

Die Mischung von Weinstein und Natron (Backpulver) eignet sich vorzüglich auch dort, wo man sieht, daß die Hefe versagt hat.

15 Gramm Backpulver soll für $\frac{1}{2}$ Kilogramm Mehl genügen, wenn aber viel Butter beigemischt ist, dann muß mehr Backpulver, also 18 bis 20 Gramm, genommen werden. Ohne Butter ist weniger Backpulver erforderlich.

Streuselkuchen.

Auf dem Nudelbrett wird aus 250 Gramm Mehl, in welches 12 Gramm Backpulver eingestreut ist, 2 ganzen Eiern, $\frac{1}{10}$ Liter Milch, in welcher 100 Gramm Butter zerlassen wurden, die aber wieder kühl geworden ist, und etwas Citronenschale und 25 Gramm Zucker ein Teig gemacht. Die Hälfte des Teiges ausgewalzt, auf ein bestrichenes Backblech gegeben, Zibeben, Rosinen, kleine Stückchen Citronat, Zimmt und Stückchen Butter und Zucker überstreut. Von der zweiten Hälfte wird die Dese des Kuchens ausgerollt, über den Kuchen gegeben, mit Butter bestrichen ins Rohr sofort gestellt, wo er beim Backen aufgeht. Hochgelb gebacken, wird er mittelst eines Federbartes mit Rum oder mit Rosenwasser bestrichen.

Germispeisen.

Hochfeine Krapsen.

Wenn Krapsen gut ausfallen sollen, müssen sie mit größter Aufmerksamkeit bereitet werden.

Mehl und alles Geschirr muß recht warm gemacht werden.

Wenn die Krapsen aufgehen, darf nicht viel hin und her gegangen werden, damit der Zug sie nicht streift.

Zu hochfeinen Krapsen kommen in 4 Deciliter Obers 8 Eierdotter, 1 Löffel Zucker, 14 Deka zerlassene Butter, wovon jedoch die Säure zurückbleiben muß, 1 Kaffeelöffel Salz und 3 bis 4 Gramm Germ. Man sprudelt dies zusammen und gießt es lauwarm in ein halbes Kilogramm gut gewärmten Mehles, schlägt den Teig fein ab, bis er Blasen bekommt und sich leicht vom Löffel löst. Dann läßt man ihn aufgehen.

Nachdem dies erreicht ist, nimmt man ihn auf ein warmes, mit Mehl bestäubtes Nudelbrett, walkt ihn kleinfingerdick aus, sticht mit einem Krapsenstecher thalergröße Flecke, man sticht jedoch nicht durch, sondern zeichnet nur an, inmitten dieser Kreise wird eine Messerspitze einer feinen Marmelade gelegt.

Man sticht nun eben solche Fette aus, deckt sie auf die früheren, jedoch so, daß die Seite vom Boden in die Höhe kommt, dann sticht man sie mit einem etwas kleineren Krapsenstecher aus, legt sie

auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch, mit der oberen Seite nach unten, deckt sie mit einem warmen Tuche zu und läßt sie an einem vor dem Zug geschützten Orte langsam aufgehen.

Wenn man das erste Mal die Krapsen ausgestochen hat, bleibt Teig am Nudelbrett, diesen nimmt man zusammen, walzt ihn aus und sticht wieder Krapsen, wie das erste Mal, aus.

Sind die Krapsen gut gegangen, so werden sie in eine Pfanne in nicht zu heißes Schmalz gelegt, 1 Kilogramm gebe man ungefähr für die beschriebene Menge in eine ziemlich weite Pfanne, so daß das Schmalz 3 bis 5 Centimeter hoch in der Pfanne steht.

Man legt die Krapsen nun mit der oberen Seite nach unten ein, deckt sie zu, wenn sie schön gelb sind, wendet man sie um, dann deckt man sie nicht mehr zu, und wenn sie gebacken sind, faßt man sie mit einem Backlöffel heraus und legt sie auf Fliesspapier, damit das Fett abfließt.

Auf die Schüssel gegeben, werden sie mit Vanille-Zucker bestreut und noch warm servirt.

Wenn das Schmalz zu heiß wird, gibt man frisches Schmalz dazu.

Mittelfeine Krapsen.

