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 genäßt werden und rührt sie mit 3 Eidotter ¼ 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 Eiklar ein leichter Schnee geschlagen, über das Füllsel gegeben, zusammengerollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, aufgehen gelassen und gebacken. Erkaltet mit Chocoladenguß überzogen, 25 Deka Chocolade 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.

Tommerln.

Dies ist eigentlich ein Schmarn, 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.

Tommerln von Kukurutzmehl.

4 Deciliter Milch süß oder sauer (auch Buttermilch kann man dazu verwenden) sprudelt man mit 2 Deciliter Kukurutzmehl, gibt Fett hinein, z. B. Grammeln, nach dem Schmalzauslassen, schüttelt 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 Zwetschken dazu.

Gelinder Sterz.

Roggenmehl wird in einer Pfanne solange gerührt, bis es riecht, in Mitte der Pfanne eine Grube ins Mehl bis auf den Boden gemacht, stark kochendes Wasser hineingegossen, 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 sein, welcher mit der Schmarnschaufel zerstochen 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 Parmesankäse.

Gekocht und abgefrischt kommen die Nudeln in kochende Butter und beim Anrichten wird auf der Schüssel Parmesankäse 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 geschnittenem Speck, welchen man gelb ausbraten läßt, statt mit Butter abzuschmalzen.

Erdäpfelnudeln.

12 große Erdäpfel werden gekocht, geschält, noch heiß mit dem Nudelwalker 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 Centimeter 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.

In 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 Erdäpfelnudeln eine beliebte Speise, jedoch nicht mit Gries, sondern mit Mohn abgeschmalzen (im Waldviertel).

Bandelnudeln.

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 Nudelteig von 3 Eiern, schneidet aus fingerbreiten Streifeln Fleckerln davon, kocht diese in Salzwasser ab, gibt etwa 5 Deka Butter in eine Casserole und wenn diese kocht, die Fleckerln hinein, streut $^1/_4$ Kilogramm fein geschnittenen Schinken hinein und gießt $^2/_{10}$ 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 hineingegeben wird.

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 Semmelbröseln und Butter ab, oder

man macht einen Teig, ähnlich einem Strudelteig, 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 Semmeln in Würfel und röstet ¼ Kilogramm 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 hineingibt 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 Zwetschkenpfeffer oder Zwetschkenröster dazu.

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

Knödel Nr. 2.

6 Stück Semmeln schneidet man blattlich und weicht sie in Wasser ein. Ein eigroßes Stück Schmalz wird mit 2 Eiern abgetrieben, die fest ausgedrückte Semmel daruntergerührt. In einem kleinen Stückchen Butter fein geschnittene Petersilie und Zwiebeln anlaufen gelassen über die Semmeln gebraunt, 6 Eßlöffel Mehl gehäuft gemessen darangegeben, die Masse gut verrührt. Mit nasser Hand Knödeln geformt, in Salzwasser abgekocht, mit brauner Butter abgeschmalzen. Reicht für 6 Personen.

Serviettenknödel.

Ein Löffel Schmalz wird mit 5 Eierdottern gut abgetrieben, 5 Stück in Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln dazu gerührt, gesalzen, fein gewiegte Petersilie und etwas Muskatnuß darangethan, 6 Löffel Gries dazu gemischt, zuletzt den Schnee der 5 Eiklar. In eine naßgemachte Serviette lose eingebunden, in einen Topf mit Salzwasser hineingehängt, 1 Stunde langsam kochen gelassen. Auf die Schüssel gestürzt, reichlich mit brauner Butter begossen, kann als Zukost zu jedem Fleisch gegeben werden und reicht für sieben Personen.

Es ist gut, auf den Boden des Topfes den Untersatz einer Kaffeeschale zu geben.

Zwetschkenpfeffer.

Nimm gedörrte Zwetschken und wasche sie in mehreren Wassern rein.

Dann stelle sie zum Kochen, so daß das Wasser über den Zwetschken steht, koche eine Zimmtrinde, einige Gewürznelken und ein Stückchen Limonienschale mit.

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

Zwetschkenröster.

Die reifen Zwetschken werden aufgeschnitten, die Kerne entfernt, dann mit Zucker, einigen Löffeln Wein, Zimmt und Citronenschalen weich gedünstet.

Griesknödel.

Mit $^3/_{10}$ Liter siedender Milch brennt man $^3/_{10}$ 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 $^3/_{10}$ Gries mit so viel Rindsuppe ab, daß es dick wie ein Koch ist, gibt 2 Stück in Würfel geschnittene Semmeln, welche man recht fett abgeröstet hat, dazu, formt mit der Hand Klöße, wann der Gries und die Semmeln $^1/_2$ 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 Zwetschkenpfeffer dazu, da bleibt der Zwiebel weg.

