

Anhang.

Suppen.

Samburger Naluppe. Diese Speise besteht eigentlich aus drei Gerichten und ist sehr sättigend. Aus 1 kg Rindfleisch wird mit allem Wurzelwerk eine sehr gute Suppe gemacht und wenn sie fertig ist, durchgeseiht. Mit etwas Butter und Mehl macht man eine leichte Buttersauce und legiert damit die Suppe. Dann gibt man 5 l weich gekochte grüne Erbsen, 2 große gelbe Rüben, 2 große Petersilienwurzeln, würfelig geschnitten und gekocht, dazu. Die sogenannten „Nalkräuter“ (Thymian, Estragon, Petersilie, Schnittlauch) werden sehr fein gehackt und davon ca. 5—6 Eßlöffel voll beigemischt. Dann fügt man noch eine halbe Flasche leichten Weißweines, 2 Löffel Essig und Zucker nach Geschmack hinzu. Unmittelbar vor dem Anrichten gibt man noch in Salzwasser vorher eingekochte Knödeln zur Suppe.

Knödeln hiezu: 7 dkg Butter werden mit 3 Eiern flaumig abgetrieben, dann mischt man leicht 21 dkg Mehl hinzu, salzt und würzt mit etwas Muskatnuß und formt kleine Knödeln daraus. Ein Nal, ca. 1½ kg schwer, wird abgezogen, in fingerlange Stücke geschnitten, eingesalzen 1 Stunde stehen gelassen. Gut abgetrocknet werden die Stücke in kochendes Wasser eingekocht. Vorher wird dem Wasser Essig, Salz, Pfefferkörner und Zwiebel beigemischt. Wenn die Nalstücke gar gekocht sind, nimmt man sie aus der Brühe und läßt diese noch einkochen. Der Nal wird in einer separaten Schüssel angerichtet und die eingekochte Brühe darüber gegossen. Aus 1 kg geschälter Birnen macht man mit Zucker und Rotwein ein Kompot und serviert dies ebenfalls separat und überkühlt zur Suppe. Statt Birnen kann man auch gedünstete Zwetschken oder Apfel dazu geben.

Eierkäse als Suppeneinlage. 2 Eier werden mit 4 Löffeln dicken saurem Rahm gut versprudelt und etwas gesalzen. Man bestreicht eine kleine Form mit Butter und füllt die Masse ein. Man stellt die Form ins Wasserbad und läßt die Masse darin fest werden. Mit einem Kaffeelöffel werden kleine Nockerln ausgestochen und in die Suppe gegeben.

Baumwollsuppe. Auf 1 Ei rechnet man 2½ dkg Butter und 1 Löffel Mehl. Man berechnet diese Masse für 2 Personen. Die Butter läßt man nur zerschmelzen, nicht heiß werden und versprudelt alles gut, salzt und würzt mit etwas Pfeffer oder Muskatnuß. Den Teig gibt man in ein Töpfchen mit Schnabel, hält dasselbe sehr hoch und läßt die Masse in die Suppe einlaufen. Die Suppe darf man nur ein wenig verrühren.

Bajannesuppe. Alle Gemüse und Wurzeln wie zur Juliennesuppe werden gut gepuht, breit dreieckig geschnitten und mit Suppe gekocht. Auch

gibt man dreieckig geschnittene Kartoffeln dazu und läßt alles 2 Stunden kochen. Kurz vor dem Anrichten mischt man noch 2 Löffel Paradiesäpfelpüree und einige Löffel voll feingeschnittenes, mageres, gekochtes Kaiserfleisch bei.

Butternockerln mit Rahm in Suppe. 15 dkg Butter werden flaumig abgetrieben, nach und nach 3 Dotter dazu gerührt, 1 Eßlöffel sauren Rahmes, 3 Kaffeelöffel Mehles und etwas Salz. Man läßt den Teig 10 Minuten stehen, ehe man Nockerln in die Suppe einkocht.

