

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

darunter. Wenn der Teig bestrichen ist, rollt man ihn leicht zusammen, gibt ihn in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht ihn 1 Stunde im Dunste. Gestürzt wird er mit Kompote serviert.

Gefochter Gries-Strudel mit Rahm. Man macht gewöhnlichen Strudelteig (siehe Seite 39) und bestreicht ihn, wenn er ausgezogen ist, mit folgender Fülle: Man mischt $\frac{2}{10}$ l Gries mit $\frac{4}{10}$ l saurem Rahme und läßt diese Mischung 1 Stunde stehen. Inzwischen treibt man 7 dkg Butter mit 4 Dottern ab, verrührt diesen Abtrieb mit dem Gries und mengt schließlich den festen Schnee von 4 Klar zur Masse. Diese Masse wird auf den ausgezogenen Strudelteig gestrichen, worauf man ihn zusammenrollt und den Strudel in Salzwasser einkocht. Beim Auftragen zerschneidet man ihn entweder zu Stücken oder richtet ihn ganz an und schmalzt ihn mit brauner Butter und gerösteten Bröseln ab.

Im Dunste gefochter Gries-Strudel mit saurem Rahme. Man macht Strudelteig von $\frac{4}{10}$ l Mehl, 1 Ei, einem Stückchen Butter und etwas lauwarmem Wasser und läßt ihn 10 Minuten rasten. Indessen sprudelt man $\frac{1}{2}$ l guten, sauren Rahmes mit 3 Dottern gut ab, rührt $\frac{1}{8}$ l Gries hinein und mengt schließlich den festgeschlagenen Schnee von 3 Klar darunter. Die Mischung streicht man auf den fein ausgezogenen Strudelteig, rollt diesen dann zusammen, füllt ihn in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht ihn 1 Stunde im Dunste. Gestürzt wird er entweder mit Kompote serviert oder als Beilage zu einer Fleischspeise mit Sauce gegeben.

Gebackener Gries-Strudel mit saurem Rahme. Wird wie der Vorige „im Dunste gefochte Gries-Strudel“ gemacht, nur gibt man ihn in eine mit Butter bestrichene Kasserolle und bäckt ihn im heißen Rohre.

Gefochter Topfen-Strudel. Man macht gewöhnlichen Strudelteig von $\frac{1}{2}$ l Mehl, 1 Ei, lauem Wasser und Salz und läßt ihn, wenn er Blasen bekommt, rasten. Indessen läßt man in 5 dkg Rindschmalz fein gewiegte, grüne Peterfilie nebst reichlichen Bröseln anlaufen und mischt $\frac{1}{2}$ kg durchpassierten Topfens und 2 ganze Eier dazu. Den Teig zieht man fein aus, schneidet den dicken Rand weg, streut die Topfenfülle darauf, rollt den Teig zusammen, dreht ihn schneckenförmig, bindet ihn in ein Tuch und kocht ihn in Salzwasser ein. Abgeseiht wird er mit brauner Butter abgeschmalzen. — Oder: Man macht die Fülle nur aus $\frac{1}{2}$ kg passierten Topfens, einigen Löffeln sauren Rahmes und 2—3 Eiern.

Schinken-Strudel. Man macht einen gewöhnlichen Strudelteig, läßt ihn rasten, zieht ihn fein aus und bestreicht ihn mit folgender Fülle: Fein gehackter Schinken oder Selchfleisch, beiläufig ein Speiseteller voll, wird mit 3 Dottern, $\frac{1}{4}$ l sauren Rahmes und dem festen Schnee von 3 Klar vermengt. Ist diese Fülle auf den Teig gestrichen, so rollt man ihn ein, dreht ihn schneckenförmig, gibt ihn in eine mit Butter bestrichene Kasserolle und bäckt ihn im Rohre.

Kraut-Strudel. Man macht Strudelteig von 4 dl Mehl, 1 Ei, Wasser und einem Stückchen Butter und läßt ihn rasten. Einen Krautkopf zerkhackt man sehr fein und dünstet das Kraut mit Zucker, Schweinschmalz, Pfeffer und Salz sehr weich und bräunlich. Sobald es überkühlt ist, streicht man es auf den mittlerweile fein ausgezogenen Strudelteig, rollt ihn zusammen und bäckt ihn in einer mit Butter bestrichenen Keim, bestreicht ihn obenauf mit Butter und bestreut ihn mit Zucker. Nach dem Backen wird er vor dem Auftragen nochmals angezuckert. — Oder: Das Kraut wird fein geschnitten, eingesalzen und $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Dann wird es ausgedrückt und mit $\frac{2}{10}$ l saurem Rahme vermischt und auf den Strudelteig gestrichen.