Topfenknödel.

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

Nun formt man mit mehliger Hand Knödel, probirt, ob sie nicht verkochen, in welchem Falle man etwas 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.

Erdäpfelknödel.

12 gekochte Erdäpfel werden heiß auf dem Nudelbrett zerdrückt.

$^2/_{10}$ 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.

Erdäpfelkücheln. (Beignets de pommes de terre.)

12 große Erdäpfel werden auf dem Nudelbrette heiß zerdrückt, 1 Löffel Butter zerlassen darüber gebrannt, 2 Löffel Obers, 3 Eier, Salz darein gegeben, mit den Händen ein Teig davon abgearbeitet, dann so viel Mehl hineingewirkt, daß sich der Teig mit dem Rollholz auswalken läßt. Finderdick ausgewalkt und mit dem Krapfenstecher ausgestochen, werden auf der Frittatenpfanne die Küchelchen 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 fleißigem Umrühren dick gekocht, nach Geschmack gezuckert.

Beim Anrichten wird sie mit geriebenem Lebzelten bestreut.

Milchreis. (Riz au lait.)

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

Oder: Man streut geriebene Chocolade darüber.

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

Oder: Man gibt einen Ueberguß von Chocolade.

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

Mehlnockerln.

Man macht Nockerln, etwas weniger fein, als für Suppe angegeben ist, das heißt, man nimmt auf dieselbe Menge Butter und Eier um $^3/_{10}$ 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 aussehen. Gut ausgekocht und abgeschmalzen verwendet man sie zu Garnirung verschiedener Fleischspeisen.

Für die Suppe sind 14 Deka Butter, 4 Eier, das Klar zu Schnee und $^3/_{10}$ Liter Mehl angegeben.

Holzhackernockerln.

Man bereitet diese Nockerln von 1 Liter Mehl, 2 Eiern und soviel 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.

Wasserspatzen.

Zu 4 Deliliter 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 frischt 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, zersticht ihn mit der Schmarnschaufel, und damit er fertig und doch nicht trocken werde, lasse man ihn am Rand des Herdes gut zugedeckt stehen.

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

Griesschmarn.

$^1/_2$ 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 Zwetschkenpfeffer zu Tische.

Semmelschmarn.

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 ½ 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 zersteche es mit der Schaufel.

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

Kirschenschmarn.

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 Semmelschmarn, welchen man backt.

Krebsschmarn.

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.

Schnürlkrapfen.

¼ Kilogramm 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 Nudelwalker 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 Eingesottenem 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 Igel.

Man sprudelt 3—4 Eier in ½ Liter Milch und gibt etwas Zucker dazu.

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

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

Schneeballen.

20 Deka Mehl werden auf dem Brette mit 8 Dottern, zwei Löffel Rahm, 2 Löffel gestoßenem Zucker, 1 Löffel Rum gut vermengt und solange abgeknetet, bis der Teig kleine Blasen zeigt. Man läßt den Teig ¼ Stunde rasten.

Der Teig wird fein ausgewalkt, in viereckige Stückchen geradelt, diese wieder in der Mitte durchgeradelt, ohne den Rand zu durchbrechen, und aus dem Schmalz gebacken.

Oder: 35 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 3 Eierdotter und soviel Rahm, daß der Teig ziemlich weich wird, auf die früher angegebene Art am Brett behandelt. Manche fügen dem Teig Zucker bei, was nicht zu empfehlen ist, da der Zucker die Schneeballen geneigt macht, Fett einzusaugen.

Gebacken werden die Schneeballen auf Fließpapier gelegt und dann auf der Schüssel reichlich mit Zimmt und Zucker oder mit Vanillezucker bestreut.

Polsterzipfeln.

Nehme ¼ Kilogramm 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 Nudelwalker geklopft, dann messerrückendick ausgewalkt, viereckige Fleckchen ausgeradelt, mit Marmelade gefüllt, dreieckig zusammengelegt und aus dem Schmalz gebacken.

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

Gepackene 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.

Frittatenwürstchen.

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 erneutes Recept für dieselben.

4 Deciliter Mehl 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 einer Seite gebacken ist, mit einem Messer umgewendet, wenn auch die zweite Seite gebacken ist, auf einem 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 Petersilie und Zwiebel in Butter abröstet.

Im Model gebackene Frittaten.

Wenn man einen Frittatenfleck gebacken hat, legt man denselben in den gut mit Butter ausgestrichenen Model, die Fülle darauf, wieder 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 Frittatenfüllen können hiezu verwendet werden:

Geriebene Chocolade mit Zucker gemischt; dann Rosinen, Weinberln, gestiftelte Mandeln, Zucker und Limonienschalen 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 Marillensalse vermischt.