Werden ganz wie die vorigen gemacht, nur kommen zu einem halben Kilogramm Mehl 4 Eierdotter, 10 Deca Butter und 4 Deciliter warme Milch.

Ordinäre Faschingskrapsen.

Werden wie die vorigen gemacht, aber nur 3 statt 5 Eierdotter dazu genommen und statt 10 Deca Butter kann man 6 bis 8 Deca Rindschmalz nehmen.

Blechkrapsen.

Wie man die Krapsen fertig hat, legt man sie auf ein mit Butter bestrichenenes Blech, läßt sie dort aufgehen, bestreicht die Oberfläche mit Ei, bestreut dieses mit gehackten Mandeln oder Anis und Zucker, bäckt sie im Ofen schön gelb.

Kaisergugelhupf.

Zu diesem treibt man 20 Gramm Butter mit 12 Eierdottern recht flaumig ab, gibt 4 Löffel Vanillezucker hinein, verrührt 2 Deca Germ mit 4 Löffel lauwarmen Obers und rührt dies dazu, dann von 7 Eierklar den Schnee, etwas Salz und schließlich $\frac{1}{4}$ Kilogramm Mehl.

Eine gut mit Butter ausgestrichene Form wird mit gestifteten Mandeln belegt und bis zur Hälfte mit Teig angefüllt, langsam aufgehen gelassen, dann gebacken, aus der Form gestürzt und mit Vanillezucker bestreut.

Rosinen würden der Feinheit wegen zu Boden sinken und müssen deshalb wegbleiben.

Abgetriebener Gugelhupf (ohne Milch).

$\frac{1}{4}$ Kilogramm feinstes Mehl wird gesiebt, dann treibt man 20 Defa frischer Butter sehr gut ab und gibt immer einen Löffel voll Mehl und 1 Eierdotter, dann 1 Löffel Mehl und ein ganzes Ei, bis unter fortwährendem Umrühren nach und nach 6 ganze Eier und 7 Dotter verrührt sind.

Man fügt man 10 Defa gestoßenen und gesiebten Zucker, die fein geschnittenen Schalen einer halben Limonie, so wie sechs geschälte und geriebene bittere und 15 geschälte und geschnittene süße Mandeln, etwas Salz, ein wenig Muskatblüthe und die nöthige Preshefe dazu. Ist das Ganze tüchtig abgearbeitet, so wird der Model mit Butter bestrichen, mit Biscuitbröseln ausgestreut und die Form bis drei Finger unter dem Rand voll gegossen, dann der Teig an einem warmen Ort langsam gehen gelassen. Ist er in die Höhe gegangen, stellt man die Form mit großer Vorsicht, ohne im mindesten zu rütteln, in die Röhre und läßt diesen sehr feinen Gugelhupf, ohne die Form zu rühren, ruhig eine Stunde backen.

Dann wird er, ebenfalls sehr vorsichtig, gestürzt, und so lange er noch warm ist, mit Vanillezucker dicht bestreut.

Dieser Gugelhupf eignet sich besonders zu Chocolate.

Mittelfeiner Gugelhupf.

15 Defa Butter werden in $\frac{1}{2}$ Liter Milch, welche warm ist, hineingegeben, wenn die Butter zerflossen ist, kommen 3 Eierdotter dazu, natürlich darf die Milch nicht heiß, sondern nur mehr lau sein, löse dann 10 Defa Zucker, etwas Salz, 2 Defa in Milch aufgelöste Germ und $1\frac{1}{2}$ Liter Mehl, dies wird gut abgeschlagen, der Schnee von dem Eiklar verrührt, Rosinen hineingegeben, in eine mit Butter bestrichene Form halbvoll gefüllt, gut aufgehen lassen und schließlich gebacken.

Abgeschlagener Gugelhupf.

Man siebt 8 Deciliter Mehl, gibt es in einen Weidling und läßt das Mehl warm werden.

In der Mitte des Mehles macht man eine Grube, in diese gibt man 2 Defa Germ mit 1 Löffel Zucker, 1 Löffel Mehl und 2 Löffel lauwarmer Milch abgerührt.