Kirschen- und Weichsel-Strudel. Der fein ausgezogene Strudelteig wird

wie bei „Zwetschken-Strudel“ mit viel Butter beträufelt und mit, von den Stengeln gezupften und entkernten Kirichen oder Weichseln und viel Zucker bestreut. Zusammengerollt und schneckenförmig gedreht, gibt man ihn in eine mit viel Butter oder Rindschmalz bestrichene Kasserolle, bestreicht ihn oben mit Butter und bäckt ihn sehr lange. Man gibt auch geriebene Mandeln zur Fülle. Es werden zirka $\frac{3}{4}$ kg Kirichen oder Weichseln benötigt. — Oder: Man treibt mürben Teig aus, überdünstet die Weichseln etwas und streut sie ausgekühlt und ohne Saft auf den Teig, nebst 14 dkg Zucker, eben so viel gestoßenen Mandeln, Citronengeruch und etwas Kipfelbröseln, rollt den Teig zusammen und bäckt ihn auf einem mit Butter bestrichenen Blech.

Weichsel-Strudel anderer Art. Von $\frac{7}{10}$ l Weichseln entfernt man die Kerne und überdünstet sie ein wenig mit etwas Zucker in ihrem eigenen Saft, läßt sie auskühlen und seigt den Saft noch ab. Indessen stößt oder reibt man 14 dkg Mandeln, vermengt sie mit 14 dkg fein gestoßenem Zucker und den fein geriebenen Bröseln eines mürben Kipfels und mengt noch fein gewiegte Citronenschale darunter. Einen mittlerweile vorbereiteten Strudelteig zieht man fein aus, schneidet den dicken Rand ab, bestreicht ihn mit zerlassener Butter, legt die Weichseln gleichförmig darauf, streut das Übrige darüber, rollt ihn locker zusammen, legt ihn in eine mit Butter bestrichene Strudelrein, bestreicht ihn oben mit Butter und bäckt ihn im Rohre.

Apfel-Strudel. Man macht einen feinen Strudelteig (siehe dessen Bereitung), zieht ihn fein aus, schneidet den dicken Rand weg, betropft ihn mit viel zerlassener Butter, streut mit der Zahnscharbe fein nudelig geschnittene Apfel, viel Zucker, 1 Hand voll Rosinen, 1 Hand voll fein geschnittener, weißer Mandeln oder Nüsse, etwas Citronenschale darauf, rollt ihn leicht zusammen, dreht ihn schneckenförmig und gibt ihn in eine mit Rindschmalz gut ausgestrichene Kasserolle und bäckt ihn 1 Stunde im heißen Rohre. Man bestreicht ihn oben auf noch mit Butter oder Schmalz, wodurch er sehr reich wird. — Oder: Man gibt statt Mandeln oder Nüssen in Butter geröstete Semmelbröseln und etwas Zimmet dazu. Viele schneiden die Apfel fein blätterig.

Früchten-Strudel. Wird wie der „Apfel-Strudel“ gemacht, nur nimmt man zur Fülle 3—4 gute, geschälte, in feine Blätter geschnittene Birnen, ebenso einige Apfel, $\frac{1}{4}$ kg entfernte und in Ringe geschnittene Zwetschken und etwas Stachelbeeren oder feine Schnitten von Melonen. Man zuckert die Früchte gut und streut nach Belieben auch etwas in Butter geröstete Semmelbrösel auf die Fülle, ehe man den Teig einrollt.

Apfel-Pittah. (Ungarischer Strudel.) Man macht einen Strudelteig aus 1 l Mehl, nimmt aber statt Wasser Milch zu demselben; sobald er gut abgearbeitet ist, läßt man ihn rasten. Dann teilt man ihn in 6 Laibchen, zieht jedes sehr fein und groß aus und schneidet den Teig in 4 Teile; man erhält also 24 Teile. Jeder Teil soll die Größe eines Backbleches haben. Das Blech bestreicht man gut mit Rindschmalz, legt nun 8 ausgezogene Teile darauf und bestreicht jeden Teigfleck mit zerlassener Butter, ehe der andere Flecken darauf kommt. Auf diese übereinander gelegten Teigfleck streicht man die Hälfte der Fülle, gibt wieder die erst unmittelbar vorher ausgezogenen 8 Teigfleck darauf, bestreicht sie wieder mit Butter, gibt auf den letzten Flecken die andere Hälfte der Fülle und bedeckt diese nun mit den letzten 8 Teilen. Auch der letzte Teig ist mit Butter reichlich zu bestreichen. Man drückt die Ränder der Flecken fest nieder, so daß sie gut zusammenleben, schneidet den überhängenden Teig ab, durchsticht das Ganze mehrmals mit einer Gabel, damit es beim Backen nicht blasig werde und bäckt es in ziemlich heißem Rohre. Halb ge-

