

Wasser ab, rührt ihn zu lockeren Brocken, gibt ihn dann in heißes Fett und mischt beim Anrichten Grammeln oder angelaufenen Schinkenspeck dazu.

Breinsturz. $\frac{1}{2}$ l Hirsebrei wäscht man mit lauem Wasser mehrmals durch, worauf man ihn mit gesalzenem Wasser zugedeckt bei mäßiger Hitze weich und dick kocht. Wenn das Wasser ganz eingegangen ist, schmalzt man heißes Schweinschmalz, in welchem man geringelte Zwiebel gelb anlaufen ließ, darüber und richtet ihn in größeren Brocken auf eine Schüssel an. Auch kann man ihn mit Speckgrammeln oder Butter abschmalzen. Man gibt ihn zu Fleischspeisen.

Brennsturz. Man gibt in einen Weidling 8 dl schwarzes Einbrennmehl und rührt nach und nach 4 dl gesalzenes kochendes Wasser dazu; der Teig muß ziemlich weich werden, worauf man ihn gut abschlägt. In eine flache Kasserolle gibt man ziemlich viel Schmeinschmalz und wenn dieses heiß geworden, gibt man den Teig hinein, läßt ihn rösten, wobei man ihn öfters mit der Gabel zerticht. Er soll etwas Kammeln bekommen und kleinbröckelig werden.

Milchspeisen und Schmarren.

Milch-Reis. Man gibt 14 dkg Reis in 1 l siedender Milch und läßt ihn langsam, unter öfterem Aufrühren mit einem Schmarrenschäufelchen kochen, salzt ein wenig und rührt 3—4 dkg frischer Butter darunter und zuckert nach Geschmack. Beim Anrichten bestreut man ihn mit geriebener Chocolate oder mit Zucker und Zimmt — Oder: Man schmalzt auf der Schüssel mit heißer, brauner Butter den Reis ab und zuckert ihn gut. — Oder: Man streut auf den angerichteten Reis sehr dick feinen Zucker und brennt ihn mit einem glühenden Schmarrenschäufelchen.

Milchreis in Kruste. 20 dkg Reis werden in $\frac{8}{10}$ l Obers (oder Milch mit 2 dkg Butter vermischt) und 7 dkg Zucker weich gedünstet. Wenn der Reis weich und dick geworden, schüttet man von 15 dkg Mandeln gemachte Mandelmilch beiläufig $\frac{8}{10}$ l darüber. Die Mandelmilch muß noch vorher mit 7 dkg Zucker gesüßt werden. Man verrührt sie gut mit dem Reis und richtet denselben in einer mürben Teig-Kruste an, oder auch nur aufgehäuft in einer Porzellanschüssel.

Milch-Gries. In $\frac{1}{4}$ l kalter Milch sprudelt man 6—7 Löffel Gries ein und gießt dies zu $\frac{3}{4}$ l kochender Milch, läßt es unter fleißigem Rühren langsam kochen, salzt und zuckert entsprechend und wenn der Gries weich ist, wird die Speise angerichtet. Je nach Geschmack kann man sie noch länger ohne Aufrühren kochen lassen, wodurch sich das am Boden liegende Koch etwas bräunt (Kammeln, Krusten bekommt). Diese Kammeln schiebt man mit einem Schäufelchen auf und richtet sie mit an oder man macht eine Decke von gebranntem Zucker wie beim Rindsstoch.

Hirsebrei in Milch. 4 dl gut ausgewaschenen Hirsebreines kocht man in 8 dl Milch ein und läßt ihn ohne umzurühren langsam kochen. Sobald der Brei dicklich wird, gibt man etwas Butter oder Rindschmalz darauf und läßt ihn im Rohre leichte Krusten bekommen. Beim Anrichten gibt man die gebräunte Seite in die Höhe und überzuckert sie, oder bestreut sie mit geriebenem Lebkuchen.

Hafsergrüße in Milch. Man bereitet die Grüße ebenso wie die Hafsergrüß-Suppe, nur nimmt man zum Kochen statt Wasser gute Milch.