Grüne Kalbfleischsuppe. Abfälle von rohem Kalbfleisch stößt man im Mörser sehr fein, gibt diesen Brei samt Kalbsknochen und Sehnen in eine Kasserolle mit Fett, dazu eine blätterig geschnittene gelbe Rübe und eine ringelig geschnittene Zwiebel und dünstet alles weich, indem man immer etwas Wasser zugießt. Wenn der Fleischbrei gar und weich ist, gibt man eine in Milch erweichte, passierte Semmel und drei hartgekochte, ebenfalls passierte Dotter dazu, etwas Salz und Pfeffer und läßt noch alles gut verkochen. Hierauf mischt man 1—2 Eßlöffel voll gekochten, zerschnittenen Spinates und reichlich rohe feingewiegte, grüne Petersilie bei und passiert nun die ganze Masse durch ein Haarsieb. Beim Anrichten kann man nach Geschmack etwas sauren Rahm dazu geben. Man reicht gebähte Semmelschnitten dazu.

Champignons-Schöberl. 3 abgerindete Semmeln werden in Wasser erweicht und dann sehr fest ausgedrückt. In einem Weidlinge werden sie nun mit dem Kochlöffel gut abgetrieben, wobei man nach und nach 3 Dotter dazu rührt. 12—15 ungekochte, gut gepuzte, sehr feinblätterig geschnittene Champignons vermischt man mit etwas Semmelbröseln und grüner Petersilie und rührt sie zur Masse, salzt und pfeffert dieselbe etwas. Zum Schlusse rührt man den festgeschlagenen Schnee von 3 Klar darunter. Die Masse wird auf ein mit Butter bestrichenes Blech gestrichen, im Rohre gebacken und dann würfelig geschnitten zur Rindsuppe gegeben.

Warme Vor- und Zwischenspeisen.

Ragoût-Côtelettes. Aus einem gekochten Brieße, einem ebenso großem Stücke kalter, gekochter, geräucherter Zunge, ebensoviel gebratenen Kalbsbratens und frisch gedünsteten, oder in Essig eingelegten Champignons schneidet man sehr vorsichtig, sehr kleine Würfel. In einer Kasserolle läßt man ein Stückchen Butter zergehen und darin 1 Kaffeelöffel voll feingeschnittener Zwiebel gelblich anlaufen, stäubt dann etwas Mehl daran und wenn dieses gelblich geröstet ist, gibt man das Geschnittene hinein, würzt mit etwas geriebener Muskatnuß und Salz, vergießt mit wenig Suppe oder Wasser und läßt alles tüchtig aufkochen. Es muß ein dicker Brei sein und darf nicht zu viel verrührt werden, damit die Würfel ihre Form nicht verlieren. Man bindet die Masse mit 3 Dottern und läßt sie noch etwas fortkochen. Zum Schlusse fügt man noch den Saft von 1 oder 2 Zitronen und 1—2 Kaffeelöffel voll Worcester'shire-sauce bei. (Man erhält diese in Flaschen in jedem feineren Charcuteriegeschäfte.) Nun wird die Masse in eine Porzellanschüssel gegeben und mit dieser einen halben Tag auf das Eis gestellt. Das Ragoût muß ganz steif werden. Dann formt man kleine zierliche Côtelettes daraus, paniert sie in Ei und Bröseln und bäckt sie aus dem Schmalze. Beim Anrichten steckt man ein kurzes Stückchen Spaghetti (dünne Maccaroni) statt eines Beinchen in jede Côtelette, doch vorher überzieht man das Maccaronistückchen mit Staniole. Am Ende desselben bindet man eine kleine Schleife aus weißem Seidenbändchen oder steckt

eine kleine, zierliche Papiermanschette daran. Man serviert Zuckererbsen dazu. Bei festlichen Gelegenheiten richtet man die Côtelettes auf einem Sockel zierlich an. Diese Ragoûtmasse kann man auch in Muscheln füllen, mit Bröseln, geriebenem Parmesankäse bestreut und mit Butter betropft, au gratin im Rohre backen. Vor dem Auftragen tropft man noch etwas Worcester'shire-sauce darüber.