backen schneidet man den Strudel auf dem Bleche zu schiefen Vierecken und gibt ihn dann wieder ins Rohr, doch bestreut man ihn vorher mit Zucker, der beim Fertigbacken glänzend wird. Nach dem Backen bestreut man die auseinandergenommenen Stücke nochmals mit Zucker. — Die Apfelfülle hiezu wird auf folgende Art bereitet: Man schält Apfel einer feinen Sorte und schneidet sie entweder sehr fein blätterig oder auf der Zahnscharbe fein nudelig und vermischt sie mit fein gestoßenem Zucker, Mandeln, Kofinen, Citronenschalen und etwas Zimmet und nudelig geschnittenem Citronat.

Nuß-Pittah. Die Bereitung ist dieselbe wie bei dem vorigen Strudel, nur wird die Fülle anders gemacht. Man mischt 35 dkg fein geschnittener Nüsse mit 35 dkg Zucker, gibt Citronenschale und Saft darunter und betropft die auf den Teig gestreuten Nüsse mit Honig.

Mandel-Pittah. Wird wie „Nuß-Pittah“ gemacht. Die Fülle besteht aus 6 Dottern, 20 dkg Zucker, 20 dkg Mandeln, Vanillegeruch und festem Schnee von 6 Klar.

Schinken-Pittah. Die Bereitung ist wie die des „Apfel-Pittah“, nur besteht die Fülle aus $\frac{1}{4}$ kg fein gehackten Schinkens, $\frac{1}{4}$ l saurem Rahme, 1 Ei und einer Prise weißen Pfeffers.

Raja. (Griechischer Strudel.) Man bereitet gewöhnlichen Strudelteig aus $\frac{1}{2}$ l Mehl zc., zieht ihn sehr fein aus, schneidet aus der Hälfte desselben 10 viereckige Blätter in der Größe einer großen Schüssel und legt sie auf ein Blech übereinander. Jedes Blatt bestreicht man mit lauer, zerschlichener Butter, das zehnte Blatt mit einer Fleischfülle, siehe unten, gibt die andere Hälfte des Teiges, welche ebenfalls in 10 Teile geteilt und mit Butter bestrichen wurde, darauf. Man bäckt die Speise sogleich im Rohre. Die Fülle wird aus Hühner- oder $\frac{1}{2}$ kg rohem, saftigem Rindfleisch, welches fein gewiegt und mit Speck, Zwiebel, Paprika, Majoran und saurem Rahme gedünstet wurde, bereitet. Zum Schlusse mischt man zur Fülle 1—2 Dotter; sie darf nicht zu trocken gehalten sein. — Aus Buttermilch wird die Speise ebenfalls bereitet. Man legt eine $\frac{1}{2}$ om dick ausgewalkte Platte aus Buttermilch auf ein Blech, bestreicht sie mit obiger Fleischfülle, bedeckt diese wieder mit Buttermilch und bäckt die Speise im heißen Rohre.

Zwetschken-Strudel. Man macht Strudelteig wie zum Apfel-Strudel, bestreicht den ausgezogenen Teig mit viel Butter, streut 35—40 zu Ringen geschnittene, sehr reife Zwetschken darauf, dann 10—12 dkg Zucker, 7 dkg geriebene Mandeln und etwas Brösel, rollt den Strudel zusammen und bäckt ihn wie den Apfel-Strudel.

Erdäpfel-Strudel. Man kocht etwa 70 dkg geschälte Erdäpfel in Salzwasser und drückt sie, noch heiß, durch ein Sieb, mischt sie mit $\frac{1}{2}$ l Mehl, 2 Dottern, 1 Ei und so viel Wasser, als nötig ist, um einen weichen Teig zu erhalten; den Teig arbeitet man gut ab und walzt ihn, nachdem er gerastet hat, fein aus, bestreut ihn mit in Butter gerösteten Bröseln, rollt ihn zusammen, kocht ihn, in eine mit Butter bestrichene Serviette gebunden, in Salzwasser ein und schneidet ihn nach dem Kochen in Stücke.

Citronen-Strudel. 7 dkg Butter treibt man flaumig ab, rührt nach und nach 3 Dotter und 1 Ei hinein, dann 14 dkg Zucker, welcher vorher an 2 Citronen abgerieben und fein gestoßen wurde und mengt schließlich noch leicht den festen Schnee von 3 Klar dazu. Während diese Masse bereitet wurde, rührt eine andere Person den Saft der 2 Citronen mit 8 dkg fein gestoßenem Zucker sehr fein ab. Ein vorher gemachter Strudelteig (siehe dessen Bereitung), welcher genügend gerastet hat, wird fein ausgezogen, mit der Butter und Eierfülle bestrichen, mit 10 dkg geschälten, geriebenen Mandeln bestreut, mit dem verrührten Citronenzucker besprengt,

leicht zusammengerollt, in eine mit Butter gut bestrichene Strudelrein gegeben und im Rohre gebacken. Wenn der Strudel halb gebacken ist, werden 7 dl leichtes Obers mit 4 Dottern abgesprudelt und gekocht und wie eine Crème über den Strudel gegossen. Der Strudel wird darin noch ausgedünstet und dann in der Strudelrein serviert.

