einem Stück Vanille in $\frac{3}{4}$ Liter Obers gut ausgekocht, abgeseiht und auskühlen gelassen. Dann werden 12 Dotter mit einem Löffel Mehl abgerührt. 12 Deka Vanillezucker und das Obers hinein gerührt, der Schnee von 6 Eiern darunter gemischt und das Koch in einer Porzellan-schüssel gebacken.

Crème-Koch. (Soufflé à la crème.)

Man nimmt 7 Deka feines Mehl und ebenso viel Butter auf das Nudelbrett, bereitet daraus einen Teig, formt daraus ein Leib-

hen, siedet 3 Deciliter Obers und zupft den Teig in kleine Stücken hinein, worauf man das Ganze unter beständigem Rühren zu einem dicken Koch werden läßt. Man läßt es auskühlen, gibt es in einen Weidling, rührt 6 Eierdotter und Zucker und zuletzt den Schnee von 5 Eierklar dazu. Nun füllt man die Hälfte der Masse in einem gut mit Butter bestrichenen Model, legt eine große Oblate darauf, bestreicht sie gut mit Eingesottenem und gibt die zweite Hälfte des Kochs darauf. Die Speise wird eine gute Stunde in Dunst gekocht und mit einem Ueberguß von gebranntem Zucker oder von Früchten servirt.

Rahm-Auflauf.

6 Eierdotter werden mit 14 Deka Zucker und 13 Eßlöffel voll gutem Rahm abgetrieben, 3 Eßlöffel voll feinen Bröseln nebst dem Schnee von 6 Eierklar dazu gerührt, die Masse wird in einem gut ausgeschmierten Model 1 Stunde im Dunst gekocht.

Linjen-Koch. (Soufflé aux lentilles.)

3 Deciliter Linjen werden weich gekocht, gut abgeseiht und passirt. Dann treibt man 14 Deka fein gestoßenen Zucker mit 8 Eierdottern gut ab, gibt etwas fein geschnittene Limonieschalen dazu und rührt von den passirten Linjen 20 Deka darunter und mische den Schnee von 8 Eierklar leicht darunter. Das Koch wird im Dunst gesotten und mit Chaudeau oder mit Chocolate-Ueberguß angerichtet.

Mark-Koch. (Soufflé à la moelle.)

14 Deka geschnittene Mandeln, 14 Deka gestoßenen Zucker, 7 Deka Rindsmark und 7 Deka Citronade werden mit 8 Dottern gut abgetrieben und zuletzt mit dem Schnee der 8 Eierklar vermengt und das Koch in einem mit Buttermehl ausgelegten Model gebacken.

Rudel-Auflauf. (Soufflé aux vermicelles.)

Von 1 ganzen Ei und 2 Dottern werden grob geschnittene feste Rudeln bereitet und in einer entsprechenden Quantität guter Milch mit 12 Deka Zucker langsam, dick eingekocht und dann auskühlen gelassen. Indeß werden 8 Deka frische Butter abgetrieben und nach und nach die Rudeln, 12 Deka gestoßener Zucker, etwas Drangenschale, wenig Salz und 8 Eierdotter eine gute Viertelstunde gerührt. Zuletzt rührt man 10 Deka gut gereinigte Korinthen und 10 Deka türkische Rosinen, sowie den fest geschlagenen Schnee von 4 Eierklar langsam unter die Rudelmasse. Hierauf wird eine passende Sturzform mit frischer Butter ausgestrichen, mit feinen Semmelbröseln bestreut und die Masse bis auf einfingerbreit vom Rande eingefüllt. Beiläufig eine Stunde lang in mäßig heißer Röhre gebacken, wird die Speise vor dem Auftragen auf eine flache Mehlspeischüssel gestürzt, nach

einigen Minuten die Form abgenommen und der Auflauf gut mit Zucker bestäubt. Man kann nach Belieben eine heiße Himbeersauce dazu serviren, doch ist die Speise auch trocken sehr gut.

Feines Baumwollkuch.

Ein Löffel voll Mehl und 5 Defa gestoßener Zucker werden mit 5 Eierdottern und $\frac{2}{10}$ Liter Obers gut verrührt, dann 5 Defa zerlassene Butter hinein gegeben und das Ganze auf dem Feuer gerührt, bis es dick ist. Dann läßt man die Masse überkühlen, gibt zuletzt den fest geschlagenen Schnee von 5 Eierklar dazu, bestreicht eine Form mit Butter, streut sie mit Semmelbröseln aus, gibt die Masse hinein und läßt sie im Dunste kochen. Man stürzt das Koch vorsichtig und gibt einen Ueberguß von Chocolate dazu.

Mehlspeise von Gries mit Maraschino.

Ingredienz zinn, $1\frac{1}{8}$ Liter Milch, 25 Defa Gries oder Reiszgries, 25 Defa Butter, 15 Defa Zucker, eine kleine Citrone, 12 Eier, $\frac{1}{6}$ Liter Maraschino oder $\frac{1}{8}$ Liter feinsten Rum, etwas Salz, Zimmt. Ein Liter Milch bringt man mit 5 Defa Butter und einem Stück Zimmt zum Kochen, rührt dann den mit $\frac{1}{8}$ Liter Milch verrührten Reiszgries hinein, fügt das Salz hinzu und läßt ihn unter Rühren auf gelindem Feuer, bis sich von dem Brei nichts mehr an der Casserole ansetzt und rührt, etwas erkaltet, den Zucker und die auf dem Zucker abgeriebene Citronenschale dazu. Die übrige Butter rührt man zu Schaum, fügt unter Rühren die Eidotter und den erkalteten Brei hinzu, mischt dann den Maraschino oder Rum und zuletzt den Eierschnee darunter, gibt die Masse in eine gut gebutterte Porzellan-Auflaufform, läßt sie langsam eine Stunde backen und bestreicht die Speise kurz vor dem Anrichten mit einer Zuckerglasur.