Summer-soufflé. 7 dkg Butter läßt man zerschleichen und darin 7 dkg Mehl leicht anlaufen. Man vergießt mit $\frac{1}{4}$ l Milch und gibt die zerstoßenen Eier eines frischen, gekochten Summers dazu und würzt mit Salz, Cayennepfeffer und 1 Teelöffel voll Anchovisessenz. Wenn alles verkocht, dicklich und ausgekühlt ist, mengt man 3 Dotter und das feingehackte Fleisch eines kleinen gekochten Summers darunter. Die 3 Klar werden zu festem Schnee geschlagen, mit 1 Eßlöffel voll Obers vermischt und unter die Masse verrührt. Man füllt nun die Masse in kleine mit Butter bestrichene Porzellan- oder Papierkästchen, legt ein haselnußgroßes Stückchen Butter darauf, stellt die Kästchen auf ein Blech und bäckt die Masse 10 Minuten im Rohre.

Kalbs- oder Lamms-Côtelettes à la princesse. Nachdem man die gut und zierlich zurechtgemachten, ein wenig geklopften und gefalzten Côtelettes in zerlassener Butter halb gar gedünstet hat, läßt man, in einer andern Kasserolle, in 6 dkg Butter einen Eßlöffel voll gehackter, grüner Petersilie, ebensoviel feingewiegte Schalotten, einige kleingehackte Champignons und feingehackten rohen Schinken (Sandanielo) fünf Minuten lang anlaufen, fügt $\frac{1}{8}$ Liter Suppe, etwas Pfeffer, Salz, eine Prise gestoßenen Zuckers, den Saft einer halben Zitrone, zwei Dotter und etwas geriebener Muskatnuß bei, verrührt alles auf dem Feuer zu einer dicklichen Sauce, die jedoch nicht zum Kochen gebracht werden darf. Wenn diese Sauce beinahe erkaltet ist, taucht man die halb garen Côtelettes hinein und legt sie für einige Stunden auf's Eis. Dann werden sie in Ei und Bröseln gedreht und in Butter gebraten. Man gibt sie zu feinem, grünem Gemüse.

Maccaroni mit Karfiol. 2 Karfiolrosen kocht man mit einem Stückchen Butter in Salzwasser und legt sie auf ein Sieb. In demselben Wasser kocht man 21 dkg. Maccaroni bis sie weich sind und läßt sie ebenfalls auf einem Siebe abtropfen, dann wird folgendes Köchel gemacht: Es werden 7 dkg Butter mit 2 dkg Mehl, schwach $\frac{2}{10}$ l Milch, 2 Dotter, nebst 5 dkg Parmesan und etwas Salz in einer Kasserolle am Herde beständig gerührt, bis die Masse dick wird, gleich vom Feuer genommen und noch so lange gerührt, bis die Masse ausgekühlt ist. Nun bestreicht man eine Auflaufschüssel mit Butter, legt eine Lage Maccaroni, eine Lage Karfiol und einen Teil des Köchels, dann wieder Maccaroni, Karfiol usw. bis alles verbraucht ist, ein und streut zuletzt viel geriebenen Parmesankäse und einige zerpfückte Stückchen Butter darauf und läßt die Speise im Rohre backen.

Ragoût-Vorspeise in Germteigbechern. $1\frac{1}{2}$ dkg Germ wird mit $1\frac{1}{2}$ Stück Würfelzucker und 6 Löffeln lauer Milch aufgelöst. Dann gibt man die aufgelöste Germ zu 20 dkg Mehl, salzt etwas, mischt noch 6 Dotter, 1 ganzes Ei mit 7 dkg zerlassener Rindschmalze versprudelt dazu und schlägt den Teig sehr fein ab. Kleine, hohe, glatte oder gerippte Pastetenformen bestreicht man gut mit Rindschmalz oder Kumerol, füllt sie mit dem Germteige nur halbvoll an, läßt den Teig darin gut gehen und bäckt die Pastetchen auf ein Blech gestellt im Rohre. Dann höhlt man sie aus, hält sie warm und füllt sie vor dem Auftragen mit beliebigem Ragoût.