Milch mit Dotter und Vanillezucker wird zum Backen darüber gegossen.

Zwetschkencharlotte.

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, $^1/_4$ Kilogramm 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 gründlich 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 ausgefüttert, so wird sie mit den einstweilen ausgekühlten Zwetschken gefüllt und oben wieder mit in Butter getauchten Semmelschnitten, welche fest aneinander gefügt werden müssen, bedeckt.

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

Aepfelcharlotte.

Gute Aepfel werden gedünstet. Eine Sturzform mit messerrückendicken Scheiben von Milchbrot, welches gut aneinanderpaßt,

ausgefüttert. Das Aefelpurée, welches man nach Belieben mit Marillensalse mischen kann, eingefüllt, mit gleichen Milchbrotscheiben bedeckt, im Rohre gebacken. Wie die vorige zu Tische gegeben.

Die Form muß gut gebuttert und ausgestreut sein.

Gebackene Erdäpfelnudeln.

5 Deka frische Butter werden gut abgetrieben, dann nach und nach vier Eierdotter, beiläufig ¼ Kilogramm gesottene, geriebene, sehr mehlige Erdäpfel, ¼ Kilo feines Mehl, etwas Preßgerm und ⅛ Liter lauwarme Milch darein gerührt, der Teig gesalzen 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.

Gebackene Zwetschken.

Gedörrte Zwetschken werden gekocht, die Kerne ausgelöst, die Zwetschken in Schmarnteig getaucht, mit einem Löffel aufgefaßt, 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.

Gebackene Aepfelspalteln.

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

Weinteig. Dazu werden 2 Deciliter weißer Wein, 2 Deciliter feines Mehl, einige Tropfen heißes Oel 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 wurden.

Den Teig dazu siehe bei den Teigen: „Brandteig".

Reiswürstchen.

Man kocht Milchreis, dick, aber nicht sehr weich, zuckert diesen, gibt ihn auf ein mit Fett bestrichenes Blech, damit sich der Reis von dem Blech loslöst, erwärmt nun 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.

Zimmtgerstel.

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

Spanischer Reis. (Riz à l'espagnole.)

$^3/_{10}$ Liter Reis kocht man in Milch, so daß ein recht weiches Koch wird, das 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 einem mit Butter gut bestrichenen Model in Form eines Reifes ein, dann stürzt man den Reif auf die Anrichtschüssel 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 $^3/_4$ vom Teig bedeckt ist, dieser wird sammt der Form sofort in das heiße Schmalz getaucht und blaßgelb gebacken und von der Form auf Fließpapier geschüttelt.

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

Armer Ritter.

Semmeln, besser die sogenannten Kaiserlabeln werden in dünne Scheiben geschnitten, etwas in Milch geweicht, in geklopftem Ei gewälzt, in Semmelbrösel panirt, auf der Frittatenpfanne im Rindschmalz gebacken und mit Marmelade zu Tische gegeben.

Scheiterhaufen.

4 Stück Kaiserlabeln oder Semmeln werden in Scheiben geschnitten, in Milch geweicht, eine Porzellanform wird mit Butter stark bestrichen, dahin kommt eine Lage der Semmeln, dann entweder feinblättrig geschnittene Aepfel, Zibeben, Zucker, Zimmt, Stückchen Butter, dann wieder Semmel, wieder eine Lage Fülle, oben müssen Semmeln sein — oder man läßt die Aepfel weg, und gibt gestiftelte Mandeln und Korinthen als Fülle. Drei Eierdotter werden mit $^3/_{10}$ Liter Milch gesprudelt über die Semmel gegossen, Stückchen Butter oben aufgelegt, im Rohre gebacken, mit der Form zu Tisch gegeben.

Gebackene Rosen, Holler und Brennessel.

Zuckerrosen, das sind dunkle, nicht reich mit Blättern versehene Rosen werden zuerst in Wasser getaucht, auf daß kein Käfer darinnen bleibt, dann in dünnen Schmarnteig und aus dem Schmalze gebacken.

Weiße Rosen können auch gebacken werden.

Ebenso bereitet man die Blüthendolden des Hollers, die ganze Blüthe bleibt beisammen, der Stiel dient zum Anfassen, wenn man die Blüthe in den Teig taucht. Am Sonnenwendtag am Lande in Niederösterreich wird häufig Holler gebacken.

Junge Brennessel werden ebenso bereitet und kommen diese Speisen mit Zucker bestreut zu Tische.

Hollerröster.

