

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.

Gernspeisen.

Gernsteig-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 Löffel 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,

sehr gut gegangen sein, denn wenn es zu wenig gegangen und zu feucht geknetet ist, wird es speckig und bei starker Oberhitze hohlrindig. Laibe erfordern zum Backen längere Zeit als Wecken, ebenso auch schwarzes und zu feucht geknetetes Brot. Die in dem Backtrog zurückbleibenden Teigreste werden mit einem Messer abgeschabt und mit etwas Mehl abgerieben, so daß es wie ein geriebenes Gerstel aussieht. Man läßt es an der Luft trocknen und verwendet es beim nächsten Brotbacken als Sauerteig. Zu diesem Zwecke löst man es langsam mit lauwarmen Wasser auf. Die Gewürze kann man auch mit etwas Wasser aufkochen lassen, dieses durchsieben und damit das Brot kneten. Das Brot erhält dadurch einen angenehmen Geschmack.

Gesundheits- oder Schrotbrot. (Nach Liebig.) 1 kg Roggenschrot und 50 dkg Weizenschrot werden gemischt. Den 5. Teil dieser Mischung gibt man auf das Brett, die übrigen $\frac{4}{5}$ gibt man in einen Weidling und mengt 15 g doppeltkohlensaures Natron und 30 g Kochsalz, beides fein pulverisiert, dazu. In 1 kg reines, laues Wasser gibt man 65 g reine verdünnte Salzsäure und verrührt diese Lösung mit dem im Weidlinge befindlichen Mehle zu einem Teige, welchen man dann auf dem Nudelbrette mit dem letzten Fünftel des Mehles tüchtig abarbeitet, in 4—5 Teile schneidet und daraus Laibchen formt. Man bestreicht sie mit Wasser und schneidet sie an, ehe man sie bäckt. Dies geschieht am besten beim Bäcker, man kann sie aber im Notfalle auch in einem sehr heißen Rohre backen. Sie gebrauchen längere Zeit als anderes Brot. — Schrot ist das ohne Absonderung der Kleie zu einem Mehle vermahlene Getreide.

Einfacher wird jetzt das Schrotbrot bereitet, indem man Weizen und Roggenschrot vermischt, mit heißem Wasser abbrüht, knetet, sehr kleine längliche Laibchen formt und dieselben 2—3 Stunden liegen läßt. Sie werden wie obige gebacken.

Milchbrot. In einen Weidling gibt man 1 l erwärmtes Mehl und setzt von $2\frac{1}{2}$ dkg Germ ein Dampfel an. Sobald es gut aufgegangen ist, mischt man 8 dkg zerflichener Butter, 2 Löffel Zucker, ein Stäubchen Salz, einen schwachen Kaffeelöffel voll Fenchel oder Anis darunter und macht mit der nötigen Milch (vielleicht $\frac{2}{10}$ l) einen sehr festen Teig an, der mit den Fäusten geknetet werden muß. Wenn er tüchtig geknetet ist, so daß die Anisörnchen herauszufallen beginnen und der Teig Blasen bekommt, gibt man ihn auf das Nudelbrett, arbeitet ihn darauf noch etwas ab und formt 2 Striezeln daraus. Entweder slicht man einen Popf oder macht die richtige Striezelform, indem man den Teig zu einer sehr langen (60 cm) Rolle formt; diese Rolle muß an einem Ende faustdick sein und bis zum anderen Ende ganz spitz verlaufen. Man beginnt hierauf den Teig bei dem dicken Ende einzurollen, wobei man immer den Teig etwas niederdrückt, rollt so lange gleichmäßig ein, bis das spitze Ende in der Mitte des Striezels wie bei einem Kipfel übergeschlagen werden kann. Der Striezel erhält dadurch mehrere Abstufungen. Man legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, deckt ihn mit einem bemehlten, leichten Tuche zu und läßt ihn sehr lange gehen. Wenn er fast noch einmal so groß geworden ist, als er ursprünglich war, bestreicht man ihn mit einem aufgelassenen Ei oder mit Klar, welche mit Milch versprudelt wurde und bäckt ihn langsam $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Rohr. Der Teig kann auch statt zu einem Striezel zu einem Laibe geformt werden, welchen man in ein mit bemehlter Feinwand belegtes Backkörbchen gibt und zugedeckt an einem warmen Orte gut gehen läßt. Man stürzt dann den Laib auf ein Backblech und bestreicht ihn mit Ei oder Klar und Milch. — Oder: Man nimmt auf 1 l Mehl 3 dkg Germ, 5 dkg Butter, 1 Ei, 1 Dotter, 2 Löffel Zucker, ein Stäubchen Salz, $\frac{1}{2}$ Löffel Anis und so viel Milch, daß der Teig fest bleibt und geknetet werden muß. Man macht daraus einen geslochtenen Striezel. Den Teig teilt man in 4 ungleiche Teile. Der größte Teil davon wird ebenfalls in 4 Teile geschnitten, diese werden

in 2 Finger dicke Würste gerollt und aus diesen flicht man locker einen vierteiligen Zopf, zieht ihn behutsam in die Länge und legt ihn auf ein mit Butter bestrichenen Blech. Aus den beiden nächstfolgenden Theilen, wovon man jeden in 3 Theile schneidet, flicht man locker 2 dreitheilige Zöpfe, zieht sie auch vorsichtig in die Länge und legt sie auf den vierteiligen Zopf, zuerst den einen und auf diesen wieder den zweiten dreitheiligen. Den letzten 4. Theil zerschneidet man in 2 Theile und rollt diese zu Würste, welche man leicht zusammendrehet und auf den letzten dreitheiligen Zopf als Schluß legt. Man formt nun durch sanftes Andrücken den Striezel gleichmäßig an allen Seiten und läßt ihn auf einem mit Butter oder Rindschmalz bestrichenen Bleche, mit einem leichten Tuche bedeckt, lange Zeit gehen, worauf man ihn wie oben angegeben mit Ei bestreicht und bäckt.

Kärntnerisches Milchbrot. Der Teig wird wie zum kärntnerischen Reindling Nr. 1 gemacht, nur etwas fester. Man mengt unter den Teig etwas Anis und unterläßt das Auswalken des Teiges sowie das Bestreuen mit Zucker und Zimmel. Er wird sogleich in eine mit Butter oder Schmalz bestrichene Kein gegeben, gehen gelassen und gebacken.

Milchbrot in Kranzform. 30 dkg Mehl gibt man in einen großen Weidling und seht mit 2 dkg Germ und etwas Milch ein Dampfel in demselben an. 1 ganzes Ei und 1 Dotter wird mit 6 dkg feinem Zucker versprudelt und mit 6 dkg zerlassener Butter zum Mehle gegeben. Nun schlägt man mit der noch nötigen Milch und etwas Salz den Teig tüchtig ab, bis er recht fein, aber nicht zu fest ist und läßt ihn, eine Stunde zugedeckt, an einem warmen Orte gehen. Dann werden auf dem Nudelbrette 3 Theile gemacht, dieselben zu einem ziemlich festen Zopfe geflochten und auf ein mit Butter bestrichenen mit Mehl bestaubtes Blech in Kranzform gelegt und wieder gehen gelassen. Zuletzt, vor dem Einschieben ins Rohr, wird das Brot mit zerprudeltem Dotter und etwas zerlassener Butter bestrichen, mit grobstiftlich geschnittenen Mandeln bespickt und langsam gebacken. Man kann diese Masse auch als Zopf geflochten backen und die Mandeln weglassen.

Erdäpfelbrot. Man gibt auf ein Nudelbrett 56 dkg Mehl, bröseln es mit 10 dkg Butter ab, mengt $3\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Germ, $3\frac{1}{2}$ dl Obers, 12 dkg gekochter und geriebener Erdäpfel und 7 dkg Rosinen darunter und arbeitet den Teig durch $\frac{1}{2}$ Stunde auf dem Brette fein ab. Man formt daraus nach Belieben einen Laib oder Striezel, läßt denselben gut gehen und bäckt ihn hierauf bei guter Hitze im Rohre oder läßt ihn beim Bäcker backen.

Mohnsemmel. Man macht von 1 dkg in ein wenig Milch aufgelöster Germ ein Dampfel, gibt dies zu $3\frac{1}{2}$ dl Mehl, fügt 1 dkg Butter, 1 dkg Zucker und nur so viel Milch hinzu, daß der Teig fest bleibe und sich kneten lasse, aber nicht mit dem Löffel abgeschlagen werden kann. Man knetet ihn so lange, bis er Blasen bekommt und läßt ihn rasten, worauf man ihn in 3 Theile teilt. Jeder dieser Theile wird mit den Händen ausgerollt und aus ihnen ein dicker, breiter Zopf geflochten. Nun läßt man diesen Zopf auf einem mit Butter bestrichenem Bleche an einem warmen Orte gehen, bestreicht ihn mit Ei, streut viel Mohn darauf und bäckt ihn im nicht zu heißen Rohre.

Feiner Gugelhupf. Man treibt 28 dkg Butter sehr schaumig ab und gibt nach und nach 12 Dotter und 28 dkg Mehl hinzu. Immer nur 1 Dotter und 1 Löffel Mehl, etwas Zucker, ein Stäubchen Salz und $1\frac{1}{2}$ dkg Germ mit Milch aufgelöst; diese aber ganz zum Schluß. Der Model wird mit Butter bestrichen und mit Kartoffelmehl ausgestaubt. Rosinen kommen keine hinein. Man läßt den Teig lange gehen (zugedeckt) und bäckt ihn dann im nicht zu heißen Rohre. Gestürzt läßt man ihn auf einem Siebe auskühlen.

Kaiser-Gugelhupf. Man treibt 14 dkg Butter mit 4 Dottern und 10 dkg Zucker ab, gibt 20 dkg vom feinsten Mehle, $1\frac{1}{2}$ dkg Germ mit 1 dl guter Milch als Dampf, Salz, Citronengeruch, dann den Schnee von 4 Klar dazu, schlägt den Teig recht gut ab, mischt noch Sultaninen und Mandeln hinein und füllt ihn in eine irdene mit Butter bestrichene und mit halben Mandeln ausgelegte Form, läßt ihn langsam gehen und bäckt ihn bei mäßiger Hitze. Auf ein Sieb gestürzt, läßt man ihn auskühlen und bestreut ihn mit feinem Zucker. — Oder: 14 dkg Butter treibt man $\frac{1}{4}$ Stunde allein ab, dann mengt man alle 5 Minuten etwas vom Mehl, Zucker und den Dottern bei, so daß im Ganzen 1 Stunde abgetrieben wird. Man verwendet 3 Dotter, $1\frac{1}{2}$ dkg Zucker, $10\frac{1}{2}$ dkg Mehl und 1 dkg in sehr wenig Milch aufgelöstes Germ. Den Model bestricht man mit Butter, staubt ihn mit Kartoffelmehl aus und füllt ihn mit der Masse nur halb voll an, worauf man diese gut aufgehen läßt. Sodann bäckt man sie $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Rohre bei 45° R. Die Kruste muß dick und sehr hell sein. Nach dem Stürzen läßt man den Gugelhupf auf einem Siebe erkalten. Er muß frisch gegessen werden. Rosinen gibt man keine hinein, weil der Teig viel zu fein ist.

Gugelhupf auf französische Art. 28 dkg feinsten Mehles werden auf das Nudelbrett gegeben, in der Mitte des Mehles eine Grube gemacht und $17\frac{1}{2}$ dkg gebröckelte Butter, 2 ganze Eier und 2 Dotter, $\frac{1}{10}$ l Obers, eine Prise Salz, 1 Löffel Orangenzucker und $1\frac{1}{2}$ dkg Germ, welche in Milch aufgelöst wurde, dazu gemengt, und zuerst mit dem Messer und dann mit der Hand abgetnetet; dabei wird der Teig stückweise abgerissen, mit dem Ballen der Hand auf dem Brette in dünne Teilchen gestrichen, auf ihren ersten Ort gegeben und die Arbeit so oft wiederholt, bis der Teig fein vermengt, dünnblättrige Blasen macht und sich leicht von den Händen löst; dann mengt man 7 dkg mit Rum befeuchtete Rosinen unter den Teig und läßt nun im mit Mehl bestäubten Model die Masse in einer Temperatur von 24° R gehen. Nach 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden wird sie im kühlen Rohre gebacken. Die Rosinen kann man auch statt mit Rum mit Maraschino oder Anis-Liqueur befeuchten. Statt der Rosinen nimmt man auch Citronat und eingekochte Angelikastengel und befeuchtet beides mit ein wenig reinem Franzbranntwein. Auch kann man zur Abwechslung Arancini und Orangenzucker geben oder nur die trockenen Rosinen und Vanillegeruch.

Biskuit-Gugelhupf ohne Germ. 9 dkg und 6 g Butter werden mit 4 Dottern sehr flaumig abgetrieben, 14 dkg Zucker mit Vanillegeruch, $24\frac{1}{2}$ dkg feinen Mehles, $\frac{2}{10}$ l kalter Milch und fester Schnee von 4 Klar nach und nach beigemengt und zuletzt 6 g Natron und 18 g Weinstein (ohne Säure) hineingerührt. Salz darf keines dazukommen. Man füllt die Masse rasch in den schon vorbereiteten, mit Butter bestrichenen Model und bäckt sie sofort.

Erdäpfel-Gugelhupf ohne Germ. 28 dkg fein gestoßenen Zuckers werden mit 12 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann mengt man die fein geschnittene Schale und den Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone dazu, sowie 14 dkg Erdäpfelmehl und rührt noch eine weitere halbe Stunde. Zum Schlusse mengt man den festen Schnee von 12 Klar leicht darunter. Der Gugelhupfmodel wird mit Butter gut beschmiert, mit Mehl ausgestaubt, die Masse eingefüllt und 1 Stunde langsam gebacken. Man läßt den Gugelhupf in der Form auskühlen und stürzt ihn erst dann.

Stefanie-Gugelhupf ohne Germ. 10 dkg Butter werden mit 10 dkg Zucker, welcher auf $\frac{1}{2}$ Citrone, abgerieben wurde, flaumig abgetrieben, dann werden 4 Dotter und der Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone, $\frac{1}{16}$ l Milch, 25 dkg Mehl und der feste Schnee von 4 Klar dazu gerührt. Wenn die Masse fertig ist, die Form schon hergerichtet, das Rohr wie zum Backen eines gewöhnlichen Gugelhupfs geheizt ist, mischt man so rasch als möglich 5 g Natron und 10 g Weinstein in die Masse, füllt

fie in die Form und stellt diese sofort in das Rohr. Wenn Natron und Weinstein beigemengt sind, darf die Masse keinen Augenblick mehr stehen bleiben. Sie ist in $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken. Man tut gut, den Kuchen im Model auskühlen zu lassen.

Gesundheits-Kuchen. 14 dkg Butter, 14 dkg gestoßenen Zuckers werden mit 4 ganzen Eiern schaumig abgetrieben, dann gibt man $24\frac{1}{2}$ dkg Mehl, Saft $\frac{1}{2}$ Citrone und Rosinen nach Belieben dazu. 5 g Natron und 10 g Weinstein werden mit 2 Löffeln Wasser abgerührt und so rasch als möglich dazu getan, in die vorbereitete, mit Butter bestrichene Form gefüllt und sofort ins Backrohr gestellt. Statt Natron und Weinstein kann man auch 1 Päckchen Ocker'sches Backpulver verwenden.

Butter-Biskuit-Gugelhupf, ohne Trieb. 14 dkg Butter werden mit 14 dkg feingestoßenen Zuckers, nach und nach hineingegebenen 4 Dottern, etwas Citronenschale, $3\frac{1}{2}$ dkg fein geriebener Mandeln eine ganze Stunde unausgesetzt und fleißig abgetrieben, bis die Masse sehr schaumig wird, dann kommt von 3 Klar der sehr feste Schnee und zuletzt 12 dkg feines Mehl nach und nach dazu. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Model und läßt sie zuerst im ziemlich heißen Rohre und dann später im kühlen Rohre langsam backen. Sie braucht fast $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden dazu. Das richtige, langsame Backen ist bei diesem Kuchen von großer Wichtigkeit. Anfangs heiß bis die Masse aufgestiegen ist und dann kühler. Sonst wird sie speckig. Man kann den Teig auch in einem Tortenreißer backen und mit Kirschen unterlegen, doch für eine Torte nimmt man die doppelte Menge.

Gewöhnlicher Gugelhupf. Man macht einen gut abgeschlagenen Germteig von 7 dl Mehl, 4 Dottern oder 2 Eiern, 2 dl Milch, 7 dkg Butter, etwas Salz, 2 Löffeln Zucker, 2 dkg Germ und einer Handvoll Rosinen. Eine Gugelhupfform wird gut mit Rindschmalz bestrichen, mit abgezogenen ganzen Mandeln ausgelegt, der Teig gleich eingefüllt und so lange gehen gelassen, bis er noch ein Mal so hoch ist, als er vorher war; dann im Rohre gebacken.