Feine Maccaronipastete mit Kapphuhnfülle. Aus 11 dkg Mehl, 7 dkg Butter, Salz, 1 Dotter und etwas Wein macht man einen mürben Teig, rollt ihn dünn aus und füttert mit $\frac{2}{3}$ Teil davon eine Auflauffschüssel ganz aus und behält den Rest des Teiges für den Deckel. $\frac{1}{3}$ eines Packetes sehr feiner Maccaroni (Spaghetti) kocht man in Salzwasser. 5 dkg Butter treibt man mit 3 Dottern ab, mischt $\frac{1}{4}$ l sauren Rahm, 4 Löffeln geriebenen Parmesankäses, 8 dkg fein gewiegten Schinkens, 8 dkg fein gewiegter Zunge, Pfeffer und Salz dazu. Nun legt man in die ausgefütterte Form eine Schichte dieser Masse, dann Maccaroni, dann wieder von der Masse und wieder Maccaroni. Als letzte Schichte kommt auf die Maccaroni schön von den Knochen ausgelöstes in feine Scheiben geschnittenes Kapphuhnfleisch, von einem in Speck und Wurzelwerk gedünsteten Kapphuhn. Zuletzt gibt man eine Platte vom mürben Teig, schließt die Ränder gut, ziert noch die Oberfläche mit Teigrollen, welche auch ausgeradelt werden können, und macht in die Mitte ein Luftloch, welches man mit in Franzen geschnittenem Teige verziert. Dann bäckt man die Pastete im Rohre goldgelb und trägt samt der schönen Schüssel auf.

Fische.

Forellen au gratin. $\frac{3}{4}$ kg frischer Forellen werden gut gepuzt, von allen Gedärmen gereinigt, in einer tiefen Auflauffschüssel geordnet und mit 2 Gläsern Weißwein überschüttet. 25 dkg Butter werden klein zerpfückt darüber gegeben, nebst einer Handvoll blätterig zerchnittenen Champignons, Salz, Pfeffer und feingewiegter, grüner Petersilie. Oben auf streut man feine Semmelbröseln und geriebenen Parmesankäse. Man bäckt nun die Forellen 1 Stunde im Rohre und begießt sie fleißig mit der heraustretenden Butter. Die Kruste muß bräunlich und resch werden. Die Speise wird samt der Schüssel serviert.

Gutes Rezept, Fische zu kochen. (Ostpreussische Art.) 8—10 Kartoffeln läßt man in viel Salzwasser zu einer dicklichen Brühe zerfochen, gibt einige Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etwas grob gestoßenen Pfeffer dazu, dann erst einen ca. 3 kg schweren Fisch, den man in 3—4 Stücke zer schnitt, und läßt ihn langsam $2\frac{1}{2}$ Stunden fieden, indem man alle 10 Minuten einen kleinen Schuß kalten Wassers zugießt, um den Sud abzuschrecken, daß er recht stille kocht. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten gibt man in die Brühe ein ziemlich großes Stück frischer Butter. Die Fischstücke werden herausgehoben, auf eine Schüssel gegeben, die Brühe passirt und zum Fisch gereicht.

Zander- oder Schillfilets à la Joinville. Einen Zander oder Schill schuppt, puzt und nimmt man aus, zieht ihm die Haut ab und löst zu beiden Seiten des Fisches die Filets von den Mittelgräten vorsichtig ab, ohne das Fleisch zu zerreißen. Man salzt die beiden Fischteile gut ein und läßt sie so eine Weile abliegen. Eine Pfanne bestreicht man gut mit Butter, legt einige klein geschnittene Schalotten oder eine kleine Zwiebel, grüne Petersilie und einige weiße Pfefferkörnchen, nebst den Fischfilets hinein, übergießt dieselben mit weißem Wein und läßt sie dünsten. Wenn die Filets gar gekocht sind, nimmt man sie heraus und stellt sie beiseite warm. Den Saft läßt man noch gut einkochen, seigt ihn, mischt einige Stückchen Butter, 2—3 Dotter (ist der Fisch groß, auch mehr) bei und schlägt ihn am schwachen Feuer, bis sich eine dicke Sauce bildet, welche mit Salz, Zitronensaft (eine halbe Zitrone) und

Cayennepfeffer gewürzt wird. Die Sauce wird bis zum Gebrauche im Wasserbade warm gehalten. Die Fischteile werden auf einer Fischschüssel angerichtet, mit würfeligen Trüffelstückchen, Champignons, Hummerstückchen oder Krebschweischen, grüner Petersilie und ganzen, kleinen Erdäpfeln garniert. Nimmt man Krebschweischen, so kann man zur Sauce auch Krebsbutter mischen. Zum Schlusse wird die Sauce nur über die Filets gegossen.