Die reife Beere des Hollers wird von den Stielen gezupft, mit Butter und Zucker zugedeckt zum Feuer gebracht, auf 1 Liter Beeren etwa $^3/_{10}$ Liter Milch mit einen schwach gemessenen Löffel Mehl verrührt, zu dem Holler gegossen, aufgekocht und zu Tische gegeben. Die ländliche Bevölkerung mischt Zwetschken zu den Hollerbeeren, eben so bereitet man:

Heidelbeerröster und Kirschenröster. Bei den Kirschen läßt man die Kerne. Nach Geschmack fügt man Zimmt den Kirschen bei.

Gute Omelette

(für eine Person).

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

Französische Omelette. (Omelette française.)

28 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 28 Deka Zucker, 12 Dotter, 28 Deka Mehl, 12 Löffel Milch werden langsam hineinverrührt, indem man abwechselnd 1 Dotter, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Zucker hineingibt und zuletzt den Schnee der 12 Eier leicht damit vermengt. Die Omeletten werden auf der Pfanne gebacken, wie oben mit Eingesottenem bestrichen, eine zweite Omelette daraufgelegt und solange fortgefahren, bis alle Omeletten schön aufeinandergelegt sind, die oberste wird mit Zucker bestreut und die Speise sofort servirt.

Aufgelaufene Erdbeerspeise.

Lasse ¼ 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, gibt etwas feine Citronenschale dazu, fülle die Masse in eine sammt dem Reif 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.

Burgunderschnitten. (Tranches à la Bourgogne.)

Acht abgeriebene Kaisersemmeln werden in messerrückendicke Scheiben geschnitten, in heiße Butter getaucht und in der Röhre gebäht, mit Eingesottenem 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 acht Dottern abgesprudelt und über die Schnitten gegossen. Die Speise muß ½ Stunde backen. Kommt mit der Casserole zu Tische.

Schlosserbuben.

½ 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 sechs Eierklar wird ein fester Schnee geschlagen, drei Tafeln fein geriebene Chocolade 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 ½ Kilo Kastanien recht weich, schält sie so heiß als möglich und preßt sie mit dem Schnee von zwei Klar und etwas gesiebtem Zucker durch ein Nudelsieb auf die Schüssel. Die dadurch entstandenen Nudeln läßt man auskühlen, dann richtet man gezuckerten Obersschaum 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, drei Dottern und einem ganzen Ei. Dann gibt man in eine Casserole 14 Deka Zucker und läßt ihn mit 4 Deciliter Wasser solange kochen, bis er goldgelb ist, dann gibt man etliche geschälte Aepfel, in Viertel geschnitten und vom Kerngehäuse befreit, etwas Limonienschale und einige Gewürznelken dazu und läßt es so dick werden wie eine Marmelade. Dann macht man eine Crême von 4 Deciliter Milch, zwei Eßlöffel Mehl und vier Dottern, läßt sie erkalten und gibt dann den Schnee der vier Eier dazu. Aus dem Teig formt man zwei Platten, bestreicht sie mit den Aepfeln, auf eine Platte streicht man dann die Crême und legt die zweite Platte darauf, so daß die Crême in der Mitte, die Aepfel 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.

Aepfelstrudel aus mürben Teig.

Ein viertel Kilo frische Butter und 28 Deka Mehl wird auf den Nudelbrett mit den Händen verrührt, dann gibt man 2 Löffel Obers, 2 Eier und etwas Salz dazu, arbeitet dies mit dem Messer gut durch. Man rollt den Teig ziemlich dünn aus, legt ihn auf ein bestrichenes Backblech, bestreut den Teig mit feinblättlich geschnittenen Aepfeln, Zucker, mit der Schale geriebenen Mandeln, Zibeben und Zimmt. Den dritten Theil des Teiges hat man zurückbehalten, von diesen macht man Stangen und davon ein Kreuzgitter über die Fülle. Goldgelb gebacken, mit Zucker bestreut, warm zu Tische gegeben.

Apfelsinensoufflé. (Soufflé aux oranges.)

Ingredienzen: 15 Deka Zucker, eine Apfelsine, zehn Eier, etwas Salz. Die Schale der Apfelsine reibt man an dem Zucker ab, schabt das Gelbe über einer Schale ab, zerstößt 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 Ge-

lingen der Soufflés im hohen Grade ab, er muß sehr steif sein. Die Masse füllt man in eine gut gebutterte Souffléschüssel, 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.

Aprikosensoufflé. (Soufflé aux abricots.)

1 Kilogramm 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 Dottern 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. Unterdes 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.

Omelettesoufflé.

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 Eingesottenem, 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.

Himbeersoufflé. (Soufflé aux framboises.)

Nimm 10½ Deka Zucker, 21 Deka Himbeer-Marmelade, rühre es eine halbe Stunde, vermenge den Schnee von 12 Eiern behutsam damit, fülle es in eine Souffléschüssel und backe es 15 Minuten.