Grazer Zwieback. In $\frac{1}{4}$ l Milch löst man $1\frac{1}{2}$ dkg Germ auf und setzt sie in 1 l Mehl als Dampf an. Unterdessen treibt man 8 dkg Butter fein ab, gibt nach und nach 3 Dotter und 8 dkg Zucker dazu, sowie etwas Anis. Man mengt den Abtrieb zum Dampf, gibt noch $\frac{1}{4}$ l Milch und so viel Mehl dazu, daß der Teig fest wird und geknetet werden muß. Sobald er gut geknetet ist und Blasen bekommt, formt man daraus einige Wecken, läßt diese auf einem mit Butter bestrichenem Bleche einige Stunden gehen, worauf sie langsam gebacken werden. Wenn die Wecken einen Tag alt sind, schneidet man sie mit einem scharfen Messer papierdünn auf, reibt sie zu beiden Seiten in einer Schüssel voll feingeseihten Zuckers mit demselben sehr gut ein, wickelt die Schnitten in ein Tuch ein und läßt sie so $\frac{1}{2}$ Tag liegen, damit sich der Zucker recht einzieht. Dann dreht man sie nochmals in Zucker, welcher aber entweder mit Vanille oder mit Zimmt vermischt sein muß. Man legt die Stücke einzeln auf ein Drahtgitter und bährt sie bei mäßiger Hitze.

Zwieback ohne Butter. In einem großen Weidlinge setze man abends mit $\frac{7}{10}$ l Mehl, 3 dkg Germ und $3\frac{1}{2}$ dl Milch ein Dampf an. Am folgenden Morgen gebe man zu dem Dampf wieder $\frac{7}{10}$ l Mehl, 4 Eier, 3 Löffel Zucker und 1 Löffel gestoßenen Anis. Auf dem Brette knete man alles gut ab und forme daraus 4 Wecken. Man legt sie auf Bleche, läßt sie sehr gut gehen, bestreicht sie mit Ei und bährt sie im mäßig heißen Rohre. Am nächsten Tag erst schneidet man seine Schnitten, dreht diese in feinem Zucker mit Vanillegeruch und bährt sie auf dem Roste im Rohre.

Zwieback. $\frac{7}{10}$ l Mehl werden gesalzen und mit $1\frac{1}{2}$ dkg Germ, $\frac{2}{10}$ l Milch, $3\frac{1}{2}$ dkg zerlassener Butter, 1 Dotter, $1\frac{1}{2}$ dkg Zucker und etwas Anis

zu einem festen Teige abgeschlagen. Auf dem Brette arbeitet man noch gut den Teig ab, formt einen Striezel daraus, bestreut diesen auf einem mit Butter bestrichenem Bleche mit Anis und Zucker, läßt ihn gut gehen und bäckt ihn im Rohre. Am nächsten Tage schneidet man seine Schnitten herab, bestreut sie mit Zucker und bäht sie auf einem Roste im Rohre.

Kleiner Zwieback. Hierzu gehören folgende Zutaten: 65 dkg feines Mehl, 12 dkg Zucker, 10 dkg Butter, $\frac{1}{4}$ l Milch, 4—5 dkg Germ, 1 Dotter, 1 Ei und etwas Muskatnuß. Mit der Hälfte des Mehles, der Germ und Milch, Eiern und Muskatnuß setzt man ein Dampsel an und rührt es zu einem weichen Teig an, welchen man 1 Stunde gehen läßt. Dann rührt man den Zucker, die Butter und das übrige Mehl dazu und arbeitet den Teig tüchtig ab, indem man ihn auf dem Brette hin- und herwirft, zerreißt und wieder verarbeitet. Dann formt man kleine, runde, glatte Laibchen im Gewichte von 5—6 dkg, läßt diese auf einem Bleche sehr gut gehen und bäckt sie 15 Minuten. Am nächsten Tag schneidet man seine Schnitten herab, bestreut diese stark mit Vanillezucker und bäht sie im Rohre.

Memminger- oder Ulmerbrot I. (Zwieback.) 21 dkg Mehl werden am Abend mit $1\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Germ und der nötigen Milch zu einem Dampsel angesetzt, dann etwas abgeschlagen und über Nacht stehen gelassen. Am nächsten Morgen, womöglich schon um 5 Uhr früh, gibt man den aufgegangenen Vorteig auf ein Brett, wirkt noch weitere 21 dkg Mehl, $1\frac{1}{2}$ dkg Butter, 7 dkg Zucker und 1 Löffel Fenchel darunter und bearbeitet den festen Teig so lange, bis der Fenchel herausfällt. Hierauf wälkt man den Teig sehr fein aus, sticht runde Platten im Durchmesser von $8\frac{1}{2}$ —9 cm aus, legt diese zusammen und stellt sie mit der geraden Seite auf ein mit Butter bestrichenes Blech alle fest aneinander und stützt sie zu Anfang mit einem Holzstücke. Wenn alle Platten aneinander gelegt und angeedrückt sind, so hat sich daraus ein langer Striezel gebildet, welcher oben auf bogensförmig geformt ist, das Ende des Striezels wird durch ein zweites Holzstück gestützt. Man läßt ihn gute 6 Stunden gehen. Hierauf macht man der Länge nach mit einem Messer einen Schnitt in die Mitte des Striezels, bestreicht denselben mit Dotter und bäckt ihn ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden. Man läßt ihn auf einem Siebe auskühlen und schneidet erst am andern Tage sehr feine Schnitten mit einem scharfen Messer ab, streut sie sehr stark mit fein gestoßenem Zucker ein und läßt sie zugedeckt 1 Stunde so stehen, worauf man sie im Rohre auf einem Gitter oder Bleche bäht.

2. Man nimmt 28 dkg feines Mehl und macht mit einem Glase voll Milch und $2\frac{1}{2}$ dkg Germ ein Dampsel an, verrührt alles gut und läßt diesen Vorteig über Nacht gehen. Dann gibt man wieder 28 dkg Mehl und 14 dkg Zucker dazu, die Schale einer am Reibeisen abgeriebenen Citrone, etwas Anis, 3 Löffel voll Rosenwassers, 1 Ei und $3\frac{1}{2}$ dkg Butter, und wenn dieses alles hineingearbeitet ist, gibt man noch $3\frac{1}{2}$ dkg klein geschnittene Arancini und $3\frac{1}{2}$ dkg Citronat dazu und wirkt den festen Teig auf dem Nudelbrette so lange ab, bis der Anis anfängt herauszufallen. Dann wird daraus ein länglichrundes Brot geformt, dieses auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und lange Zeit zum Gehen an einen warmen Ort gestellt. Vor dem Backen macht man der Länge nach einen Schnitt hinein und bäckt es mit Ei bestrichen im nicht zu heißen Ofen zu schöner, gelber Farbe. Wird ausgekühlt zu Schnitten geschnitten und gebäht, oder auch nicht.

Dresdner-Stolle. Man macht ein Dampsel aus 5 dkg Germ, 6 dkg Mehl und etwas Milch. Inzwischen knetet man 1 kg Mehl mit 35 dkg zerschlichener Butter und dem Saft einer Citrone ab, gibt das Dampsel, 25 dkg Zucker, die fein geschnittene Schale einer Citrone, etwas Salz, sowie die nötige Milch dazu. Der Teig muß fest bleiben und tüchtig und lange geknetet werden. Man läßt den Teig,

wenn er Blasen bekommt, gut zugedeckt einige Stunden gehen. Mittlerweile richtet man $\frac{1}{2}$ kg große Rosinen, $\frac{1}{4}$ kg Sultaninen, 3 Hände voll Mandeln, welche geschält und stiftlich geschnitten werden, sowie 10 dkg nudelig geschnittenes Citronat her. Alle diese Früchte werden unter den gut gegangenen Teig geknetet und auf dem Brette zu einer großen Stolle geformt. Zuerst formt man den ganzen Teig zu einem walzenförmigen, an beiden Enden spitz zulaufenden Striezel, legt diesen auf ein Blech, setzt hierauf das Kollholz der Länge nach auf die Mitte des Striezels, rollt die eine Hälfte desselben etwas dünn, bestreicht sie leicht mit Wasser, klappt sie auf die andere Hälfte hinüber, so daß dadurch in der Mitte der Stolle, der Länge derselben nach, ein Saum gebildet wird und läßt die Stolle wieder gut gehen. Man bestreicht die Stolle, ehe man sie in den mäßig heißen Ofen gibt, mit zerlassener Butter, streicht, wenn sie nach 1 Stunde gebacken aus dem Rohre genommen wird, nochmals Butter darauf und streut viel fein geriebenen Zucker darüber. Man schneidet sie erst am anderen Tage an.

Mandel-Stolle. Diese wird wie obige „Dresdner-Stolle“ gemacht, nur mischt man statt der verschiedenen Früchte 1 kg grob gehackter, geschwellerter Mandeln hinzu. Als Geschmack kann man nebst dem Citronensaft und der Schale noch etwas Vanillezucker beimengen.

Einfachere gute Dresdner-Stolle. $1\frac{1}{2}$ kg Mehles werden warm gestellt, mit einem Dampf von 6 dkg Germ und mit 20 dkg Butter, $\frac{1}{4}$ kg Kernfett, $\frac{5}{8}$ l Milch, etwas Salz und 36 dkg Zucker zu einem festen Teige geknetet, und zwar am besten des Abends. Man mischt 36 dkg großer, entfernter Rosinen, 7 dkg geschälter, grob gehackter Mandeln, 6 dkg grob geschnittenes Citronat, Saft und fein gewiegte Schale einer Citrone dazu, formt wie oben angegeben eine Stolle und läßt diese über Nacht gehen. Gleich des Morgens bäckt man sie wie die obige.

Kärntnerischer Reindling 1. Man nimmt 7 dl Mehl, gibt es in einen Weidling und stellt es lau. Zum Ganzen benötigt man nicht ganz 2 dl leichtes Obers oder Vollmilch. Man nimmt davon etwas Milch oder Obers und löst darin mit 1 Büffel voll Zucker $1\frac{1}{2}$ dkg Germ auf. Sobald das Dampf gegangen ist, mischt man es zum Mehl, sprudelt die übrige Milch mit 1 Dotter und 1 ganzen Ei gut ab, gibt nach und nach löffelweise $10\frac{1}{2}$ dkg zerlassene, sehr gute Butter dazu, salzt den Teig und schlägt ihn gut ab, er darf nicht zu weich sein und läßt ihn nun etwas gehen. Wenn das geschehen ist, wird der Teig auf dem Nudelbrette gut abgeknetet, dann ausgewalkt und mit 15 dkg fein gestoßenen Zuckers und 1 dkg Zimmt bestreut, wie ein Strudel zusammengerollt und in eine mit 7 dkg Schmalz bestrichenelein gegeben, worin man ihn nochmals gehen läßt. Bevor man den Reindling in den Ofen schiebt, bestreicht man die Oberfläche mit Schmalz. Nach dem Backen stürzt man den Reindling auf ein Sieb zum Auskühlen. Hierauf richtet man ihn an und bestreut ihn mit Zucker.

2. Wird wie obiger bereitet, nur streut man noch 10 dkg Zibeben, 10 dkg zerschnittene Rosinen, 5 dkg Bignolien und 5 dkg Citronat, etwas Citronenschale nebst 14 dkg Zucker und etwas Zimmt auf den ausgewalkten Teig.

3. Man macht einen gut abgeschlagenen Germteig aus 7 dl Mehl, 9 bis 10 dkg Schweinschmalz, 3 Dottern oder 1 Dotter und 1 Ei, 3 dkg Germ und $3\frac{1}{2}$ dl Milch, 1 Büffel voll Zucker und einer Prise Salz. Wenn der Teig genügend verarbeitet und gegangen ist, wird er auf dem Nudelbrette gut abgeknetet, auf einem mit Mehl bestäubten Strudeltuche ausgewalkt und mit 25 dkg Sultaninen, 12 dkg abgezogenen, gröblich gehackten Mandeln und 15 dkg Zucker bestreut, wie ein Strudel zusammengerollt und in eine mit 8 dkg Schweinschmalz bestrichene, mit ganzen, abgezogenen Mandeln ausgelegte und etwas

Zucker bestäubte Reine oder Gugelhupfform gegeben und noch einmal gehen gelassen. Nach dem Backen wird er mit Zucker bestreut und auf ein Sieb zum Auskühlen gestürzt.

Reindling mit Grillage-Fülle. Man macht einen Germteig wie oben aus 1 l Mehl, 1 Dotter, 1 Ei, 10 dkg Rindschmalz, 2 dkg Germ und etwa 4 dl Milch, behandelt ihn dann wie die obigen, nur bestreut man ihn nach dem Auswalken mit 14 dkg feinen Zuckers, mit etwas Zimmt vermengt, und mit 14 dkg geschälten, fein geriebenen in 14 dkg Zucker grillierten Mandeln, rollt ihn wie einen Strudel zusammen, gibt ihn in eine gut geschmierte Rein, läßt ihn gehen und bäckt ihn hierauf im mäßig heißen Rohre.

Brioche. 21 dkg Mehl werden mit $1\frac{1}{2}$ dkg in Milch aufgelöster Germ zu einem Dampfel angefetzt und an einem kühlen Orte stehen gelassen. Dies geschieht am Abend. Des Morgens arbeitet man noch 28 dkg Mehl, 7 dkg fein gestozenen Zucker, etwas Citronenschale, 14 dkg zerschlichener Butter nebst einem Dotter und 2 Eiern und einem Stäubchen Salz darunter. Auch einige Löffel voll Milch dürften noch nötig sein. Man knetet nun den Teig mit den Fäusten gut ab, bis er zart und fein ist, worauf man ihn gehen läßt. Nach einiger Zeit teilt man die Masse in 2 Teile für 2 Brioches. Jeden Teil aber in 3 Teile, wobei jedes dieser Drittel immer um ein Bedeutendes kleiner sein muß als das andere. Aus dem 1. (größten) Teil formt man ein rundes Brot, drückt in dessen Mitte eine Vertiefung ein, steckt in diese, nachdem sie mit Ei bestrichen wurde, den zweitgrößten, rund gesomten Teil, drückt in diesen wieder eine kleine Vertiefung, bestreicht diese wieder mit Ei, legt dann den 3. (kleinsten Teil), kugelförmig gedreht, darauf und gibt die Brioche, nachdem sie nun ganz mit Ei bestrichen wurde, gleich in den Backofen, dessen Türchen man nicht öffnen darf, solange die Brioche steigt. In 1 Stunde ist sie gebacken. Sie muß eine reiche, lichtbraune Kruste bekommen, sehr leicht sein und zweimal so groß werden, als ihr erster Umfang war. Aus dieser Masse lassen sich auch kleine, ähnlich geformte Brioches herstellen.

Apofstel-Kuchen (Brioches). Zu 56 dkg Mehl benötigt man 3 dkg Germ; ist dieselbe besonders gut und frisch, so genügen auch $2\frac{1}{2}$ dkg. Man löst die Germ in schwach $\frac{2}{10}$ l lauen Wassers auf, macht mit dem 4. Teile des Mehles ein Dampfel an, knetet es gut, setzt es an einem warmen Ort zum Gehen an und deckt die Schüssel, in welcher es sich befindet, gut zu. Dieser Teig muß noch einmal so groß werden als er vordem war. Hierauf gibt man die noch übrigen 3 Teile des Mehles auf ein Nudelbrett, mengt 36 dkg blätterig geschnittener Butter, 8 Eier, die man aus Vorsicht eines nach dem andern in eine Schale schlägt, um zu verhüten, daß ein altes, schlechtes hinzukommt, welches die ganze Masse verderben könnte, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Eßlöffel Zuckers und 4 Eßlöffel voll süßes, dickes Obers dazu. Man knetet den Teig eine Weile allein ab, dann zerreißt man ihn in kleine Stücke und mengt das gegangene Dampfel dazu, knetet mit den Ballen der Hände den Teig sehr fein ab, bis er sich von der Hand und dem Brette löst und formt ihn zu einem runden Laib. Eine flache, irdene Schüssel bestreicht man mit Butter, legt den Laib hinein, bedeckt ihn leicht mit einem mit Mehl bestäubten Tuch und stellt ihn, zum Aufgehen, kalt. Man läßt ihn in einer Kasserolle gehen, damit er nicht zu sehr in die Breite geht. Um dies noch sicherer zu verhüten, kann man ihn noch mit einer Papier-Gravate umgeben, d. h. man schneidet von einem starken Papier einen 2 Hände breiten Streifen, bestreicht ihn mit Butter, legt ihn um die Brioche herum fest an und befestigt ihn mit Spagat. Man macht den Teig des Abends und läßt ihn über Nacht gehen; sollte er zu rasch und schnell aufgehen, so stelle man ihn auf Eis, damit sich der Teig nicht übergeht. In 12 Stunden muß er zweimal so hoch gegangen

sein, als sein erster Umfang war. Man nimmt nun den Teig aufs Brett, drückt ihn mit den Händen etwas flach, legt ihn dann übereinander und läßt ihn nochmals eine Weile bei Seite stehen. Indessen hilt man das Rohr auf 65° R, dann nimmt man den Teig nochmals aufs Brett, schneidet den 3. Teil vom Ganzen weg und formt vom größeren Stücke, unter leichtem Drucke der Hände, einen runden Laib, legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech, drückt ihm in der Mitte eine Vertiefung ein und bestreicht die Oberfläche mit abgeschlagenen Eiern. Der 3. (kleinere) Teil des Teiges wird ebenfalls zusammengerollt, eisförmig geformt und in die Vertiefung des großen Stückes gelegt. Das Ganze wird nochmals mit Eiern bestrichen, der Rand in 2 Finger breite Entfernungen rund herum leicht eingeschnitten, mit der Papier-Gravatte nochmals umbunden und sogleich ins Rohr getan. Zum Backen braucht der Kuchen 1—1¼ Stunde und soll man während des Backens das Rohr nicht zu oft öffnen, um das Backen nicht zu unterbrechen. Der Kuchen muß zweimal so groß werden, als er war, da man ihn ins Rohr gab. Nach dem Backen stürzt man ihn auf ein Sieb. Er muß eine schöne, lichtbraune Farbe haben und im Verhältnis zu seinem Umfange auffallend leicht sein.