Erdbeerkuch. (Soufflé aux fraises.)

Man nehme 4 Deciliter Obers, 3 Löffel Mehl, 4 Eierdotter und rühre Alles zusammen auf der Gluth ab, bis es dick ist, dann nehme es von der Gluth weg und treibe es noch so lange ab, bis es kalt ist; nun gebe ein Stückchen Butter, von 6 Eierklar den Schnee, Zucker nach Belieben und ungefähr einen halben Liter frische reine Erdbeeren hinein und läßt das Ganze in einem Model in Dunst sieden.

Auflauf mit gebräuntem Zucker.

Man bräunt 14 Defa Zucker, rührt 8 Defa Mehl mit 4 Deciliter Obers gut ab und gießt das auf den gebräunten Zucker und zwar so langsam, damit sich keine Bröckeln bilden; wenn das Gemengsel kalt ist, rührt man 12 Eierdotter und von eben so viel Eier-

klar den Schnee nebst 7 Deka Butter und etwas gestoßenen Zucker hinein und läßt nun das Ganze eine Stunde in Dunst kochen.

Simonie-Auflauf. (Soufflé aux citrons.)

14 Deka Zucker werden fein gestoßen, mit 8 Eierdotter gut abgetrieben, dann kommt der Saft von 2 Limonien und der Schnee von Eiklar dazu, bringt das Ganze auf eine Schüssel und läßt es in der Röhre langsam backen.

Gebackener Apfelauflauf.

Auf 14 Deka Mandeln nimmt man 5 Eier, 10 Apfel, 14 Deka Butter, 2 Semmeln und etwas fein geschnittene Limonieschale. Von den Äpfeln werden 5 in 4 Theile geschnitten, dann in Wasser, Mehl und Semmelbrösel getaucht und gebacken, die anderen 5 Äpfel werden gebraten und die Böden und Schalen davon rein weggeputzt. Nachdem die Butter mit den 5 Eierdottern gut abgetrieben wurde, gibt man die Semmeln, die vorher in Milch geweicht wurden, dann die gestoßenen Mandeln, sowie die gebratenen Äpfel, den Zucker und die Limonieschalen dazu, rührt Alles gut durcheinander und gibt schließlich noch den Schnee von 5 Eierklar dazu. Nun legt man in das mit Semmelbrösel gut bestreute Becken eine Lage von dem Gerührten, darauf eine Lage von den gebackenen Äpfeln u. s. f. und läßt das Ganze dann langsam in der Röhre backen.

Gefäumter Auflauf.

12 Deka Eingekochenes (Marmelade) werden mit 7 Deka Zucker in einem Gefäß abgerührt, dazu nach und nach der Schnee von 7 Eierklar dazu gerührt so lange bis das Ganze recht dick ist, dann gibt man das Ganze in einen ausgeschmierten Model und läßt es in der Röhre schön semmelfarb backen.

Marillen-Auflauf. (Soufflé aux abricots.)

7 Deka Butter werden fein abgetrieben, dann 10 Eierdotter, 14 Deka Marillensalse, 14 Deka fein gestoßener Zucker und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar dazu gegeben und gut durcheinander gerührt. Das Ganze wird dann in einen mit Butterteig ausgefüllerten Model gefüllt, mit Papier zugedeckt und in der Röhre gebacken.

Dunstkoch mit Chocolate-Ueberguß.

14 Deka gestoßene Mandeln und 14 Deka Zucker werden mit 12 Eierdottern gut abgetrieben und dann der Schnee von 3 Eierklar dazu gegeben. Der Model, in dem man das Koch $\frac{3}{4}$ Stunden sieden läßt, wird vorher mit Biskoten ausgelegt.

Zum Ueberguß nimmt man 4 Zeltln geriebene Chocolate und

28 Deka fein gestoßenen Zucker, welche man mit etwas Wasser gemischt, aufkochen läßt.

Birnen-Koch. (Soufflé aux poires.)

6 Deka Butter werden mit 3 Dottern flaumig abgetrieben, 6 Deka gestoßenen Zucker, 2 Eßlöffel voll Semmelbröseln, etwas Limonienchale nach und nach hineingerührt, eine Untertasse voll blattlich geschnittener süßer Birnen darunter gemengt, der Schnee der 3 Eier hineingegeben und die Masse in einer gut gebutterten Porzellanform gebacken und mit derselben servirt.

Statt der Birnen kann man auch würflig geschnittene Äpfel nehmen.

Feines Erdäpfel-Koch. (Soufflé aux pommes de terre.)

Man siedet recht große mehligte Erdäpfel, schält und reibt dieselben auf dem Reibeisen; zu 25 Deka geriebener Erdäpfel nimmt man 8 Deka frische Butter und läßt dieselbe in einem Weidling an einem warmen Orte stehen, bis sie weich geworden ist, ohne zu zerfließen, nun werden die Erdäpfel darein gegeben und nach und nach 8 Eierdotter dazu gerührt, sowie 8 Deka fein gestoßener Zucker und 8 Deka geschälte und klein gestoßene Mandeln, unter welche 3—4 Stück bittere gemischt werden. Ist Alles gut abgetrieben, so rührt man zum Schluß den festgeschlagenen Schnee von 4 Eierklar leicht dazu und gibt die Masse in eine mit Butter bestrichene Form und läßt das Koch langsam backen. Gestürzt oder auch sammt der Form zu Tische gegeben, wird hübsch dicht Zucker darüber gestreut.

Koch von harten Eidottern.