Kaffeesoufflé. (Soufflé au café.)

4½ Deka Kaffee werden mit soviel Wasser abgebrennt, daß 3 Kaffeebecherln voll werden, dazu gibt man ½ 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.

Theesoufflé. (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 Tüllfleckchen 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. Unterdes treibe 4 Deka Butter mit 2 Dottern flaumig ab, verrühre das Koch gut und allmälig damit, mische zuletzt den steifen Schnee von drei Eiern leicht dazu und backe das Soufflé wie die vorigen.

Weinsoufflé. (Soufflé au vin.)

Man bereitet aus 5 Dottern, 8 Deka Zucker und 2 Deciliter Wein eine dickliche Crême und läßt sie unter Rühren erkalten. Unterdes treibt man 4 Deka Butter mit 3 Dottern flaumig ab, rührt die Crême 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 solange 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 ebenso bereitet, nur kocht man in den halben Liter Milch 3 gehäufte Eßlöffel Gries ein.

Kirschenkoch. (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 Deka fein gestoßene Mandeln, 5 Eßlöffel voll gestoßenen Zucker, etwas fein geschnittene Limonienschale, 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 Semmelbröseln bestreuten Model, und läßt es eine Stunde langsam in der Röhre backen.

Gerstelauflauf. (Soufflé à l'orge.)

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

Mohr im Hemd.

Man treibt 14 Deka Butter fein ab, gibt dazu 14 Deka gestoßene ungeschälte Mandeln, 14 Deka fein gestoßenen Zucker, ebensoviel geriebener Chocolade, 8 Eierdotter und zuletzt den Schnee von 7 Eierklar, und läßt dann die Masse $^6/_4$ Stunden lang im Dunst kochen.

Uebergnß dazu.

Man läßt 21 Deka 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.

Kaiserauflauf. (Soufflé à l'impériale.)

Zu 35 Deka zu Schaum gerührter Butter fügt man nach und nach $^3/_8$ Liter guten süßen Rahm, 15 Eierdotter, 7 Deka feines Mehl, 10 Deka süße, 1 Deka 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.

Rumkoch.

40—42 Deka Zucker werden mit 12 Eierdotter eine halbe Stunde lang gut abgerührt, dann $2^1/_2$ Deka 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 Tische gegeben.

Beschamelkoch. (Soufflé à la bechamel.)

10 Deka Butter werden mit 8 Deka Mehl abgebröselt 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 ¾ Stunden im Dunst, stürzt es und richtet es mit Himbeer- oder Erdbeersaft oder mit Chocoladeüberguß an.

Aufgelaufenes Kindskoch. (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 gestoßene Mandeln recht gut abgetrieben und 7 Dotter abwechselnd mit einem Theil des Koches in die Masse verrührt, 7 Deka Geruchzucker dazugegeben, der Schnee von 7 Eiern leicht hineingerührt und diese Masse wird in einem mit Butter bestrichenen Model gebacken.

Chocoladekoch. (Soufflé au chocolat.)

In 4 Deciliter Obers werden 2 Tafeln Chocolade eingekocht und 2 in feine Würfeln geschnittene, abgeriebene Semmeln werden in der Chocolade 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.

Kaffeekoch. (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 ¾ Liter Obers gut ausgekocht, abgeseiht und auskühlen gelassen. Dann werden 12 Dotter mit einem Löffel Mehl abgerührt. 12 Deka Vanillezucker und das Obers hineingerührt, der Schnee von 6 Eiern darunter gemischt und das Koch in einer Porzellanschüssel gebacken.

Crêmekoch. (Soufflé à la crême.)

Man nimmt 7 Deka feines Mehl und ebensoviel Butter auf das Nudelbrett, bereitet daraus einen Teig, formt daraus ein Leibchen,

siedet 3 Deciliter Obers und zupft den Teig in kleine Stückchen 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.

Rahmauflauf.

6 Eierdotter werden mit 13 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.

Linsenkoch. (Soufflé aux lentilles.)

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

Markkoch. (Soufflé à la moelle.)

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

Nudelauflauf. (Soufflé aux vermicelles.)

Von 1 ganzen Ei und 2 Dottern werden grob geschnittene feste Nudeln bereitet und in einer entsprechenden Quantität guter Milch mit 12 Deka Zucker langsam dick eingekocht und dann auskühlen gelassen. Indes werden 8 Deka frische Butter abgetrieben und nach und nach die Nudeln, 12 Deka gestoßener Zucker, etwas Orangenschale, 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 Nudelmasse. 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 Mehlspeisschüssel gestürzt, nach einigen Minuten die Form abgenommen und der Auflauf gut mit Zucker bestaubt. Man kann nach Belieben eine heiße Himbeersauce dazu serviren, doch ist die Speise auch trocken sehr gut.