Kindstoch. Man sprudelt 9 dkg feines Weizenmehl mit $\frac{2}{10}$ l kalter Milch gut ab, kocht dies in $\frac{8}{10}$ l siedender Milch ein, zuckert nach Geschmack, gibt ein Stäubchen Salz hinzu und läßt das Koch unter beständigem Rühren dicklich einkochen. Sollte es zu dick werden, so gieße man etwas Milch nach. Es muß recht gut verkochen, so daß der Mehlgeruch nicht vorschlägt. Man kann es mit Krusten (siehe Milch-Gries) bereiten oder mit gebranntem Zucker auftragen. Hierzu muß man das Koch, auf einer flachen Schüssel angerichtet, eine Weile stehen lassen, bis sich eine Haut bildet, welche man nun dick mit Staubzucker bestreut und mit einem glühenden Schmarrenschäufelchen niederdrückt, wodurch der Zucker braun und glasartig wird.

Kindstoch mit Rammeln. 14 dkg Mehl werden mit $\frac{2}{10}$ l kaltem Obers fein zerprüdelt und zu $\frac{8}{10}$ l siedendem Obers eingekocht, mit $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker und einem Stäubchen Salz verrührt und unter fleißigem Umrühren zum Aufkochen gebracht. Angerichtet wird das Koch mit Rammeln besteckt. (Siehe deren Bereitung bei „Schlumpete Nudeln mit Vanille-Rammeln.“)

Alpen-Rahmkoch. $\frac{7}{10}$ l sauren Rahmes läßt man mit $\frac{1}{10}$ l Wasser zusammen aufkochen. $\frac{2}{10}$ l Gries mischt man mit $\frac{2}{10}$ l Mehl und etwas Salz und kocht diese Mischung in den siedenden Rahm ein, läßt alles verkochen und rührt mit einem Sprudler das Koch fleißig durcheinander. Das obenauf schwimmende Fett schöpft man ab und läßt das Koch Krusten (Rammeln) bekommen. Vor dem Anrichten schlägt man noch 2 ganze Eier in das siedende Koch und verrührt diese gut.

Gries-Nockerln in der Milch. 14 dkg Butter treibt man mit 3 ganzen Eiern ab, rührt $\frac{3}{10}$ l Gries, ein Stäubchen Salz darunter und läßt die Masse wenigstens 1 Stunde stehen, damit der Gries aufquillt. Man legt dann mit einem Eßlöffel beliebig große Nockerln in $1\frac{1}{2}$ l kochender Milch ein, läßt sie aufkochen, gibt etwas Butter und Zucker dazu, stellt sie ins Rohr und läßt sie unten Farbe bekommen. Man sticht die Nockerln dann mit einem Schäufelchen heraus, richtet sie, die braunen Teile nach oben gekehrt, an und bestreut sie mit Zucker. Sie müssen noch saftig sein. Man serviert warme Canariennmilch oder nur gezuckerte Milch dazu.

Schwäbische gebrühte Milchknöpfe. 6 Eßlöffel voll Mehl brüht man allmählich mit $\frac{1}{2}$ l siedender Milch ab, verrührt die Masse gut, mischt dann 4 Eier darunter, sticht Nockerln davon ab und kocht diese in siedender Milch ein.

Geriebene Teig-Nockerln in Milch. Hierzu verwendet man den abgesechnittenen, dicken Rand eines Strudelsteiges. Man kocht, trocknet und reibt ihn, wie es bei „Geriebene Teig-Nockerln in Suppe“ Seite 70 beschrieben ist. Man treibt 8 dkg Butter mit 2 ganzen Eiern ab, gibt den geriebenen Teig, aus Abfällen von 2 Strudeln bereitet, etwas Salz und einige Löffeln feinen Zuckers dazu, legt mit einem Eßlöffel gleichmäßige Nockerln in siedende, gezuckerte Milch ein, läßt sie gut kochen und serviert sie mit derselben.