Seezunge à la bonne femme. Die Seezungen werden, nachdem sie gepuzt und ihre Haut abgezogen wurde, in einem gewöhnlichen Fischsude gefocht. Inzwischen bereitet man aus 3 Eßlöffeln voll Buttersauce, einem Stückchen Krebsbutter oder etwas Paradiesäpfelmarmelade (1 Löffel), etwas Cayennepfeffer, Salz und Maggisaft, eine Sauce, die man passiert. Nun legt man die Fische auf eine feuerfeste, mit Butter bestrichene Porzellanschüssel, schneidet 4 Stück Champignons oder Herrenpilze (für einen Fisch gerechnet) in kleine Teile, streut diese auf die Fische, gießt die passierte Sauce darüber und auf die Sauce streut man noch geriebenen Parmesankäse und Semmelbröseln, belegt diese mit zerpflückten Butterstückchen und läßt die Fische 15—20 Minuten im Rohre gratinieren.

Fleischspeisen.

Fleischkäse aus frischem Fleisch. 50 dgk Rindfleisch, 17 dgk von fettem Schweinefleisch treibt man durch die Fleischmaschine und passiert alles. 10 dgk geselchten Specks schneidet man klein würfelig und mischt ihn nebst etwas Semmelbröseln, einem kleinen Ei, Salz, Pfeffer und Neugewürz zum Passierten. Eine Kasserolle legt man mit dünnen Speckplatten aus, drückt die Masse hinein, gießt etwas Wasser darauf und läßt sie im Rohre backen. Man übergießt sie öfters mit dem Saft.

Schinken-Schnitzeln. 1 kg Schinken mit Fett oder fettes gefelchtes Kaiserfleisch (ohne Knochen gewogen) wird durch die Fleischhackmaschine getrieben. Eine Semmel erweicht man in Wasser, drückt sie gut aus und treibt sie, wenn der gehackte Schinken das zweitemal durch die Maschine getrieben wird, mit demselben durch. Man mischt ein Ei, einige Löffel voll geriebenen Parmesankäses, etwas Majoran, etwas Pfeffer und einige Löffeln voll sauren Rahmes darunter, daß die Masse saftig, aber nicht zu weich wird. Sollte sie sehr weich sein, mischt man etwas Bröseln darunter. Salz darf nur wenig oder gar nicht dazu kommen, weil der Schinken gesalzen ist. Man formt kleine, runde schöne gleichmäßige Schnitzchen daraus, paniert sie in Ei und Bröseln und bäckt sie aus heißem Schmalze. Man serviert gedünstete, grüne Erbsen, oder grüne Pisolen, oder Kochsalat mit Erbsen oder beliebigen grünen Salat dazu.

Parmesanschlögel. In einen ganzen Kalbschlögel sticht man mit einem Messer ziemlich viele tiefe Löcher ein und steckt in diese fingerdicke Stücke von Parmesankäse hinein, salzt etwas und brät den Schlögel mit Butter. Der Käse verschwindet ganz beim Braten.

Pikante Schweins-Côtelettes. $\frac{1}{2}$ Kilo rohes Schweinefleisch wird mit $12\frac{1}{2}$ dgk Rindsniereenfett durch die Hackmaschine getrieben, dann mit 2 bis 3 entgräteten gehackten Sardellen und 1—2 in Milch erweichten, gut ausgedrückten mürben Laibchen (Baunzerln) vermengt. In etwas Butter läßt man eine geriebene Zwiebel anlaufen, mischt diese unter die Fleischmasse, pfeffert und salzt und um die Masse gut haltbar zu machen, mischt man nach Bedarf Semmelbröseln darunter. Dann formt man flache, côtelettesartige

Scheiben davon, dreht diese in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz oder Butter oder beides gemischt, schön bräunlich.