Man treibt 15 Deka frische Butter gut ab und rührt nach und nach 8 vorher ganz fein geriebene, hartgekochte Eierdotter darein, sodann 10 Deka feingestoßenen Zucker, 15 Deka geschälte und klein geschnittene süße Mandeln, die auf Zucker abgeriebene Schale von einer halben Limonie und 4 rohe Eierdotter. Ist die Masse recht gut abgetrieben, so rührt man zuletzt noch den steifen Schnee von 2 Eierdotter leicht hinein und gießt das Ganze in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln ausgestreute Form. Das Koch wird im Rohr recht schön goldgelb gebacken, vorsichtig gestürzt und stark mit Zucker bestreut aufgetragen.

Ofner Budding. (Ponding au pain-bis.)

10 $\frac{1}{2}$ Deka gestoßener Zucker werden mit 6 Eidottern abgetrieben, etwas gestoßene Nellen, Zimmt, feingeschnittene Limonienchalen dazugegeben, 10 $\frac{1}{2}$ Deka feingeriebenes Schwarzbrot und zuletzt der Schnee von 6 Eiweiß leicht damit vermischt. Diese Masse wird in einem mit Butter bestrichenen Model gebacken und kurz vor dem An-

richten wird ein großes Glas Pfner-Wein (etwa 3 Deciliter) mit Zucker und Gewürz aufgekocht und siedend auf den Pudding gegossen. Man läßt ihn an einer warmen Stelle (wo er nicht kochen kann) den Wein langsam einziehen, stürzt ihn und gibt ihn zur Tafel.

Nuß-Pudding. (Pouding aux noix.)

14 Dekka Butter werden mit 14 Dekka gestoßenen und mit einem ganzen Ei angefeuchteten Nüssen gut abgetrieben, 8 Eierdotter, 14 Dekka gestoßener Zucker und etwas Rum oder Maraschino dazugerührt, der Schnee von 6 Eierklar dazu gegeben; die Masse in den mit Butter und gestoßenen Mandeln vorbereiteten Model gegeben und in Dunst gekocht; man richtet ihn mit Wein-Chaudeau an.

Orangen-Pudding. (Pouding aux oranges.)

Koch 5 Dekka gestoßenen Reis in $3\frac{1}{2}$ Deciliter Milch zu einem Koch, lasse es erkalten. Treibe 6 Eierdotter mit 5 Dekka Butter gut ab, verrühre das Koch damit, füge 5 Dekka gestoßene Mandeln, $3\frac{1}{2}$ Dekka geschnittene Citronat und 5 Dekka Zucker, an welchem man eine Orange abgerieben hat und den Saft einer schönen großen Orange dazu, mische zuletzt den Schnee von 6 Eiweiß darunter und backe den Pudding in einem mit Butter und Zwiebackbröseln vorbereiteten Model. Man servirt ihn mit Zucker bestreut, auch kann man ihn mit einem Kranze von Schlagobers umgeben.

Mandel-Pudding. (Pouding aux amandes.)

Treibe 14 Dekka Butter flaumig ab, gib 7 Dekka fein geschnittene Mandeln hinein, schlage 8 Eidotter einzeln hinein, nach jedem etwas gestoßenen Zucker, im Ganzen 7 Dekka, verrühre dies recht gut, ebenso 2 Eßlöffel Mehl und mische zuletzt den steifen Schnee von 4 Eiern dazu, stiede ihn im Dunst und richte ihn mit einem Himbeer- oder einem Chocolate-Ueberguß an.

Kaffee-Pudding. (Pouding au café.)

Man schneidet 3 abgeriebene Ripfel in dünne Scheiben, macht 2 Deciliter guten starken Kaffee, mischt denselben mit 2 Deciliter Obers und läßt ihn auskühlen; wenn die Melange kalt ist, wird selbe über die Ripfel gegossen und diese dann zugedeckt eine Weile stehen gelassen. — Mittlerweile rührt man 8 Dekka Butter flaumig ab und rührt nach und nach 6 Eierdotter, 7 Dekka Mandeln, 14 Dekka Zucker, etwas Vanille, dann die geweichten Ripfel und schließlich von 5 Eierklar den Schnee dazu. Wenn Alles gut verrührt ist, wird der Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden lang im Dunst gesotten.

Rumspeise à la Besuv.

14 Defa Butter rühre mit 6 Dottern und 4 ganzen Eiern flaumig ab, mische dann 21 Defa feinen Zucker, 29 Defa feingestohene Mandeln und 2 Zelteln Chocolate dazu. Verrühre Alles zu einem Teig, auch kommen 7 Defa candirte Pomeranzenschalen und 7 Defa Citronade würfelig geschnitten dazu, gebe die Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette und koche sie. Nach $3\frac{1}{2}$ stündigem Kochen wird selbe auf eine flache Schüssel gestürzt und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Diese werden auf den Rand einer Schüssel gerichtet, die Mitte, respective Vertiefung mit Rum angefüllt, angezündet und sofort servirt. Der Chaudeau wird separat in einer Schale beigegeben.

Schwarzbeer-Pudding.

20 Defa Butter werden mit 40 Defa Mehl gut abgebrösel't, dazu kommt etwas Salz und Zucker; der Teig wird nun mittelfest angemacht, mit 2 Dottern und Milch und ein wenig abgernetet, bis er fein ist. Nun wird der Teig in 2 Hälften getheilt, mit der einen Hälfte wird eine tiefe Porzellainschüssel ausgefüllert, dann gibt man einen Liter gereinigte Schwarzbeeren hinein, schlägt 20 Defa Zucker in Stücke, gibt denselben unter die Schwarzbeeren auf die Schüssel. Hierauf schüttet man über das Ganze 3 Deciliter kaltes Wasser. Die Schüssel wird mit der 2. Hälfte Teig, die gut messerrückendick ausgewalkt wird, geschlossen, der Rand der Schüssel gleichgeschnitten. Von den Abfällen macht man über den Pudding ein Gitter, während einer Stunde wird derselbe langsam gebacken, er wird aber früh zeitlich gemacht, damit er zu Mittag kalt, gut mit Zucker bestäubt, gegessen werden kann.