Ausgedünstete Nudeln (Nouilles gratinées). Man macht von 4 Dottern und dem nötigen Mehle feine Nudeln (siehe Seite 38) und kocht sie in $\frac{7}{10}$ l siedendes Obers ein und läßt sie 5 Minuten kochen. Man würzt sie mit 2 Löffeln Zucker, etwas Salz, Vanille- oder Citronengeruch oder 1 Eßlöffel voll fein geriebener, gerösteter Drangenblüte. Nach dem Kochen rührt man ein nußgroßes Stückchen Butter hinein, um das Zusammenkleben beim Auskühlen zu verhindern. Sie werden indessen kalt gestellt. Eine kleine halbe Stunde vor dem Anrichten wird in einer Schwung-Kasserolle ein eigroßes Stück Butter heiß gemacht, die nun kalten, verdickten Nudeln werden hineingetan, auseinander gebreitet und über stillem Feuer langsam geröstet. Sobald die unteren Lagen eine schöne, lichterote Kruste haben, werden sie mit einem scharfen, eisernen Schäufelchen abgelöst und umgewendet, bis ein Drittel des Ganzen in Kruste verwandelt ist, dann werden sie gehäuft angerichtet und

mit Vanille-, Citronen- oder Orangenblütenzucker bestäubt. Selbstverständlich muß zum Bestreuen derselbe Geruch genommen werden, wie er zur Milch gegeben wurde.

In Karamel-Obers ausgedünstete Nudeln. Diese werden wie die Vorigen bereitet, nur kocht man sie in ein Obers ein, welchem man vorher 10 dkg zu Karamel gebranntem Zucker (mit etwas Wasser aufgelöst) beimengte. Jede Beimischung eines anderen Geruchs unterbleibt. Diese Nudeln werden ganz bräunlich.

Ausgedünstetes Gersttel. Man macht einen geschnittenen Gersttelteig, wie er Seite 38 beschrieben ist, aus $\frac{1}{2}$ l Mehl, 2 Eiern und 1 Dotter, kocht diesen in Milch oder Obers ein und behandelt ihn weiter wie „Ausgedünstete Nudeln“. Dieses wird ebenfalls zur Abwechslung in Karamelmilch ausgedünstet.

Salzburger Nockerln 1. 4 dkg Butter werden flaumig mit 3 Dottern abgetrieben, sodann $1\frac{1}{2}$ dkg Vanillestaubzucker und fester Schnee von 3 Klar beigemengt. Zuletzt staubt man $\frac{1}{2}$ dkg Mehl leicht hinein. In eine Omelettenpfanne oder Kasserolle gibt man 3 dkg Butter und 2 Eßlöffel voll Milch, gießt den Teig ein und läßt ihn bei guter Hitze auf dem Herde zugedeckt schnell backen. Wenn es die dritte Speise ist, so gießt man den Teig ein, während die Suppe schon auf dem Tische steht. Man sticht beim Anrichten mit einem Löffel Nockerln heraus. Obiges Maß ist für 1 Person berechnet. Will man mehr bereiten, so muß man eine weite, flache Kasserolle nehmen und alles verdoppeln oder verdreifachen. Diese Nockerln zeichnen sich durch besondere Zartheit aus.

2. $10\frac{1}{2}$ dkg Butter werden mit 4 Dottern abgetrieben. Mit jedem Dotter wird noch 1 Eßlöffel voll Mehl verrührt, schließlich mischt man noch den festen Schnee von 4 Klar darunter. In eine Rein gibt man $\frac{7}{10}$ l Milch, ein Stück Butter und Zucker, sowie Vanillegeruch. Sobald die Milch gut siedet, schlägt man die Nockerln, von einem nassen Brett mit dem Messer, ein und dünstet sie $\frac{1}{2}$ Stunde.

3. Man nimmt 6 Dotter, 6 eigroße Stücke Butter, den Schnee von 6 Klar, 6 kleine Kaffeelöffel voll Mehl, Zucker und Vanillegeruch nach Geschmack. Die Butter wird gut abgetrieben und immer abwechselnd 1 Dotter und 1 Kaffeelöffel voll Mehl und Zucker dazugegeben. Zuletzt gibt man den festen Schnee hinein. In eine Kasserolle gibt man fingerhoch Milch und sobald diese lauwarm ist, den Teig hinein, deckt die Kasserolle zu und läßt die Masse kurze Zeit dünsten. Dann sticht man kleine Nockerln aus, bestreut sie mit Zucker und richtet sie an.

