

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 schmiert 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 Zeige 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

aus einem Teige, welcher aus 2 Dottern, $\frac{1}{2}$ Kaffeeshale Weißwein, $\frac{1}{2}$ Schale Wasser, 1 Löffel Rum und 1 Löffel feinem Ole und so viel Mehl zusammengesprudelt wurde, daß er dickflüssig und glatt wird. — Oder: Man macht einen glatten, dickflüssigen Teig aus 12 Löffeln Mehl, 1 ganzem Ei, 1 dkg mit Bier aufgelöster Germ, 1 Löffel Öl und etwas Salz.

Schlosserbuben (Gebackene Zwetschen). Schöne, große, gedörrte Zwetschen kocht man sehr weich, löst die Kerne aus und gibt dafür in jede eine abgezogene Mandel. Man macht entweder Wein- oder Vierteig Nr. 1, taucht jede Zwetsche, an einer Spicknadel aufgesteckt, einzeln in denselben und legt sie zum Backen in siedend heißes Rindschmalz ein. Nach dem Backen und gutem Absinken des Fettes dreht man sie sehr stark in ein Gemisch von geriebener Chocolate und gestoßenem Zucker.

Gebackene, frische Zwetschen. Frische Zwetschen werden geschält, entkernt und statt des Kernes wird eine abgezogene Mandel hineingegeben. Man taucht sie nun in Schmarrenteig, bäckt sie aus dem heißen Schmalze und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Vanille.

Gebackene Kirschen oder Weichseln. Man wäscht 3 frische Kirschen oder Weichseln sehr rein ab, schneidet die Stengel gleich lang und bindet sie mit einem Zwirnsfaden zusammen, taucht sie in beliebigen Wein- oder anderen Backteig und bäckt sie aus heißem Rindschmalze. Nach dem Backen legt man sie über Fließpapier auf ein Sieb, löst den Zwirnsfaden ab und bestreut die gebackenen Büschel auf der Schüssel mit Zucker.

Gebackene Kirschen (Beignets). Die Kirschen werden entkernt und wie zum Kompote gekocht, dann auf ein Sieb geschüttet. Wenn sie ganz erkaltet sind wickelt man je 4 Stück in befeuchtete Oblaten, taucht sie in beliebigen Backteig (siehe Seite 45) oder dreht sie in Ei und Bröseln und bäckt sie aus dem heißen Rindschmalze. Kann auch aus eingesottene Kirschen gemacht werden.

Gebackene Marillen oder Pfirsiche. Man schält und halbiert die Früchte, zuckert sie gut ein und betropft sie mit 1 Löffel Rum, worauf man sie 1 Stunde liegen läßt. Dann dreht man sie gut abgetropft in Mehl, Ei und Bröseln und bäckt sie aus dem heißen Schmalze. Der durch den Zucker ausgesogene Saft wird indessen gekocht und beim Anrichten darüber gegeben. — Oder man behandelt sie wie „Gebackene Apfelschnitten“.

Gebackene Erdbeeren (Beignets). Diese werden mit Zucker vermischt, in befeuchteten Oblaten gedreht, paniert oder in Backteig getaucht und aus dem Schmalze gebacken.

Gebackene Hollunder- oder Akazienblüten. Dolden von Hollunder- (Holler) oder Akazienblüten spült man mehrmals mit kaltem Wasser ab und legt sie auf ein mit einem Tuche bedecktes Sieb zum Abtrocknen. Dann taucht man die Blüten in Wein- oder Vierteig (siehe Seite 45) und bäckt sie im heißen Rindschmalz, ohne sie umzukehren. Man bestreut sie auf der Schüssel mit Zucker.

Polsterzipfel. Man macht den „Mürben Teig zu schmalzgebackenen Speisen Nr. 1“, rollt ihn fein aus und belegt ihn wie die Schlickkrapsen in Reihen mit Weichselfleisch oder Salse. Rund um die Salse bestreicht man den Teig mit Ei, schlägt ihn über und radelt verschobene Vierecke ab. Man bäckt diese aus heißem Rindschmalze und bestreut sie stark mit feinem Zucker. Der Teig darf nirgends verlegt sein und die Ränder müssen fest aufeinander kleben, so daß die Salse nicht ausfließen kann. Das Schmalz wird dadurch sonst schwarz und bitter.

Dreieckige Polsterzipfel. Man macht den „Mürben Teig zu schmalzgebackenen Speisen Nr. 4 oder Nr. 6“, rollt ihn sehr dünn aus und radelt oder schneidet daraus viereckige Flecke, bestreicht diese am Rande mit Klar, füllt sie

mit Eingefottenem, schlägt sie derartig zusammen, daß sie dreieckig werden, drückt sie gut aufeinander, damit daß Ausfließen der Salse unmöglich wird, und bäckt sie aus dem Schmalze.