Mandel-Strudel. 10 $\frac{1}{2}$ dkg Butter treibt man mit 5 Dottern und 10 $\frac{1}{2}$ dkg feinen Zuckers sehr flaumig ab, gibt 10 $\frac{1}{2}$ dkg fein geriebene Mandeln und den festen Schnee von 5 Klar darunter. Einen fein ausgezogenen Strudelteig bestreicht man mit dieser Masse, nachdem man den harten Teigrand wegschneidet. Man bäckt den Strudel, leicht zusammengerollt, in einer mit Butter bestrichenen Strudelrein, und bringt ihn mit Canariemilch zu Tische.

Chocolade-Strudel. 8 dkg Butter treibt man mit 5—6 Dottern sehr gut ab, gibt $\frac{1}{2}$ l guten sauren Rahmes und Zucker nach Geschmack, nebst 7—8 dkg fein geriebener Chocolade dazu und schließlich den festen Schnee von 5—6 Klar. Einen Strudelteig (siehe Seite 39) zieht man sehr fein aus, entfernt die dicken Ränder desselben, streicht die Fülle gleichmäßig darauf, rollt ihn ein und bäckt ihn in einer mit Butter bestrichenen Strudelrein, indem man während des Backens etwas Milch darüber gießt. Man serviert Canariemilch dazu.

Mit Mandeln. Man bestreicht einen fein ausgezogenen Strudelteig mit zerlassener Butter und dann mit einem Abtriebe von 3 Dottern mit 7 dkg Zucker, welchem der feste Schnee von 3 Klar beigemischt ist. Schließlich streut man 7 dkg fein geriebener Mandeln und 8 dkg geriebener Chocolade darauf, rollt den Teig leicht zusammen, bäckt ihn in einer mit Butter bestrichenen Strudelrein und bestreicht ihn obenauf mit etwas Butter. Gestürzt, bestreut man ihn mit geriebener Chocolade und serviert Canariemilch oder nur gezuckertes, kaltes Obers dazu.

Béchamel-Strudel. Man macht einen gewöhnlichen Strudelteig aus $\frac{2}{10}$ l Mehl, 1 Ei, einem nußgroßen Stück Butter und Wasser und läßt ihn rasten. Inzwischen bereitet man ein Béchamel (siehe Seite 46) aus einem gut eigroßen Stück Butter, 3 Löffeln Mehl und $\frac{2}{10}$ l Obers. Wenn dieses glatt verrührt und ausgekühlt ist, treibt man 4 Dotter gut damit ab, gibt ziemlich viel Zucker mit Vanillegeruch darunter, so daß es angenehm süß schmeckt und 1—2 Löffel guten sauren Rahmes, schließlich noch den festen Schnee von 4 Klar. Nun zieht man den Strudelteig sehr fein aus, streicht die Béchamelmasse darauf, bestreut diese mit Rosinen, rollt den Teig leicht ein, dreht ihn schneckenförmig und bäckt ihn in einer mit Butter bestrichenen Strudelrein. Man serviert Canariemilch oder nur gezuckerte, warme Milch dazu.

Baumwoll-Strudel. 30 dkg Mehl stellt man warm und setzt von 1 dkg Germ und etwas Milch ein Dampf an. Wenn dies gegangen ist, macht man mit 4 Dottern und Milch (im Ganzen braucht man nur 1 $\frac{1}{2}$ dl) einen Strudelteig daraus und arbeitet ihn auf dem Brette gut aus, worauf man ihn rasten läßt. Mittlerweile treibt man 7 dkg Butter mit 7 dkg Zucker mit Vanille- oder Citronengeruch ab und mengt zum Schlusse den Schnee von 2 Klar darunter. Man zieht dann den Teig auf einem bemehlten Tuche fein aus, streicht die Butter- und Zuckermasse darauf, rollt den Teig leicht ein, dreht ihn schneckenförmig und bäckt ihn in einer mit Butter bestrichenen Strudelrein lichtbraun. Man serviert Canariemilch dazu. — Oder: Man macht von 1 l Mehl, 3 Eiern, 2 $\frac{1}{2}$ dkg Germ und etwas lauer Milch einen Strudelteig. Nach dem Rasten wird der ausgezogene Teig mit 16 dkg abgetriebener Butter bestrichen und mit Zucker und beliebigem Geruche, Zimmet oder Citronen zc. bestreut. Weitere Behandlung wie oben.