Kleine Apostel-Kuchen. Zu diesen wird die Masse etwas feiner gehalten; man gibt auf 56 dkg Mehl 42 dkg Butter und 8—10 Eier. Die Behandlung ist dieselbe, nur, daß der Ofen etwas heißer sein muß. Diese Masse gibt 12—16 kleine Brioches, welche zum Thee und zum Gabelfrühstück sehr beliebt sind.

Apostel-Kuchen mit Käse. Der Teig ist derselbe wie bei dem vorigen, nur mengt man Käse dazu; es werden 35 dkg Groyerkäse in fingerlange und dicke Zapfen und die Abfälle auf kleine Würfel geschnitten. Die kleinen Würfel werden in die Masse des Kuchens gemengt, die Zapfen aber erst beim Zusammenkneten des Kuchens in allen Richtungen in denselben gesteckt und nun, den vorhergehenden gleich, gebacken. Der Käse zerfließt, bläst sich auf, macht eine schöne Kruste und gibt oft dem Ganzen ein schönes Aussehen.

Böhmischer Wecken. Man setzt in 1½ l Mehl ein Dampfel von 3½ dkg in Milch aufgelöster Germ an und wenn dieses nach ¼ Stunde aufgegangen ist, mengt man 5 ganze in Milch zersprudelt Eier, 8 dkg Zucker, 8 dkg Butter und etwas Salz dazu und knetet den nicht zu weichen Teig gut ab. Gegen Ende mischt man noch 1 Hand voll geschälter, geschnittener Mandeln, eben so viel Sultaninen und eine Prise gestoßenen Zimmets darunter. Wenn der Teig Blasen bekommt, läßt man ihn etwas gehen, worauf man ihn zu einem dreiteiligen Zopfe flicht, nochmals gehen läßt, mit Milch und Klar, gemischt, bestreicht und auf einem mit Butter bestrichenen Bleche im Rohre bäckt.

Böhmischer Striezel. 2 l Mehl gibt man in einen Weidling, macht in die Mitte eine Grube, in welche man 5 dkg Germ, mit ⅛ l Milch aufgelöst, gießt, diese ein wenig verrührt und zugedeckt an einem warmen Orte stehen läßt. Wenn dieses Dampfel höher geworden ist, sprudelt man 15½ dkg zerlassenes Rindschmalz mit 15½ dkg Zucker und mit ⅜ l Milch ab, salzt ein wenig, gießt das Gesprudelte zum Mehle und schlägt den Teig gut ab; sollte er zu fest sein, so gieße man noch etwas Milch zu und knete den Teig tüchtig durch, bis er Blasen bekommt. Der Teig muß ziemlich weich gehalten werden. Nun mengt man 10 dkg stiftlich geschnittener Mandeln, 10 dkg Sultaninen, 10 dkg nudelig geschnittener Arancini und die fein geschnittenen Schalen einer Citrone dazu und läßt den Teig gehen. Wenn er noch einmal so hoch geworden ist, als er war, teilt man ihn in 9 Teile und flicht ihn zu einem Striezel. Die genaue Angabe, wie diese 9 Teile geflochten sind, lese man beim „Osterbrot“ nach. Man läßt den fertigen Striezel noch ½ Stunde auf einem mit Butter bestrichenen Backblech gehen, bestreicht ihn mit Eiern und bäckt

ihn bei mäßiger Hitze. — Oder: Man nimmt 2 l Mehl, 5 dkg Germ, $\frac{3}{4}$ l Milch, 21 dkg Butter, 8 dkg Zucker, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Citronenschale, 3 Dotter, etwas Salz und 5 dkg weißer, geriebener Mandeln.

Kaffeegebäck. (Eine Art Brioche.) Man macht von $3\frac{1}{2}$ dl Mehl, 5 dkg Butter, $3\frac{1}{2}$ dkg Zucker, dem Saft einer halben Citrone und ein bißchen abgeriebener Schale, ein wenig Salz und 1 dkg Germ mit der nötigen Milch einen Germteig an, der sich wohl abschlagen läßt, aber nicht zu weich sein darf. Wenn er so gut abgeschlagen ist, daß er Blasen bekommt, läßt man ihn gehen und formt dann verschiedene kleine Böpfe, Laibchen, Vögel, Semmeln zc. daraus, welche man nochmals gehen läßt und dann mit Ei bestrichen auf einem Bleche im Rohre backen läßt.

Bäcker-Salztangeln. (Siehe Kapitel „Gesalzenes Theegebäck und Käse.“)
Gerollter Zimmet-Striezel. Man macht einen Germteig (siehe dessen Bereitung) aus 60 dkg Mehl, 4 dkg in Milch aufgelöster Germ, 3 Eiern, 21 dkg Butter, 10 dkg Zucker, einem Stäubchen Salz und so viel Milch, daß sich der Teig gut abschlagen läßt und läßt ihn an einem warmen Orte gehen, nachdem er durch fleißiges Abschlagen Blasen bekam. Wenn er noch einmal so hoch aufgegangen ist, als er war, nimmt man ihn auf das bemehlte Nudelbrett, walzt ihn sehr groß aus, bestreicht ihn mit etwas zerlassener Butter, streut viel Zucker und Zimmet darauf, rollt ihn wie einen Strudels ein und legt ihn in einen langen, mit Butter bestrichenen, ziemlich hohen Model, läßt ihn nochmals gehen und bäckt ihn im mäßig heißen Rohre. Gestürzt, wird er mit Zucker bestreut und zum Kaffee serviert.

Tivoler Strudel. 1 l Mehl wird mit 28 dkg Butter abgebrösel, dann 5 dkg Germ mit etwas Milch und Zucker aufgelöst und $3\frac{1}{2}$ dl Obers mit 3 Dottern, 2 Eiern und der Germ gut versprudelt und mit dem Mehle und der Butter zu einem Teige angemacht, der auf dem Brette gut abgearbeitet werden muß. Dann wird er ausgewalzt, zusammengeschlagen und $\frac{1}{2}$ Stunde rasten gelassen. Mittlerweile bereitet man eine Fülle von 25 dkg geschälten, fein geriebenen Mandeln, 12 dkg geschnittenen Pignolien, 20 dkg Rosinen, 7 dkg Citronat, 5 dkg Nancini, den Schalen einer Citrone und 20 dkg Zucker. Alles wird fein geschnitten, vermengt und mit etwas Rum und Wein befeuchtet. Der gerastete Teig wird halbfingerdick ausgewalzt, die Fülle ziemlich dick aufgestrichen, der Teig einigemal übereinandergeschlagen, in einen Model (lang und schmal) gelegt und gehen gelassen. Die Quantität ist für 3 große Biscotten-Model. Man bäckt den gut gegangenen Strudel im Rohre und beeißt ihn nach dem Auskühlen mit Citronen-Eis.

Osterbrot. Zutaten hiezu sind: $2\frac{4}{10}$ l Mehl, 6 Eier, 14 dkg Butter, $3\frac{1}{2}$ dkg Rindschmalz, $\frac{7}{10}$ l Milch, 5 dkg Germ, 28 dkg Zucker, 14 dkg süßlich geschnittene weiße Mandeln, 28 dkg Rosinen, die abgeriebene Schale einer Citrone und 1 Eßlöffel Rum. Die Germ wird mit etwas von dem Zucker und der Milch aufgelöst und im Weidling im Mehle als Dampfel angesetzt. In das Mehl hat man schon früher eine Citronenschale nebst einem Stäubchen Salz gemischt. In die Milch sprudelt man die 6 Dotter und den Zucker, die 6 Klar schlägt man zu Schnee und macht mit allen diesen Zutaten einen Teig an, welchen man gut abarbeitet und zugedeckt gehen läßt, bis er noch einmal so groß ist, als er ursprünglich war. Ist dies der Fall, so knetet man die Butter und das Schmalz darunter, bis sich der Teig von den Händen löst. Man gibt ihn dann auf das Nudelbrett, arbeitet ihn noch sehr glatt ab und mischt zuletzt die Rosinen und Mandeln darunter. Hierauf schneidet man den Teig in 8 gleiche Teile, den letzten aber teilt man noch in 2 Teile, wodurch man 9 Teile erhält. Aus jeden dieser Teile formt man ein Laibchen und läßt diese wieder gehen. Wenn sie gut aufgegangen sind, rollt man sie zu Streifen.

Zuerst slicht man aus 4 Streifen einen Zopf, und legt diesen auf ein mit Butter bestrichenes Blech, dann slicht man einen 3teiligen Zopf, legt diesen auf den 4teiligen, drückt der Länge nach mit der Hand eine Rinne und legt in diese Rinne die zwei kleinen zusammengedrehten Streifen, bestreicht den Striezel mit Milch und Dottern und bäckt ihn im Rohre.

Pinza (Focaccia, Osterbrot). Hierzu benötigt man 2 kg vom feinsten Mehle, 4 dkg Biergerm, $\frac{1}{4}$ l Milch, 5 ganze Eier, 28 Dotter, 40 dkg gestoßenen Zuckers und 25 dkg Butter. Die Germ wird in $\frac{1}{4}$ l Milch aufgelöst und mit so viel Mehl, als die Milch aufnimmt, verrührt. Dieses Dampfel läßt man etwas gehen, rührt dann 2 ganze Eier darunter und läßt es wieder gehen, worauf man 3 ganze Eier und 10 dkg zerschlichener Butter darunter rührt. Nun läßt man das Dampfel neuerdings gut und lange gehen. Inzwischen schlägt man in einem Topfe die 28 Dotter mit 40 dkg Zucker und 15 dkg zerlassener Butter 1 Stunde lang. Das übrige, etwas gesalzene Mehl siebt man auf ein Nudelbrett, mischt die geschlagenen Dotter mit einem Messer darunter, ebenso das gut gegangene Dampfel, und knetet den Teig über 1 Stunde ab, bis er fest und glatt wird. Hierauf formt man 4 oder 8 runde Laibe, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Papier und läßt sie über Nacht an einen warmen Ort gut aufgehen. Bevor man sie in einen kühlen Backofen gibt, bestreicht man sie mit Dottern und macht mit einem Messer von der Mitte aus 3 feichte Einschnitte in gleicher Entfernung gegen den Rand zu. Beim Backen bedeckt man die Laibe mit Papier. Nach Geschmack kann man fein gestoßenen Anis über Nacht in der Milch ziehen lassen und diese dann geseiht zum Dampfel verwenden.

Streußelkuchen. Einen Germteig (siehe Seite 40) aus 30 dkg Mehl, 6 dkg Zucker, 7 dkg Butter und der mit Zucker abgeriebenen Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, einer Prise Salz, 2 ganzen Eiern, 3 dkg Germ und der nötigen Milch, schlägt man tüchtig ab, rollt ihn dünn auf einem mit Mehl bestäubten Bleche aus, läßt ihn gut gehen, bestreicht ihn dann mit zerlassener Butter, belegt ihn dicht mit Streußeln und bäckt ihn im heißen Ofen zu schöner Farbe. Die Streußeln werden folgendermaßen gemacht: Man rührt $\frac{2}{10}$ l zerlassener Butter mit $\frac{3}{10}$ l Mehl, $\frac{3}{10}$ l fein gestoßenem Zucker und 1 Eßlöffel voll Zimmet zusammen, hackt die Masse mit dem Messer in erbsengroße Brösel, streut sie dick auf den Kuchen und bäckt diesen im heißen Ofen; den Teig kann man beliebig mit Dottern und mehr Butter verfeinern.

Gugelhupf (Baba). 28 dkg Mehl stellt man in einem Weidling warm. 1 dkg Germ sprudelt man mit etwas Milch und 1 Löffel Zucker und setzt ein Dampfel an. Wenn es aufgegangen, mengt man 3 ganze, zersprudelte Eier und $17\frac{1}{2}$ dkg Butter nebst etwas Salz und $\frac{1}{10}$ l Milch zum Mehl und schlägt mit dem Dampfel einen feinen, glatten Teig ab, welchem man, nachdem er gegangen, 7 dkg Rosinen, 7 dkg Weinbeeren und 7 dkg nudelig geschnittenes Citronat beimengt und nochmals abschlägt, wodurch er feinslöcherig wird. Man füllt ihn jetzt erst in einen mit Butter bestrichenen und mit Kartoffelmehl bestäubten Model und läßt ihn nochmals etwas gehen, ehe man ihn bei 55° R. bäckt. — Oder: Man nimmt 28 dkg Mehl, 14 dkg Rindschmalz, 3 ganze Eier, Obers, 1 dkg Germ, Salz und 1 Löffel Zucker. — Oder: 28 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 3 Eier, 3 Dotter, Obers, $1\frac{1}{2}$ dkg Germ, 1 Löffel Zucker und Salz. — Oder 28 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 1 Ei, 1 Dotter, Obers, 1 dkg Germ, 1 Löffel Zucker und Salz. Das Verhältniß zwischen Butter und Eier muß gleich sein, viel Butter, viel Eier, wenig Butter, wenig Eier. Diese verschiedenen Gugelhupf-Arten halten 3 Tage.

Baby. Hierzu benötigt man ein 50 cm hohes, cylindrisches Gefäß (Model), unten schmaler als oben. Man macht einen Germteig aus 80 dkg Mehl,

7 dkg Butter, $\frac{7}{10}$ l süßem Obers, 14 dkg Zucker, 12 Dottern, Citronenschale und 5 dkg Germ. Wenn der Teig gut gemischt ist, arbeitet man ihn tüchtig ab und läßt ihn im mit Butter bestrichenen Model gut gehen. Beim Füllen darf der Teig nur $\frac{1}{3}$ des Modells füllen. Wenn er gut gegangen ist, wird er im Rohre gebacken.

Wiener Gugelhupf. Man treibt 14 dkg Butter oder Rindschmalz, oder beides gemischt, ab, rührt nach und nach 3 Dotter, 7 dkg Zucker mit Geruch hinzu, mischt dann ein gegangenes Dampfel von 2 dkg Germ, 20 dkg feinsten Mehles und die nötige Milch dazu, schlägt den Teig fein ab und gibt noch festen Schnee von 2 Klar und 6 dkg Rosinen hinein und läßt den Teig in einer mit Butter bestrichenen und mit Mandeln ausgestreuten irdenen Gugelhupfform langsam gehen. Es wird bei mäßiger Hitze (55° R.) gebacken und zwar fast 1 Stunde lang. Man stürzt ihn dann auf ein Sieb, bestreut ihn mit Zucker und bedeckt ihn mit einer Serviette.

Englischer Kuchen. 28 dkg Butter werden mit nach und nach dazu geschlagenen 6 Dottern ganz fein abgetrieben, dann rührt man nach und nach 28 dkg fein gestoßenen Zuckers, 28 dkg Mehl und 1 dkg in Milch aufgelöster Germ hinein, und gibt zuletzt noch 20 dkg Sultaninen und Weinbeeren gemischt und 10 dkg würfelig geschnittenes Citronat dazu. Wenn alles gut verarbeitet ist, kommt noch der Schnee von 6 Klar dazu, dann füllt man die Masse in einen gut mit Butter ausgestrichenen und mit feinen Bröseln ausgestreuten Model und bäckt den Kuchen sehr langsam ca. 2 Stunden im mäßig heißen Rohre.

Feiner englischer RümmeLKuchen. Der Teig wird wie der vom „Englischen Kuchen“ bereitet, nur gibt man statt Citronat und Rosinen sehr rein gepuzten RümmeL dazu.

Gewöhnlicher englischer RümmeLKuchen. Hierzu wird das von einem mit Butter gebratenen Roastbeef zurückgebliebene Bratenfett verwendet. 14 dkg dieses Roastbeef-Fettes bröseln man mit $38\frac{1}{2}$ dkg oder $\frac{3}{4}$ l Mehl ab, gibt 2 dkg von in Milch aufgelöster Germ und Salz dazu und macht mit lauem Wasser einen ziemlich festen Teig, arbeitet diesen sehr gut ab und gibt 1 Löffel voll rein gepuzten RümmeL hinein, dann füllt man den Teig in einen mit Butter bestrichenem Bischofrotmodel, läßt ihn gehen und bäckt ihn langsam beiläufig 1 Stunde. Wird fein aufgeschnitten zum Thee gegeben.

Germkipferln zum Kaffee. Aus 21 dkg Mehl, $10\frac{1}{2}$ dkg Butter, 3 Dottern, 1 Löffel Zucker, etwas Salz und $3\frac{1}{2}$ dkg mit etwas Milch aufgelöster Germ macht man in einem Weidlinge einen zarten Teig, schlägt diesen fein ab, läßt ihn an einem warmen Orte gehen und treibt ihn dann ziemlich dünn aus. Man schneidet hievon dreieckige Stückchen und macht daraus Kipferln, indem man den Teig von der Spitze des Dreiecks gegenüber liegenden Längsseite einrollt und aus dieser Rolle ein Hörnchen oder Kipferl formt. Man bäckt sie im mäßig heißen Rohre auf einem Bleche.