Feines Baumwollkoch.

Ein Löffel voll Mehl und 5 Deka gestoßener Zucker werden mit 5 Eierdottern und $^2/_{10}$ Liter Obers gut verrührt, dann 5 Deka 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 Chocolade dazu.

Mehlspeise von Gries mit Maraschino.

Ingredienzien, $1^1/_8$ Liter Milch, 25 Deka Gries oder Reisgries, 25 Deka Butter, 15 Deka Zucker, eine kleine Citrone, 12 Eier, $^1/_6$ Liter Maraschino oder $^1/_8$ Liter feinster Rum, etwas Salz, Zimmt. Ein Liter Milch bringt man mit 5 Deka Butter und einem Stück Zimmt zum Kochen, rührt dann den mit $^1/_8$ Liter Milch verrührten Reisgries hinein, fügt das Salz hinzu und läßt ihn unter Rühren auf gelindem Feuer, bis sich von dem Brei nichts mehr an der Casserolle 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.

Erdbeerkoch. (Soufflé aux fraises.)

Man nehme 4 Deciliter Obers, 3 Löffel Mehl, 4 Eierdotter und rühre Alles zusammen auf der Glut ab, bis es dick ist, dann nehme es von der Glut weg und treibe es noch solange 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 gebränntem Zucker.

Man bräunt 14 Deka Zucker, rührt 8 Deka 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 Ge-

mengsel kalt ist, rührt man 12 Eierdotter und von ebensoviel Eierklar den Schnee nebst 7 Deka Butter und etwas gestoßenem Zucker hinein und läßt nun das Ganze eine Stunde in Dunst kochen.

Limonieauflauf. (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 Eierklar dazu, bringt das Ganze auf eine Schüssel und läßt es in der Röhre langsam backen.

Gebackener Aepfelauflauf.

Auf 14 Deka Mandeln nimmt man 5 Eier, 10 Aepfeln, 14 Deka Butter, 2 Semmeln und etwas fein geschnittene Limonienschale. Von den Aepfeln werden 5 in 4 Theile geschnitten, dann in Wasser, Mehl und Semmelbrösel getaucht und gebacken, die anderen 5 Aepfel werden gebraten und die Potzen 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 Aepfel, den Zucker und die Limonienschalen dazu, rührt Alles gut durcheinander und gibt schließlich noch den Schnee von 5 Eierklar dazu. Nun legt man in das mit Semmelbröseln gut bestreute Becken eine Lage von dem Gerührten, darauf eine Lage von den gebackenen Aepfeln u. s. f. und läßt das Ganze dann langsam in der Röhre backen.

Gesäumter Auflauf.

12 Deka Eingesottenes (Marmelade) werden mit 7 Deka Zucker in einem Gefäße abgerührt, dazu nach und nach der Schnee von 7 Eierklar dazugerührt solange, bis das Ganze recht dick ist, dann gibt man das Ganze in einem ausgeschmierten Model und läßt es in der Röhre schön semmelfarb backen.

Marillenauflauf. (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 dazugegeben und gut durcheinander gerührt. Das Ganze wird dann in einem mit Butterteig ausgefütterten Model gefüllt, mit Papier zugedeckt und in der Röhre gebacken.

Dunstkoch mit Chocolade-Ueberguß.

14 Deka gestoßene Mandeln und 14 Deka Zucker werden mit 12 Eierdottern gut abgetrieben und dann der Schnee von 3 Eierklar dazugegeben. Der Model, in dem man das Koch $^3/_4$ Stunden sieden läßt, wird vorher mit Biskoten ausgelegt.

Zum Ueberguß nimmt man 4 Zelteln geriebene Chocolade und 28 Deka fein gestoßenen Zucker, welche man mit etwas Wasser gemischt, aufkochen läßt.

Birnenkoch. (Soufflé aux poires.)

6 Deka Butter werden mit 3 Dottern flaumig abgetrieben, 6 Deka gestoßenen Zucker, 2 Eßlöffel voll Semmelbröseln, etwas Limonienschale 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 Aepfel nehmen.

Feines Erdäpfelkoch. (Soufflé aux pommes de terre.)

Man siedet recht große mehlige 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 dazugerührt, sowie 8 Deka fein gestoßener Zucker und 8 Deka geschälte und klein gestoßene Mandeln, unter welche 3—4 Stück bittere gemischt. Ist Alles gut abgetrieben, so rührt man zum Schlusse 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 Eierdottern.

Man treibt 15 Deka frische Butter gut ab und rührt nach und nach 8 vorher ganz fein geriebene, hartgekochte Eierdotter darein, sodann 10 Deka fein gestoßenen 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.

Kastanienkoch.