Reisbirnen. 25 dkg Reis kocht man mit $1\frac{1}{4}$ l Milch auf schwachem Feuer weich und gibt eine Prise Salz, einige Löffel Zucker und 3—4 Löffel Butter dazu. Sobald der Reis weich und dick geworden, nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn auskühlen, rührt 2 ganze Eier oder 4 Dotter und etwas Citronengeruch darunter und formt dann auf dem Brette mit Hilfe von fein geriebenen Semmelbröseln kleine Birnen, paniert diese mit Ei und Bröseln, bäckt sie im heißen Rindschmalze zu schöner Farbe und bestreut sie mit Zucker. An die Stelle des Stengels steckt man ein Zimmtstückchen und oben eine Gewürznelke hinein. Man serviert nach Belieben eine süße Sauce oder Chaudeau dazu. Auch kann man mit dem Reis 5—6 dkg fein gestopener Mandeln mittochen, oder nach dem Kochen fein gehackte Makronen darunter rühren. Ebenso kann man die Birnen mit eingefottenen Kirschen füllen. Der Reis muß recht fest darüber zusammengedrückt werden. — Aus dieser Reismasse kann man auch Würstchen formen, dieselben mit Marillensalse füllen und nach dem Backen in geriebene Chokolade drehen.

Gries- oder Sagobirnen. 20 dkg Gries oder Sago werden in reichlich 1 l Milch mit 6 dkg Butter, Salz und Zucker dick gedünstet, dann mit einigen Dottern und Citronengeruch vermischt, auf eine Schüssel gestrichen und wie die Reisbirnen geformt, paniert und aus dem Schmalze gebacken. Man gibt eine Fruchtfauce dazu.

Rudeln-Beignets. Man macht von 2 ganzen Eiern und dem nötigen Mehle feine Rudeln (siehe Seite 38) und kocht sie in 1 l Milch mit etwas Salz, Zucker und 6 dkg Butter zu einem dicken Breie; sobald derselbe etwas überkühlt ist, vermischt man ihn mit 3—4 Dottern, Citronengeruch und etwas gestopener Mandeln oder Makronen. Nach dem gänzlichen Erkalten formt man daraus runde oder ovale Scheiben, paniert sie mit Ei und feinen Semmelbröseln und bäckt sie aus heißem Rindschmalze. Dann bestreut man sie mit feinem Zucker und glaciert sie mit einem glühenden Schäuferl. Man gibt Chaudeau oder eine süße Frucht-Sauce dazu.

Englische Schnitten. 12 dkg Mehl, 2 ganze Eier, 2 Dotter, $\frac{1}{8}$ l Milch, 1—2 Löffel Zucker und etwas Salz sprudelt man recht fein und glatt zusammen, gießt die Masse in eine mit Butter bestrichene, glatte Form und läßt sie im bain-marie im mäßig warmen Ofen sich verdichten und steif werden, aber nicht backen. Sobald die Masse erkaltet ist, stürzt man sie, schneidet sie in fingerdicke, viereckige Stücke, sticht die Mitte eines jeden Stückes mit einem kleinen, runden Ausstecher aus, kerbt die Seiten und Ecken der Stücke durch leichte Schnitte ein und bäckt sie aus heißem Rindschmalze unter fortwährendem Rütteln der Kasserolle zu schöner, brauner Farbe. Dann legt man sie auf Fließpapier und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Man darf nicht zu viel Stücke auf einmal herausbacken, da der Teig beim Backen sehr stark ausläuft.

Gebackene Rosenkrapsen. Man macht auf dem Rudelbrette einen weichen, zarten Teig aus 10 dkg Mehl, 5 Dottern, einem Stäubchen Salz und etwas Wasser oder Citronensaft, läßt denselben $\frac{1}{2}$ Stunde rasten und treibt ihn dann dünn aus. Nun sticht man mit drei Krapsenstechern von verschiedener Größe runde Platten aus und macht in jede derselben, mit einem scharfen Messer am Rande gegen die Mitte zu, fünf kurze Einschnitte. Die beiden größeren Blättchen betupft man in der Mitte mit Ei, legt auf das größte das mittelgroße, auf dieses das kleinste und drückt sie in der Mitte mit den Fingern fest aufeinander. Man bäckt sie nun aus heißem

Rindschmalze, bestreut die rosenähnlichen Krapsen, nachdem sie auf Fließpapier gelegen, mit Zucker, gibt in die Mitte Gingesottenes und richtet sie zierlich an. Es gibt für diese Speise auch fünfblätterige Ausstecher.

Gebackene Flecken. $\frac{2}{10}$ l sauren Rahmes sprudelt man mit 3 kleinen Dottern und 2 Eßlöffeln voll Weißweines ab. Auf dem Brette bröseln man 3 dkg Butter mit 16 dkg Mehl ab, gibt das Gesprudelte dazu und knetet alles zu einem glatten, feinen Teige, der die Festigkeit eines Nudelsteiges haben soll. Der Teig wird dünn ausgerollt, dann radelt man mit dem Kuchenrädchen verschobene Vierecke ab, bäckt sie aus dem Schmalze und bestreut sie mit Vanillezucker.

Arme Ritter. Einige Semmeln schneidet man in fingerdicke Schnitten, erweicht dieselben in gezuckerter Milch, in welche 1 Ei hineingesprudelt wurde, dreht sie in feine Semmelbrösel und bäckt sie aus dem heißen Rindschmalze. Man zuckert sie beim Anrichten an und serviert beliebigen Obstsaft dazu. Will man sie als Auflage eines Gemüses geben, so zuckert man die Milch nicht.