Madefky-Kipfel. Man treibt 4 Dotter mit 28 dkg Butter sehr flaumig ab, gibt dann Salz und etwas Zucker nach Belieben dazu und macht mit 28 dkg Mehl und $2\frac{1}{2}$ dkg Germ, welche in $\frac{1}{10}$ l Obers aufgelöst wurde, einen feinen Germteig. Wenn er gut verarbeitet und etwas gegangen ist, formt man Kipfel daraus, läßt diese auf dem Bleche nochmals gehen und bäckt sie, mit Milch und Klar bestrichen, im Rohre.

Germ-Kipfel 1. Man bröseln auf dem Brett 28 dkg feines Mehl mit $17\frac{1}{2}$ dkg Butter ab, arbeitet diese mit dem Kollholz gut hinein und gibt dann eine in einem Töpfchen zusammengespudelte Mischung von 5 Löffeln Milch, 2 Löffeln Germ, 1 ganzem Ei und 2 Dottern, 1 Löffel Zucker und etwas Salz dazu. Man arbeitet damit den Teig fein ab und bearbeitet ihn dann wie Buttermteig, indem

man ihn 2—3mal zusammenschlägt. Wenn er gegangen ist, walzt man ihn aus, schneidet dreieckige Flecke herab, füllt diese mit beliebiger Salse und rollt sie zu Kipfeln ein, bestreicht dieselben, nachdem man sie auf ein mit Butter bestrichenenes Blech gelegt, mit Ei, streut feine Mandeln und Zucker darauf, läßt sie noch etwas gehen und bäckt sie bei gelinder Hitze.

2. 28 dkg Mehl, 2 ganze Eier, $10\frac{1}{2}$ dkg zerlassener Butter, $\frac{2}{10}$ l lauer Milch werden durcheinander gemengt und zu feinslöcherigem Teig abgeschlagen. Während des Schlagens gibt man etwas Salz, 2 Löffel Zucker und $2\frac{1}{2}$ dkg in ein wenig Milch aufgelöster Germ dazu und läßt den Teig gehen, dann walzt man ihn auf dem Brette, zuerst mit den Händen, dann mit dem Kollholze messerrückendick aus und schneidet diese Platte in 4 Finger breite Streifen und diese wieder in lange Dreiecke, welche mit abgeschlagenem Ei bestrichen werden. In die Mitte dieser Dreiecke gibt man Eingefottenes, rollt sie ein, so daß der Dreispitz oben auf zu liegen kommt, biegt sie halbrund, legt sie auf ein Blech und läßt sie gehen. Nachdem sie gegangen sind, werden sie mit Ei bestrichen. Die Eier müssen mit feinem Zucker vermengt sein. Man bäckt die Kipfel dann im kühlen Ofen bei 55° R. Sie brauchen 15—20 Minuten. Zum Ausfühlen werden sie auf ein Sieb gelegt. — Wenn man sie feiner und mürber machen will, nehme man 28 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 4 Dotter, $\frac{1}{10}$ l Obers, $2\frac{1}{2}$ dkg Germ, Salz und 2 Löffel Zucker. — Die sogenannten mürben, ordinären Kipfel, ohne Fülle, macht man aus 28 dkg Mehl, 7 dkg Butter, $\frac{2}{10}$ l Obers, Salz, Zucker und $2\frac{1}{2}$ dkg Germ.

Germ-Kipfel auf Wiener Art. 7 dkg Butter und 7 dkg Rindschmalz werden flaumig mit 4 ganzen Eiern abgetrieben. In einem Töpfchen sprudelt man $\frac{2}{10}$ l lauwarme Milch mit 3 Löffeln Germ, 2 Löffeln Zucker, etwas Citronenschale und einer Prise Salz ab, gibt 56 dkg Mehl langsam samt der flüssigen Masse unter den Abtrieb, schlägt nun den Teig gut ab und gibt ihn, sobald er Blasen bekommt, auf das Brett, walzt ihn kleinfingerdick aus, formt Kipfel daraus und läßt sie, auf ein Blech gelegt, noch gehen, ehe sie gebacken werden. Sie werden mit Ei bestrichen..

Gehackte Kipfel mit Mandelfülle. 28 dkg Mehl und 14 dkg Butter werden auf dem Nudelbrette mit einem Messer ganz fein durcheinandergewackt und eine Prise Salz beigemengt. 2 dl (schwach gemessen) sauren Rahmes werden mit 2 kleinen Dottern, 1 dkg in etwas Milch und Zucker aufgelöster Germ gut versprudelt und langsam zum verhackten Mehle gegeben und noch weiter mit dem Messer verhackt, bis der Teig schön beisammen ist und läßt ihn etwas rasten. Dann wird er messerrückendick ausgewalzt, zu Dreiecken geschnitten und mit Nuß-, Mohn- oder nachstehender Mandelfülle gefüllt. Man formt Kipfeln daraus (20—25 Stück) und läßt sie auf dem Bleche $\frac{1}{2}$ Stunde rasten; bestreicht sie dann mit zersprudeltem Ei und bäckt sie ziemlich schnell im heißen Rohre mehr licht. Zur Mandelfülle schlägt man die 2 Klar zu festem Schnee, gibt 14 dkg feingestohlenen Zuckers mit Vanillegeruch dazu, sowie 14 dkg mit den Schalen fein geriebene Mandeln. Dieser gehackte Teig eignet sich auch zu „hohl ausgebackenen Pasteten“ statt Buttermehl oder zu Obst Kuchen.

Karlsbader Kipfel I. Man macht aus 20 dkg Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch und $2\frac{1}{2}$ dkg Germ ein Dampfel. Sobald dies gut gegangen ist, knetet man noch weitere 36 dkg Mehl, Salz und etwas Milch darunter. Der Teig muß fest sein und gut durchgearbeitet werden. Dann knetet man noch 10 dkg frischer Butter hinein und läßt den Teig gut gehen. Man formt daraus Kipfel, läßt diese nochmals gehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie bei mäßiger Hitze nicht zu schnell. Die oben angegebene Masse gibt 32 Kipfel.

2. Man gibt in einen Weidling 56 dkg Mehl, $1\frac{1}{2}$ dkg Germ mit $\frac{1}{8}$ l Milch aufgelöst, setzt mit der Germ das Dampfeln an, und nachdem es gegangen ist, knetet man noch etwas Milch darunter, doch muß der Teig recht fest bleiben, salzt ihn und gibt noch $17\frac{1}{2}$ dkg Butter, in Stückchen geteilt, darunter, verarbeitet sie gut in die Masse und läßt dann den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde gehen. Man formt hieraus Rispel, läßt sie wieder gehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie schnell im Rohre.

Germ-Wandeln. Aus jeder Gugelhupfmasse kann man Wandeln machen, nur hält man den Teig süßer und gibt z. B. wo 2 Löffel Zucker angegeben sind, 4 Löffel dazu. Man füllt die Masse in kleine, sehr glatte Wandeln von 8 cm Länge, 3 cm Breite und 4—5 cm Höhe oder in solche in Form kleiner Fäßchen. Man bestreicht die Formen ebenfalls mittelst eines Pinsels mit reinem Rindschmalz und streut Kartoffelmehl hinein, läßt den Teig darin gehen und bäckt sie im Rohre. Zum Teig gibt man entweder Rosinen und Mandeln, oder Citronat und Pomeranzenzucker oder wenn die Wandeln nur wenig mit Teig angefüllt sind, legt man in die Mitte beliebige Nuß- oder Mohnfülle darauf, bedeckt diese mit Teig und läßt sie dann gehen.

Käseküchel. Man macht einen weichen Germteig von 56 dkg Mehl, 2 Dottern, 2 Löffeln Zucker, 3 Löffeln zerlassener Butter, 5 dkg Germ und der nötigen Milch und läßt ihn gut gehen. Unterdessen passiert man 80 dkg frischen, gut ausgepressten Topfens, verrührt ihn mit 3 Dottern, 2 Löffeln zerlassener Butter, Salz, Zucker nach Geschmack und etwas Zimmet und nach Belieben auch mit etwas geriebenen, weißen Mandeln. Man rollt nun von dem gut gegangenen Teige auf einem Brette mehrere runde Flecken mit dem Rollholze aus, füllt diese mit der Topfenfülle, schlägt den Rand des Teiges rund um die Kuchen herauf, so daß die Fülle nicht abfließen kann, bestreicht sie mit Butter und streut noch Mandeln und Zucker darauf, ehe man sie im heißen Rohre bäckt.

Grazer Salzbrezeln. $\frac{1}{2}$ kg Mehl wird mit Wasser und $1\frac{1}{2}$ dkg Germ zu einem festen Teig glatt verarbeitet und gesalzen. Den Teig läßt man gut gehen, formt dann daraus ziemlich große Brezel, indem man den Teig zuerst zu einer langen Wurst rollt, davon eigroße Stücke abschneidet, diese wieder zu dünnen Stangen formt und daraus die bekannte Brezelform dreht. Man kocht die Brezel zuerst in Salzwasser ein, legt sie dann gut abgetropft auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie, mit Salz oder Kümmel oder Mohn bestreut, im Rohre.

Germbrezeln. 28 dkg Mehl, $\frac{2}{10}$ l kuhwarne Milch und 7 dkg Butter werden vermengt und mit $1\frac{1}{2}$ dkg Germ, Salz und etwas Zucker gemischt, gut abgeschlagen, dann rasten und gehen gelassen. Dann rollt man halbfingerdünne, 22 cm lange Stängchen, windet daraus Brezeln, läßt diese auf einem mit Butter bestrichenen Bleche gehen, bestreicht sie sogleich und nach dem Gehen nochmals mit Milch und bäckt sie im Rohre bei 50° R. Man gibt sie zum Kaffee.

Gute, feine Brezeln. In einen Weidling gibt man $\frac{1}{2}$ kg feinsten Mehles und schneidet $\frac{1}{4}$ kg guter, frischer Butter hinein, welche man mit dem Mehle gut zerbröselst; wenn sich keine Klümpchen mehr zeigen, füge man noch 1 Löffel voll gestoßenen Zuckers, eine Prise Salz, $3\frac{1}{2}$ dkg aufgelöster Germ und noch so viel gute, kalte Milch dazu, als nötig ist, damit der Teig sich mit dem Kochlöffel abarbeiten läßt, aber doch noch fest bleibt. Sowie der Teig Blasen bekommt, läßt man ihn, zugedeckt, aufgehen. Man gibt ihn hierauf auf ein Nudelbrett, rollt kleine bleistift dünne Streifen daraus, formt sie zu Brezeln, legt diese auf ein Blech, bestreicht sie mit zerprudeltem Ei, läßt sie nochmals gehen und bäckt sie hierauf im Rohre goldgelb. Je dünner man die Brezeln macht, desto besser sind sie. Sie sind sehr mürbe.

Gute Nuß-Rispel. $\frac{4}{10}$ l Mehl werden mit $3\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 3 Dottern und

7 dkg Butter vermengt, dann 2 dkg Germ mit 10 Löffeln Milch aufgelöst und zum Mehle gegeben, der Teig wird nun tüchtig abgeschlagen und sobald er Blasen bekommt, an einem warmen Orte stehen gelassen. Hierauf wird er ausgewalzt und zu Dreiecken zerschnitten, diese werden mit nachstehender Fülle gefüllt, eingerollt, zu Kipfeln gedreht und auf ein Blech zum Gehen gelegt. Die Fülle besteht aus 14 dkg Nüssen, welche in Milch gekocht wurden und mit 7 dkg mit $\frac{1}{10}$ l Wasser verkochtem Zucker vermengt werden. Alles zusammen muß noch dick einkochen. Die gegangenen Nuß-Kipfel bestreicht man mit Ei und bäckt sie im Rohre.

Echte Preßburger-Beugel. 43 dkg Mehl, 20 dkg Butter und etwas Salz werden auf einem Nudelbrett fein abgerebelt, dann gibt man 1 dkg in $\frac{1}{8}$ l lauwarmen Milch mit 5 dkg Zucker aufgelöste Germ dazu und arbeitet diese Masse zu einem feinen Teige so lange, bis er kleine Blasen bekommt. Dann schneidet man den Teig in 15 kleine, gleichmäßige Stücke und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde lang zugedeckt etwas gehen. Nun walzt man jedes Stück sehr fein zu einem länglichen Dreiecke aus, gibt auf jedes Blatt der Länge nach Nußfülle Nr. 1 oder Mohnfülle Nr. 6 oder 7, rollt es zusammen und formt schöne Kipfel, doch so, daß obenauf der Teig ganz glatt ist und der Zipfel an den Boden kommt. Dann bestreicht man ein Blech mit Butter, legt die Kipfel darauf und läßt sie mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde gehen. Hierauf bestreicht man sie mit Eiklar und Milch gemischt und gibt sie ins Rohr. Wenn die Kipfel halb gebacken sind, bestreicht man sie nochmals mit Klar und Milch und läßt sie nun schön gelb backen, wozu sie ungefähr 20 Minuten gebrauchen.

Mohn-Potize. 7 dl Mehl werden in einem Weidling warm gestellt und etwas gefalzen. Von $2\frac{1}{2}$ dkg Germ, Milch und Zucker wird ein Dampfel angefezt, 1 Ei mit etwas Milch und 5 dkg zerschlichenem Rindschmalz abgesprudelt und dies zugleich mit dem aufgegangenen Dampfel in das Mehl gegossen. Während man den Teig gut abschlägt, gießt man so viel laue Milch zu, daß er ziemlich weich wird. Man läßt ihn nun zugedeckt beiläufig 1 Stunde gehen, dann walzt man ihn auf einem mit Mehl bestäubten Tuche dünn aus, bestreicht ihn mit viel Mohnfülle Nr. 1, 3 oder 4 (siehe Seite 59), rollt ihn zusammen, gibt ihn in eine mit Butter bestrichene Kasserolle oder längliche Form und läßt ihn nochmals 1 Stunde gehen. Nach dieser Zeit wird er mit Eiklar bestrichen und im Rohre langsam gebacken.

Nuß-Potize. Man macht einen einfachen, weichen, abgeschlagenen Germteig von $\frac{1}{2}$ l Mehl, 1 Ei, 5 dkg Rindschmalz, 2 dkg Germ, Zucker, Salz und der nötigen Milch, läßt ihn gut gehen, treibt ihn dann auf einem bemehlten Strudeltuche dünn aus, streicht dick lauwarme Nußfülle Nr. 2, 3, 4 oder 5 darauf, rollt ihn zusammen und legt ihn schneckenförmig gedreht in eine gut mit Rindschmalz ausgestrichene Kasserolle. Man läßt den Teig nochmals gehen, bestreicht ihn vor dem Backen mit Ei, streut etwas Zucker darauf und bäckt ihn langsam im Rohre. Zum Auskühlen wird die Potize auf ein Sieb gestürzt.

Rosinen-Potize. Man bereitet einen Germteig aus 40 dkg Mehl, 2 Dottern, 3 dkg Germ, 3 dl saurem Rahm und Citronengeruch, treibt ihn nach dem Gehen dünn aus, füllt ihn mit Rosinenfülle Nr 3, rollt ihn ein und legt ihn schneckenförmig gedreht in eine gut mit Butter bestrichene Kasserolle. Man läßt das Ganze nochmals an einem warmen Orte gehen und bäckt es dann im mäßig heißen Rohre. Gestürzt und auf einem Siebe ausgekühlt wird die Potize gut angezuckert.

Mandel-Potize. Man bereitet einen einfachen Germteig wie zur Mohn- oder Nuß-Potize, treibt ihn dünn aus und bestreicht ihn mit einer Mandelfülle aus 21 dkg geschälter, geriebener, mit etwas Zucker bräunlich gerösteter Mandeln, welche mit $\frac{2}{10}$ l Honig verkocht und mit Citronenschale gewürzt wurden. Der Teig wird zusammengerollt und schneckenförmig gedreht in eine mit Rindschmalz

stark bestrichene Kasserolle gelegt. Man läßt den Teig nochmals gut gehen, ehe man ihn im Rohre bäckt. Auf ein Sieb zum Auskühlen gestürzt, wird die Potize stark mit Zucker bestreut und erst andern Tags angeschnitten.

Speck-Potize. Man macht von 7 dl Mehl, 2 Eiern, 6 dkg Rindschmalz, etwas Salz, 2 dkg Germ und der nötigen Milch einen gewöhnlichen Germteig, schlägt ihn gut ab und wenn er Blasen bekommt, treibt man ihn dünn auf einem Tuche aus. Inzwischen läßt man 14 dkg Grammeln von frischem Speck mit etwas fein gewiegter Petersilie anlaufen und streicht die Grammeln überkühlt auf den ausgetriebenen Teig, rollt ihn wie einen Strudel zusammen, legt ihn schneckenförmig gedreht in eine ausgeschmierte Strudelrein, läßt ihn ziemlich lange gehen und bäckt ihn langsam im heißen Rohre.

Johannisbrot-Potize. Man macht Germteig wie zur Mohn-Potize und behandelt denselben auch in gleicher Weise. Statt mit Mohnfülle bestreicht man den Teig mit viel geriebenem Johannisbrote (Bockshörnbl), welches mit viel gesponnenem Zucker und Honig saftig gemacht wurde.