Kastanien-Reis.

$\frac{1}{4}$ Kilo feinsten Reis wird mit gutem Obers und einem Stückchen Vanille weich und dick gekocht und mit 15 Defa frischer Butter und 20 Defa gestoßenem Zucker gut verrührt, auf dem Feuer dick eingehen gelassen, ausgekühlt mit vier Eidottern zu einer compacten Masse abgerührt. Unterdeß wird eine Sturzform gut mit Butter ausgestrichen, mit dem kalten Reis fingerdick belegt, derselbe an die Form unter und an den Seitenwänden angebrückt und ist dies ausgeführt, der freie Innenraum mit in Zucker eingemachten Kastanien, die mit Marillen-Marmelade vermischt sind, kalt gefüllt. Man kann auch etwas Maraschino oder Rum beimischen, um den Geschmack zu heben. Obenauf kommt der Rest vom kalten Reis und die Speise wird etwa $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst gekocht. Beim Anrichten wird die Form aus dem Wasser genommen, abgetrocknet, auf eine flache Schüssel gestürzt, nach 10 Minuten sehr vorsichtig abgehoben und der Reis mit dünnem Apfelmelée übergossen zu Tisch gegeben.

Dattel-Pudding. (Pouding aux dattes.)

7 Deka Butter werden mit 5 Dottern gut abgetrieben und nach und nach Folgendes gut damit verrührt: 7 Deka Datteln (sammt den Kernen gewogen) fein geschnitten, $3\frac{1}{2}$ Deka feingeschnittene Mandeln, $1\frac{1}{2}$ Kipfel, abgerieben und geschnitten und auf der Glut in 2 Deciliter Obers verrührt, 7 Deka Zucker mit Vanillegeruch und der Schnee von 3 Eierklar. Diese Masse wird in einem gut mit Butter bestrichenen Model etwa 1 Stunde im Dunst gekocht und mit folgendem Ueberguß servirt.

Ueberguß. Man reibt 10 Deka Zucker an einer Orange und ebensoviel Zucker an einer Citrone ab, stößt diesen Zucker und gibt ihn mit 3 Eidottern in einer Casserole auf den Herd, wo man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rührt, dann gibt man den Saft der Orange und der Citrone und von Zeit zu Zeit einige Löffel guten Wein dazu, zuletzt mengt man den Schnee von 3 Eiern dazu, diesen Ueberguß läßt man unter beständigem Rühren ziemlich dick werden (er darf aber nicht kochen, man darf ihn nur an den Rand des Herdes stellen) und üngibt damit den Pudding.

Rosen-Pudding. (Pouding aux roses.)

Ingredienzien: $22\frac{1}{2}$ Deka Rosenblätter, $22\frac{1}{2}$ Deka Zwieback, $2\frac{1}{2}$ Deka süße Mandeln, $\frac{3}{8}$ Liter süßer Rahm, 25 Deka Zucker 12 Eier, ein Theelöffel voll Zimmt, Salz. Die gut ausgewählten Rosenblätter (Centifolien) müssen frisch gepflückt werden, man wiegt sie auf einem Wiegebrette recht fein und mischt sie mit dem zerstoßenen Zwieback und den abgeschälten ganz fein geriebenen Mandeln und deckt dies fest zu. Die Eidotter mit dem gestoßenen Zucker rührt man eine Viertelstunde nach einer Seite hin, fügt dann unter Rühren nach und nach den Rahm, Zimmt, Salz, die mit Rosen vermischte Masse dazu, zieht den Schnee der Eiweiß leicht hindurch, füllt die Masse in eine gut mit Butter und Zwiebackbrösel vorbereitete Form und kocht den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunde im Wasserbade.

Götter - Mehlspeise.

Von einer Tasse Milch und 2 Kochlöffeln voll Mehl und einem Stückchen Butter wird ein Brandteig beim Feuer gut abgerührt, in einer Schüssel gut abgetrieben, 3 Dotter dazu gemischt. Dann läßt man ihn stehen, bis 7 Deka Butter flaumig abgetrieben sind. Man gibt den Teig dann hinzu und fügt 4 Dotter und den Schnee von 6 Eiern etwas Zucker und Vanille dazu. Die Masse wird in einen mit Butter und Bröseln vorbereiteten Model gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst gekocht und mit Wein-Chaudeau angerichtet.

Aprikosen-Pudding. (Pouding aux abricots.)

$\frac{3}{4}$ Kilo ausgesteinte Aprikosen werden mit Wasser, Weißwein und Zucker mürbe gekocht und mit 13 Stück gesiebten Zucker-Zwieback vermischt. $\frac{3}{4}$ Kilo Aprikosen werden abgebrüht, abgehäutet, geviertelt und in $\frac{1}{3}$ Kilo Zucker gewälzt. 12 süße und 12 bittere geriebene Mandeln, eine Citrone an $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker gerieben und ein Theelöffel voll gestoßener Apfelsinenschale werden zu 18 Defa Butter, die mit 10 Dottern und 2 Eiern sehr flaumig abgetrieben wurde, gegeben, dann sämtliche Aprikosen durchpassirt und langsam damit verrührt, etwas Salz und Zimmt, zugefügt, $\frac{1}{4}$ Liter süßes Obers und endlich der steife Schnee von 10 Eiweiß damit vermengt. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene, mit Zwiebackbröseln bestreute Form gefüllt, $1\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst gekocht, gestürzt und mit Weinsauce servirt.