Süße Vofesen. Von Kaisersemmeln schneidet man die Ecken weg, reibt die Rinde ab und schneidet die Semmeln in dünne Schnitten, läßt jedoch immer zwei und zwei zusammenhängen. Man füllt diese mit Salse oder mit passierten, mit Zucker und Bröseln gemischten Erdbeeren, taucht sie in kaltes Obers und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde liegen. Dann dreht man sie in abgeschlagene Eier und bäckt sie aus heißem Rindschmalze. Man bestreut sie mit Zucker.

Zwetschen-Vofesen. Die Semmeln werden wie oben bei den „süßen Vofesen“ beschrieben, geschnitten. Getrocknete Zwetschen werden in Zuckerwasser gekocht, dann entfernt, fein aufgewiegt und mit Citronenschale und etwas Rum vermengt. Die Semmeln taucht man in die Zwetschenbrühe, daß sie saftig werden; füllt sie mit den gewiegteten Zwetschen, dreht sie in zerprudelte Eier und bäckt sie aus dem heißen Rindschmalze. Man bestreut sie dann mit Zucker.

Hirn-Vofesen. Man schneidet von Semmeln die Ecken und Ranten weg und dann die Semmeln zu dünnen Schnitten, läßt jedoch immer zwei und zwei zusammenhängen. Dann füllt man sie mit geröstetem, gepfeffertem Hirn, taucht sie auf beiden Seiten in Milch, läßt diese sich etwas aufsaugen, worauf man sie in Ei und Brösel dreht und aus dem heißen Schweinschmalze bäckt. Die Vofesen legt man auf beliebiges Gemüse.

Gefüllte Vofesen. Man macht diese wie die vorigen, nur füllt man sie entweder mit beliebigem Hache oder mit gedünsteter Karpfen- oder Hiringsmilch.

Gebackene Schwämme. Man sprudelt 3 dl Mehl mit 2 dl Milch sehr gut ab, schlägt 2 ganze Eier hinein, salzt etwas und sprudelt wieder gut ab. Die Schwämmeform, welche bei jedem Spängler erhältlich ist, taucht man zuerst ins heiße Rindschmalz, so lange, bis sie heiß wird, hierauf in den Teig. Hat sich von demselben außen genügend angelegt, so fährt man zurück ins heiße Schmalz und bäckt den Teig schön gelb. Die fertigen Schwämme füllt man entweder mit Chaudrau und zuckert sie, oder man füllt beliebiges Ragout ein und serviert sie als Vorspeise; in diesem Falle kann man statt Milch Wasser zum Teige nehmen.

Gebackene Marillen-Schnitten. Man macht von 25 dkg Butter einen fünfmal zusammengeschlagenen Buttermilch und walkt ihn etwa messerrückendick aus. Man schneidet nun 8 cm lange und ebenso breite Vierecke herab, streicht der Länge nach in der Mitte einen fingerbreiten Streifen Marillensalse darauf, schlägt die leeren Ränder darüber, so daß die Salse gut eingepaßt ist und nun 8 cm lange und beiläufig 3 cm breite Schnitten entstanden sind. Man preßt an beiden Seiten den Teig gut zusammen, um das Ausrinnen der Salse zu verhüten und bäckt die Schnitten im heißen Schmalze. Nachdem sie auf einem Fließpapier abgetrocknet

sind, legt man sie auf ein Blech, bestaubt sie mit Zucker und glaciert sie mit einem glühenden Schäufelchen, worauf man sie zierlich anrichtet. Diese Schnitten dürfen nicht auf offenem Feuer, sondern müssen mehr seitlich gebacken werden; sie werden sonst zu braun, da sie lange zum Durchbacken brauchen. Natürlich kann jedes andere Eingefottene auch genommen werden.

Gebackene Mandelmilch-Schnitten. Von 20 dkg Mandeln macht man 1 l Mandelmilch, welche man mit 2 Eßlöffeln voll feinstem Reismehle und 14 dkg feinstem Zucker mit Vanillegeruch und einem Stäubchen Salz auf dem Feuer zu einem glatten Brei verfocht. Man bestreicht ein Blech mit Butter, streicht die Masse fingerdick darauf und läßt sie erkalten. Nach dem Erkalten schneidet man sie zu kleinen, viereckigen Schnitten, erwärmt das Blech etwas, um die Schnitten leichter abnehmen zu können, taucht sie in Weinteig (siehe Seite 45) und bäckt sie in 160° R. heißem Schmalze. Man bestreut sie stark mit Zucker und serviert sie heiß. Nach Belieben kann man auch den Zucker mit glühendem Schäufelchen brennen.

Gebackene Pistazien-Schnitten. 28 dkg geschälter Pistazien werden mit Klargestoßen, mit 21 dkg Zucker gut vermengt, über einem mit Zucker stark bestaubtem Papiere zu gleich langen Würstchen gerollt, platt gepreßt, in Backteig getaucht und in heißem Schmalze gebacken. Nach Belieben werden sie noch mit Zucker glaciert.

Gebackene Erdbeer-Schnitten. $\frac{1}{2}$ l Erdbeeren werden gut mit 2 Eßlöffeln voll feinem Zucker vermengt. Man macht Buttermilch von 25 dkg Butter u. s. w. (siehe Buttermilch Seite 43), treibt denselben, nachdem er 5mal zusammengeslagen wurde, sehr dünn aus und schneidet ihn in 8 cm breite und lange Schnittchen, füllt diese mit den Erdbeeren, dreht sie ein, so daß sie nur noch 3 cm breit sind, schließt auf beiden Seiten die Enden mit einem Drucke des Fingers, und bäckt sie aus heißem Rindschmalze. Man bestaubt sie mit feinem Zucker und richtet sie sogleich an. Mit Himbeeren oder Johannisbeeren werden sie ebenso bereitet.