Böhmische Dalken. Zu 28 dkg Mehl sprudelt man $3\frac{1}{2}$ dl Milch, 3 Dotter, 3 dkg zerlassener Butter, $1\frac{1}{2}$ dkg angelöstes Germ, etwas Salz, ein Stäubchen Zucker und schließlich mengt man den festen Schnee von 3 Klar darunter und läßt den Teig zugedeckt an einem warmen Orte gehen. Indessen gibt man den Dalkenmodel auf den Herd aufs offene Ringloch, gibt in jede Vertiefung etwas Rindschmalz und läßt es heiß werden, worauf man in jede Höhlung einen Schöpflöffel voll gut gegangenen Teiges gibt. Wenn er unten Farbe bekommt und oben abtrocknet, bestreicht man oben den Teig mittelst einer Hühnerfeder mit heißem Schmalze, dreht den Dalken mit einer Gabel um und läßt ihn auf der zweiten Seite Farbe bekommen. Die fertigen Dalken gibt man auf einen Teller ins heiße Rohr, so daß sie nicht erkalten und zusammenfallen, bis aller Teig verarbeitet ist. In die leer gewordene Höhlung gibt man schnell wieder Schmalz und sobald dieses heiß ist, Teig hinein und bäckt so fort bis der Teig verbraucht ist. Man richtet die Dalken hierauf auf einer flachen Schüssel bergartig an, bestreut sie mit Zucker und serviert Salsa oder gedünstetes Obst, oder Zwetschenröster dazu, oder man streut bloß Zucker und gestoßenen Zimmet darauf. — Oder: Man nimmt 40 dkg Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, 6 Dotter, 6 Klar zu Schnee, 2 dkg Germ, Salz und etwas Zucker.

Gefüllte. Man läßt die Dalken auf einer Seite etwas weniger braun werden, bestreicht diese Seite mit Zwetschenfülle (siehe Seite 59) oder mit Rum verdünntem Powidl, legt einen zweiten Dalken darauf und bestreut ihn oben mit geriebenem Lebkuchen und Zucker, oder man streut etwas geriebenen, mit zerlassener Butter bespritzten Topfen darüber.

Von Schmarrenteig. Man sprudelt zu 3 dl Mehl 3 Dotter, 4 dl Milch, salzt ein wenig, zuckert nach Geschmack und mischt zum Schlusse den festen Schnee der 3 Klar dazu und läßt den Teig $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, ehe man zu backen beginnt.

Mit Äpfeln. 3 große Äpfel reibt man und dünstet sie mit Butter und Zucker. Dann sprudelt man 2 dl Mehl mit 4 dl Milch, 2 Eiern und etwas Bröseln ab, mischt die ausgekühlten Äpfel dazu, bäckt Dalken und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

Saure Rahm-Dalken. $3\frac{1}{2}$ dl sauren Rahmes werden mit eben so viel Mehl gut versprudelt, dann noch 1 Löffel Zucker, Salz, 5 Dotter und schließlich fester Schnee von 3 Klar beigemengt. Man bäckt daraus im Dalkenmodel, mit heißem Rindschmalze, Dalken, wie bei „Böhmische Dalken“ angegeben ist und bestreut sie mit Zucker.

Rahm-Dalken. Man sprudelt unter 2 dl sauren Rahm 6 Dotter, salzt ein

wenig, gibt den Schnee von 6 Klar, 15 dkg Mehl dazu und bäckt im Dalkenmodel, mit heißem Rindschmalze, Dalken wie bei „Böhmische Dalken“ angegeben, bestreut dieselben nach Geschmack entweder mit Zucker oder geriebenem Parmesankäse.

Gries-Dalken. Man kocht in 11 siedender Milch 4 dl Gries ein, salzt ein bisschen, gibt ein wenig Zucker mit Citronengeruch dazu, läßt den Brei auskühlen, worauf man 3 Dotter gut darunter rührt und zum Schlusse noch den festen Schnee der 3 Klar beimengt. Man bäckt Dalken daraus, wie bei „Böhmische Dalken“ angegeben und bestreut sie mit Zucker und Zimmet.

Topfen-Dalken. Man treibt 3 dkg Butter mit 3 ganzen Eiern ab, gibt fein gebröselten Topfen (einen Dessertteller voll), 4 dl Milch, etwas Zucker und Salz, Semmelbrösel und so viel Mehl dazu, daß ein nicht zu weicher Teig daraus wird, bäckt sie wie bei „Böhmische Dalken“ angegeben und bestreut sie mit Zucker und Lebkuchen oder auch mit Mohn.

Böhmische Dalken mit Erdäpfeln. Schwach $\frac{1}{2}$ l Mehl wird mit reichlich $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 dkg Germ, 4 Dottern und einem eigroßen Stücke zerlassener Rindschmalzes zusammengesprudelt, worauf man den Teig gehen läßt; dann mischt man 30 dkg heiß passierter Erdäpfel und den Schnee von 4 Klar leicht darunter, läßt die Masse nochmals gehen und bäckt Dalken daraus. Man bestreut sie mit Käse und gibt zwischen je 2 Dalken ein Stückchen Sardellenbutter.

Ordinäre Dalken in Rahm-Sauce mit Parmesankäse. Man macht in einem Weidlinge aus $\frac{1}{2}$ l Mehl, $1\frac{1}{2}$ dkg in $\frac{1}{16}$ l Milch aufgelöster Germ ein Dampfel. Wenn dieses aufgegangen ist, sprudelt man $2\frac{1}{2}$ dkg Rindschmalz, $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Dotter, 1 Ei und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Salz zusammen und bereitet mit diesem, dem Mehle und dem Dampfel einen feinen Teig, welcher so lange abgeschlagen wird, bis er sich vom Böffel löst. Man läßt ihn nun gut gehen, worauf man daraus Dalken bäckt; das Backen derselben ist bei „Böhmische Dalken“ genau beschrieben. Die fertigen Dalken werden reichlich mit Parmesankäse bestreut, 2 und 2 aufeinander gelegt und in eine tiefe mit Butter bestrichene Porzellanschüssel gelegt. Hierauf gibt man in eine Kasserolle 3 dkg Butter und 2 dkg Mehl und gießt unter beständigem Rühren $\frac{1}{2}$ l sauren Rahmes dazu und läßt dies so lange kochen, bis es dick wird. Die kochende Rahm-Sauce gießt man über die angerichteten heißen Dalken, welche mit der Sauce ganz bedeckt sein müssen. Man stellt die Schüssel auf ein Blech, und damit in das heiße Rohr und bäckt sie 10 Minuten bis $\frac{1}{4}$ Stunde. Nach dieser Zeit nimmt man sie heraus, stellt die Schüssel auf eine zweite, aber flache, mit einer gefalteten Serviette belegte Schüssel und gibt die Speise als Affiette nach der Suppe oder abends zum Souper oder Tee oder auch als dritte Speise zu Mittag.

Echte böhmische Dalkerln (Liwanzen). Man bereitet einen ganz gewöhnlichen Germteig (siehe Seite 40) und läßt ihn gehen. Man wälkt ihn dann auf dem Nudelbrette kleinfingerdick aus, sticht mit einem kleinen Krapsenstecher runde Platten aus und läßt diese nochmals zugedeckt aufgehen, worauf man sie auf einer sauber abgewischten heißen Herdplatte auf beiden Seiten bäckt. Nach dem Backen bestreicht man sie auf beiden Seiten mit zerschlichener, frischer Butter, streicht auf die obere Seite Powidl darauf, legt die Dalkerln alle nebeneinander auf eine flache Schüssel, streut geriebenen Lebkuchen oder geriebenen Topfen darüber und betropft das Ganze vor dem Auftragen mit heißer, zerlassener Butter.

Grammel-Pogatscherl. $3\frac{1}{2}$ dl kalter, guter Speckgrammeln (Grieben) schneidet man mit dem Wiegemeßer sehr fein und mischt sie auf dem Nudelbrette mit $3\frac{1}{2}$ dl Mehl, gibt noch 1 Ei, 2 Löffel sauren Rahmes, 1 Löffel Wein und $1\frac{1}{2}$ dkg mit Milch aufgelöster Germ dazu und macht daraus einen Teig. Diesen Teig rollt man dann sehr dünn aus, schlägt ihn wie Buttermilch zusammen und

wiederholt dies 3mal und läßt ihn rasten. Hierauf rollt man ihn nochmals fein aus, sticht mit einem kleinen Krapfenstecher runde Krapfen aus, legt diese auf ein Blech, läßt sie gut gehen, bestreicht sie dann mit Ei, drückt mit einem Messer ein Gitter ein und läßt sie schön backen.

Ohne Germ. $\frac{3}{10}$ l gewiegter, kalter, trockener Grammeln vermenget man mit $\frac{3}{10}$ l Mehl, 1 Ei, Salz und 1 Kaffeelöffel Paprika, macht daraus einen Teig, welchen man auswalkt und zusammenschlägt wie Buttermilch, dann zu kleinen runden Krapfen aussticht und mit Ei bestreicht. Vor dem Backen auf dem Bleche im Rohr streut man Salz und Kümmel darauf. Schmeckt zum Bier vorzüglich.

Gansleber-Weckerln. Von 1 l Mehl, $\frac{3}{8}$ l Milch, 6 dkg Butter, 3 Dottern, 2 dkg Germ, welche man mit etwas von den $\frac{3}{8}$ l Milch und einem Stückchen Zucker aufgehen ließ, und ziemlich viel Salz, macht man einen fein abgeschlagenen Germteig und läßt ihn gut gehen; hierauf wird er noch auf dem Nudelbrett durchgeknetet, 1 cm dick ausgewalkt, mit einem sehr kleinen, ovalen, eiförmigen Ausstecher ausgestochen, und zum wiederholten Aufgehen auf ein mit Butter bestrichenen Blech gelegt. Nach dem Gehen werden die kleinen Weckerln mit aufgeklopftem Ei bestrichen und sehr rasch, bei großer Hitze semmelfarbig gebacken. Ausgekühlt, schneidet man sie der Quere nach durch, bestreicht sie mit etwas Butter und legt eine Scheibe einer Gansleberwurst oder Pastete dazwischen. Man serviert sie zum Tee oder als kleine Vorspeise.

Mazurki mit Germ. 1 Glas sauren Rahmes (beiläufig $\frac{1}{4}$ l) wird mit 8 Eiern, 1 Glas voll zerflüssener Butter, etwas Zucker und Citronenschale gut versprudelt, mit $\frac{1}{2}$ Glas voll aufgelöster Germ und so viel Mehl, als ein mittelfester Teig braucht, verarbeitet und rasten gelassen. Wenn der Teig gut gegangen ist, wird er in ovale Formen ausgestochen, auf ein mit Butter bestrichenen Papier gelegt, mit Zucker, Mandeln und Rosinen bestreut und im Rohre auf einem Bleche gebacken.

Kümmel-Küchel. $\frac{7}{10}$ l feinen Mehles gibt man in einen Weidling und setzt ein Dampfel von $1\frac{1}{2}$ dkg Germ mit etwas lauer Milch an. Sobald es aufgegangen ist, macht man mit 1 Ei und 1 Dotter, 10 dkg zerlassener Butter, etwas Salz und schwach $\frac{2}{10}$ l Milch einen Teig, schlägt ihn ab und läßt ihn gehen. Ein Blech bestreicht man mit Butter und macht mit einem Löffel kleine Krapfen auf dasselbe, doch nicht zu nahe neben einander, und läßt diese wieder gehen. Bevor man sie bäckt, gibt man auf jedes Kröpfchen ein Würfelchen Butter, bestreicht sie mit ganzem Ei, bestreut sie mit Salz und Kümmel und bäckt sie ziemlich schnell. Man gibt sie zum Tee.

Wasser-Kolatschen. Man macht einen in kaltem Wasser aufgehenden Germteig (siehe Bereitung Seite 40) und läßt ihn 1 Stunde lang, in eine Serviette gebunden, im kalten Wasser hängend, aufgehen. Wenn er gut gegangen, herausgenommen und das Wasser abgetropft ist, macht man aus 1 Löffel voll Teiges auf einem Bleche handgroße Kolatschen. Man drückt den Teig mit den bemehlten Fingern sehr dünn und rund auseinander, bestreicht ihn mit Ei, nachdem er nochmals auf dem Bleche gegangen ist, sticht einige Male mit einer Gabel durch und bäckt die Kolatschen lichtgelb. Entweder bestreut man sie vor dem Backen mit Salz und Kümmel oder nach dem Backen mit Zucker und gibt in die Mitte Eingefotenes darauf. Diese Kolatschen sind sehr resch und nicht fett.

Böhmische Kraut-Kolatschen. Man macht einen gewöhnlichen Germteig von 1 l Mehl, 2 ganzen Eiern, 3 dkg Germ, 7—10 dkg Schweinschmalz, Salz und Milch nach Bedarf, so daß ein etwas weicherer Teig daraus wird, schlägt denselben gut ab und läßt ihn gut gehen. Man kann nach Belieben die Eier auch ganz weglassen. Inzwischen hat man einen fein gewiegten, frischen Krautkopf mit Schweinschmalz, Salz und Pfeffer licht gedünstet. Man nimmt vom gut gegangenen

Zeige 1 Löffel voll, zieht ihn auseinander, füllt ihn mit ziemlich viel Kraut, schließt den Teig darüber, legt ihn umgedreht auf ein Blech, so daß die glatte Seite nach oben kommt, drückt den Teig gleichmäßig mit den Fingern ganz flach, ziemlich groß, etwa zur Größe eines kleinen Desserttellers, auseinander, bestreut die Kolatschen dicht mit Zucker und geriebenem Lebzeltten und betropft sie mit zerlassener Butter. Man läßt sie nochmals gehen und sticht sie mit der Gabel einige Male an, ehe man sie im Rohre bäckt. Sie müssen semmelfarben werden.

Feine Kolatschen. 21 dkg Butter werden gut abgetrieben und nach und nach 5 Dotter dazugeben. $3\frac{1}{2}$ dkg Germ löst man mit 1 Löffel Zucker und etwas Milch auf und mengt sie samt 42 dkg Mehl und $\frac{3}{10}$ 1 Milch zum Abtriebe, salzt ein wenig, schlägt den Teig ab und gibt ihn dann auf ein Nudelbrett, walkt ihn stückweise dünn aus, schneidet viereckige Flecken herunter und füllt sie beliebig mit Gingsfottenem, Powidl, Mohn- Nuß- oder Topfsenfülle (siehe Seite 58, 59, 60). Nachdem die Flecken in der Mitte mit der Fülle bestrichen sind, schlägt man die 4 Ecken, dreht die einander gegenüber liegenden Spitzen zusammen und läßt die Kolatschen auf einem mit Butter bestrichenen Bleche gehen. Sobald sie gut gegangen sind, bestreicht man sie mit Klar und bäckt sie im Rohre.

Kolatschen. Man bröselst auf dem Brette 14 dkg Butter mit 28 dkg Mehl ab, mengt 3 Dotter, $1\frac{1}{2}$ dkg Germ (aufgelöst) und $\frac{2}{10}$ 1 Milch darunter, salzt ein wenig und arbeitet den Teig fein ab, walkt ihn sogleich aus, schneidet viereckige Fleckchen herab und füllt dieselben wie bei den vorigen angegeben ist. Man läßt sie gut gehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf mit Butter bestrichenem Bleche. Man kann auch von dem Zeige einen großen Kolatschen über das ganze Blech machen, den Rand des Teiges einbiegen und mit Klar bestreichen.

Germ-Kolatschen. Diese werden aus dem Zeige wie „Germkippel Nr. 2“ gemacht, nur ist die Form eine andere. Auch aus Germ-Butterteig können Kolatschen gemacht werden, hiezu wird aus 28 dkg Mehl, $3\frac{1}{2}$ dkg Butter, 2 Dottern, 1 Kaffeelöffel Salz, $1\frac{1}{2}$ dkg Germ, 3 Kaffeelöffeln Zucker und der nötigen Milch zuerst ein Strudelteig gemacht. Diesen läßt man $\frac{1}{4}$ Stunde rasten, dann drückt man ihn halbfingerdünn aus, legt 21 dkg abgekneteter Butter darauf, schlägt den Strudelteig darüber und rollt ihn aus, schlägt ihn 3mal nacheinander übereinander wie Butterteig und läßt ihn dann erst rasten. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde wird der Teig 2 Messerrücken dick ausgewalkt und in kleine Vierecke, in der Größe einer Handfläche, geschnitten. In die Mitte eines jeden Viereckes gibt man Zwetschken-Marmelade und biegt die 4 Ecken ein, dadurch entstehen kleine aufgestuzte Kuchen. Man läßt diese nun auf einem Bleche, mit einem Tuche bedeckt, $\frac{1}{2}$ Stunde gehen. Nach dieser Zeit bestreicht man sie mit abgeschlagenem Ei, welches mit Milch vermengt wurde, streut feinen Zucker darüber und bäckt die Kolatschen im Rohre bei 60° R. Man macht diese Kolatschen sehr verschieden, z. B. man bestreut sie mit Mandeln und Pistazien, oder man beißt sie, oder man füllt sie mit verschiedenem Gingsfottenem oder auch mit folgender Topfsenfülle: 14 dkg Topfen werden gerieben oder passiert, mit 7 dkg Butter, 2 Dottern, 5 dkg Zucker und 7 dkg Rosinen vermengt. Diese Fülle wird öfter genommen als die Zwetschken-Marmelade (Powidl).