Englischer Plum-Pudding. (Pouding à l'anglaise.)

Gib in einen Weidling 14 Defa feingeschnittenes Rindermark, 14 Defa Brodbrösel, 7 Defa gestiftelte Mandeln, 14 Defa Rosinen, 14 Defa Weinbeeren, 14 Defa gestoßenen Zucker, etwas Gewürz, 1 Eßlöffel Rum, 3 gehäufte Eßlöffel Mehl und rühre diese Ingredienzen mit 4 Dottern gut ab, zuletzt rühre den Schnee der 4 Eiweiß leicht dazu. Der Pudding wird in einem Kuppelmodel im Dunst gekocht mit Rum übergossen; dieser wird vor der Thür des Speisezimmers angezündet. Man kann den Pudding auch in einer Serviette kochen, die man vorher in kaltes Wasser getaucht und gut ausgerungen hat. Beim Stürzen bindet man das Tuch auf, legt es auf einen Einschlag, stürzt die Schüssel darauf, wendet Alles zusammen um und löst die Serviette sorgfältig ab.

Kaiser-Pudding. (Pouding à l'empereur.)

14 Defa Butter werden zu Schaum gerührt, 7 Defa gestoßen, und 7 Defa gestiftelte Mandeln, 14 Defa Zucker, etwas Limonien-schale oder Vanillegeruch werden nach und nach dazu gegeben, und 6 Dotter einzeln damit verrührt, endlich der Schnee der 6 Eier und eine handvoll Semmelbrösel durchgezogen. Die Masse wird in einem mit Butter und Semmelbrösel vorgerichteten Model im Dunst gekocht und mit Marillenüberguß servirt.

Semmelpudding. (Pouding aux pains blancs.)

Von drei Semmeln wird die Rinde abgerieben und die Semmeln in Milch geweicht. 14 Defa Butter rührt man gut ab, gibt nach und nach 6 Dotter und die ausgepreßten Semmeln und zuletzt den Schnee der 6 Eier und Zucker nach Geschmack dazu und siedet

den Pudding im Dunst. Man richtet ihn mit einem Chocolate- oder Früchtenüberguß an.

Man kann auch 10 Deka Butter, 5 Dotter, 7 Deka gestoßene Mandeln, 2 in Milch geweichte Semmeln und den Schnee von 5 Eiweiß zu einem guten Semmelpudding verarbeiten.

Spinat-Pudding. (Pouding aux épinards.)

Sauber gepuzter und rein gewaschener Spinat wird sehr fein gehackt, dann treibt man ein Stück frische Butter gut ab, gibt den gehackten Spinat dazu, schlägt nach und nach vier Eier darein, salzt und würzt die Masse mit Muskatblüte und gibt so viel Semmelbrösel dazu, daß die Masse die für einen Pudding nöthige Dicke hat.

Der Pudding wird in einem gut gebutterten Model in Dunst, besser aber in einer Serviette, die vorher in kaltes Wasser getaucht und dann gut ausgewunden worden ist, in Salzwasser eine gute Stunde gekocht.

Aus der Serviette oder dem Model auf eine Schüssel gestürzt, wird der Pudding mit Semmelbröseln bestreut und mit brauner Butter übergossen angerichtet.

Vanille-Pudding. (Pouding à la crème.)

Man läßt 15 Deka Butter heiß werden, gibt 8 Deka fein gestoßener Zucker und 15 Deka feinstes Mehl dazu und röstet Alles zusammen einige Minuten hindurch, wobei das Mehl weiß bleiben muß. Dann wird die Vanille in Stücke geschnitten und in $\frac{1}{2}$ Liter Obers aufgekocht und siedend nach und nach zu dem gerösteten Mehl gegossen und ein ganz dickes Koch bereitet, welches dann in eine Schüssel überleert und auskühlen gelassen wird. Nun rührt man nach und nach 10 Eidotter und 20 Deka gestoßenen Zucker darein und treibt diese Masse $\frac{1}{2}$ Stunde lang gut ab — mischt zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 7 Eierklar vorsichtig ein, gibt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene, mit Semmelbröseln ausgestreute Puddingform und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten langsam in Dunst kochen. Gestürzt wird der Pudding mit dicker Vanillecrème übergossen zur Tafel gegeben und der Rest der Crème in einer Saucière besonders servirt.

Apfel-Pudding. (Pouding aux pommes.)

Vier bis 5 schöne große Borsdorfer Äpfel werden geschält, und auf dem Reibeisen gerieben, dann läßt man sie mit 2 Deka Butter dünsten, sind sie wieder ausgekühlt, so treibt man 3—4 Deka Butter gut ab, gibt die Äpfel hinein, und nach und nach 4 Eierdotter, die man gut verrührt, 4 Deka gestoßenen Zucker, die klein gestoßene Schale einer halben Limonie, 7 Deka fein gestoßene Bisquits und zuletzt den steifen Schnee von 4 Eierklar. Eine Form wird mit

Butter bestreichen, mit Semmeln ausgestreut, die Masse eingefüllt, im Dunst gekocht, dann gestürzt und dick mit gestoßenem Zucker bestreut aufgetragen. Man gibt eine rothe Weinsauce dazu.

Englischer Erbsen-Pudding.

1 Liter gelbe Erbsen werden über Nacht eingeweicht, dann weich gekocht, durchpassirt, mit 10 Deka Butter, vier ganzen Eiern, zwei Löffel Rahm, etwas Pfeffer und Salz gut abgetrieben, in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben, mit einem mit Mehl bestäubten Tuche bedeckt und durch zwei Stunden im Dunst gekocht, dann herausgestürzt und mit heißer brauner Butter übergossen zu Tische gebracht.