5 Eierdotter werden mit 7 Deka Butter und 10 Deka Zucker durch eine halbe Stunde abgetrieben, 14 Stück gebratene, auf dem

Reibeisen geriebene Kastanien und 7 Deka fein gestoßene Mandeln dazu. Schließlich der Schnee von 5 Eiklar und fülle die Masse in gut vorgerichtetem Model und lasse den Koch im Dunste kochen.

Brotpudding.

170 Gramm Butter, 170 Gramm Zucker, 8 Eier, etwas Nelken, Zimmt, Citronenschalen, 125 Gramm Korinthen, 130 Gramm altes, geriebenes, nicht gedörrtes und durchgesiebtes Schwarzbrot.

Die Butter wird abgetrieben, der Zucker und die Dotter dann eine Zeitlang mitgerührt, dann kommen die Gewürze und Korinthen, das Schwarzbrot und zuletzt der Schnee der 8 Eierklar und ein halbes Glas Rum. Im gut mit Butter bestrichenem Model wird der Pudding im Dunst gekocht und mit Wein-Chaudeau oder gekochten rothen Wein zu Tische gegeben.

Ofner Pudding. (Pouding au pain-bis.)

10½ Deka gestoßener Zucker werden mit 6 Eierdottern abgetrieben, etwas gestoßene Nelken, Zimmt, feingeschnittene Limonieschalen dazugegeben, 10½ 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 Anrichten wird ein großes Glas Ofner-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 sieden kann) den Wein langsam einziehen, stürzt ihn und gibt ihn zur Tafel.

Nußpudding. (Pouding aux noix.)

14 Deka Butter werden mit 14 Deka gestoßenen und mit einem ganzen Ei angefeuchteten Nüssen gut abgetrieben, 8 Eierdotter, 14 Deka 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.

Orangenpudding. (Pouding aux oranges.)

Koche 5 Deka gestoßenen Reis in 3½ Deciliter Milch zu einem Koch, lasse es erkalten. Treibe 6 Eierdotter mit 5 Deka Butter gut ab, verrühre das Koch damit, füge 5 Deka gestoßene Mandeln, 3½ Deka geschnittenen Citronat und 5 Deka 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.

Mandelpudding. (Pouding aux amandes.)

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

Kaffeepudding. (Pouding au café.)

Man schneidet 3 abgeriebene Kipfel 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 Kipfel gegossen und diese dann zugedeckt eine Weile stehen gelassen. — Mittlerweile rührt man 8 Deka Butter flaumig ab und rührt nach und nach 6 Eierdotter, 7 Deka Mandeln, 14 Deka Zucker, etwas Vanille, dann die geweichten Kipfel und schließlich von 5 Eierklar den Schnee dazu. Wenn Alles gut verrührt ist, wird der Pudding $^3/_4$ Stunden lang im Dunst gesotten.

Rumspeise à la Vesuv.

14 Deka Butter rühre mit 6 Dottern und 4 ganzen Eiern flaumig ab, mische dann 21 Deka feinen Zucker, 29 Deka feingestoßene Mandeln und 2 Zelteln Chocolade dazu. Verrühre Alles zu einem Teig, auch kommen 7 Deka candirte Pomeranzenschalen und 7 Deka Citronat würfelig geschnitten dazu, gebe die Masse in eine mit Butter bestrichene Serviette und koche sie. Nach $3^1/_2$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.

Schwarzbeerpudding.

20 Deka Butter werden mit 40 Deka Mehl gut abgebröselt, dazu kommt etwas Salz und Zucker; der Teig wird nun mittelfest angemacht, mit 2 Dottern und Milch und ein wenig abgeknetet, bis er fein ist. Nun wird der Teig in zwei Hälften getheilt, mit der einen Hälfte wird eine tiefe Porzellanschüssel ausgefüttert, dann gibt man einen Liter gereinigte Schwarzbeeren hinein, schlägt 20 Deka 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 zweiten 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.

Kastanienreis.

¼ Kilo feinster Reis wird mit gutem Obers und einem Stückchen Vanille weich und dick gekocht und mit 15 Deka frischer Butter und 20 Deka gestoßenem Zucker gut verrührt, auf dem Feuer dick eingehen gelassen, ausgekühlt, mit vier Eierdottern zu einer compacten Masse abgerührt. Unterdes wird eine Sturzform gut mit Butter ausgestrichen, mit dem kalten Reis fingerdick belegt, derselbe an die Form unter und an den Seitenwänden angedrückt, und ist dies ausgeführt, der freie Innenraum mit in Zucker eingemachten Kastanien, die mit Marillenmarmelade 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 ¾ 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 Apfelgelée übergossen zu Tische gegeben.