Germ darf man nur in lauwarmer Milch geben, heiße Milch nimmt der Germ die Kraft. (Es werden die Fermente getödtet)

Wenn dieses Dampfel gut aufgegangen ist, werden 3 Eierdotter in 4 Deciliter Milch verrührt, 7 Defa Butter zerlassen, dies Alles

wird lauwarm zu dem Dampfel in das Mehl gegossen; sollte der Teig zu wenig weich sein, so gießt man noch lauwarmer Milch nach, auch gibt man 2 oder 3 Löffel Vanillezucker dazu und schlägt den Teig tüchtig ab.

Zum Schlusse gibt man nach Belieben Rosinen und fein geschnittene Mandeln hinein und füllt den Teig in den gut mit Butter ausgestrichenen Gugelhupfmodel, in welchem gestiftelte Mandeln ausgestreut sind.

Germtorte.

Man bröjelt 15 Deka Butter mit $\frac{1}{4}$ Kilogramm Mehl auf einem Brette recht gut ab, nimmt 4 Eierdotter und 2 Deka in Milch aufgelöste Germ dazu und schließlich einige Löffel warmen Obers, bis der Teig die entsprechende Festigkeit hat, fügt 2 Löffel Zucker und etwas Salz bei, arbeitet den Teig gut ab, legt ihn wie Butterteig übereinander und läßt ihn, mit einem warmen Tuche bedeckt, rasten.

Die Hälfte des Teiges wird auf ein Blech von entsprechender Größe kleinfingerdick ausgewalzt, mit Eingefottenem bestrichen, der Rand wird fingerbreit mit Ei bestrichen.

Von der zweiten Hälfte werden Stangerln gemacht, diese im Gitter auf die Torte über das Eingefottene gelegt, schließlich wird ringsherum eine Reihe von Stangerln gelegt, aufgehen gelassen, mit geklopftem Ei bestrichen und fein gehackte Mandeln und Zucker darüber gestreut.

Schön gelb gebacken, wird sie vollständig erkaltet, zerschnitten und mit Zucker bestreut servirt.

Statt des Eingefottenen kann man folgende Fülle geben.

Mandeln werden geschält, gespalten, in Stiftern geschnitten.

Eine gleiche Menge Rosinen und eben so viel Weinberln, Zucker, Zimmt, die fein geschnittenen Schalen einer Limonie werden dazu gemischt.

Weihnachtsstriezel.

1 Kilogramm feines, gutes Mehl wird mit $\frac{1}{4}$ Kilogramm guter frischer Butter auf dem Radelbrett zusammen vermengt, so lange, bis sich keine Stückchen mehr bilden; dann gibt man die Hälfte davon in einen Weidling und macht mit 1 Liter guter lauwarmer Milch den Teig an, gibt 2 Deka Preßgerm dazu, 20 Deka gestoßenen Zucker, Salz, von einer Limonie die klein geschnittenen Schalen, einen Theil von dem zurückgelassenen Mehle.

Ist diese Masse gut abgeschlagen, so daß sie Blasen wirft und sich vom Kochlöffel löst, mischt man den Rest des Mehles dazu, gibt den Teig wieder auf das Radelbrett, wo er so lange geknetet werden muß, bis er sich glatt vom Brette löst. Nun wird er mit einer

warmen Serviette bedeckt an einem warmen Ort eine Stunde gehen gelassen.

Ist er gut aufgegangen, so mische man noch 20 Dekka schöne große Sultan-Kosinen und 20 Dekka stiftlich geschnittene Mandeln dazu, theile den Teig nun in neun gleiche Theile und rolle diese zu langen runden Streifen; aus vier derselben wird jetzt ein Zopf geflochten, dann wieder ein solcher aus drei Theilen, welche auf den ersten gelegt werden. Die noch übrigen 2 Theile dreht man zusammen und gibt sie obenauf.

Ist in solcher Weise ein hübscher Strizel geformt, wird er auf das bestrichene Blech gelegt, an einem warmen Orte solange gehen gelassen, bis der Teig so weich ist, daß, wenn man mit dem Finger hintupft, eine Vertiefung entsteht, der Strizel wird mit Ei bestrichen in den Ofen gegeben.

Nun läßt man den Strizel vorsichtig langsam backen.

Dieses zum Kaffee ganz vorzügliche Gebäck hält sich über 8 Tage, ohne trocken zu werden.

Amerikanisches Weißbrot.