4. Aus Brandteig. Ein eigroßes Stück Butter läßt man zerschmelzen und darin $\frac{1}{4}$ l Mehl etwas anlaufen, salzt und vergießt mit $\frac{1}{4}$ l Milch. Unter fleißigem Rühren läßt man die Masse dick einkochen zu einem Brandteige, bis er sich von der Kasserolle löst. Ausgekühlt stößt man 4 ganze Eier darunter. In einer weiten Kasserolle gibt man $\frac{1}{2}$ l Milch, ein nußgroßes Stückchen Butter, Vanillegeruch und Zucker nach Geschmack, legt in die siedende Milch ganz kleine Nockerln ein und läßt sie zugedeckt am Herde dünsten. Oder auch im Rohre.

5. Ohne Milch. (Sehr fein.) 10 dkg Butter werden sehr flaumig mit 5 dkg gestoßenem Zuckers abgetrieben, nach und nach 3 Dotter dazugerührt, dann der feste Schnee von 3 Klar und zuletzt wird 1 schwacher Eßlöffel voll Mehles hineingestaubt. Ein kleines Stückchen Butter wird in einer Frittatenpfanne nur zerschleichen gelassen, der Teig hineingeschüttet und mit einem Messer gleichgestrichen. Die Pfanne läßt man nun einige Minuten (3—4) auf der heißen Herdplatte stehen (nicht auf offenem Feuer), bis der Teig gelblich bäckt, dann werden mit dem Eßlöffel Nockerln gestochen, umgedreht, daß sie auch auf der anderen Seite gelblich werden, jedoch noch saftig bleiben. Wenn sie als 3. Speise kommen, darf man sie erst backen, währenddem das Fleisch verspeist wird.

Schlampete Nudeln mit Vanille-Kammeln (Nouilles à la Crème). Man macht von 4 Dottern feine Nudeln, kocht sie in 1 l kochendes Obers mit einer Stange Vanille ein, indem man sie leicht in das Obers einstreut. Sie sind in 5 Minuten gekocht. Hierauf schwingt man sie mit 7 dkg frischer Butter, $10\frac{1}{2}$ dkg Staubzucker und etwas Salz. Man richtet sie in einer mürben Teigkruste wie eine Pastete an. Obenauf ziert man mit Starnitzchen aus Kammeln. Diese Starnitzchen werden mit Nudeln etwas gefüllt. Die Kammeln macht man aus ordinärem Rindsfisch, das aber etwas fester sein muß. Man gießt es auf eine flache Pfanne, in welcher ein großes Stückchen Schmalz heiß gemacht wurde und röstet es auf starkem Feuer. Es bildet sich unten eine Kruste, von der oben das weiße Koch weggenommen wird, wo es zu dick war. Sobald eine Stelle braun ist, wird sie abgeschnitten, zu viereckigen Flecken geschnitten und sofort noch heiß über ein spitzes Holz zu Düten (Starnitzen) gedreht. Es ist dies eine mühsame Arbeit. Man kann auch halbfingerlange Bändchen daraus schneiden und diese wie Strumpfbänder zusammensetzen.

Milch-Nudeln mit Krebsbutter. Feine, lange, nur von Dottern bereitete Nudeln werden in Obers, mit Krebsbutter und Zucker vermischt, eingekocht. Sie müssen dick, aber doch saftig gekocht sein. Man richtet sie, mit Zucker bestreut, in einer mürben Teigkruste an.

Regenwürmer. 16 dkg Mehles werden mit 7 dkg Butter abgebröselst und mit 1 Dotter, 1 Ei, Salz und etwas Kaffee-Obers zu einem Teige gemacht, der dann $\frac{1}{2}$ Stunde rasten muß. Man schneidet hierauf nußgroße Stücke herab, rollt diese zu sehr dünnen, langen Würstchen und kocht sie in $\frac{4}{10}$ l Kaffee-Obers ein; sobald sie weich sind, stellt man sie ins Rohr, betropft sie mit etwas Butter, streut Zucker darauf und läßt sie etwas backen. Sie müssen noch saftig bleiben und mit der braunen Seite nach oben gefehrt angerichtet werden.