Postelberger Kolatschen. (Im Saazer-Kreise in Böhmen.) Aus einem der vorigen Germteige werden, nachdem er halbfingerdünn ausgewalkt ist, runde Flecken von 15 cm im Durchmesser nach einem Kasseroldeckel geschnitten, auf ein Blech gelegt, 2 Messerrücken dick, hoch mit der unten beschriebenen Zwetschken-Marmelade bestrichen und der Rand rund herum so viel aufgestülpt und eingefaltet, daß er eine Schnur bildet. Man bestreicht die Oberfläche mit geschälten, stiftlichen

Mandeln und Zucker, läßt die Kolatschen auf einem Bleche gehen und bäckt sie bei 55° R. Beim Anrichten stellt man 5—6 übereinander.

Zwetschkenlatwerge aus dürren Zwetschken dazu: Man dünstet 28 dkg dürre Zwetschken im Wasser durch 4 Stunden langsam, daß sie recht auflaufen. Sie werden dann entkernt, fein aufgewiegt, mit 10—14 dkg Zucker vermengt und mit sehr fein gestoßenem Zimmet und 4 gestoßenen Gewürznelken gewürzt.

Troppauer Kolatschen. 17½ dkg Butter werden mit 5 Dottern sehr flaumig abgetrieben, 4 dkg fein gestoßenen Zuckers dazu gerührt, ein Stäubchen Salz wird dazu gegeben und mit 3 dkg in ¼ l lauwarmen Milch aufgelöster Germ und 50 dkg Mehl wird ein feiner Teig abgeschlagen. Sobald der Teig Blasen bekommt und sich vom Löffel löst, läßt man ihn an einem warmen Orte gehen, bis er um ein Drittel höher geworden ist. Man walzt ihn nun auf dem bemehlten Nudelbrette aus und sticht mit einem Krapsenstecher große runde Flecken aus, bestreicht einen solchen runden Flecken mit Bowidl, bestreicht die Ränder des Teiges mit Eiklar, legt einen zweiten Flecken darauf, bestreicht diesen mit irgend einer Mohnfülle (siehe Seite 59 u. 60), legt einen dritten Flecken darauf, welchen man mit Marillensalse bestreicht und fährt so fort, bis 6 Flecken auf einander liegen, wovon jeder mit einer anderen Fülle bestrichen wurde. Man nimmt dazu Nussfülle, Himbeersalse und Ribisgelée oder Salse. Jeder Flecken muß am Rande mit Eiklar bestrichen werden, ehe der nächste Teigfleck darauf gelegt wird, und darf die Fülle nicht ganz bis an den Rand gestrichen werden, damit sie beim Backen nicht ausfließt. Der letzte Flecken wird obenauf auch mit Salse bestrichen, mit geriebenem Lebkuchen bestreut und mit zerlassener Butter oder saurem Rahme betropft. Man legt die Kolatschen vorsichtig auf ein mit Butter bestrichenen Blech und bäckt sie langsam im heißen Ofen. Sie kommen warm zu Tische. Man kann aus dieser Masse auch nur einen Kuchen machen und ihn im Tortenreiß backen. Man teilt den Teig dann in gleiche Teile.

Pirogen. (Russische Fleischspeise.) Eine Art Pastete, die auf dem Bleche gebacken wird. Man macht einen recht gewöhnlichen Germteig von ½ kg Mehl, ¼ l lauwarmen Milch oder Wasser und 16 Gramm Germ, schlägt den Teig gehörig ab, fügt Salz, 12½ dkg Butter, 2 Eier und noch so viel Mehl hinzu, damit der Teig recht dick und fest wird und knetet ihn solange gut ab, bis er nicht mehr an den Fingern kleben bleibt; dann läßt man ihn gut gehen. Indessen macht man folgende Fülle: Roh gehacktes beliebiges Fleisch läßt man mit fein gehackter Zwiebel und Salz in Fett beiläufig ¼ Stunde dünsten. Dann mischt man 3—4 hart gekochte, klein gehackte Eier dazu und würzt noch die Farce mit Pfeffer. Nachdem der Teig genug gegangen ist, walzt man ihn messerrückendick aus, und zwar doppelt so groß als das Blech ist, auf welches er, nachdem es vorher mit Butter bestrichen wurde, gelegt wird. Rund herum muß der Teig überhängen. Man streicht die Fülle darauf, schlägt den Teig darüber, so daß die Fülle ganz bedeckt ist und bäckt die Speise im Ofen. Man kann auch den Teig oben mit Butter bestreichen und mit Bröseln bestreuen. Diese Speise gibt man entweder zur Suppe oder isst sie auch allein. Kleine Pirogen werden gemacht, wenn man sie wie unsere Pasteten oder nach Art der Krapsen füllt; sie werden auf dem Bleche oder auch, in Ei und Brösel gedreht, aus heißem Schmalze gebacken.

Pirogen mit Pilzen. Der Teig wird wie zur vorigen Speise gemacht. Die Fülle besteht aus einem gehäuften Teller voll frischer, gepuzter und in Scheiben geschnittener Pilze, welche man in eine Kasserolle schüttet, mit Pfeffer, Salz, fein gehackter Zwiebel und klein geschnittenem Dillkraut bestreut. Sobald die Pilze den Saft von sich lassen, gibt man ein Stückchen frischer Butter und 6 Eßlöffel fetten, sauren Rahmes hinzu und dünstet die Schwämme damit. Sobald sie ausgekühlt

sind, streicht man sie auf den ausgerollten Teig. Man kann sie zur Abwechslung auch mit harten, gehackten Eiern, fein gehacktem, gebratenen Fleisch und mit dickgekochtem Reife mischen. Man bäckt diese Speise auf dem Bleche wie oben beschrieben ist. Die Pirogen kann man auch mit Blätterteig oder gewöhnlichem Nudelteig mit verschiedenen Füllungen bereiten. Kleine Pirogen aus Nudelteig kann man aus dem Schmalze backen oder in Salzwasser kochen und abschmalzen.

Bryndza-Pirogi. Einen weichen Nudelteig füllt man so wie die Kraut-Pirogen mit folgender Fülle: 10–12 gekochte, passierte Erdäpfel werden mit $\frac{1}{4}$ kg Primsen-Käse, welcher ebenfalls passiert wurde, vermischt. Dann vermennt man noch gut etwas geröstete, fein gewiegte Zwiebel, Pfeffer und Salz mit dem Erdäpfelbrei. Man kocht die Pirogi in Salzwasser und schmalzt sie mit gerösteter Zwiebel und Butter ab und röstet sie nach dem Kochen im Rohre mit Butter.

Kraut-Pirogi. Man wiegt Sauerkraut sehr fein, dünstet es mit viel fein gehackter Zwiebel, Fett, Salz und Pfeffer ab und läßt es auskühlen. In dessen macht man einen weichen Nudelteig, treibt ihn dünn aus, sticht mit dem Krapsenausstecher runde Flecken aus, die man mit dem Kraute füllt, mit einem zweiten Teigflecken bedeckt, fest aufeinander drückt und im Salzwasser kocht. Sie werden abgeseiht, mit gerösteter Zwiebel und Butter abgeschmalzen.

Blinies. (Russischer Pfannkuchen). 15 dkg Mehles werden mit $1\frac{1}{2}$ dkg Germ und etwas lauem Wasser zu einem Dampfel aufgestellt, dann schlägt man 3 Dotter hinein, rührt 8 dkg zerschlichener Butter und noch 15–18 dkg Haide- oder Reismehl und so viel Milch dazu, als nötig ist, damit der Teig ziemlich weich wird. Nachdem er gut abgeschlagen ist, läßt man ihn an einem warmen Orte gehen. Kurz vor dem Backen mengt man noch den festen Schnee der 3 Klar hinzu. In eiserne, runde Pfannen, von der Größe eines kleinen Desserttellers, welche man mit Butter austreibt, gießt man etwas von dem Teige und bäckt die Blinies im Rohre bei mäßiger Hitze wie Eierkuchen auf beiden Seiten. Man gibt sie zum Frühstück oder nach der Suppe mit zerschlichener Butter und Caviar.

Krebs-Nudeln. Man macht einen Germteig wie zu „Dufaten-Nudeln“ und läßt ihn gut gehen. In dessen streicht man einen Model mit Krebsbutter aus, sticht mit einem Kaffeelöffel nußgroße Stücke aus dem Teige und bestreicht jede solche Nudel mit zerlassener Butter — auch soll man den Kaffeelöffel jedesmal in Krebsbutter tauchen, ehe man eine Nudel austicht, — legt damit den Model nur halb voll an, läßt die Nudeln nochmals gehen und bäckt sie hierauf in mittelheißen Rohre. Gestürzt, serviert man Canariemilch dazu.

Unterländer Nudeln. Einen Dessertteller voll geriebenen Topfens passiert man noch und treibt ihn mit 6 dkg Butter und 2 Eiern gut ab. In $\frac{1}{2}$ l Mehl hat man unterdessen von $1\frac{1}{2}$ dkg Germ und etwas Milch ein Dampfel angefetzt. Man mengt nun den abgetriebenen Topfen darunter und gibt noch so viel Milch nach Bedarf hinzu, als nötig ist, um den Teig gut abschlagen zu können; sobald er Blasen bekommt und sich vom Löffel löst, läßt man ihn gehen. Man gibt den Teig dann auf ein Brett, rollt ihn zu dicken Streifen aus und schneidet diese in eigroße Stücke, welche man aus dem heißen Rindschmalze bäckt. Man kann auch eine Hand voll Rosinen unter den Teig geben.

Rahm-Nudeln. 28 dkg Mehles werden warm gestellt, mit 2 dkg in Milch aufgelöstem Germ, $2\frac{1}{2}$ dkg zerschlichener Butter, etwas Salz, 1 Ei und 3 Dottern und $\frac{2}{10}$ l guten, sauren Rahmes ein Teig gemacht, dieser gut abgeschlagen, und wenn er Blasen bekommt, auf ein Nudelbrett gegeben. Man rollt eine Wurst daraus, schneidet von dieser kleine Stücke herab, welche man zu fingerlangen und daumendicken Nudeln formt. Man bestreicht eine Kleinigkeit mit Butter, legt die

Nudeln hinein und bestreicht jede derselben von allen Seiten mit Butter, bestreut sie mit Zucker und Semmelbröseln und macht 3 Lagen Nudeln über einander. Man läßt sie zugedeckt gehen, gießt reichlich $\frac{1}{10}$ l siedendes Obers darauf und bäckt sie im Rohre. Man stürzt und überzuckert sie. Sie zerfallen von selbst.

Silber-Nudeln. Man treibt 14 dkg Butter mit 2 ganzen Eiern gut ab, gibt 4 dkg fein geschnittener, abgeschälter Mandeln, ein Dampfel von 2 dkg Germ, etwas Zucker, Salz, $\frac{1}{4}$ l Milch und so viel Mehl dazu, daß der Teig sich abschlagen läßt, worauf man ihn an einem warmen Orte aufgehen läßt. Man gibt dann den Teig auf ein Brett, rollt ihn fingerdick aus, sticht kleine Krapsen aus, die man nochmals gehen läßt, ehe man sie in eine Kasserolle einlegt, worin fingerhoch, lauwarme Milch ist. Man bestreut sie mit Zucker und süßlichen Mandeln und bäckt sie im Rohre.

Gold-Nudeln. Man macht einen gut abgeschlagenen Germteig (siehe dessen Bereitung Seite 40) von 7 dl Mehl, 4 Dottern, 2 dl Milch, 7 dkg Butter, etwas Salz, 2 Löffeln Zucker und $2\frac{1}{2}$ dkg Germ und läßt den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde gehen. Inzwischen schmiert man einen Torten-Model gut mit Butter oder Rindschmalz aus. Sowie der Teig gegangen ist, sticht man mit einem Kaffeelöffel kleine Nockerln aus, legt sie nebeneinander in den Model, bestreicht jedes mit zerlassener Butter, streut gestoßenen Zucker, fein geriebene Mandeln und etwas gestoßenen Zimmet zwischen und auf jedes Nockerln, und so fort, bis aller Teig verarbeitet ist. Dann läßt man die Masse gut gehen, bäckt sie im mäßig heißen Rohre, nimmt nach dem Backen den Tortenreif weg, bestreut die Masse mit feinem Zucker und serviert Canariemilch von 4 dl Milch und 2 Dottern dazu.

Dufaten-Nudeln. Man macht einen abgeschlagenen Germteig (siehe dessen Bereitung) von $17\frac{1}{2}$ dkg Mehl, 5 dkg Krebsbutter und 4 dkg Rindschmalz, 5 Dottern, 1 dkg Germ und 1 dl Milch, etwas Salz und Zucker und läßt ihn, nachdem er beim Abschlagen Blasen bekam, 1 Stunde gehen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten legt man sehr kleine Nockerln mit einem Kaffeelöffel in eine flache Kasserolle, in welcher sich 2—3 dl lauwarmen Milch, gemischt mit 2 dkg Krebsbutter und 2 dkg Zucker, befinden. Nachdem alle Nudeln eingelegt sind, deckt man die Kasserolle zu, bestreicht die Nudeln mit Krebsbutter und läßt den Inhalt $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Die Nudeln dürfen keine Haut bekommen. Man serviert Crème oder bloß Canariemilch dazu und bestreut die Nudeln mit Zucker.

Bayerische Dampfnudeln. Man gibt $\frac{4}{10}$ l Mehl in einen Weidling und macht mit $1\frac{1}{2}$ dkg Germ (in Milch aufgelöst), 1 Ei und 1 Dotter, etwas Salz, 4 dkg Zucker, 5 dkg Butter und der nötigen Milch einen zarten Teig an, welcher sich abschlagen läßt. Sobald er Blasen bekommt, stellt man ihn zum Gehen an einen warmen Ort. Hierauf rollt man den Teig fingerdick aus und sticht runde Krapsen aus. In eine mit Butter bestrichene, 35 cm im Durchmesser weite Kasserolle gibt man $\frac{1}{4}$ l Obers oder gute Milch, 4 dkg fein gestoßenen Zuckers, sowie 4 dkg zerlassener Butter und legt, wenn dieses lauwarm geworden ist, die ausgestochenen Krapsen nebeneinander hinein und stellt die Kasserolle an einen warmen Ort. Sobald der Teig noch einmal so hoch gegangen ist, als er vordem war, bestreicht man ihn mit zerlassener Butter und stellt die Kasserolle $\frac{1}{2}$ Stunde in das Rohr oder läßt sie, mit einem gut passenden Deckel bedeckt, auf dem Herde kochen. Den Rand des Deckels muß man rund herum mit einem feuchten Tuche belegen, damit kein Dampf heraus kann. Ist die Milch verdampft, so wird man ein Prasseln hören; man muß nun das Geschirz sofort wegziehen und richtet die Nudeln, wenn sie unten Farbe haben, an. Man bestreut sie mit Vanille-Zucker und gibt Canariemilch dazu. — Ein noch feinerer Teig ist: 14 dkg Butter werden flaumig ab-

getrieben, 1 Eßlöffel fein gestoßenen Zuckers, 1 Messerspitze Salz, 7 Dotter nach und nach dazu gerührt, und 2 dkg in $\frac{1}{8}$ l Milch aufgelöster Germ nebst 24 dkg Mehl beigemengt. Der Teig wird gut abgeschlagen. — Oder: 28 dkg Mehl, 1 Ei, 3 Dotter, $1\frac{1}{2}$ dkg Germ, 7 dkg Butter, Salz und Milch nach Bedarf.

Karlsbader Dampfnudeln. $\frac{7}{10}$ l Mehl werden warm gestellt und ein Dampf von 2 dkg Germ darein gesetzt. Man macht dann einen feinen, zarten Germteig mit 6 Dottern, 7 dkg zerlassener Butter, $\frac{1}{4}$ Seidel lauem Obers, etwas Zucker und den Schalen von $\frac{1}{2}$ Citrone. Wenn der Teig gut gegangen ist, teilt man ihn in 12 Portionen, macht diese rund und legt sie in eine mit Butter bestrichene Pfanne, läßt sie darin noch aufgehen und bäckt sie sodann im Rohre, indem man etwas Milch und Zucker in die Pfanne gibt. Beim Austragen serviert man sie mit folgender Crème: $\frac{1}{2}$ l Obers wird mit Zucker, etwas Vanille, 1 Kaffeelöffel Mehles und 2 Dottern am Feuer gut versprudelt, bis die Masse dicklich ist.

Falsche Dampfnudeln, siehe Seite 311.

Mohn-Nudeln aus Germteig. Man macht einen mürben Germteig (siehe Seite 42), treibt ihn, nachdem er etwas gegangen ist, aus, schneidet ihn zu viereckige Fleckchen, füllt diese mit beliebiger Mohnfülle (siehe Seite 59), rollt sie ein, legt sie in eine mit Butter bestrichene Kasserolle nebeneinander und streicht sie mit etwas Butter seitlich an. Nachdem sie gut gegangen sind, bäckt man sie im Rohre.

Topfen-Nudeln. 50 dkg Topfen werden passirt, dann $\frac{1}{2}$ l Mehl und 3 ganze Eier mit dem Topfen verrührt und noch $2\frac{1}{2}$ dkg in Milch aufgelöster Germ, sowie etwas Salz und 2 Löffel voll Weinbeeren beigemengt. Man läßt den Teig an einem warmen Orte gehen, und wenn er noch einmal so hoch geworden ist, als er war, macht man mit einem Löffel Nockerln, welche man aus heißem Rindschmalze bäckt.