In $1\frac{1}{2}$ Kilogramm Mehl wird etwas Salz, 3 Dekka aufgelöste Hefe, 2 Löffel Zucker und soviel warme Milch gegeben, daß ein weicher Teig wird, tüchtig abgeschlagen, an warmem Orte $1\frac{1}{2}$ Stunde gehen gelassen, dann in vorgerichtete Blechpfanne halbvoll gegeben und gebacken.

Das Mehl soll gesiebt werden, was zum Aufgehen des Germteiges sehr viel beiträgt.

Rindauer Brot.

$\frac{2}{10}$ Liter Mehl, $\frac{3}{10}$ Liter laue Milch und 3 Dekka Germ werden zu einem Dampfel verrührt, gut abgeschlagen und aufgehen gelassen.

Dann kommen vier ganze Eier, 17 Dekka Zucker, 14 Dekka Butter (zerlassen), etwas fein gehackte Limonieschale und Anis dazu. Nun gibt man $1\frac{3}{10}$ Liter Mehl auf ein Radelbrett, salzt es und arbeitet es mit dem früher gut vermengten Dampfel ab; sollte der Teig, welcher die Festigkeit eines mürben Teiges haben soll, zu fest oder zu weich sein, so gibt man Milch oder Mehl dazu, wälkt alles fein ab, formt einen Strizel, welchen man gut aufgehen läßt, mit Milch und Ei bestrichen, mit gehackten Mandeln bestreut, schön langsam backen läßt.

Gutes Osterbrot.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Kilogramm frische Butter, 1 Liter Obers. Die Butter wird zerlassen in das lauwarne Obers gegeben, sowie vier Eierdotter.

Feines, gesiebtes, durchwärmtes Mehl wird nun mit dem Obers angemacht, 2 Deka Germ verrührt, 10 Deka gestoßenen Zucker, etwas Muskatblütthe, die fein geschnittenen Schalen einer Limonie und Salz dazugegeben. Der Teig muß sehr fest und gut solange bearbeitet werden, bis er Blasen wirft.

Nun deckt man ihn mit einer warmen Serviette zu und läßt ihn an einem warmen Orte gähren.

Wenn er gut gegangen ist, gibt man 8 Deka fein gehackte Mandeln und 8 Deka Sultanrosinen dazu, formt einen hübschen Laib daraus, bestreicht weißes Papier mit Butter, gibt den Laib darauf, dann auf das Blech und läßt ihn in der Röhre, besser im Ofen backen. Er wird mit Milch oder geklopftem Ei bestrichen, ehe er in den Ofen kömmt.

Gutes billiges Milchbrot.

1 Kilo feines Mehl, $\frac{3}{4}$ —1 Liter lauwarme Milch, 2 Deka Germ, 7 Deka Butter, 4 Deka Zucker, Salz nach Bedürfniß.

Das Mehl muß zwei Tage in die Wärme gestellt werden, damit es gut trocknet.

Der Teig wird gut und lange geknetet, worauf erst das zerlassene Fett lauwarm langsam hineingeknetet wird.

Der Teig muß zweimal gehen, was die Hauptsache ist.

Eier nimmt man nicht dazu, sie machen das Brot trocken.

Leipziger Stollen (Rosinen-Stollen).

$7\frac{1}{2}$ Kilogramm feines Mehl und 375 Gramm Hefe. Von der Hälfte des Mehles und entsprechend lauer Milch wird ein ziemlich festes Hefenstück angemacht, welches man gut angähren läßt.

Alsdann kommen 875 Gramm Zucker, 500 Gramm süße und 250 Gramm bittere Mandeln, 500 Gramm Citronade, 500 Gramm Drangenschalen, sämmtliche fein gewiegt, hinzu, sowie 15 Gramm Macisblüthen, etwas Citronenöl, Salz und das übrige Mehl, woraus dann mit dem übrigen Teig und etwas Milch ein ganz fester Teig gearbeitet wird. Zuletzt werden 3 Kilogramm frische Butter darunter geknetet, schön glatt gearbeitet, 2 Kilo Korinthen und 2 Kilo Rosinen dazu gegeben, nochmals angähren gelassen.

Alsdann wird der Teig zu verschiedenen Stücken abgewogen, die Stücke werden rund gemacht und man läßt sie wieder gehen.