Daniel-Rostbraten. Der Rostbraten wird geklopft, von den Knochen befreit, mit Pfeffer und Salz eingerieben, in Mehl getaucht und schnell abgebraten bis er Farbe hat. Indessen röstet man fein gewiegte Zwiebel in fein gehacktem Speck, gibt den Rostbraten darauf, gießt etwas Weißwein und Suppe dazu, stäubt etwas mit Mehl und läßt den Rostbraten 1 Stunde dünsten, doch vorher gibt man blanchierte, dressirte Gemüse, wie: Paradiesäpfel, Karotten, Karfiol, Kohlrüben, grüne Fiolen, grüne Erbsen, Zuchetti, Spargelspitzen und etwas Estragon-Essig dazu. Ist der Rostbraten zu $\frac{3}{4}$ fertig, stellt man ihn ins Rohr um noch $\frac{1}{4}$ Stunde zu braten. Man serviert Worcesters-Sauce dazu.

Geflügel.

Ungarisches Hühnerpörkelt. 2 junge Hühner werden roh in Vierteln geschnitten. 2 feingewiegte Zwiebeln läßt man mit grüner Petersilie in 15 dkg Butter anlaufen und gibt die Hühnerstückchen, nebst Lebern und Magen dazu, würzt mit $\frac{1}{4}$ Kaffeelöffel Paprika und Salz und vergießt mit Suppe. Man dünstet die Hühner bis sie weich sind und fügt gegen Ende 1 Löffel Paradiesäpfelmarmelade bei. Die verkochte Sauce wird passirt über die angerichteten Hühner gegeben. Man serviert Nudeln oder Nockerln dazu.

Poulards à la Savigny. 2 schöne Poulards werden gut gepuzt, roh in 6 Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer, gewiegter, grüner Petersilie bestreut und mit Zitronensaft beträufelt. Dann läßt man die Stücke mit gewiegter Zwiebel und Butter goldbraun braten, gießt nach und nach $\frac{1}{2}$ 1 Krastsuppe dazu und gibt 2 gebrochene Paradiesäpfel hinein und läßt alles dünsten. Schließlich stäubt man 2 Löffeln Mehles daran, läßt dieses verkochen, und würzt mit Salz und Zitronensaft. Die Sauce wird passirt. Man kocht feine Maccaroni, gibt sie in etwas Butter, richtet sie auf einer runden Platte bergartig an und begießt sie mit etwas von der Sauce. Ringsum legt man die Poulards und befeuchtet diese auch mit etwas Sauce. Die übrige Sauce wird separat servirt.

Gemüse.

Gefüllte Karotten. Blanchierte, schöne, gleichgroße Karotten werden ausgehöhlt und mit grünem Erbsenpüree gefüllt, welches vorher mit etwas Butter und Dottern vermischt wurde. Dann läßt man die Karotten mit Butter, Zucker, Salz und etwas Suppe weich dünsten.

Gefüllte, feine Kohlwürstchen. Von großen Kohlblättern schneidet man die dicken Rippen etwas dünner und kocht sie in Salzwasser nicht zu weich. Gebratenes Kalbfleisch hackt man fein, mischt Eingerührtes von zwei Eiern, etwas in Milch geweichte und ausgedrückte Semmel und grüne Petersilie dazu. Ein Stück Krebsbutter treibt man mit zwei bis drei Eiern ab, mischt obige Masse dazu, nebst etwas Ingwer, Salz und sauren Rahm. Man streicht die Masse auf die Blätter, rollt jedes Blatt zu einem Würstchen, überbindet es mit feinem Bindfaden und läßt sie in Butter etwas anbraten bis sie Farbe bekommen. Eine Porzellanschüssel wird mit Krebsbutter bestrichen, die Würstchen legt man darauf, übergießt sie mit saurem Rahm und läßt sie im Rohre backen. Wird samt Schüssel servirt.