Topfen-Fleckerln mit Zwetschken. Man passirt 28 dkg Topfen und bröseln ihn mit 28 dkg Butter zu 28 dkg Mehl, mischt dann 1 dkg in wenig Milch aufgelöster Germ und 2 ganze Eier darunter und arbeitet den Teig mit dem Messer wie einen mürben Teig fein ab. Sobald der Teig auf dem bemehlten Brette fein abgearbeitet ist, wälkt man ihn aus, radelt viereckige Fleckerln herab, legt sie auf ein Blech, gibt in die Mitte eine halbe, geschälte Zwetschke darauf, läßt den Teig an einem warmen Orte gehen und bäckt ihn im mäßig heißen Rohre.

Gefochte Germ-Knödel. Man bereitet aus $\frac{1}{2}$ kg feinem Mehl, 2 Eiern, 7 dkg Butter, 2 Kaffeelöffeln voll Zucker, etwa $\frac{1}{8}$ l Milch, etwas Salz und $1\frac{1}{2}$ dkg Germ einen ziemlich festen Germteig. Wenn er gut abgeschlagen und im Weidling gut gegangen ist, formt man daraus, nachdem man den Teig nochmals zusammenschlägt, Knödel in der Größe eines kleinen Apfels, legt diese auf ein bemehltes Brett und läßt sie wieder aufgehen. Hierauf kocht man sie in siedendem Salzwasser, und zwar in einer gehörig großen Kasserolle, damit sie Platz haben, sich auszu dehnen. Auch brauchen sie wegen ihrer Größe und weil sie stets auf der Oberfläche schwimmen, längere Zeit, als andere Knödel (Klöße), um gar zu werden. Um den Grad des Garseins zu erproben, bedient man sich eines Strohhalmes oder spitzen Stöckchens, womit man in einen der Knödel einsticht; klebt beim Herausziehen noch Teig an demselben, so müssen sie noch weiterkochen; ist dies nicht der Fall, so nimmt man sie mit einem Schaumlöffel s o g l e i c h heraus, weil sie bei längerem Kochen hart werden würden, und rikt sie auf der einen Seite ein wenig auf, wodurch ihr Zusammenfallen verhütet wird. Man schmalzt sie mit Butter ab und gibt Zwetschkenröster oder Bowidl dazu, oder man streut geriebenen Lebkuchen oder Mohn darauf. Beim Verspeisen werden die Germknödel nicht zerschnitten, sondern mit der Gabel zerrissen.

Bayerischer Germknopf. Man macht einen abgeschlagenen, weichen Germ-

teig (siehe dessen Bereitung Seite 40) aus $\frac{1}{2}$ l Mehl, 2 Dottern, 8 dkg Butter, 1 Löffel Zucker, etwas Salz und 2 dkg in $\frac{1}{10}$ l Milch aufgelöster Germ und noch weiteren $\frac{2}{10}$ l Milch. Sobald er gut abgeschlagen und gut gegangen ist, bindet man ihn in eine mit Butter bestrichene Serviette locker ein und hängt ihn, wie es bei „Großer Knödel“ genau beschrieben ist, in kochendes Salzwasser, deckt den Topf zu, so daß kein Dunst heraus kann, und läßt den Germknopf $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Man schmalzt den Knopf auf der Schüssel mit Butter ab und bestreut ihn mit geriebenem Lebkuchen und Zucker oder Mohn. Man kann auch Zwetschenröster dazugeben.

Germknopf aus Haide-mehl. Man sprudelt $\frac{1}{10}$ l Milch mit 2 Löffeln Weizenmehl und 2 dkg Germ ab und läßt das Dampf gehen. Hierauf schlägt man mit $3\frac{1}{2}$ dl Haide-mehl, 8 dkg Butter, Salz und $2\frac{1}{2}$ dl Milch einen weichen Teig ab und läßt ihn gehen. Dann wird er in eine mit Butter bestrichene Serviette sehr locker eingebunden und $\frac{1}{2}$ Stunde in Salzwasser gekocht. Die Art des Einhängens in den Topf ist bei „Großer Knödel“ genau beschrieben. Nach dem Kochen wird der Knopf mit Gabeln zerrissen, auf der Schüssel mit gerösteten Bröseln und heißer Butter oder mit Speckgrammeln abgeschmalzen.

Böhmische, mit Mohn gefüllte Germknödel. Man macht einen abgeschlagenen Germteig (siehe dessen Bereitung) von $\frac{7}{10}$ l Mehl, 2 dkg in Milch aufgelöster Germ, 5 dkg Rindschmalz oder Butter, 2 Eiern, Salz, Zucker und der nötigen Milch und läßt den Teig gehen. Dann sticht man mit dem Löffel Teig heraus, zieht denselben, ohne zu drücken auseinander, füllt in die Mitte Mohnfülle ein, schließt rasch den Teig darüber, läßt die Knödel auf einem bemehlten Brette nochmals gehen und kocht sie dann in siedendes Salzwasser ein. Sie dürfen nicht lange kochen und müssen gleich angerichtet werden. Man streut geriebenen, mit Zucker vermischten Mohn darauf und schmalzt sie mit brauner Butter ab. Die Mohnfülle wird ganz einfach bereitet, indem man den Mohn mit Milch und Zucker kocht.

Germ-Knödeln. $\frac{1}{2}$ kg Mehl, $\frac{4}{10}$ l Milch, 1 dkg Germ, 1 Ei, 1 Dotter und $6\frac{1}{2}$ dkg Butter werden zu einem gut abgeschlagenen Germteig verarbeitet. Man läßt diesen im Weidling, gut zugedeckt, gehen. Dann formt man daraus Knödel in der Größe eines kleinen Apfels, läßt diese nochmals gehen und kocht sie in kochendes Salzwasser ein. Beim Anrichten werden sie, nachdem sie auf einem Durchschlage gut abtropfen, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln abgeschmalzen.

Faschings-Krapfen. Zur guten Bereitung der Krapfen ist es besonders notwendig, das Mehl einige Stunden vor dem Gebrauche in die Nähe des warmen Herdes zu stellen, damit es trocken und lauwarm werde. Man muß sich auch bei der Bereitung einer besonderen Genauigkeit und Geschwindigkeit befleißigen. Der Ort, wo man die Krapfen bereitet, muß warm und alle dazu verwendeten Produkte (Milch und Mehl), sowie die dazu notwendigen Geschirre müssen erwärmt, doch nicht heiß sein. Auch müssen die Krapfen vor jedem Luftzuge geschützt werden. Weiters mache ich noch darauf aufmerksam, daß, sobald der Krapfenteig abgeschlagen ist, die Krapfen sofort daraus geformt werden müssen, ohne den Teig früher gehen zu lassen (siehe Bereitung des Germteiges Seite 40). Man gibt in eine etwas erwärmte tiefe Schüssel 56 dkg Mehl und 4 g Salz. Dann teilt man $3\frac{1}{2}$ dl Milch in 3 gleiche Teile und läßt in einem Teil $3\frac{1}{2}$ dkg Germ mit 2 Löffeln Zucker auflösen, im zweiten Teil zersprudelt man 10 Dotter und im dritten Teile läßt man 14 dkg Butter zerschleichen. Man macht nun im Mehle eine Grube, verrührt in derselben nach und nach die in Milch aufgelöste Germ, seigt die mit den Eiern abgesprudelte Milch, sowie die Milch mit der Butter dazu und schlägt den Teig sehr

klein ab, so daß er recht flaumig und kleinlöcherig wird. Der Teig muß fein, glatt und glänzend werden und sich vom Löffel lösen. Nun gibt man die Hälfte des Teiges auf ein mit Mehl bestäubtes Nudelbrett, streut auch oben auf den Teig, doch nur sehr wenig, Mehl darauf und rollt nur ganz leicht mit dem Rollholze (Nudelwalke) darüber, bis der Teig kleinfingerdick ausgewalzt ist. Hierauf bezeichnet man mit einem Ausstecher von 5—6 cm Durchm. die Krapsen durch leichtes Aufdrücken desselben, doch sticht man nicht durch. In der Mitte eines jeden dieser Eindrückes gibt man eine haselnußgroße Marillen-, Erdbeeren-, Rosen- oder beliebige andere, doch feste Marmelade, sticht mit demselben Ausstecher runde Scheiben aus dem Teige, die man mit der Seite, welche nach oben gekehrt, also nicht bemehlt ist, über die Marmelade legt. Man drückt den Teig am Rande leicht mit den Fingerspitzen nieder und sticht nun beide Teile zusammen mit einem etwas kleineren Ausstecher aus und erhält nun einen Krapsen, welchen man auf ein erwärmtes, mit Mehl bestäubtes Brett legt, doch so, daß die Seite, welche früher auf dem Brette gelegen ist, nun nach oben gekehrt wird. Die fertig ausgestochenen Krapsen werden mit einem erwärmten, leichten Tuch bedeckt und die Teigreste zum übrigen Teig in den Weidling gegeben. Aus der zweiten Hälfte des Teiges sticht man in der oben angegebenen Weise Krapsen aus und schließlich schlägt man alle Teigreste noch mit 2—3 Löffeln lauer Milch ab und macht daraus wieder Krapsen, bis aller Teig verbraucht ist. Man läßt nun die Krapsen an einem nicht zu warmen, aber vor Luftzug geschützten Orte langsam gehen. Wenn sie auf einer Seite gegangen sind, dreht man sie um, damit sie auch auf der andern Seite aufgehen. Unterdessen läßt man in einem eisernen runden Geschirr Rindschmalz, ungefähr 3 cm tief, heiß werden. Man legt nun die gut gegangenen zuerst gemachten Krapsen, mit der zuerst gegangenen Seite nach unten gewendet, in das heiße Schmalz, aber nur 4—5 Krapsen zugleich, so daß sie nicht gedrängt sind, deckt die Kasserolle zu, bis das Schmalz zu zischen anfängt, was nach 3—4 Minuten geschieht und während welcher Zeit man die Kasserolle ganz leise schüttelte. Sobald die Krapsen an der unteren Seite eine braune Farbe erhalten haben, wendet man sie um, läßt aber nun die Kasserolle ungedeckt, bis die Krapsen auch auf der zweiten Seite gebacken sind. Man hebt sie mit einem Backlöffel heraus, gibt sie mit der zuletzt im Schmalze gelegenen Seite auf ein mit Fließpapier bedecktes Sieb, nach einiger Zeit mit derselben Seite auf ein zweites Fließpapier und bestreut sie kurz vor dem Servieren mit feinem Vanillezucker. Man legt sie, noch warm und nett gehäuft, auf eine mit einer zierlich zusammengefalteten Serviette belegte, runde flache Schüssel. Aus der oben angegebenen Masse werden 40—50 Krapsen.

Hier noch mehrere verschiedene, ebenfalls gute Angaben für Faschings-Krapsen:

2. 42 dkg Mehl, 1 Löffel Zucker, 4 g Salz, $\frac{2}{10}$ l Milch, 2 ganze Eier, 4 Dotter, 7 dkg Butter und 2 dkg Germ.

3. 80 dkg Mehl, 3 Löffel Zucker, 5 g Salz, 10 Dotter, $\frac{4}{10}$ l Milch, 14 dkg Butter und $4\frac{1}{2}$ dkg Germ.

4. 60 dkg Mehl, 4 dkg Zucker, 5 g Salz, 10 Dotter, $\frac{3}{8}$ l Milch, 14 dkg Butter und 3 dkg Germ.

5. Sehr kleine Portion. 14 dkg Mehl, $\frac{1}{2}$ Löffel Zucker, 2 g Salz, 2 Dotter, schwach $\frac{1}{10}$ l Obers, $2\frac{1}{2}$ dkg Butter und 1 dkg Germ, sehr schwach gewogen. Daraus werden 16 Stück Krapsen.

6. 56 dkg Mehl, 4 g Salz, $3\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 5 Dotter, 7 dkg zerlassenes Rindschmalz, $3\frac{1}{2}$ dl Milch und $3\frac{1}{2}$ dkg Germ.

Die Bereitung und Bearbeitung des Teiges ist bei allen wie oben angegeben. Das beliebte weiße Rändchen erhalten die Krapsen nur, wenn sie sehr gut

gegangen, folglich leicht find und schwimmen und wenn sie nicht zu klein ausgestochen werden.

Kraut-Dalferlu oder Krapfen. Man macht einen Germteig von $\frac{1}{2}$ l Mehl, 3 dkg Butter, $1\frac{1}{2}$ dkg Germ, Salz und lauer Milch. Der Teig muß etwas fester bleiben und gut abgearbeitet werden. Nachdem er gut gegangen ist, wird er, auf dem Brett ausgewalzt, mit dem Krapfenstecher ausgestochen; diese runden Flecken werden mit licht gedünstetem und klein gehacktem Kraut gefüllt, mit einem zweiten Fleckchen bedeckt und wie die Faschings-Krapfen mit einem kleineren Ausstecher ausgestochen. Man läßt die Krapfen gut gehen und bäckt sie aus dem heißen Schmalze.

Erdäpfel-Krapfen. 7 dkg Butter werden mit 3 Dottern und 2 ganzen Eiern recht flaumig abgetrieben, dann mengt man 21 dkg gekochte und passierte Erdäpfel dazu und treibt noch eine Weile ab. Hierauf fügt man 3 dkg in Milch aufgelöster Germ, 42 dkg Mehl hinzu und schlägt den Teig sehr gut ab, bis er Blasen bekommt; sollte er zu fest sein, so muß noch etwas Milch zugegossen werden. Man läßt den Teig, zugedeckt, an einem warmen Orte gehen, nimmt ihn dann auf das Nudelbrett, walzt ihn halbfingerdick aus, sticht ihn, wie die Faschings-Krapfen, mit einem runden Ausstecher aus, füllt je 2 und 2 mit fein gehacktem Schinken, sticht nochmals mit einem kleineren Ausstecher die Krapfen aus und läßt sie auf einem bemehlten Tuche an einem warmen Orte gehen. Man bäckt sie aus heißem Schmalze (halb Schweinschmalz und halb Rindschmalz) und trachtet, daß sie das beliebte weiße Rändchen, wie die Faschings-Krapfen, bekommen. Bevor man sie zu Tische gibt, bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse. Sie werden als Vorspeise gegeben.

Topfen-Krapfen. Man treibt 14 dkg Butter gut ab, gibt 6 Eier und 14 dkg Zucker dazu und treibt die Masse wieder ab. Dann mengt man sie zu 35 dkg durchpassiertem Topfen, 56 dkg Mehl, salzt ein wenig, rührt noch das Dampfel von 3 dkg Germ dazu und schlägt den Teig recht fein ab, worauf man ihn gehen läßt. Wenn er noch einmal so groß aufgegangen ist, als er war, gibt man ihn auf ein Nudelbrett, walzt ihn ziemlich fein aus, sticht mit einem kleinen Krapfen-Ausstecher runde Platten aus, läßt sie nochmals gehen und bäckt sie aus dem heißen Rindschmalze. Man serviert Chaudeau oder Crème dazu.

Bauern-Krapfen. Man macht einen Germteig (siehe dessen Bereitung) von $\frac{1}{2}$ l Mehl, 3 Eiern, $1\frac{1}{2}$ dkg Germ, 6 dkg Butter, 2 dl Milch, etwas Salz und 2 Eßlöffeln voll Rosinen oder Sultaninen. Der Teig muß so lange abgeschlagen werden, bis er Blasen bekommt, dann läßt man ihn an einem warmen Orte aufgehen, bis er noch einmal so groß wird, als er vordem war. Ist das geschehen, so sticht man mit einem Eßlöffel vom Teige kleine Nudeln ab, formt sie auf dem bemehlten Nudelbrette rund und läßt sie nochmals aufgehen. Vor dem Backen aus heißem Rindschmalze faßt man sie mit bemehlten Fingern in der Mitte an und zieht sie dort dünn aus, so daß sich ein Grübchen bildet, der Rand jedoch muß dick bleiben. Sobald sie schön gelb gebacken sind, hebt man sie mit dem Schmalzlöffel heraus, läßt das Schmalz gut ablaufen und legt sie noch überdies auf Fießpapier und Sieb. Vor dem Anrichten überzuckert man sie. 1 Ei genügt auch zu dieser Speise.

Abgetriebenes Wespennest. 10 dkg Butter treibt man mit 3 Dottern und 1 Ei ab, gibt, wenn der Abtrieb recht flaumig ist, noch 2 dkg aufgelöster Germ, $\frac{1}{10}$ l laues Obers, 2 dkg Zucker, eine Prise Salz und 28 dkg Mehl dazu und rührt den Teig, bis er Blasen wirft. Dann walzt man den Teig fingerdick auf dem mit Mehl bestreuten Nudelbrett aus, schneidet 3 Finger breite und gut handbreitlange Streifen und bestreut dieselben mit 7 dkg kernlosen, zerschnittenen Rosinen, $3\frac{1}{2}$ dkg Mandeln, 2 dkg Zucker und $3\frac{1}{2}$ dkg zerschnittenem Citronat. Man rollt die Streifen zusammen, bestreicht jeden einzeln von außen mit Schmalz, legt sie in

eine mit Butter bestrichene Bratpfanne und bäckt sie, nachdem sie gut gegangen sind, im Rohre. Beim Herausnehmen trennt man sie wie Buchteln (Rohrnudeln).

Wespen-Nest. Man treibt 14 dkg Butter mit 6 Dottern und 1 Ei ab und mischt den Abtrieb zu 28 dkg Mehl, etwas Zucker, Salz und 1 Löffel voll in Milch aufgelöster Germ, schlägt den Teig gut ab und füllt ihn wie bei „Abgetriebenes Wespen-Nest“ beschrieben ist, mit stiftlich geschnittenen Mandeln, Kofinen, Zucker und Zimmet. Die eingerollten Streifen legt man in eine mit Butter bestrichene Kasserolle oder Bratpfanne, läßt sie gehen und bäckt sie im Rohre.