Gries- oder Reis-Krapfen. Man kocht $\frac{1}{4}$ l Gries mit $\frac{3}{4}$ l Milch und 2 dkg Butter, einem Stäubchen Salz und etwas Zucker sehr weich und dick ein. Wenn der Teig erkaltet ist, gibt man ihn auf ein Nudelbrett, rollt ihn fingerdick aus, sticht mit einem kleinen, runden Ausstecher runde Fleckchen aus, legt in die Mitte eines solchen etwas feste Marillen- oder beliebige andere Salse, bedeckt dies mit einem zweiten Fleckchen, drückt es leicht auf das untere und sticht nun nochmals, wie die Faschingskrapfen, die beiden Fleckchen zusammen aus. Diese kleinen Krapfen paniert man in Ei und Bröseln und bäckt sie aus dem Rindschmalze. Beim Auftragen werden sie mit Vanillezucker bestreut. Statt Gries kann man Reis nehmen, doch muß man zum Kochen 1 l Milch verwenden, da der Reis mehr Flüssigkeit aufsaugt.

Sasenhörl aus Erdäpfelteig. 6 mittelgroße, gekochte Erdäpfel schält, salzt und zerdrückt man auf eben so viel mittelfeinem Weizenmehl mit dem Nudelwasser sehr fein und mischt sie mit dem Mehle. Diesen Teig verarbeitet man mit den Händen noch besser zusammen, treibt ihn stark messerrückendick aus und radelt verschobene Vierecke ab, die man nun im heißen Schweinschmalz bäckt. Man gibt grünen Salat dazu.

Uhrfedern. Man macht auf dem Brette einen zarten Teig von $\frac{1}{10}$ l Mehl, 5 Dottern, 2 Löffeln Zucker und 2 Löffeln Wein, wälkt ihn sehr fein aus, wie einen Nudelteig, und schneidet beiläufig 35—40 cm lange und 5 cm breite Streifen daraus, welche man der Länge nach zusammenlegt, so daß die Streifen dadurch nur noch eine Breite von $2\frac{1}{2}$ cm haben. Diese Streifen rollt man nun schneckenförmig ein und legt sie in eine kleine Kasserolle mit heißem Rindschmalz und bäckt sie darin schön goldgelb, einen nach dem andern. Beim Auftragen werden sie mit Zucker bestreut.

Heu-Krapfen. Man rührt in einer kleinen Pfanne sehr fein 3 Dotter mit 3 Kochlöffeln voll Mehl ab, gibt $\frac{2}{10}$ l Obers, etwas Citronenschale und Zucker nach Geschmack hinzu und rührt dies auf dem Feuer, bis die Masse dick wird, worauf man sie wegstellt und kalt werden läßt. Vorher machte man von 2 Dottern sehr feine Nudeln. Zur kalten Crème mischt man 5 dkg sehr rein gepuzter Rosinen, macht aus der Crème kleine Kugeln, in der Größe einer wälischen Nuß, wälzt dieselben in die Nudeln ein und bäckt sie aus heißem Rindschmalze. Auf eine Schüssel gelegt, werden sie mit Zucker bestreut.

Tag- und Nacht-Semmeln. Mürbe Baunzerln (zweiteilige Weißbrote) werden in Milch erweicht und halbiert. Die Krume wird herausgenommen und der Hohlraum mit Salse ausgefüllt. Man paniert sie nun in Ei und Bröseln, bäckt sie aus dem heißen Rindschmalze und dreht einen Teil in Vanillezucker und den anderen Teil in geriebene Chocolate.

Ohjen-Gurgeln, auch Schnur- oder Spagat-Krapfen. Man gibt auf ein Brett 21 dkg Mehl, $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker, $24\frac{1}{2}$ dkg weißer, fein gestoßener Mandeln, sowie $10\frac{1}{2}$ dkg Butter, bröseln alles gut zusammen, gibt gestoßenen Zimmet, Gewürznelken, im Ganzen 1 Messerspiße voll, dazu, sowie etwas fein geschnittene Citronenschale und macht mit 3 Dottern und 3 Löffeln weißen Weines einen zarten Teig an. Man läßt ihn einige Zeit an einem kühlen Orte stehen, gibt ihn hierauf auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walzt ihn messerrückendick aus und schneidet ihn zu fingerlangen Vierecken. Knapp an das Rohr des Modells bindet man eine 1 m lange Schnur, zieht sie durch die Form, taucht dieselbe in das heiße Rindschmalz, legt, nachdem sie heiß geworden ist, ein Teigstückchen darauf (welches die Form gerade umschließen muß, übereinander soll der Teig nicht zu liegen kommen), hält den Spagat mit dem Zeigefinger leicht auf den Teig, überwindet diesen mit der Schnur, leitet das Ende derselben zu dem Stiele zurück, hält es mit diesem fest und taucht nun den Teig in das heiße Schmalz zum Backen. Nachdem der Krapfen gebacken und etwas ausgekühlt ist, löst man vorsichtig die Schnur ab. Die Einschnitte der Schnur sollen in gleicher Entfernung schieß laufen. Indessen bäckt man einen zweiten Krapfen, u. s. f. bis aller Teig verarbeitet ist. Man bedient sich mehrerer Modeln zu gleicher Zeit. Die Krapfen bestreut man mit Zucker und serviert sie mit aufgelöster Marmelade, Schlaaobers oder beliebiger warmer Crème. Noch sei bemerkt, daß beim Aufbinden des Teigstreifens der Spagat nur leicht angezogen werden darf und daß das Schmalz so heiß als möglich sein muß, da sonst der Teig zerfließen würde. Die Schnurkrapfen können auch aus Buttermilch gemacht werden. Ich füge nachstehend noch einige Teige bei, aus denen sie ebenfalls bereitet werden: 7 dkg Butter werden mit 5 Dottern flaumig abgetrieben, dann 14 dkg Geruchzucker und 7 dkg abgezogene mit 1 Klar fein gestoßene Mandeln und hierauf 2 Löffel sauren Rahmes und 30 dkg Mehl dazugerührt. — Oder: $\frac{4}{10}$ l Mehl werden mit 10 dkg Butter abgebröseln, 2 Dotter, 2 Löffel sauren Rahmes und 2 Löffel weißen Weines nebst einer Prise Salz und Citronenzucker dazugegeben und zu einem Teige abgearbeitet. — Oder: 28 dkg Mehl werden mit 21 dkg Butter, 3 Dottern, 1 Ei, Salz, 3 Löffeln Wein, 3 Löffeln Zucker und etwas Zimmet gut und fein verarbeitet.