Ofenfater oder Tommerl. (Kukuruz-Tommerl mit Eiern.) $\frac{1}{2}$ l Milch (gut gemessen) wird mit 2 ganzen Eiern und schwach gemessenem $\frac{1}{4}$ l Polentagries oder Polentamehl versprudelt, etwas Salz und Zucker beigemischt und die Masse in eine mit Butter oder Rindschmalz dick bestrichene Bratpfanne gegossen. Man betropft sie noch oben mit Schmalz und bäckt sie im Rohre recht reich und braun. Aus der Pfanne gestürzt, bestreut man den Tommerl mit Zucker und schneidet ihn in große viereckige Stücke. — Ohne Eier wird er ebenso bereitet, nur sprudelt man etwas zerlassenes Rindschmalz zum Teige oder zerlassenes würfeligen Speck. Man bäckt ihn wie oben reich und braun, aber ohne Zucker.

Haide-Tommerl. In $\frac{1}{2}$ l Milch (gut gemessen) sprudelt man 2 ganze Eier und $\frac{1}{4}$ l (schwach gemessen) Haide- und etwas Salz, gießt die Masse in eine mit Schmalz ausgestrichene Bratpfanne und bäckt sie im Rohre. Die Eier können auch wegbreizen, wenn etwas mehr Milch genommen wird.

Weizen-Tommerl. $\frac{1}{2}$ l Milch, 2 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ l Weizenmehl und Salz sprudelt man sehr gut ab, gießt die Masse nur fingerdick in eine mit Rindschmalz gut bestrichene Bratpfanne und bäckt sie im Rohre reich und braun.

Rahm-Tommerl. Man sprudelt 5 Löffel voll sauren Rahmes, 5 Löffel voll Zucker mit 5 Dottern ab, rührt den festen Schnee von 5 Klar und 5 Löffel voll Weizenmehl dazu und bäckt den Tommerl wie die obigen. Er wird mit Zucker bestreut.

Apfel- oder Birnen-Tommerl. In 1 l siedender Milch kocht man $\frac{1}{2}$ l Maismehl oder Maigries ein, sprudelt tüchtig und rührt ein Stückchen Butter oder Rindschmalz und eine Prise Salz dazu. Eine große Bratpfanne bestreicht man reichlich mit Rindschmalz, streicht die Hälfte des Tommerls hinein, bestreut ihn mit fein blätterig oder nudelartig geschnittenen Äpfeln oder Birnen, streut Zucker darauf und streicht die zweite Hälfte des Tommerls darüber. Obenauf tropft man noch

etwas Rindschmalz und bäckt den Tommerl im heißen Rohre recht reich und braun. Gestürzt, wird er in große Stücke geschnitten und angezuckert.

Erdäpfel-Tommerl. 2 Eier werden gut abgesprudelt, mit $\frac{1}{8}$ l Milch und Salz und $\frac{1}{8}$ l Mehl glatt gemischt und noch $\frac{1}{4}$ l passierter Erdäpfel beigemengt. Man streicht eine flache Kasserolle, die groß genug ist, um die Erdäpfelmasse fingerdick ausbreiten zu können, mit Butter oder Schmalz gut aus, gibt die Masse hinein und stellt sie ins Rohr. Sowie der Tommerl halb gebacken ist, bestreicht man die Oberfläche stark mit Butter und bäckt sie reich und braun. Wenn man zum Ausstreichen Schweinschmalz verwendet, kann man auch Speckgrammeln in den Teig mischen.

Bublanjina. (Böhmische Kirchspeise.) 4 dl Milch werden mit schwach 3 dl Mehl, 2 ganzen Eiern, etwas Zucker und Salz versprudelt. Eine große Bratpfanne bestreicht man dick mit Butter oder Rindschmalz (doch darf das Fett nicht zerfließen sein, in diesem Falle schwimmt es sonst gleich oben), gießt den Teig ein und belegt die Pfanne dicht mit 1 kg abgezapften schwarzen Kirschen. Sie müssen alle nebeneinander und nicht übereinander liegen. Oben auf bestreut man nun die Masse mit sehr viel geriebenem Lebkuchen und Zucker und tropft ziemlich viel zerfließene Butter darauf. Man bäckt die Masse ziemlich lange im heißen Rohre und schneidet sie dann in große viereckige Stücke. Die Speise muß sehr saftig sein und mehr aus Kirschen, als aus Teig bestehen.