Linzer Kirchenkuchen.

14 Deka Butter werden mit 8 Dottern eine Viertelstunde abgetrieben, dann werden 14 Deka gestoßener Zucker und 14 Deka gestoßene Mandeln nach und nach eingerührt, und der Teig noch eine Viertelstunde abgetrieben. Etwas fein gestoßene Gewürznelken und geschnittene Limonienschalen werden dazu gegeben und 10 Deka Semmelbröseln gut hineingerührt, schließlich wird der Schnee von 8 Eierklar leicht hineingemischt und die Kirschchen dazu gegeben. Diese Masse wird in einem gut geschmierten Tortenreif langsam gebacken.

Wirthschafts-Kirchenkuchen.

28 Deka Butter werden mit 14 Deka gesiebttem Zucker eine halbe Stunde gerührt, dann fügt man abwechselnd 1 Dotter und 1 Löffel Mehl dazu, bis man 6 Dotter verrührt hat, dann kommt noch so viel Mehl in den Teig, daß es im Ganzen 14 Deka sind und zuletzt der Schnee von 6 Eierklar und die Kirschchen. Der Kuchen wird wie der voranstehende gebacken.

Kirchenkuchen Nr. 1 (Gâteau aux cerises.)

8 Dotter werden mit 14 Deka gesiebttem Zucker und 7 Deka feinen Semmelbröseln 1 Stunde gerührt, dann wird der Schnee von 4 Eierklar darunter gemischt und der Teig in die gut geschmierte Tortenform gegeben und so lange gebacken, bis er anfängt steif zu werden, dann belegt man ihn mit den Kirschchen und läßt ihn im nicht zu heißen Rohr backen, bis er gar ist.

Kirchenkuchen Nr. 2.

1 ganzes Ei und 6 Dotter werden fein abgetrieben, dann werden 14 Deka fein gestoßene Mandeln und ebensoviele gesiebter Zucker und 5 Deka feine Brösel langsam hineingerührt und zuletzt der Schnee von 6 Eiern. Die Hälfte des Teiges füllt man in den wohlgeschmierten Tortenreif und bäckt sie in einem kühlen Rohr, bis

sie etwas steif ist, dann belegt man die Oberfläche mit Kirschen, gibt den übrigen Teig darüber und bäckt den Kuchen fertig.

Zwieback-Kirschenkuchen.

Man rühre 8 Dotter $\frac{1}{2}$ Stunde mit 28 Deka Zucker ab, füge dann 14 Deka fein gestoßenen Zwieback und den Schnee von acht Eierklar dazu, rühre zu gleichen Theilen Kirschen und Weichseln in den Teig, gebe ihn in eine ausgebutterte Tortenform und backe ihn kühl.

Feiner Kirschenkuchen.

28 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, dann 12 Dotter einzeln hineingerührt, 28 Deka feingestößene Mandeln, 28 Deka gesiebter Zucker und der Bröseln von 4 Kipfeln werden langsam dazugegeben, endlich die fein geschnittenen Schalen zweier Limonien und der Schnee von 12 Eierklar. Nun gibt man in die Tortenform eine Finger dicke Lage Teig, dann eine Lage Kirschen oder Weichseln und so fort. Die oberste Lage muß Teig sein. Man achte darauf, daß der Kuchen gut ausgebacken sei.

Mittelfeiner Kirschenkuchen.

28 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, dann 12 Dotter einzeln hinein gerührt, 28 Deka Zucker, die Schalen einer Limonie, von 6 Eierklar der Schnee und zuletzt 28 Deka feinstes Mehl dazu gegeben und in gleicher Weise wie der voranstehende Kuchen gebacken.

Kirschenkuchen mit Germ Nr. 1.

28 Deka Butter werden abgetrieben und durch Hinzufügen von 12 Dottern, 6 Eierklar, zu Schnee geschlagen, 2 Deciliter Obers, 2 Deka Preshese, einem Eßlöffel Zucker, 5 Deka gestiftelter Mandeln und 56 Deka feinen Mehles ein Teig bereitet. Nachdem derselbe wohl gegangen und gut abgeschlagen ist, wird er in einen mit Butter bestrichenen mit gehackten Mandeln bestreuten Model gefüllt und zwar immer abwechselnd eine Lage Teig, eine Lage gedünstete Kirschen, oben Teig. Dann läßt man den Kuchen ebenfalls aufgehen und bäckt ihn dann.

Kirschenkuchen mit Germ Nr. 2.

20 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 9 ganze Eier einzeln eingeschlagen, nach jedem 1 Löffel Mehl in den Teig gegeben und gut verrührt, $1\frac{1}{2}$ Deka Germ und 2 Deciliter Obers dazu gegeben und der Teig gehen gelassen und abgeschlagen, dann füllt man ihn in den mit Butter und Mandeln vorgerichteten Model und läßt den Teig noch etwas gehen. Unmittelbar ehe man den Kuchen in die Röhre gibt, belegt man ihn mit einer Lage Kirschen.

Obstkuchen. (Gâteau aux fruits.)

14 Deka Butter, 14 Deka Mehl, 7 Deka Zucker und 2 Dotter werden auf dem Nudelbrett zu einem Teige verarbeitet. Dieser wird in 2 gleiche Theile getheilt und ein jeder zu einem großen runden Kuchen ausgewalzt, auf ein geschmiertes Blech gelegt, mit entkernten Kirschen, Weichseln oder Zwetschken belegt und mit einem sehr festen Schnee von 3 Eierklar, in den man 14 Deka gesiebten Zucker gemengt hat, bestrichen und mit fein gestoßenen Mandeln bestreut. Die Kuchen werden in einer kühlen Röhre leicht gebacken. Die Butter muß kalt und sehr fest sein, die zu dem Teige genommen wird, sonst gelingt er nicht.