Englischer Teig zu Spagat-Krapfen. Man mischt auf dem Brette $\frac{1}{2}$ l Mehl mit 4 dkg fein gestoßenen Mandeln, 2 Löffeln Zucker, etwas Citronenschale, Zimmet und Nelken, schneidet auch 7 dkg Butter darunter und macht mit 1 Ei und einer halben Eierschale voll Wein und 2 Löffeln sauren Rahmes einen Teig an, welchen man etwas salzt und abarbeitet wie Buttermilch. Nachdem er 3mal zusammengeschlagen wurde, walzt man ihn fein aus, schneidet länglichviereckig

Flecken, in der Länge der Form, herab, überwickelt die Form mit dem Teige und bindet den Spagat in gleichmäßigen Spiralen über den Teig, worauf man ihn aus dem heißen Rindschmalze bäckt.

Schneeballen. $3\frac{1}{2}$ dl Mehl, 7 Dotter, 3 Eigelben voll Wein, 1 Messerspitze voll Zucker und etwas Salz werden zu einem Teige angemacht und gut abgearbeitet, bis er Blasen bekommt, worauf man ihn 1 Stunde rasten läßt. Man wälkt ihn dann sehr dünn aus, radelt ihn zu viereckigen Flecken ab, durchradelt diese 3mal in Streifen und bäckt sie aus dem heißen Rindschmalze.

Schneeballen oder Maulkörbe. Man macht auf dem Brette einen zarten Teig von $3\frac{1}{2}$ dl Mehl, 5 Dottern, 2 Löffeln Zucker und 2 Löffeln Wein und rollt den Teig sehr fein aus, nachdem er $\frac{1}{2}$ Stunde gerastet hat. Dann radelt man mit einem Mehlspeisradel viereckige handgroße Flecken ab, radelt in diese fingerbreite Streifen hinein, doch derart, daß der Rand ebenso breit ganz bleibt. Nun hebt man mit einem Kochlöffelstiele jeden zweiten Streifen in die Höhe und hält den Teig mit dem Stiele in das heiße Schmalz, schüttelt dabei die Pfanne und läßt ihn hellbraun backen. Man bäckt immer nur einen allein in einer kleinen Pfanne, damit er Platz zum Auflaufen habe. Die Schneeballen legt man zum Abtropfen auf Fließpapier und bestreut sie beim Auftragen mit Vanillezucker.

Schlüssel-Krapfen. Man macht Brandteig aus $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Löffeln Butter, 1 Löffel Zucker, einer Prise Salz und 25 dkg Mehl und rührt noch 6—7 ganze Eier hinein. Dann streicht man den Teig fingerdick auf einen flachen Deckel, sticht mit einem reinen, in heißes Schmalz getauchten Schlüsselring haselnußgroße Häufchen in das heiße Backschmalz und läßt dieselben darin, unter leisem Schütteln der Pfanne, zu schöner Farbe backen. Nachdem man sie zum Abtropfen auf ein Fließpapier gelegt, werden sie mit Zucker und Zimmet bestreut zu Tische gegeben.

Gebackene Nüsse. $\frac{2}{10}$ l Milch, $3\frac{1}{2}$ dkg Schmalz, eine Prise Salz und 14 dkg Mehl werden auf dem Feuer zu Brandteig gekocht und nach dem Auskühlen mit 5 Eiern verrührt. Man schlägt den Teig noch tüchtig und formt davon mit einem Glößel sehr kleine runde Nüsse, legt diese in das nicht zu heiße Rindschmalz und bäckt sie unter sanftem Schütteln der Pfanne zu schöner, hellbrauner Farbe. Zum Abtropfen legt man sie auf Fließpapier, bestreut sie dann mit Zucker und gibt sie warm zu Tische. Man kann diese in der Mitte hohlen Nüsse behutsam aufschneiden und mit beliebiger Crème oder mit Gelee füllen. Will man sie zu Suppe geben, so mache man sie kleiner. Man kann hiezu den Teig auch aus $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Löffeln Butter, 1 Löffel Zucker, einer Prise Salz und 25 dkg Mehl kochen und 6 bis 7 ganze Eier hineinrühren.