Nun werden die Stücke lang ausgerollt, in der Mitte mit dem Stollenholz auseinandergedrückt und die eine Hälfte auf die andere überschlagen.

Nachdem sie noch etwas gegangen sind, bestreicht man sie mit Wasser und backt sie bei guter Hitze. Beim Einschieben in den Ofen

soll die überschlagene Seite nach hinten kommen, damit die Hitze gut ankommen kann.

Gebacken werden sie mit Butter bestrichen und mit Zimmt und Zucker bestreut.

Leipziger Stollen. (Mandel-Stollen.)

Dazu kommen 4 Kilogramm feines Weizenmehl, 200 Gramm Hefe, 1 Kilogramm Zucker, 2 Kilogramm Butter, $\frac{1}{2}$ Kilogramm süße und 25 Gramm bittere Mandeln, 375 Gramm Citronade, 250 Gramm Orangenschalen, 8 Gramm Macisblüthe, etwas Citronenöl und Salz. Wird wie der vorige bearbeitet.

Selbstverständlich wer kleinere Stollen machen will, nehme überall die Hälfte der hier angegebenen Quantität.

Wuchteln.

Man macht einen Teig wie zu Krapsen, wenn dieser aufgegangen ist, gibt man ihn auf ein mit Mehl bestäubtes Nudelbrett, walke ihn stark messerrückendick aus, gibt eine beliebige Fülle, meistens Zwetschen, auf zwei Finger breite, drei Finger lange Fleckchen, welche man aus dem Teig schneidet, rollt sie zusammen und legt sie in eine gut mit Butter bestrichene flache Casserole, bestreicht sie ringsherum mit Butter oder Rindschmalz, läßt sie aufgehen und backt sie dann schön gelb.

Wenn sie gebacken sind, werden sie aus der Casserole herausgestürzt und auseinander genommen und mit Zucker bestreut.

Wespennest.

Der Teig wird wie zu Krapsen bereitet, aber feiner ausgewalzt, die Fleckerln kleiner geschnitten, Mandeln, Rosinen, Weinberln und Geruchzucker zur Fülle verwendet und sonst wie die Wuchteln behandelt.

Dampf-Nudeln. (Nouillis à l'étouffée.)

Von $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 1 Deka Germ, 7 Deka Zucker, 3 Eierdottern, 10 Deka Butter, $\frac{3}{10}$ Liter lauwarmen Obers wird ein feiner Teig angemacht, abgeschlagen und etwas aufgehen gelassen.

Auf einem mit Mehl bestäubten Brette wird der Teig nun daum dick ausgewalzt, mit einem Krapsenstecher ausgestochen, auf einem mit Mehl bestäubten Brett zugedeckt, nochmals aufgehen gelassen.

Indessen kocht man in einer Casserole so viel Milch, daß der Boden bedeckt ist, mit 6 Deka Butter, gibt die Nudeln nicht zu nahe aneinander hinein, streut etwas Zucker über sie und läßt sie

zugedeckt langsam am Herde kochen, bis die Milch sich ganz verzogen hat und die Dampfaudeln goldgelbe Farbe am Boden haben.

Nun werden sie mit dem Schmar-Schaufel herausgehoben, mit der gelben Seite nach oben auf die Schüssel gelegt und mit Zucker bestreut.

2 Eierdotter werden mit 2 Deciliter siedenden Obers abgesprudelt und mit Vanille-Zucker versüßt in einer Schale dazugegeben.

Böhmische Dalken.

Man bereitet einen Teig von:

1 Liter Mehl, 5 Eierdottern, 2 Dekk Germ, 4 bis 5 Deciliter lauer Milch, von 2 Eiern das Klar zu Schnee geschlagen und etwas Salz und läßt ihn an einem warmen Orte gehen.

Wenn der Teig gegangen ist, wird in dem dazu bestimmten Model Rindschmalz gegeben, wenn dieses heiß ist, mit dem Löffel Teig eingegossen; wenn die Dalken auf einer Seite gelb sind, gewendet und auf der anderen Seite gebacken.

Zwischen je 2 Dalken kommt Marmelade — oder die Dalken werden mit Zucker bestreut und Compot dazu servirt.

Dalken mit Kraut.