Gries-Schmarren. Man schüttet $\frac{1}{2}$ l Gries in 1 l kalter Milch, zuckert und salzt ein wenig, und läßt diese Mischung wenigstens 1 Stunde weichen. In einer flachen Kasserolle läßt man Rindschmalz heiß werden, schüttet obige Masse hinein und läßt sie dünsten. Man sticht öfters mit einem Schmarrenschäufelchen den Schmarren auf, so daß er kleinbröckelig wird; doch soll er braune Krusten bekommen. — D e r: Man kocht 4 dl Gries in 1 l kochende Milch ein, salzt und zuckert ein wenig und gibt dann ein Stück Butter oder Rindschmalz dazu und bäckt den Schmarren im Rohre, wobei man ihn öfters mit zwei Gabeln zerreißt. Auf diese Art ist der Schmarren weicher und saftiger. Man gibt gefochte, gedörrte Zwetschen oder Birnen oder Zwetschenröster dazu und bestreut den Schmarren mit Zucker.

Kaiser-Schmarren. 6 Dotter rührt man mit 2 Löffeln voll Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch und 20 dkg Mehl sehr fein ab, dann kommt noch der feste Schnee der 6 Klar hinzu und eine Prise Salz. In einer weiten flachen Kasserolle läßt man gute Butter zerfließen, gießt die Masse ein, streut noch Rosinen darunter und bäckt den Schmarren einige Minuten auf dem Feuer, wendet und zerstückt ihn und bäckt ihn auf der zweiten Seite. Beim Anrichten wird er mit Zucker bestreut.

Kirschen-Schmarren. 3 Dotter rührt man mit etwas Zucker ab, mischt dann $\frac{3}{10}$ l Obers und $\frac{3}{10}$ l Mehl, etwas Salz und den festen Schnee der 3 Klar und einen Teller voll abgezapfter Kirschen dazu, gibt die Masse in eine mit Butter beschriebene Kasserolle und bäckt sie im Rohre. Man zerreißt das Gebäck mit Gabeln und bestreut den Schmarren beim Anrichten mit Zucker.

Feiner Mehl-Schmarren. 14 dkg Mehles werden mit 6 Dottern, $\frac{2}{10}$ l Milch, 1 Löffel Zucker und etwas Salz gut versprudelt und schließlich der feste Schnee von 6 Klar beigemengt. In eine weite, flache Kasserolle gibt man viel Rindschmalz, und wenn es heiß ist, gießt man den Teig ein, läßt ihn auf dem Herde 3 Minuten backen, dann wendet man ihn mit einem Schmarrenschäufelchen und läßt ihn wieder 3 Minuten backen. Man zerstückt ihn dann in größere Brocken und bestreut ihn mit Zucker. Will man grünen Salat dazu servieren, so entfällt der Zucker.

Kapaun- oder Braten-Schmarren. Zu obiger Masse mischt man fein gewiegtes Fleisch von gebratenem Kapaun oder anderen Braten. — D e r man nimmt $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ l Mehl, 6 Dotter, Salz, den Schnee von 6 Klar und Bratenfleisch

Feiner Gries- oder Reis-Schmarren. Dieser wird wie „Feiner Mehl-Schmarren“ gemacht, nur nimmt man statt 14 dkg Mehl, 14 dkg Gries oder Reis.

Einfacher Schmarren. $\frac{1}{2}$ l Mehl sprudelt man mit 1 l Milch sehr gut ab. 3 ganze Eier werden mit etwas von dem Liter Milch zuerst versprudelt und nebst einer Prise Salz dem Teige beigemischt. In einer weiten, flachen Kasserolle läßt man Schweineschmalz heiß werden, gießt den Teig ein und bäckt ihn auf dem Herde 3 Minuten auf einer Seite, wendet ihn mit einem Schöpfelchen um und bäckt ihn wieder 3 Minuten auf der anderen Seite.