Oder: Man macht den Teig aus 14 dkg Butter, mit 1 Ei und 5 Dottern abgetrieben, und mischt 1 Löffel Zucker, etwas Salz, 21 dkg Mehl und 1 dkg Germ dazu.

Germtorte. 14 dkg Butter und 14 dkg Zucker werden mit 6 Dottern und etwas Salz sehr gut abgetrieben, hierauf das in 3—4 Löffel Milch ausgegangene Dampfel von 2½ dkg Germ und etwas fein geschnittene Citronenschalen dazu gegeben und alles gut verrührt. Unterdessen siebt man 21 dkg feines Mehl, rührt es löffelweise zur abgetriebenen Masse und mischt zuletzt noch den festen Schnee von 3 Klar dazu. Einen Tortenmodel schmirt man gut mit Butter, bestaubt ihn mit Mehl, füllt den Teig gleichmäßig ein und läßt ihn 1—1½ Stunden gehen, worauf man ihn in nicht zu heißem Rohre bäckt. Nach dem Backen läßt man die Torte auf einem Haarsieb auskühlen, übergießt sie mit beliebigem Eis und ziert sie mit zerteilten Mandeln.

Germtorte mit Salse. Man bröselst auf dem Nudelbrette 18 dkg Butter mit 30 dkg trockenem, doch nicht erwärmtem Mehle ab, mischt etwas Salz, 2 Dotter, 2 dkg Germ mit 5 Eßlöffeln voll Milch aufgelöst und gegangen, 2 Löffel Zucker und 2 Löffel milden, sauren Rahmes mit einem Messer dazu. Dann wird der Teig rasch abgearbeitet, mit dem Kollholze wie Buttermteig ausgetrieben, zusammengelegt und zuletzt rasten gelassen, wobei man ihn mit einer lauen Kasserolle bedecken muß. Hierauf schneidet man ihn in 3 Stücke, treibt zwei davon rund aus, legt eines aufs Tortenblech, streicht Salse darauf, gibt das zweite Stück darauf, bestreicht es mit anderem Eingefottene und macht vom Reste des Teige ein Gitter darüber, gibt dann den Tortenreis herum, läßt den Teig gehen und bestreicht das Gitter vor dem Backen entweder mit Wasser oder Milch und streut Zucker darauf.

Germtorte mit Mandelfülle. Der Teig wird wie zur „Germtorte mit Salse“ gemacht. Man treibt die größere Hälfte des Teiges messerrückendick aus, schneidet sie rund in der Größe des Tortenmodels, legt den Teig in den mit Butter bestrichenen Model, streicht Mandelfülle Nr. 3 darauf, streut überdies noch geriebene Chokolade auf die Fülle, macht vom Reste des Teiges ein Gitter darüber und läßt die Torte gehen. Vor dem Backen bestreiche man das Gitter mit Milch und Klar gemischt und bestreue es mit Zucker.

Germfuchen mit Mandelfülle und Chokolade. 14 dkg Butter werden auf dem Brette mit 19 dkg Mehl und 2 Dottern abgebröselst; dann mengt man 1½ dkg mit 2 Löffeln Milch und 2 Löffeln Zucker aufgelöste Germ dazu, gibt Citronengeruch, sowie eine Prise Salz hinein und arbeitet schnell den Teig mit dem Messer zusammen, rollt ihn aus, legt ihn wie Buttermteig zusammen und läßt ihn etwas rasten. Dann wird er ausgewalkt und die größere Hälfte des Teiges auf ein Blech gegeben, mit untenstehender Mandelfülle bestrichen und vom Reste des Teiges ein Gitter darüber gelegt. Nachdem der Teig gut gegangen ist, wird er erst mit Ei bestrichen und im heißen Rohre gebacken. Die Fülle hiezu ist: 2 ganze Eier werden mit 7 dkg Zucker und

beliebigem Geruche im Becken schaumig geschlagen und mit 7 dkg geschälten, geriebenen Mandeln und 1 Täfelchen geriebener Chokolade vermengt.

Buchteln, Wuchteln (Rohruden). Man macht einen Germteig (siehe dessen Bereitung Seite 40) aus 40 dkg Mehl, 3 dkg in $\frac{1}{8}$ l Milch aufgelöster Germ, 2 Eiern, 14 dkg Butter, 7 dkg Zucker, den fein geschnittenen Schalen von $\frac{1}{2}$ Citrone oder Orange, und einem Stäubchen Salz. Milch kommt noch so viel dazu, daß der Teig sich abschlagen läßt. Wenn der Teig Blasen bekommt, läßt man ihn gehen. Sobald er noch einmal so hoch geworden ist, als er war, treibt man ihn auf dem Brette halbfingerdick aus, schneidet ihn zu viereckigen 3 Finger breiten und langen Fleckchen und bestreicht diese mit 1 Kaffeelöffel voll Bowidl oder Salse oder mit Mohn-, Nuß-, Zwetschen- oder Kofinensfülle (siehe Seite 59 u. 60) und rollt die Fülle in den Teig. Man legt sie hierauf in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, so daß die Enden des gerollten Teiges nach oben kommen und bestreicht jene Stellen, wo eine Buchtel die andere berührt, mit zerlassener Butter oder zerlassnem Rindschmalze. Wenn die Bratpfanne voll ist, bedeckt man sie mit einem Tuche und läßt die Buchteln an einem warmen Orte so lange gehen, bis der Teig noch einmal so hoch geworden ist als er war, worauf man ihn mit zerlassnem Rindschmalze bestreicht und die Buchteln $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Kohre langsam backen läßt. Nach dieser Zeit stürzt man die Bratpfanne, löst die Buchteln voneinander und richtet sie angezuckert an.

Feinste Buchteln. 12 dkg Butter werden mit 1 Löffel Geruchzucker und etwas Salz gut abgetrieben und nach und nach 4 Dotter, dann 3 dkg in $\frac{2}{10}$ l lauwarmer Milch aufgelöster Germ und schließlich 42 dkg Mehl dazu gerührt. Der Teig wird so lange fein abgeschlagen, bis er sich vom Löffel löst, worauf man ihn an einem warmen Orte zugedeckt stehen läßt, bis er hoch aufgegangen ist. Man faßt hierauf mit einem Eßlöffel beliebig große Teigstücke, legt sie auf ein bemehltes Brett, drückt sie mit bemehlten Fingern voneinander, belegt die Mitte mit beliebiger Salse oder Fülle, rollt diese in den Teig hinein oder zieht ihn mit den Fingern vom Rande über die Fülle und legt die Buchteln in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne und behandelt sie wie die vorigen.

Gewickelte Zimmet-Buchteln. Man macht den gleichen Teig wie zu „Feinste Buchteln“, läßt ihn gehen und wälzt ihn messerrückendick auf einem bemehlten Brette aus. Man schneidet ihn in viereckige, 3 Finger breite Streifen, bestreut diese mit fein gestoßenem Zucker, gemischt mit Zimmet, rollt sie zusammen, legt sie in eine mit Butter bestrichene Kasserolle knapp neben einander und bestreicht die aneinander liegenden Buchteln an ihren Berührungsstellen mit zerlassener Butter und nach dem nochmaligen Gehen auch obenauf. Man bäckt sie $\frac{3}{4}$ —1 Stunde im Kohre.

Blacek. (Polnische Speise). 80 dkg Mehles werden mit 50 dkg Butter auf dem Brette abgeröfelt, mit 2 Eiern, 3 Dottern, 4 Löffeln Rahm und 3 Löffeln in etwas Milch aufgelöster Germ zu einem festen Teige verarbeitet und tüchtig durchgeknetet. Nachdem er gut gegangen ist, wird er in 2 Teile geteilt und jeder Teil groß ausgewalkt. Der eine Teil wird aufs Blech gelegt und mit Eingekochtem bestrichen, der zweite Teil darauf gelegt und mit Mandeln und Zucker bestreut und dann im mäßig heißen Kohre gebacken.

Topfen-Ruchen 1. Man gibt in einen Weidling 7 dl Mehl, erwärmt und salzt es etwas und setzt ein Dampfel von 4 dkg Germ darin an. Inzwischen treibt man 10 $\frac{1}{2}$ dkg Butter mit 2 Dottern ab, gibt 3 Löffel Zucker, Citronengeruch und etwas Milch dazu, mengt dies alles zum Mehle, verrührt es gut und macht mit der nötigen Milch einen zarten Teig an, arbeitet ihn mit dem Kochlöffel gut ab, wobei man ihn nicht abschlägt, sondern mehr stoßt,

wodurch er feinslöcheriger wird. Wenn er fein und glatt ist, stellt man ihn an einen warmen Ort, wo man ihn $\frac{3}{4}$ Stunden gehen läßt. Wenn er gut aufgegangen ist, beschmiert man den Tortenreiß mit Butter, zieht den Teig gleichmäßig rund auseinander, füllt damit den Tortenreiß derartig, daß ein fingerhoher Rand entsteht und füllt die Höhlung mit nachstehender Fülle. Man streicht dieselbe gleichmäßig aus und läßt den Teig dann nochmals gehen, bis der Rand schön dick ist, worauf man in denselben mit dem Messerrücken gleichmäßige, zierliche Einschnitte macht. Man bäckt den Kuchen ziemlich rasch und gibt im halben Backen ein Blatt Papier darauf, damit der Topfen nicht zu braun werde. — Fülle: 28 dkg Topfen werden passiert, mit 7 dkg Butter und 1 Dotter abgetrieben, Zucker, Rosinen und Citronenschalen nach Geschmack beigemengt.

2. 14 dkg Butter werden mit 4 Dottern sehr gut abgetrieben, dann 4 Löffel Milch und 3 dkg aufgelöster Germ, sowie $17\frac{1}{2}$ dkg Mehl beigemengt und gut abgearbeitet. Hierauf schneidet man 8 gleiche Teile herab (der Teig darf vorher nicht gehen), wälkt diese tellergroß und rund aus und bestreicht vier dieser Teile mit durchpassiertem, mit etwas Butter und Zucker vermischtem Topfen, die vier anderen Teile legt man auf je einen bestrichenen Teil und bestreicht nun diese oben mit einer gut abgetriebenen Fülle aus 9 dkg Butter und 3 Dottern, streut noch viel fein gestoßenen Zucker darauf und bäckt die Kuchen auf einem Bleche im Rohre. Gebacken und ausgekühlt, werden die Kuchen wie eine Torte aufeinander gelegt.

Topfenfleck oder -Kuchen. Man macht Germteig von 1 l Mehl, 2 dkg Germ, 8 dkg Rindschmalz, 2 ganzen Eiern, etwas Zucker, Citronensaft, Salz und Milch nach Bedarf, so daß der Teig ziemlich fest bleibt. Man schlägt ihn gut ab, läßt ihn lange gehen, gibt ihn hierauf auf ein mit Butter bestrichenes Blech und streicht geriebenen Topfen mit Zucker und fein blätterig geschnittenen Äpfeln darauf, tropft etwas zerschlichene Butter und einige Löffel voll sauren Rahmes darüber und bäckt die Masse im Rohre. Wenn sie anfängt, oben Farbe zu bekommen, streicht man nochmals sauren Rahm darauf und gibt sie nochmals ins Rohr. Wenn der Germfleck fertig gebacken ist, schneidet man ihn zu viereckigen, gleichmäßigen Stücken, überstreut sie mit feinem Zucker und richtet sie zierlich an.

Böhmischer Topfen-Kuchen. Man macht einen abgeschlagenen Germteig von $\frac{7}{10}$ l Mehl, $2\frac{1}{2}$ dkg in Milch aufgelöster Germ, 2 Eiern, 6 dkg Rindschmalz, etwas Zucker, einer Prise Salz und dem Saft von $\frac{1}{2}$ Citrone. Sobald er gut gegangen ist, rollt man ihn fingerdick aus, legt diese Teigplatte auf ein mit Rindschmalz bestrichenes großes Blech und bestreicht den Teig mit folgender Fülle: 2 Keller voll geriebenen und passierten Topfens mischt man mit 2 Dottern, 1 Hand voll Rosinen oder Sultaninen, dem Saft einer Citrone und etwas Schale, 4—5 Löffeln Zucker und einigen Löffeln sauren Rahmes, so daß sich die Fülle streichen läßt. Am Rande schlägt man den Teig etwas ein, damit nichts von der Fülle abfließt. Obenauf gießt man noch etwas sauren Rahm auf die Fülle und streut stiftlich geschnittene Mandeln und Zucker darüber. Den Rand des Teiges bestreicht man mit Ei.

Obst-Fleck oder Kuchen aus Germteig. Man macht einen Germteig aus $\frac{7}{10}$ l Mehl, 2 dkg Germ, 14 dkg Butter, 2 Eiern oder 4 Dottern, $\frac{3}{10}$ l Milch, einer Prise Salz und 1 Löffel Zucker mit beliebigem Geruch. Wenn der Teig gut gegangen ist, so bestreicht man ein großes Backblech mit etwas Butter und belegt dieses ganz mit dem Germteige, welchen man gleichmäßig auseinander zieht. Nun legt man obenauf je nach der Jahreszeit recht dicke, frische, abgezapfte Kirschen oder halbierte, entkernte, geschälte oder auch ungeschälte Zwetschen, oder halbiert geschälte Marillen oder Birnsche.

Man überzuckert das Obst recht stark und streut noch nach Belieben geriebene, weiße Mandeln darüber. Nun bäckt man den Fleck in nicht zu heißem Rohre, wozu er ziemlich lange braucht. Fertig gebacken, wird er nochmals überzuckert und in viereckige nicht zu kleine Stücke geschnitten.

Savarin-Kuchen. (Feine, warme Mehlspeise.) Man macht einen sehr zarten Germteig aus 25 dkg Mehl, 2 dkg in 2 Löffeln Milch aufgelöster Germ, 4 großen oder 5 kleinen Dottern, 2 Löffeln Zucker, einer Prise Salz und $\frac{1}{8}$ l Schlagobers. Der Teig wird sehr fein, lang und gut abgeschlagen. Einen Tortenmodel von 23 cm Durchmesser schmirt man gut mit Butter, füllt den Teig ein, doch darf er den Model kaum zur Hälfte füllen und läßt ihn darin langsam gehen, bis der Model voll wird. Dann bäckt man ihn nicht ganz eine Stunde im Rohre. Wenn er etwas überkühlt ist, wird er auf ein Sieb gestürzt und in der Nähe des Herdes belassen. Verschiedene Dunsfrüchte oder auch candiertes Obst oder Dulcaß werden würfelig geschnitten in eine Kasserolle gegeben, etwas Madeira- oder guter Weißwein darüber gegossen und warm gestellt. Nun schneidet man den Kuchen der Quere nach durch, gibt ihn auf eine Schüssel, durchtränkt beide Teile mit Marasquino oder mit kaltem, gesponnenem Zucker, welchen man mit Rum mischt und läßt den Kuchen 1 Stunde stehen. Vor dem Auftragen füllt man die beiden Teile mit den heißen Früchten. Obenauf bestreicht man den Kuchen mit Marillen-Salse, streut Hagelzucker und schön gepuzte Sultaninen darauf und serviert ihn recht heiß. Nebenbei gibt man in einer Saucière Marillen-Salse, mit einem Glase Wein aufgekocht, oder nach Geschmack auch nur mit Wasser verdünnt. Zur Abwechslung kann man auch den Kuchen statt mit Marasquino, mit Himbeer- oder Erdbeersaft durchtränken. Wenn man den Kuchen für mehr als 5 Personen machen will, nimmt man die doppelte Quantität zum Teige und schneidet den in einer viel größeren Form gebackenen Kuchen dann in 3 oder 4 Teile und füllt dem entsprechend die Scheiben 2 oder 3 Mal mit Früchten.

Runde Gansleber-Weckerln. 21 dkg Mehl werden mit $10\frac{1}{2}$ dkg Butter auf dem Brette rasch abgeknetet, damit die Butter nicht weich wird; dann arbeitet man $1\frac{1}{2}$ dkg in etwas Milch aufgelöster Germ und 2 Dotter dazu und salzt etwas. Der Teig wird wie ein Nudelteig abgearbeitet und nach Bedarf noch etwas Milch beigefügt. Wenn der Teig Blasen bekommt, läßt man ihn auf dem Brette, mit einer erwärmten Kasserolle bedeckt, gehen. Hierauf sticht man mit einem Krapsenstecher runde Formen aus und läßt diese auf einem Bleche nochmals gehen. Man bestreicht sie vor dem Backen mit Milch und Ei und läßt sie in nicht zu heißem Rohre schön braun backen. Dann werden sie der Quere nach in Hälften geschnitten und mit Gansleberschnitten belegt.

In Schmalz gebackene Speisen.

Gebackene Apfelschnitten. Schöne große Äpfel werden, nachdem sie geschält sind, in halbfingerdicke Schnitten geteilt, das Kernhaus ausgesprochen und die Schnitten in Zucker gedreht. Man taucht sie in Weinteig Nr. 1, bäckt sie schnell goldgelb aus sehr heißem Rindschmalze, legt sie zum Abstaufen des Fettes auf Fließpapier und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker. — Oder: Man marinirt die rohen Apfelschnitten einige Stunden mit Zucker, Rum und Zimmet, bäckt sie dann