Dattelpudding. (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, 3½ Deka feingeschnittene Mandeln, 1½ 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, stoßt diesen Zucker und gibt ihn mit 3 Eierdottern in einer Casserole auf den Herd, wo man ihn ½ 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 umgibt damit den Pudding.

Rosenpudding. (Pouding aux roses.)

Ingredienzien: 22½ Deka Rosenblätter, 22½ Deka Zwieback, 2½ Deka süße Mandeln, ⅜ 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 Eierdotter 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 1½ Stunde im Wasserbade.

Englischer Plumpudding. (Pouding à l'anglaise.)

Gib in einen Weidling 14 Deka feingeschnittenes Rindermark, 14 Deka Brotbrösel, 7 Deka gestiftelte Mandeln, 14 Deka Rosinen, 14 Deka Weinbeeren, 14 Deka gestoßenen Zucker, etwas Gewürz, 1 Eßlöffel Rum, 3 gehäufte Eßlöffel Mehl und rühre diese Ingredienzien mit 4 Dottern gut ab, zuletzt rühre den Schnee der 4 Eiweiß leicht dazu. Der Pudding wird in einen 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 Serviete sorgfältig ab.

Kaiserpudding. (Pouding à l'empereur.)

14 Deka Butter werden zu Schaum gerührt, 7 Deka gestoßene, und 7 Deka gestiftelte Mandeln, 14 Deka Zucker, etwas Limonienschale oder Vanillegeruch werden nach und nach dazugegeben, und 6 Dotter einzeln damit verrührt, endlich der Schnee der 6 Eier und eine Handvoll Semmelbrösel durchgezogen. Die Masse wird in einen 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 Deka 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 Chocolade- 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.

Spinatpudding. (Pouding aux épinards.)

Sauber geputzter 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 Muskatblüthe und gibt soviel Semmelbröseln 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.

Vanillepudding. (Pouding à la crême.)

Man läßt 15 Deka Butter heiß werden, gibt 8 Deka fein gestoßenen 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 ½ 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 Eierdotter und 20 Deka gestoßenen Zucker darein und treibt diese Masse ½ 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 ½ Stunde vor dem Anrichten langsam in Dunst kochen. Gestürzt wird der Pudding mit dicker Vanillecrême übergossen zur Tafel gegeben, und der Rest der Crême in einer Saucière besonders servirt.

Aepfelpudding. (Pouding aux pommes.)

4 bis 5 schöne große Borsdorfer Aepfel 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 Aepfel hinein, und nach und nach 4 Eierdotter, die man gut verrührt, 4 Deka gestoßenen Zucker, die klein gestoßene Schale einer halben Limonie, 7 Deka feingestoßene Bisquits und zuletzt den steifen Schnee von 4 Eierklar. Eine Form wird mit Butter bestrichen, 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 Erbsenpudding.

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 bestaubten Tuche bedeckt und durch zwei Stunden im Dunst gekocht, dann herausgestürzt und mit heißer brauner Butter übergossen zu Tische gebracht.

Für Erbsenpudding empfiehlt sich ganz besonders, Erbsenmehle zu verwenden.

Kuchen.

Bisquitkuchen.

Von 16 Eiern die Dotter werden mit 500 Gramm Zucker durch eine halbe Stunde gerührt, die feingehackten Schalen einer Citrone dazugegeben, löffelweise der feste Schnee dazugerührt, zum Schlusse 375 Gramm feines Mehl und ein Gläschen Rum daruntergemischt, nicht voll die Springform gefüllt und bei mäßiger Hitze ½ Stunde gelbbraun gebacken.

Bröselteigkuchen mit Crême.

In 18 Deka Mehl werden 12 Deka Butter mit dem Nudelwalker gewalkt, 1 Priese Salz, 6 Deka Zucker und 2 Eier. Wenn der Teig gut verarbeitet ist, theilt man ihn in drei gleiche Theile, macht runde dünne Kuchen daraus und bäckt diese blaßgelb. Die Kuchen werden mit Marmelade bestrichen und aufeinander gelegt. Von vier Eierklar wird ein fester Schnee geschlagen, 125 Gramm Vanillezucker langsam in den Schnee verrührt, oben auf dem Kuchen gestrichen und in nicht heißer Röhre nochmals blaßgelb gebacken.

Linzer Kirschenkuchen.

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 dazugegeben und 10 Deka Semmelbröseln gut hineingerührt, schließlich wird der Schnee von 8 Eierklar leicht hineingemischt und die Kirschen dazugegeben. Diese Masse wird in einem gut geschmierten Tortenreif langsam gebacken.

Wirthschafts-Kirschenkuchen.

28 Deka Butter werden mit 14 Deka gesiebtem Zucker eine halbe Stunde gerührt, dann fügt man abwechselnd 1 Dotter und