Mürber Obstkuchen.

Von 42 Deka Mehl, 28 Deka Butter, 4 Eßlöffel Rahm, zwei Eßlöffel Essig, etwas Salz und Butter wird ein Teig gemacht. Derselbe wird stark messerrückendick ausgewalzt in rhombische Stücke geradelt und diese auf ein mit Butter bestrichenen Blech gelegt, nachdem man auf jedes einige entkernte Kirschen, oder eine in der Mitte geöffnete Zwetschke in eine passende Vertiefung gelegt hat. Die Zwetschken müssen so liegen, daß die Schnittflächen nach oben gerichtet sind.

Der Teig kann auch aus 28 Deka Mehl, 18 Deka Butter, 3 Dottern, einigen Löffeln Wein oder Milch, etwas Zucker, Zimmt und Salz bereitet werden.

Zwiebackkuchen mit Obst.

8 Dotter werden $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 28 Deka gestoßener Zucker und 14 Deka fein gestoßener Zwieback gut damit verrührt und schließlich der Schnee der 8 Eier damit vermengt. Mit diesem Teige wird ein mit Butter bestrichener Tortenmodel gefüllt mit Kirschen, halben Marillen, oder halben Zwetschken belegt und langsam gebacken.

Zwetschkenkuchen. (Gâteau aux prunes.)

$10\frac{1}{2}$ Deka Butter, $10\frac{1}{2}$ Deka Zucker, $10\frac{1}{2}$ Deka Mehl mengt man mit dem Messerrücken auf einem Nudelbrett zu einem Teige, gibt in denselben 3 Dotter und läßt ihn etwas rasten; dann walzt man ihn aus, legt ihn auf ein Blech, legt in die Hälfte getheilte Zwetschken darauf, bestreicht den Kuchen mit einem Ei und bäckt ihn.

Apfelmuchen. (Gâteau aux pommes.)

14 Deka Butter, 20 Deka Mehl und 7 Deka Zucker werden mit 3 Dottern auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet, der messerrückendick ausgewalzt und auf einem mit Butter bestrichenen Blech gebacken wird, bis er steif ist, dann nimmt man ihn wieder aus der Röhre, bestreicht ihn fingerdick mit passirten gekochten Äpfeln

und Zibeben und gibt darauf eine Lage spanischen Windteig, den man aus dem Schnee von 4 Eierklar und 14 Deka gesiebten Zucker bereitet hat; dann wird der Kuchen fertig gebacken.

Nußkuchen. (Gâteau aux noix.)

Man macht einen mürben Teig von 14 Deka Butter, 18 Deka Mehl, 4 Deka Zucker und 3 Dotter. Den Teig theilt man in 2 gleiche Theile und wälzt sie messerrückendick aus und gibt folgende Fülle auf die eine Teigplatte: 10 Deka Zucker werden spinnen gelassen, 14 Deka fein gestoßener Nüsse, die geschnittenen Schalen einer halben Limonie und etwas Zimmt hineingegeben und so lange gerührt, bis es genügend dick ist. Auf diese Fülle legt man die 2. Teigplatte, die Ränder beider werden zusammengedrückt, der Kuchen mit Eiweiß bestrichen, die Stücke, in die er geschnitten werden soll, leicht eingeritzt; auf jedes Stück legt man eine halbe Nuß, dann wird der Kuchen gebacken.

Obstkuchen mit Obersschaum.

Aus mürbem Teig, den man aus 14 Deka Mehl, 7 Deka Butter, 1 Dotter, einem ganzen Ei, 1 Löffel Rahm, 1 Löffel Wein, 1 Löffel gestoßenen Zucker und etwas Salz bereitet, bäckt man eine hohle Kruste, indem man ein mit Butter bestrichenen Tortenblech mit dem messerrückendick ausgetriebenen Teig belegt, den Rand 3—4 Ctm. hoch aufbiegt oder einen solchen Reif ansetzt. Ehe man den Kuchen in die Röhre gibt, belegt man ihn mit geschälten, halbirten und gezuckerten Aprikosen. Ist der Kuchen gebacken und ausgekühlt, so legt man eine Schichte weich gedünsteter, kalter Aprikosen darauf und darüber eine dicke Lage von gezuckertem Obersschaum. In eine gebackene Kruste mit flachem Rande kann man auch schöne Walderdbeeren füllen und diese mit dem Obersschaum bedecken. Zu diesen Kuchen eignet sich auch Buttermilch.

Ribiselnkuchen. (Gâteau aux groseilles.)

1 Ei und 6 Dotter werden abgetrieben, 7 Deka gestoßene Mandeln, 14 Deka gestoßener Zucker, 12 Deka Kipfelbrösel und den Schnee von 6 Eiern dazu gegeben und 2 Obertassen von den Stielen gestreifter Ribiseln, die man einige Zeit gut gezuckert stehen ließ, in den Teig gemischt. Man bäckt den Kuchen in einem gut gebutterten Tortenmodell.

Weinbeerkuchen. (Gâteau aux raisins.)

28 Deka gestoßener Zucker werden mit 8 Dottern dick abgerührt 28 Deka ungeschälte, gestoßene Mandeln, 2 geriebene Tafeln Chocolate, die Bröseln von 1 Semmel und der Schnee von 6 Eiern und zuletzt 25 Deka gewaschene Weinbeeren dazu gegeben und in einem Tortenblech kühl gebacken.

Berliner Kuchen. (Gâteau de Berlin.)