Krebs-Strudel. Man macht von $\frac{1}{2}$ l Mehl, 1 Ei und 6—7 dkg Rindschmalz

und Wasser einen Strudelteig und läßt ihn gut rasten. Vorher kochte man 15—20 kleine Krebse, löste die Scheren und Schweifchen aus und machte aus den Schalen 14 dkg Krebsbutter. 10 dkg dieser Krebsbutter treibt man mit 4 Dottern, etwas Salz und 2 in Wasser erweichten, gut ausgedrückten Semmeln ab, gibt den festen Schnee der 4 Klar und die fein geschnittenen Scheren und Schweifchen dazu. Man zieht den Teig fein aus, streicht diese Masse darauf, rollt ihn zusammen und legt ihn schneckenförmig in die mit Krebsbutter bestrichene Kasserolle und bestreicht auch noch obenauf den Strudel mit Krebsbutter und bäckt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde.

Krebs-Strudel als Vorspeise. Man macht einen Strudelteig aus $\frac{2}{10}$ l Mehl, läßt ihn rasten und zieht ihn dann fein aus. Indessen bereitet man folgende Fülle: Ein eigroßes Stück Krebsbutter wird zerlassen, 1 großer Löffel voll Mehl dazu gegeben und mit $\frac{2}{10}$ l Obers zu einem Béchamel verrührt. Wenn es ausgekühlt ist, rührt man 3 Dotter, Salz, fein geschnittene Krebschwänze und Scheren von beiläufig 12—15 Krebsen dazu, streicht die Masse auf den ausgezogenen Strudelteig, rollt ihn zusammen und bäckt ihn, schneckenartig gedreht, in einer mit Krebsbutter bestrichenen Schüssel.

Frittaten-Krebs-Strudel. Man bäckt 10—12 Stück ganz gewöhnliche, dünne Frittaten (siehe Seite 48), kocht 20 Krebse und löst von denselben die Scheren und Schwänze aus. Aus den Schalen bereitet man Krebsbutter (siehe Seite 22). $\frac{1}{2}$ kg eines beliebigen Fisches kocht man in Salzwasser, löst die Gräten aus und schneidet das Fleisch in kleine Stücke. Ein eigroßes Stück Krebsbutter treibt man mit 3 Eiern ab, gibt das klein geschnittene Krebsfleisch und den Fisch hinzu, verrührt alles gut und streicht diese Masse auf die Frittaten, rollt jede einzeln ein, legt sie in eine mit viel Krebsbutter bestrichene Kasserolle, gießt so viel Milch darauf, daß sie schwimmen, streut Semmelbrösel darauf und betropft dieselben reichlich mit Krebsbutter, worauf man sie im Rohre bäckt.

Rahm-Strudel. Man macht Strudelteig mit Butter oder Rindschmalz (siehe dessen Bereitung Seite 39) und zieht diesen, nachdem er $\frac{1}{4}$ Stunde gerastet, sehr fein aus, schneidet den dicken Rand weg und streicht folgende Fülle darauf: Ein eigroßes Stück Butter wird flaumig abgetrieben, 2 Dotter werden nach und nach dazu gerührt, Zucker mit beliebigem Geruch (Vanille- oder Citronen-), 1 Hand voll Mandeln, eben so viel Rosinen, $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm und zuletzt noch der feste Schnee von 2 Klar beigemengt. Man rollt dann den bestrichenen Teig leicht zusammen, dreht ihn schneckenförmig ein, legt ihn in eine mit Rindschmalz gut bestrichene Rein, gießt etwas Milch daran und bäckt ihn im Rohre. — Oder: Man treibt 12 dkg Butter sehr schaumig ab, verrührt nach und nach 6 Dotter und 2 Löffel Semmelbröseln darunter, hierauf $3\frac{1}{2}$ dl sauren Rahm und zuletzt den festen Schnee von 6 Klar. Diese Fülle streicht man auf den ausgezogenen Strudelteig, streut nach Belieben Rosinen darauf und rollt den Teig leicht ein. Beim Backen gibt man etwas Zucker und fingergliedhoch Milch in die gut bestrichene Rein. Man serviert Canariemilch oder bloß gezuckerte, warme Milch zum Strudel.

Gebackener Topfen-Strudel. Auf fein ausgezogenem Strudelteig streicht man einen Abtrieb von 3 dkg Butter, 2 Eiern, $\frac{2}{10}$ l sauren Rahmes und 25 dkg geriebenen Topfens, auf welchen man Zucker, Weinbeeren und Zibeben streut. Man gibt wie beim vorigen Strudel etwas Milch in die bestrichene Rein und bestreicht auch noch oben den Strudel mit zerlassener Butter.