Spritz-Krapfen oder Strauben. Man macht einen Brandteig (siehe dessen Bereitung), entweder Nr. 1, oder wenn man eine größere Menge braucht, Nr. 5 und 8, oder auch von $3\frac{1}{2}$ dl Milch, 7 dkg Butter, 35 dkg Mehl und 1 Stäubchen Salz, und wenn dies verkocht und ausgekühlt ist, rührt man noch 6 ganze Eier und 2 Dotter hinein. Man füllt davon in die Straubenspritze (Butterspritze mit Sterneinsatz), steckt den Stempel an und fährt mit der Spritze, indem man sachte drückt, ober der Schmalzpfanne in die Runde, so daß die hineinfallende Straube kipelförmig zu liegen kommt, und schüttelt leise die Pfanne, sobald die Straube eingedrückt ist. Es können 3—4 Strauben gleichzeitig gebacken werden. Wenn sie unten schön braun sind, dreht man sie mit dem Backlöffel um. Zum Abtropfen des Fettes legt man sie auf Fließpapier und bestreut sie dann beim Anrichten mit Zucker. Zum Backen wird Rindschmalz verwendet. Je fester der Teig desto weniger nehmen sie Fett auf. Man gibt Chaudrau oder beliebigen Obstsaft dazu.

Spritzstrauben aus Erdäpfelteig. Man mischt so viele heiß passierte

Erbsäpfel in heiße Milch, daß ein dicklicher Brei wird. $\frac{1}{4}$ l desselben läßt man aufkochen, rührt $\frac{1}{4}$ l Mehl hinein, schlägt die Masse gut ab, läßt sie auskühlen und rührt hierauf Salz und 2 Eier hinzu. Die Straubenspritze taucht man in das heiße Rindschmalz, füllt sie mit dem Teige an und drückt mit dem Holze fingerlange Stücke in das heiße Schmalz. Sollte der Teig zu dünn sein und die Strauben zu viel Fett aufsaugen, so mischt man etwas Mehl dazu. Man bestreut sie mit Zucker.

Aus dem Schmalz gebackene Crème. Man kocht aus $\frac{7}{10}$ l Milch und $3\frac{1}{2}$ dl Mehl ein dickes Rindskoch. Dann zersprudelt man 5 Dotter mit ein wenig Milch (von den $\frac{7}{10}$ Litern entnommen), zuckert nach Geschmack, rührt das Gesprudelte zum Rindskoch und läßt es nochmals aufkochen. Hierauf mischt man einige Dekagramm fein würfelig geschnittenen Citronats darunter und läßt die Masse auskühlen. Ein Brett bestaubt man dick mit Mehl, streicht die Crème fingerdick darauf und läßt alles ganz erkalten, worauf man die Crème in fingerlange Stücke schneidet. Man taucht diese in zersprudelte Eier und dreht sie in viel feinsten Semmel- oder Kipfelfröseln und bäckt sie aus dem heißen Rindschmalze.

Oblaten-Rücheln. Man schneidet aus 5 Oblatentafeln viereckige Blätter in der Größe eines Whistkartenblattes, gibt in die Mitte ein Häufchen Marillen-, Quitten- oder Hagebuttensalse, deckt ein zweites gleichgeschnittenes Blatt darauf, drückt nur leicht an, so daß die beiden Blätter zusammenkleben und taucht sie dann, längs des ganzen Randes, in einen dicken Schmarrenteig von 1 Ei, etwas Milch (beiläufig 2 dl) und doppelt so viel Mehl, auf die Weise, daß der Teig wie ein Rahmen das Blatt umgibt und bäckt hierauf die Rücheln aus dem Rindschmalze. Die Salse schimmert dann durch die gelblich gebackene Oblate durch. — Oder: Man sticht die Oblaten mit einem Krappfenstecher rund aus, füllt sie mit Weichselfleisch und taucht sie in Weinteig ohne Ei und verfährt wie oben.

Falsche Kartoffeln aus dem Schmalze gebacken. Von 4 frischen Kaisersemmeln wird mit einem scharfen Messer die Rinde rund herum, auch vom Boden, weggeschnitten. Hierauf schneidet man sie in 6 Teile und gibt sie in eine tiefe Schüssel. Reichlich $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ l Milch versprudelt man dann mit 2—3 Dottern und etwas Vanillezucker, gießt dies über die Semmelstücke und läßt dieselben 1 bis 2 Stunden darin erweichen, wobei man sie öfters umkehren muß. Sie müssen durch und durch erweicht sein. Sollte die Milch nicht genügen, was auf die Größe der Semmel ankommt, so gibt man noch Milch nach. Die Semmelstücke müssen ganz crèmeartig werden, so daß sie schon fast zerfallen. Sind sie an diesem Punkte angelangt, so formt man sie etwas rund, ohne Milch auszudrücken, taucht sie in feine Semmelbrösel, bäckt sie aus dem Rindschmalze und dreht sie alsogleich in geriebene Chocolade, mit Zucker vermischt, und richtet an. Man serviert aufgelöste Marillensalse oder beliebigen anderen Fruchtsaft dazu.