Kraut wird fein mit dem Wiegmesser zusammengeschnitten, gesalzen, nach einer halben Stunde fest ausgedrückt, im Butter abgeröstet, ausgekühlt in den fertigen Dalkenteig gemischt, dieser nun aufgehen gelassen und wie gewöhnlich gebacken. Nach dem Backen werden sie, damit sie recht heiß bleiben und nicht weich werden, mit einer Schüssel in das Rohr gestellt und mit Zucker bestreut, sogleich angerichtet, wenn die letzte aus der Form genommen worden ist.

Dalken mit Aepfeln.

In den Teig, der wie der vorige bereitet wurde, werden zu feinen kleinen Spalten geschnittene Aepfel und Zucker gemischt, wie Dalken, aber recht dünn eingegossen, gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische gegeben.

Dalken ohne Germ.

Man sprudelt $\frac{3}{10}$ Liter Milch mit 4 Eierdottern, 4 Löffeln Zucker, 1 Kaffeelöffel Rum mit 4 Deciliter Mehl fein ab, zuletzt gibt man den Schnee von 4 Eiklar dazu und bäckt die Dalken sofort, die man aber gleich nach dem Backen auch anrichten soll.

Man gibt zwischen je zwei Dalken irgend welche Marmelade und nachdem man die Dalken zierlich auf die Schüssel geordnet hat, überstreut man sie mit Zucker.

Oder man gibt in einer Schale verdünnte Marmelade dazu.

Aprikosenbrötchen.

Dieses schmackhafte Gericht wird aus $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl mit $1\frac{1}{2}$ — $2\frac{1}{2}$ Deka trockener, in etwas lauer Milch gelöster Hefe angefertigt, diesen Teig läßt man an einem warmen Orte gehen.

Dann rührt man 1 Kilo gewärmtes Mehl, $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, etwas Citronenzucker, etwas Salz, sechs Dotter und Milch zu einem festen Teige, rührt $\frac{1}{4}$ Kilo zerlassene Butter dazwischen, setzt den gegangenen Germteig dazu und treibt alles tüchtig ab, so daß ein lockerer, blasenwerfender Teig daraus entsteht. Man formt zierliche Brötchen daraus, die man bei mäßiger Wärme im Ofen bäckt. Erkalte wird die Rinde abgerieben, am Boden die Krume ausgehöhlt, die Oeffnung mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, das eingeschnittene Rindenstück wird mit Ei bestrichen und wieder eingesetzt, die Brötchen in Ei und Semmelbröseln gewälzt, aus dem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut und mit Champagner-Chaudeau oder Weinschaum-Sauce zu Tische gegeben.

Cubabrezeln.

6 Eierdotter, 14 Deka zerlassene Butter, $3\frac{1}{2}$ Deciliter Obers, $3\frac{1}{2}$ Deka aufgelöste Germ, etwas Zucker und Salz wird gut vermengt, zu 3 Liter schönem Mundmehl gegossen und daraus ein fester Teig gemacht. Nun gibt man nach und nach 14 Deka gestoßenen Zucker dazu und arbeitet ihn gut ab, läßt ihn kurze Zeit rasten und gehen und formt dann Brezeln, die auf einem Brett nochmals gehen müssen. Man bestreicht sie mit Eiern, bestreut sie mit grobem Zucker und bäckt sie gelb.

Gebäckene Mänse.

56 Deka Mehl, zwei Eier, $1\frac{1}{2}$ Deka Germ, etwas Zucker und Salz werden mit Milch zu einem Teige, ähnlich wie zu einem Gugelhupf, verarbeitet, gehen gelassen, mit einem Eßlöffel Nockerln in heißes Schmalz gesetzt, schön bräunlich gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tische gegeben. Man gibt eine Fruchtfauce besonders dazu.

Bairische Schmalzundeln.

Von 25 Gramm in 2 Eßlöffel voll warmer Milch aufgelöster Hefe macht man in der Mitte von $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl ein Hefestück, das man an einem warmen Ort aufgehen läßt.