Windische Poganzen. Aus $\frac{4}{10}$ l Mehl, 1 Ei, einem Stückchen Butter und dem nötigen Wasser macht man einen Strudelteig und läßt ihn rasten. Dann wälkt man ihn messerrückendick aus, legt ihn auf eine große, irdene Poganzen-Schüssel (diese muß sehr weit fein und einen niederen Rand haben), über welche

man das bemehlte Strudeltuch ausgebreitet hat und zieht ihn, namentlich in der Mitte dünn aus, betropft ihn mit zerlassener Rindschmalze und bestreicht die Mitte mit Fülle. Der über den Rand der Schüssel hängende Teig wird in 8—10 Teile geschnitten (vom Rande gegen die Schüssel zu). Dann wird jeder Teil einzeln groß ausgezogen und nett abgerundet. Man bereitet eine Fülle von 28 dkg geriebenen Topfens mit 1 Ei, Salz, Milch und etwas saurem Rahme. Von dieser Fülle streicht man zuerst etwas auf die Mitte des Teiges, dann zieht man einen der 10 Teile fein aus und legt ihn auf die Fülle. Dieser Teig wird nun mit viel saurem Rahme bestrichen. Jetzt wird wieder ein herabhängender Teigteil mit den Händen fein ausgezogen, übergeschlagen und mit Fülle bestrichen u. s. f., bis alle Teile ausgezogen und abwechselnd mit saurem Rahme und Topfensfülle bestrichen wurden. Zuletzt muß mit viel Rahm bestrichen werden. Man gibt noch einen Flecken aus fein ausgezogenem Strudelteig darüber, bestreicht diesen mit Rahm und zerlassener Butter und legt nun die Poganze, nachdem man das Strudeltuch entfernt, in die mit Butter bestrichene Poganzenschüssel und bäckt sie in sehr heißem Rohre. In Ermangelung einer solch' großen, flachen Schüssel zieht man den Teig über ein Blech aus und bäckt die Poganze auf demselben. Man gibt die Poganze warm oder kalt und in Stücke geschnitten zu Tische. Nach Geschmack kann man auch die Fülle zuckern und mit Rosinen mengen.

Paibacher Strudel. Zu 4 Löffeln Milch gibt man etwas Zucker und $17\frac{1}{2}$ g Germ und läßt das Dampfel aufgehen. Dann vermischt man 2 dl Milch mit 1 Ei, 1 Dotter, $3\frac{1}{2}$ dkg zerlassener Butter, etwas Rum und Salz und mengt alles zusammen mit der Germ. 28 dkg Mehl hat man vorher erwärmt und nun wird mit allem ein feiner, glatter Teig abgeschlagen; wenn er Blasen bekommt und sich vom Löffel löst, wird er aufs Nudelbrett gelegt und in der Nähe des Herdes rasten gelassen. Dann wälkt man $17\frac{1}{2}$ dkg Butter mit etwas Mehl am Brette tüchtig durch; den Germteig rollt man recht groß aus, schlägt die Butter hinein wie beim Buttermteig, rollt den Teig wieder aus und wiederholt das Übergeschlagen dreimal. Dann wälkt man zum letzten Male den Teig messerrückendick aus und streicht entweder beliebige Salse und Orangenzucker oder Mandelfülle, d. i. gestößene Mandeln und Zucker, darauf. Man rollt den Teig wie einen Strudel zusammen, gibt ihn in die mit Butter beschmierte Strudelrein und läßt ihn 3 Stunden an einem warmen Orte gehen. Bevor man ihn in das heiße Rohr gibt, bestreicht man ihn mit 2 Löffeln Milch und Cillar.

Tiroler Strudel aus mürbem Teig. Von 28 dkg Butter, $31\frac{1}{2}$ dkg Mehl, 1 Kaffeelöffel voll Essig, 1 Ei, etwas Zucker, ein wenig Salz und einigen Löffeln voll Milch macht man auf dem Brette einen Teig zusammen und läßt ihn, nachdem er gut verarbeitet wurde, $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Man teilt ihn sodann in 2 Teile und wälkt diese fein aus. Einen Teil legt man auf ein Blech, streicht nun die Fülle auf den Teig und bedeckt diese mit der zweiten Hälfte des Teiges. Die Fülle wird bereitet, indem man $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker mit 3 Dottern gut abtreibt, dann mit $10\frac{1}{2}$ dkg geschälten und fein geriebenen Mandeln, 14 dkg Rosinen und dem festen Schnee der 3 Klar vermischt. Man bäckt die Masse, nachdem sie mit Ei bestrichen wurde, im Rohre semmelfarben und streut Zucker darauf.