Gefüllte Kipfel. Frische, mürbe, kleine Bäckerkipfel schneidet man in zwei Teile, kratzt mit einem kleinen Messer vorsichtig die Rinde ab und höhlt soviel wie möglich die Krume (Schmolle) aus. In den nun leeren Raum füllt man beliebige Salse und schließt die Öffnung mit Krume. Man weicht die Kipfel ein wenig in Milch, nicht zu lang, da sie sonst brechen, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie aus sehr heißem Rindschmalze. Dann zuckert man sie an.

Polnisches Brot. Sehr kleine Semmeln (zu 2 Heller) werden abgerindet, ein Deckel herabgeschnitten und die Krume (Schmolle) herausgenommen. Statt dieser füllt man beliebige Salse (Marillen-, Pfirsich-, Himbeer- oder Zwetschfensalse) ein und schließt mit dem Deckel die Semmel. Hierauf taucht man sie in gezuckerten, roten Wein, bestaubt sie mit Mehl, tunkt sie in zersprudelte Eier, dreht sie in feine Semmelbrösel und bäckt sie aus sehr heißem Rindschmalze. Ungerichtet bestreut

man sie mit Vanillezucker. Die Semmeln kann man auch mit irgend einer Crème füllen und mit geriebener Chocolate, mit Zucker gemischt, bestreuen.

Saché-Würstel. Man schneide gebratenes Kalbfleisch und Schinken sehr fein, mache daraus mit Gewürz und 1 Ei, einem Stückchen Butter, ein Saché, welches sich streichen läßt, streiche es auf Oblaten auf, rolle es zu kleinen Würstchen, tauche diese in Ei und Brösel und backe sie aus dem Schmalze.

Gebackenes Stroh. Man bereitet aus 3 Dottern einen feinen Nudelteig und walkt ihn dünn aus. — *Oder:* Man macht den Teig wie zu den Rosen aus 5 Dottern, 10 dkg Mehl, Salz und Wasser oder Citronensaft. Aus den dünnen Flecken schneidet man feine, lange Nudeln, bäckt sie schnell aus heißem Rindschmalze, legt sie auf einige Augenblicke auf ein Fließpapier zum Absinken des Fettes, richtet sie an und gibt beliebige warme Crème dazu. Man verwendet das gebackene Stroh auch als Verzierung oder Garnierung einer Fleischspeise.

Englische Parmesan-Puffs. 12 $\frac{1}{2}$ dkg feiner Semmelbrösel, 12 $\frac{1}{2}$ dkg Parmesan-Käse (gerieben) und 6 dkg Butter werden im Mörser gestoßen, mit 1 Ei vermischt, zu kleinen Knödeln geformt, dann in Ei und Semmel gewälzt und aus dem Schmalze gebacken.

Gebackene Käseschnitten. Man schneidet aus gewöhnlichem Groyerkäse fingerdicke viereckige Stücke, dreht diese in Ei und feine Bröseln, bäckt sie aus dem heißen Schweinschmalze und serviert sie als Vorspeise mit beliebigem, feinem Gemüse.

Ausgebakene Petersilie zum Garnieren. Man pflückt eine recht krause Petersilie von den großen Stengeln, wäscht sie und trocknet sie auf einem Tuche ab. Kurz vor dem Gebrauche wirft man die Petersilie in kleinen Teilen in das heiße Backschmalz, in welchem sie schwimmen müssen, kehrt sie einige Male mit dem Schaumlöffel um und läßt sie nur kurze Zeit backen, damit sie die schöne, grüne Farbe nicht verliert. Dann nimmt man sie rasch heraus, legt sie auf Fließpapier und bestreut sie mit Salz. Für Unkundige noch die Bemerkung, daß in dem Augenblicke, in welchem man die Petersilie in das heiße Schmalz tut, dieses heftig aufsteigt und sprudelt, hervorgerufen durch die der Petersilie anhaftende Feuchtigkeit, doch beruhigt sich das Schmalz nach wenigen Augenblicken. Man darf also nicht die Aufmerksamkeit verlieren und darüber die Petersilie braun werden lassen.

Gebackene Kohlrüben à la Flory. Siehe Seite 256.

Marf-Croutons zum Garnieren von feinen Gemüßen. Daumendicke Semmelschnitten, die man von der Rinde befreit hat, schneidet man in längliche Vierecke, macht oben rings um den Rand derselben mit einer Messerspitze einen Einschnitt, bäckt die Croutons in heißer Butter hellbraun, hebt die durch den Einschnitt bezeichneten Deckel ab und höhlt die Croutons aus. Gut gewässertes Knochenmark bindet man in einen Leinwandlappen, läßt es in der Suppe weichkochen, worauf man es in die Höhlungen der Croutons gibt, mit Pfeffer und Salz bestreut und beim Anrichten um das Gemüse legt. Von Roggenbrot bereitet, sind diese Croutons auch sehr beliebt. — *Oder:* Fingerlange und fingerbreite Brotschnitten bäckt man im Rohre und bestreicht sie noch heiß mit gekochtem Weizenmarf, welches man mit Salz und Pfeffer bestreut. Es muß schnell und im letzten Augenblicke gemacht werden.