28 Defa Butter werden gut abgetrieben, dann werden 10 Eierdotter hinein gerührt, nach jedem Ei wird wieder gut abgetrieben, dann kommen 28 Defa gestoßener Zucker und 28 Defa gestoßene Mandeln, etwas Limonienfchalen, der Schnee von 10 Eierklar und zuletzt 3—4 Löffel Mehl dazu. Ein Blech wird mit Butter geschmiert, von dem Teige dünn aufgestrichen und kühl gebacken. Dann werden mit dem Krapsenftecher Blätter ausgestochen, mit Eingessottenem bestrichen und je zwei aufeinander gelegt.

Mandelkuchen. (Gâteau aux amandes.)

14 Defa Butter, 14 Defa Zucker, 14 Defa gestoßene Mandeln, 14 Defa Mehl und 1 ganzes Ei werden in einem Weidling zu einem Teige verarbeitet. Daraus werden 2 dünne Kuchen gemacht, welche im Tortenmodel gebacken werden, nachdem man sie mit länglich geschnittenen Mandeln bestreut hat. Zu beiden Kuchen braucht man 14 Defa Mandeln.

Cadetenkuchen.

50 Defa Mehl, 50 Defa Zucker, 37 $\frac{1}{2}$ Defa Butter, 5 Defa Mandeln, 1 Citrone, 1 Theelöffel voll feinen Zimmt und 8 Eier sind die Ingredienzen zu diesem lange haltbaren Kuchen. Die Butter wird zu Schaum geschlagen, dann rührt man allmählig die Eidotter, den Zucker, die auf dem Zucker abgeriebene Schale einer Limonie, das Mehl und zuletzt den steifen Schnee der Eier hinzu, legt auf das Backblech gebuttertes Papier, streicht mit einem Messer den Teig 1 $\frac{1}{2}$ Centimeter dick darauf, bepinselt ihn mit geschlagenem Ei, streut Zucker, den man zurückließ, die geschälten, gröblich gehackten Mandeln und den Zimmt darüber und bäckt den Kuchen bei starker Hitze. —

Nudelkuchen.

Aus einem ganzen Ei und 3 Dottern bereitete, feste, dickgeschmiente Nudeln werden in 1 Liter guter Milch, die mit 10 Defa Zucker gesüßt ist, dick eingekocht. Indeß treibt man 10 Defa frische Butter gut ab, gibt nach und nach die ausgekühlten Nudeln dazu, sowie 10 Dotter, 10 Defa gestoßenen Zucker und etwas Orangenschalen ein ganz kleinwenig Salz und zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 10 Eierklar, sowie 10 Defa Korinthen und 10 Defa türkische Rosinen. In eine Sturzform, die gut mit Zucker bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut ist, wird die Masse gefüllt und in mäßig heißer Röhre langsam gebacken. Gut mit Zucker bestäubt, gibt man diese Speise zu Tisch, man kann auch noch eine beliebige heiße Früchtensauce dazu serviren.

12 1/2
25
18 3/4

2 1/4

4

Blickkuchen.

28 Defa Mehl, 28 Defa Butter, 28 Defa Zucker, 3 ganze Eier und 2 Dotter werden zu einem sehr flaumigen Teig abgerührt, etwas Limonieschalen dazu gegeben, der Teig in eine gut mit Butter bestrichene und mit gehackten Mandeln bestreute Form gegeben und sehr langsam gebacken. Den nächsten Tag überreift man ihn.

Torten.

Nußtorte mit Obersschaum I. (Tourte aux noix.)

12 Eierdotter werden mit $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker- und $\frac{1}{4}$ Kilo fein geschnittenen Nüssen abgetrieben; dann kommen noch 7 Defa Semmelbröseln, 2 Zelteln geriebene Chocolate, 6 geriebene, gebrannte Kaffeebohnen, fein geschnittene Limonieschalen und von 6 Eiweiß der Schnee dazu. Man bäckt zwei Blätter, zwischen diese und oben auf die Torte wird Schaum gegeben und mit Windbutterln belegt.

Nußtorte mit Obersschaum II.

14 Defa gesiebter Zucker werden mit 6 Eierdotter flaumig verrührt, 14 Defa gestoßene Nüsse hineingemengt, 2 Defa Semmelbrösel, etwas Citronenschalen, 1 Zettel geriebene Chocolate, 12 Stück gebrannte und geriebene Kaffeebohnen, von 5 Eiweiß der Schnee dazu gegeben. Ist die Torte gebacken, so wird sie entzwei geschnitten und mit Obersschaum, wozu auch ein wenig Nüsse kommen, gefüllt, sowie die Decke oben dick bestrichen.

Nußtorte I.

Man rührt 15 Defa Butter, 8 Eierdotter und 1 ganzes Ei, eines nach dem andern hinein. Dann rührt man 26 Defa Zucker, $1\frac{1}{2}$ Zettel fein geriebene Chocolate, 8 Defa Semmelbröseln und 31 fein gestoßene Nüsse dazu. Wenn dies Alles gut vermengt ist, kommt von 8 Eiweiß der Schnee dazu und wird der Teig in ein mit Butter bestrichenen Tortenblech gegossen. Man bäckt die Torte bei mäßiger Hitze und übergießt sie, wenn sie abgekühlt ist, mit einem Chocladeguß.

Nußtorte II.

175 Gramm Butter werden gut abgetrieben, ein schwaches $\frac{1}{4}$ Kilo Nüsse fein geschnitten und mit der Butter gut abgetrieben, 4 ganze Eier und 2 Dotter, jedes gut verrührt, 175 Gramm fein gestoßener Zucker, 14 Defa Mehl und etwas Gewürz dazugegeben. Im Tortenblech gebacken.