Biskotten-Schmarren. Man sprudelt zu 1 Löffel Mehl 6 Dotter mit $\frac{1}{2}$ l Obers, mischt von 1 Teller voll Biskotten die fein geriebenen Brösel dazu und rührt zuletzt den fest geschlagenen Schnee von 6 Klar, sowie etwas Salz und Vanillegeruch leicht hinein. Man gießt den Teig in eine flache, weite Kasserolle zu erhitzter Butter, röstet ihn und sticht ihn mit einem Schöpfelchen um.

Semmel-Schmarren. 4—5 Semmel werden abgerieben, fein blättrig geschnitten und mit $3\frac{1}{2}$ dl Milch, in welche man vorher 2 ganze Eier sprudelte, übergossen. Nachdem die Masse gut vermischt ist, streut man noch Rosinen und Weinbeeren darauf und läßt sie zugedeckt stehen. Wenn die Semmeln ganz durchweicht sind, gibt man die Masse zu 8 dkg heißen Rindschmalzes, läßt sie rösten und sticht sie fleißig auf, bis der größere Teil der Brocken braunkrustig ist. Man streut beim Anrichten Zucker darüber.

Fleisch-Schmarren. Zu obigem Semmel-Schmarren gebe man in Fett mit Zwiebeln und Pfeffer geröstetes Bratenfleisch, doch keine Rosinen und Zucker.

Cascha. 7 dkg Butter, 7 dkg Zucker und 1 l Milch läßt man zusammen aufkochen, gibt 12 dkg Gries hinein und kocht die Masse auf mäßiger Hitze dick und weich. Inzwischen stellt man $\frac{1}{2}$ l dicken, sauren Rahmes in einer flachen Kasserolle in das sehr heiße Rohr, nimmt sobald sich oben eine braune Haut gebildet hat, diese ab, legt sie auf einen Teller und fährt damit fort, so lange der Rahm es erlaubt und man genügend viel solcher Häutchen hat, die man dann auf einem reinen geruchlosen Brette oder Porzellanteller sehr fein schneidet. Der übrige Rahm wird mit etwas Milch zu einer cremartigen dickflüssigen Masse verdünnt, die zerschnittenen Häutchen darunter gemengt und alles dem Gries beigefügt, welcher durch die Häutchen einen feinen, guten Geschmack erhält. Beim Anrichten brennt man noch, nach Belieben, obenauf eine Decke von Zucker.

Salepnus. $\frac{4}{10}$ l gezuckerter, kalter Milch rührt man mit 4 dkg Salep auf dem Feuer, bis sich dieser verdickt. Dann salzt man und gibt 1 dkg Butter dazu, läßt die Masse noch 5 Minuten kochen und richtet an. Sollte die Masse zu dick sein, so verkocht man mit kochender Milch.

Türkisches Reismus. 6 dkg Reismehl rührt man mit kalter Milch fein und glatt ab und gießt nach und nach $\frac{4}{10}$ l kochender Milch dazu, worauf man die Masse auf mäßiger Hitze zu einem dicklichen Mus kocht; dann nimmt man es vom Feuer weg, rührt bis es erkaltet und gibt 6 dkg gesponnenen Zuckers nach und nach dazu. Man serviert es kalt.

Äpfel-Schmarren. Man kocht 15 dkg Reis mit ungefähr 1 l Milch, läßt ihn auskühlen, mischt dann 1 Ei und 1 Dotter gut versprudelt dazu, sowie würfelig zerschnittene Äpfel und Zucker und gibt die Masse wie Schmarren in heißes Rindschmalz und läßt sie darin backen. Nach Geschmack füge man noch Rosinen dazu.

Gadner Schmarren I. 3 ganze Eier werden in einem Topfe versprudelt und nach und nach $\frac{1}{4}$ l Mehl, dann $\frac{1}{4}$ l Milch nebst Citronengeruch und Salz dazu gesprudelt, sowie Zucker nach Geschmack. Der Teig darf nicht dicker sein,

als guter, saurer Rahm. In eine runde Kasserolle gibt man ein taubeneigroßes Stückchen Rindschmalz, läßt es nur wenig zerschleichen, gießt den Teig 3 fingerhoch hinein und stellt die Kasserolle zugedeckt in das nicht zu heiße Rohr. In einiger Zeit, wenn der Teig eine Haube aufwirft und unten bräunlich wird, zerreißt man die Masse mit einer Gabel und zuckert sie vor dem Anrichten.