Fleisch-Knödel. Etwas fein gewiegte Zwiebel, Majoran, Thymian und Schnittlauch läßt man in fein gehacktem Specke anlaufen, gibt fein gehacktes Fleisch von Lungenbraten oder Rindsfleisch-Resten darunter, verrührt die Masse mit ein paar Eiern, formt kleine Knödel daraus, paniert diese in Bröseln und bäckt sie aus dem Rindschmalze.

Toppfen-Nudeln 1. 28 dkg Mehl, 20 dkg und 4 g fein geriebenen Toppfens und 4 $\frac{1}{2}$ dkg Butter werden mit 2 Dottern, 1 Ei, $\frac{1}{10}$ 1 Obers und etwas Salz

gut verrührt. Dann formt man daraus mit einem Löffel runde Nudeln und bäckt sie aus dem heißen Rindschmalze.

Lopfen-Nudeln 2 (ohne Ei.) Guter, fetter Lopfen wird fein zerdrückt und auf dem Brette mit gleich viel Mehl verarbeitet, gesalzen, ausgewalkt, zu kurzen, breiten Nudeln ausgeradelt und aus heißem Schweinschmalz gebacken.

Lopfen-Nudeln 3. Aus fein zerdrücktem Lopfen macht man auf dem Brette mit gleich viel Mehl oder auch etwas mehr, wenn der Lopfen feucht ist, einen Teig ab, salzt und radelt ihn, nachdem er fein ausgewalkt wurde, in viereckige Fleckchen ab, welche man aus dem Schmalze bäckt.

Eierspeise-Krapfen aus dem Schmalze gebacken. 6—8 grobgehackte Champignons werden in Butter gedünstet, mit etwas Mehl gestäubt und mit sehr wenig Suppe vergossen. Man mischt 2 Eßlöffel voll Parmesankäse und gekochtes Rührei von 2 Eiern bereitet dazu. Von dieser Masse macht man nun Häufchen auf dünne Frittaten von 1 Ei, der nötigen Milch und Mehl (siehe Seite 47) bereitet, bestreicht diese rund um die Fülle mit Eiklar, schlägt sie über und radelt sie wie Polsterzipfel viereckig ab. In Ei und Brösel gedreht werden die Stückchen dann aus dem heißen Schmalze gebacken.

Ungefüllte Polsterzipfel. Man brösel auf dem Nudelbrette gut $3\frac{1}{2}$ dl Mehl mit 4 dkg Butter ab, mischt 2 Dotter, $\frac{1}{8}$ l sauren Rahm und eine Prise Salz bei, verarbeitet den Teig gut und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Hierauf wird er stark messerrückendick ausgewalkt, in schiefe Vierecke abgeradelt, aus dem heißen Rindschmalze gebacken und vor dem Anrichten angezuckert.

Lopfen-Kasteln. Aus 28 dkg Mehl, $5\frac{1}{4}$ dkg zerlassener Butter, 5 Dottern, etwas Zucker, einer Prise Salz und $2\frac{1}{2}$ dkg in schwach $\frac{2}{10}$ l Milch aufgelöster Gern, wird ein Teig gemacht und so lange abgeschlagen, bis er Blasen wirft, dann gibt man eine kleine Handvoll geriebenen Lopfens darunter, schlägt noch den Teig fein ab und läßt ihn dann gut gehen. Ist dies geschehen, so sticht man einen großen Löffel voll des Teiges heraus und walkt ihn auf dem Brette mit den Händen zu einer langen, dünnen Rolle, welche man wie einen Dreher zusammenwindet und die beiden Enden gut aufeinander drückt. Wenn auf diese Art der ganze Teig verarbeitet ist, läßt man die Kasteln nochmals gehen, worauf man sie aus heißem Rindschmalze bäckt; doch muß man sie beim Einlegen ins Schmalz umkehren, d. h. die obere Seite nach abwärts einlegen. Aus dieser Masse werden ungefähr 40 Stück. Nach Belieben kann man dem Teige Rum beifügen.

Frittaten-Würstchen mit süßer Fülle. Dünne Frittaten bestreicht man mit beliebiger Salse oder Powidl, oder mit einer Crème, der man Mandeln beimischt, oder mit Apfelspürze, oder mit beliebiger Mandelfülle, oder auch mit kaltem Milchreis, welchen man mit Marillensalse verbessert, rollt sie gleichmäßig ein, schneidet sie zu fingerlangen Würstchen, dreht diese in Ei und Bröseln ein und bäckt sie aus heißem Rindschmalze. Gedünstete, gedörrte, fein gehackte, süße Zwetschken eignen sich auch zum Füllen. Man bindet sie mit etwas in Butter gerösteten Semmelbröseln.

Frittaten-Würstchen mit Fleischfülle. Dünne Frittaten (siehe Seite 47) bäckt man aus 2 Eiern zc. und bestreicht jede entweder mit fein gehacktem, beliebigem Bratenfleische, welches man mit fein gehackter Zwiebel in Fett anlaufen ließ oder mit geröstetem Kalbshirn oder beliebigem Ragout. Man rollt sie nun ein, schneidet sie an den Enden und in der Mitte ab, daß die Stücke fingerlang werden, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie aus dem heißen Schweinschmalze. Man serviert sie mit grünem Salat. Etwas klein er geschnitten und dünner bestrichen und gerollt, gibt man die Würstchen zu brauner Suppe.