Tiroler Strudel. 7 dl Mehl erwärmt man und setzt von 4 dkg Germ und $\frac{1}{8}$ l gezuckerter Milch ein Dampfel darin an. 11 dkg Butter treibt man mit 3 Dottern, etwas Salz, 3 dkg Zucker und 1 Löffel saurem Rahme gut ab, rührt die 7 dl Mehl mit der Germ und noch einigen Löffeln Milch dazu, schlägt den ziemlich festen Teig $\frac{1}{4}$ Stunde fein ab, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn an einem warmen Orte gut gehen läßt. Indessen bestreicht man einen großen

Bischofrotmodel stark mit Butter und streut fein geschnittene Mandeln hinein. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, rollt man ihn fingerdick und solange wie der Model ist, aus, bestreicht den Teig mit Honig, streut fein geschnittene Mandeln, Zibeben, Arancini, Citronat, Datteln, Feigen und Bignolien dicht darauf, rollt ihn zusammen und gibt ihn in den hergerichteten Model. Man läßt ihn nochmals gehen, bäckt ihn langsam und serviert ihn kalt oder warm; im letzteren Falle serviert man Canariemilch dazu.

Tiroler Mandel-Strudel. 28 dkg Mehl und 21 dkg Butter rebelt man am Nudelbrett gut ab, gibt 4 Dotter, 2 Löffel weißen Weines, etwas Salz, 3 dkg Zucker und 2 dkg Germ, welche man vorher mit 4 Löffeln gezuckerter Milch aufgelöst hat, dazu und arbeitet den weichen Teig tüchtig ab. Wenn er anfängt Blasen zu bekommen, walzt man ihn aus, schlägt ihn wie Butterteig ein, treibt ihn wieder aus, wiederholt diese Prozedur dreimal, worauf man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten läßt. Inzwischen bereitet man eine Fülle aus 28 dkg geriebenen Mandeln, 16 dkg gestoßenem Zucker, etwas Citronenschale, 3 Dottern, 1 Ei und 1 Löffel lauem Obers. Sobald der Teig etwas gegangen ist, rollt man ihn sehr groß aus, streicht die Fülle halbfingerdick darauf, rollt ihn zusammen und läßt ihn in einer mit Butter bestrichenen Strudelrein an einem warmen Orte 3 Stunden gut gehen. Bevor er ins Rohr kommt, bestreut man ihn mit Zucker. Zum Backen braucht er beiläufig 1 Stunde.

Ungarischer Zwiebel-Strudel. Man bereitet einen gewöhnlichen Strudelteig (siehe daselbst) von 4 dl Mehl, etwas Salz, 1 Ei und lauwarmem Wasser und läßt ihn, nachdem er gut abgearbeitet wurde, $\frac{1}{4}$ Stunde rasten. Inzwischen schält man 4—5 schöne Zwiebeln, schneidet sie sehr fein nudelig, läßt sie in 12 dkg Butter unter beständigem Umrühren gelblich rösten und schüttet sie hierauf zum Auskühlen auf eine Schüssel. Den Strudelteig zieht man sehr fein aus, bestreut ihn ganz mit den Zwiebeln und rollt ihn zusammen. Von dieser Rolle schneidet man mittelst der Kante eines Porzellantellers fingerlange Stücke ab und drückt die Enden der Stücke noch sehr gut zusammen. Kurz vor dem Anrichten kocht man sie 10—12 Minuten in siedendem Salzwasser, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus und bestreut sie beim Auftragen mit in Butter gerösteten Semmelbröseln.

Reis-Strudel. Man macht Strudelteig mit etwas Butter, läßt ihn rasten und zieht ihn dann fein aus. Zu Milchreis aus 1 l Milch und 14 dkg Reis mischt man einige Löffel voll Marillensalze, daß er davon gelblich wird, streicht ihn dünn auf den ausgezogenen Teig, rollt diesen zusammen, bestreicht ihn oben mit Butter und bäckt ihn auf einem mit Butter bestrichenen Bleche im Rohre. Dann wird er, in Stücke geschnitten, gut angezuckert zu Tische gebracht.