$6\frac{1}{2}$ Deka Butter läßt man warm werden, verquirlt mit Salz 4 Eidotter und einige Eßlöffel voll süßem Rahm, gibt dies und die Butter zu dem aufgegangenen Hefestück und knetet das Mehl hinein. Es muß ein weicher glatter Teig wie zu einem Brote sein, und ist er zu fest, so fügt man noch etwas süßes Obers dazu, deckt den Teig leicht zu und läßt ihn an warmer Stelle aufgehen. Ist dies erreicht,

so formt man 7—8 Centimeter große runde Bälle davon, bringt in einer breiten Casserole $\frac{1}{3}$ Liter Wasser mit 35 Deka Schmalz zum Sieden, legt die Nudeln hinein, deckt sie fest zu und läßt sie rasch dämpfen, bis sie zu prasseln beginnen, dann läßt man die Nudeln in offener Casserole unter Wenden von allen Seiten goldbraun werden und gibt sie sofort mit einer Obstsauce oder mit Compot zu Tisch. Nach Belieben kann man sie auch mit Zucker und Zimmt bestreuen.

Bairische Schneckn.

10 $\frac{1}{2}$ Deka Butter werden mit 2 ganzen Eiern und einem Dotter abgetrieben, 2 Deciliter Milch, 1 $\frac{1}{2}$ Deka Hefe in etwas lauer Milch, etwas Zucker und Salz und $\frac{1}{4}$ Kilogramm Mehl werden dazugegeben. Der Teig wird gut abgeschlagen, fingerdick ausgewalzt, mit zerlassener Butter bestrichen und dick mit Zucker und Zimmt bestreut, zusammengerollt, in centimeterlange Stücke geschnitten, in eine Casserole gelegt, an warmer Stelle aufgehen gelassen und dann wie die Schmalznudeln gebacken.

Baumwollkuchen.

Man bereite aus 40 Deka Mehl, 6 Dotter, 1 Deka Germ, Zucker, etwas Salz und Milch einen Germteig, den man gut gehen läßt. Unterdes bereitet man eine Fülle, indem man 27 Deka Butter, 8 Dotter und 27 Deka Zucker gut abtreibt; zuletzt gibt man langsam den Schnee von 8 Eiern und etwas Vanille dazu. Den aufgegangenen Teig gibt man in eine mit Butter bestrichene, längliche Pfanne, lasse ihn an allen Seiten überhängen, gebe die Fülle hinein, schlage den Teig darüber, bestreiche den Kuchen mit Ei, lasse ihn noch gehen und backe ihn beiläufig eine Stunde. Er ist sowohl warm als kalt zu genießen.

Französische Kipfel.

Man nimmt auf ein Brett 14 Deka Mehl und mischt mit dem Messerrücken 10 Deka Butter darunter und verarbeitet beides gut, ohne es mit den Händen zu berühren. In einen Topf gibt man zwei Eidotter, einige Löffel sauren 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 Deka Butter flaumig ab, gib etwas Salz, 1 Eßlöffel fein gestoßenen Zucker, 2 Dotter und 2 ganze Eier hinein und verrühre es gut. 1 $\frac{1}{2}$ Deka 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 Messer, 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 Deka Geruchzucker, 7 Deka 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 Deka 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.

Kapuziner Strudel.

Von 60 Deka Mehl, 2 Eierdotter, 10 Deka Butter, 3 Deka in Milch aufgelöste Germ wird ein gut abgeschlagener Teig gemacht und gut aufgehen gelassen. Nun bereitet man eine Fülle von 15 Deka Zucker, welcher mit etwas Wasser zum Faden gesponnen wird. 30 Deka gereinigte Zibeben, 30 Deka abgezogene Mandeln, ziemlich fein geschnitten, nebst den Schalen einer Citrone werden mit dem Zucker gekocht, 4 Löffel Rum dazugegeben. Der Teig wird in zwei Hälften getheilt, mit dem erkalteten Füllsel bestrichen, von den 2 Eierklar ein leichter Schnee geschlagen, über das Füllsel gegeben, zusammengerollt, auf ein mit Butter bestrichenen Blech gelegt, aufgehen gelassen und gebacken. Erkaltet mit Chocladenguß überzogen, 25 Deka Chokolade werden mit 15 Deka, mit wenig Wasser zum Faden gekochten Zucker solange gekocht, bis der Guß so dick ist, daß er den verkehrten Silberlöffel deckt. Gleichmäßig über den Strudel gegossen, dann getrocknet. Kann erst am anderen Tage gegessen werden.

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.