2. 3 Dotter werden mit 2 Löffeln Zucker und einer Prise Salz flaumig abgetrieben, dann der Schnee von 3 Klar dazu gerührt, sowie $\frac{2}{10}$ l Milch, welche vorher mit $\frac{2}{10}$ l Mehl abgesprudelt wurde. Eine Bratpfanne oder Kasserolle schmiert man reichlich mit Rindschmalz, gießt den Teig ein, und bäckt ihn im Rohre. Dann zerschneiden. Auch kann man Rosinen dazu geben.

Topfen-Schmarren. 50 dkg geriebenen Topfens verrührt man nach und nach mit 4 Dottern und $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes, salzt etwas, mengt 16 dkg Mehl und schließlich den festgeschlagenen Schnee von 4 Klar darunter und gießt den Teig in heißes Schweinschmalz. Man stellt die Bratpfanne in's heiße Rohr und läßt den Schmarren lichtbraun backen, worauf man ihn zerstückt. Er muß saftig bleiben und wird beim Austragen angezuckert.

Oberösterreichisches Brandmüs. 1 l Mehl ($\frac{3}{4}$ l ordinäres und $\frac{1}{4}$ l weißes) gibt man in einen großen Topf und macht mit $\frac{1}{2}$ l saurer Milch und etwas Salz einen dicken Teig an; er muß viel dicker sein, als ein gewöhnlicher Schmarrenteig. Wenn er gut versprudelt ist, schüttet man ihn in eine weite Kasserolle zu heißem Rindschmalz und bäckt ihn am Herde oder im Rohre, wobei man ihn zu kleinen Brocken zerstückt. Man gibt Salat dazu.

Strudel.

Strudelteig-Bereitung, siehe Seite 39.

Einfacher Gries-Strudel. Man macht einen gewöhnlichen Strudelteig von $\frac{1}{2}$ l Mehl, 1 Ei, etwas Salz und lauem Wasser, läßt ihn, sobald er Blasen bekommen hat, etwas rasten und zieht ihn nicht zu fein aus. Den dicken Rand des Teiges schneidet man weg. Inzwischen läßt man in ziemlich viel Schweinschmalz (beiläufig 4—5 Eßlöffel) 2 Eßlöffel voll fein gehackter Zwiebel gelblich anlaufen und fügt $\frac{1}{2}$ l Gries dazu. Nachdem daselbe etwas geröstet hat, gießt man $\frac{1}{2}$ l Milch daran, verrührt alles gut, läßt die Milch verkochen und bei Seite gestellt, verdünsten, bis sich der Gries zerbröckeln läßt. Mit diesem Gries bestreut man den ausgezogenen Strudelteig, rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig, gibt ihn, in ein Leinentuch oder eine Serviette gebunden, in eine Kasserolle in kochendes Salzwasser und läßt ihn 40—45 Minuten darin kochen. Man richtet ihn im Ganzen auf einer flachen Schüssel an, schmalzt ihn mit brauner Butter ab und serviert Zwetschenröster dazu. Diesen Strudel kann man auch in einen Dunstodel geben und darin 1 Stunde im Dunste kochen. In diesem Falle hält man die Fülle etwas weniger fett.

Feiner Gries-Strudel mit Rahm. Von 4 dl Mehl, 1 Ei, etwas Salz, 3 dkg Butter und lauem Wasser bereitet man einen weichen Strudelteig. Nachdem der Teig $\frac{1}{4}$ Stunde gerastet, wird er fein ausgezogen und mit folgender Fülle bestrichen: $\frac{1}{2}$ l sauren Rahmes wird mit 4 Dottern gut versprudelt, hierauf mischt man leicht den festen Schnee der 4 Klar, etwas Salz und zuletzt 10 dkg Gries