Serbische Pittah. Ein junges Huhn wird in Stücke geschnitten, wenig gefalzen. Indessen läßt man in einer Kasserolle eine große, fein gehackte Zwiebel in Butter braun werden, gibt das Huhn dazu, vergießt mit einem Schöpflöffel voll Wassers und dünstet das Huhn weich. Wenn dies der Fall ist, läßt man es erkalten, löst das Fleisch von den Knochen, wiegt dies fein und verrührt es mit 4 Löffeln sauren Rahmes. Von $\frac{3}{10}$ l Mehl macht man indessen mit 1 Ei, einem Stückchen Butter, und Wasser einen Strudelteig. Nach dem Rasten zieht man ihn sehr fein aus und gibt ihm die Form eines Rechteckes und bestreicht ihn mittelst eines Pinsels oder einer Hühnerfeder mit zerschlichener Butter. Man legt die 4 Ecken derartig ein, daß sich dieselben in der Mitte berühren, bestreicht nun wieder die Oberfläche mit Butter, legt wieder die Ecken ein u. s. f., bis der Teig die Größe von etwa 30 cm im Viereck hat. Man legt nun den Teig auf ein Backblech. Nun wird das farcierte Hühnerfleisch wie eine Pyramide in der Mitte des Teiges aufgerichtet, die 4 Ecken der Mitte zu, zusammengeschlagen und oben, wo sich die Ecken berühren, mit einer

Rosette aus Teig verziert. Man bestreicht nun den Teig nochmals ganz mit Butter, stellt das Blech ins Rohr und läßt die Pittah schön gelb backen.

Mandel-Strudel. 7 Dotter treibt man mit 12 dkg Zucker, 12 dkg geschälten, gestoßenen Mandeln und Vanillegeruch ab und mischt schließlich den festen Schnee von 7 Klar darunter. Einen fein ausgezogenen Strudelteig bestreicht man mit der Masse, rollt ihn leicht zusammen und bäckt ihn in einer mit Butter bestrichenen Strudeltrein. Man gibt Canariemilch dazu.

Sirn-Strudel, siehe Seite 133.

Fleisch-Strudel, siehe Seite 134.

Speck-Strudel, siehe Seite 80.

Butter-Strudel, siehe Seite 80.

Spinat-Strudel, siehe Seite 80.

Brösel-Strudel, siehe Seite 80.

Zungen-Strudel, siehe Seite 80.

Germ Speisen.

Germteig-Bereitung, siehe Seite 40.

Hansbrot. Vor Allen muß man am Abend das sogenannte Dampfel ansetzen. Man gibt in einen kleinen hölzernen Backtrog 2 kg Roggenmehl und stellt dies einige Stunden vorher in die Nähe des Herdes. Nun erweicht man $\frac{1}{10}$ l Sauerteig (vom Bäcker) mit $\frac{3}{10}$ l lauem Wasser, seigt es zum Mehle, macht in dessen Mitte eine Grube, mischt noch so viel Mehl zum Sauerteig, daß das Dampfel dicklich wird, und läßt es zugedeckt über Nacht stehen. Am nächsten Morgen, zeitlich früh, mengt man das nötige Salz und 1 Büffel Kümmel oder Anis, Coriander oder Fenchel, je nach Geschmack eines dieser Gewürze, entweder ganz oder gestoßen, zu dem Dampfel und gießt noch so viel laues Wasser nach, daß man mit den Händen einen festen Teig daraus verarbeiten kann. Dieser wird nun mit einiger Anstrengung mit den Fäusten tüchtig geknetet, bis er sich von den Händen löst, schnalzt und sehr glatt und fein ist. Hierauf läßt man ihn an einem warmen Orte zugedeckt einige Stunden gehen. Wenn er noch einmal so hoch geworden ist, als er vor dem Gehenlassen war, gibt man ihn auf das bemehlte Brett und macht entweder 2 Laibe oder Wecken daraus. Bevor man sie jedoch formt, knetet man den Teig nochmals auf dem Brette ab, wodurch er sehr feinlöcherig wird. Man plattet die Laibe oder Wecken etwas ab und legt sie in runde oder längliche Strohkörbchen (Backsimperln), welche vorher mit einer bemehlten Leinwand ausgelegt wurden. Nun läßt man die Laibe oder Wecken nochmals gehen, bis sie noch einmal so hoch geworden sind, als sie beim Einlegen waren. Will man das Brot beim Bäcker backen lassen, so sendet man es vor dem zweiten Aufgehen in den Körbchen zu der von ihm bestimmten Zeit hin. Das Abkneten muß sich danach richten. Will man das Brot jedoch zu Hause backen, so lege man einen Dachziegel ins Rohr, ist dieser heiß geworden, so kommt er auf ein Blech. Man stürzt dann das Brot auf den Ziegel und bestreicht es mit der Hand mit kaltem Wasser und macht in der Mitte des Laibes einen Eindruck mit dem Finger, unmittelbar bevor man es in das Rohr einschiebt. Beim Umwenden der hinteren Seite des Brotes gegen vorne bestreicht man es nochmals mit lauem Wasser. Man läßt das Brot 1 — 2 Stunden backen. Das Brot muß, bevor es in den Ofen kommt,