Mit Rahm gebratener Kohl. Mehrere kleine Kohlköpfe werden je nach der Größe in zwei oder vier Teile zerschnitten, wie Salatherzchen, in Salzwasser weich gekocht, abgeseiht und in eine mit Fett bestrichene Bratpfanne gelegt. Man übergießt sie sehr reichlich mit gutem, sauren Rahme und läßt sie im Kohre braten, wobei man sie noch öfters mit saurem Rahme übergießt. Wenn sie obenauf bräunlich sind, werden sie als Fleischgarnierung verwendet oder man gibt sie als Vorspeise mit Zunge oder Salami garniert.

Wiener gemischte Gemüse. Man puzt und halbiert kleine Karotten, Radieschen, schneidet Bruchspargel würfelig, einige Champignons oder Morcheln in 4 Teile, gibt noch Erbsen dazu und dünstet alles in Butter weich. Man gibt sie dann in eine Buttersauce und würzt mit Salz, etwas Zucker und Maggisaft. Beim Anrichten legt man 1 Stückchen frischer Butter darauf.

Gefülltes Kraut mit Erbsen. Man höhlt mehrere sehr kleine, feste Krautköpfe aus und füllt sie mit folgender Fleischfülle: Reste von gebratenem Fleische werden fein gehackt, mit einem großen Schöpflöffel voll grüner, in Butter gedünsteter Erbsen, etwas Krebschweiserln, Salz und Pfeffer vermischt und mit 2 Dottern legiert. Wenn die Köpfe damit gefüllt sind, legt man sie in eine Kasserolle, gibt von einem Krautblatt einen Deckel darauf und dünstet die Köpfe sehr lange. Gegen Ende gießt man etwas Buttersauce darüber und läßt damit aufkochen.

Französisches Kraut. 3 kleine Krautköpfe schneidet man auseinander, überbrüht sie mit siedendem Salzwasser, damit sie schön weiß werden, dann höhlt man sie bis auf einige Blätter aus und füllt sie mit nachfolgender Fülle: 28 dkg von einer Kalbsbrust werden fein gehackt, etwas Beinmark und Krebschweischen beigemengt. Mit Krebsbutter macht man aus 2 Eiern Gingerührtes, salzt und pfeffert, dann mischt man das Gingerührte und noch 2 rohe ganze Eier zum Fleische und füllt damit die Krauthälften. In eine mit Butter bestrichene Kasserolle legt man die Köpfe ein, gibt noch etwas Butter darauf und bäckt sie langsam im Kohre.

Artischofen au vin de Bordeaux. Man kocht die gepuzten Artischofen in Salzwasser weich und läßt sie dann in einer Kasserolle mit Butter und gutem Bordeauxwein dünsten. Man serviert geriebenen Parmesankäse dazu.

Linzen-Côtelettes. Man kocht die geblaubten Linsen sehr weich und wiegt sie fein auf. Etwas grüne Petersilie und feingemiegte Zwiebel läßt man in Fett anlaufen, gibt die Linsen und etwas Semmelbröseln dazu und dünstet noch alles zusammen eine Weile. Etwas überkühlt mischt man 1 Ei darunter, salzt ein wenig und formt kleine Côtelettes daraus, welche man in Ei und Bröseln einpaniert und aus dem Schmalze bäckt. Man läßt sie auf einem Siebe abtropfen und richtet sie dann an. Man gibt Spinat, Kohlrüben oder Kochsalat dazu.

Pilzling-Schnitten. Von sehr großen, rohen Herrenpilzen, welche gut gepuzt werden, schneidet man halbfingerdicke große Schnitten ab, salzt und pfeffert sie etwas, paniert sie in Ei und Semmelbröseln und bäckt sie aus dem Schmalze. Man gibt sie als Garnierung zu Lungenbraten und dergleichen oder als Auflage auf beliebiges, grünes Gemüse

Eierspeisen.

Eier à la Cocotte. Eine kleine Schale, wie zu Fondue, oder ein kleines zierliches Reinderl wird mit Butter bestrichen, ein Ei hineingeschlagen,

geriebener Parmesankäse und Salz darauf gestreut und mit etwas Maggisaft betropft, ins bain-marie (Wasserbad) gestellt und nur so lange darin gekocht, bis das Ei gar ist, etwa 5 Minuten, dann sammt dem Schüsselchen sofort serviert. Kann als kleine Vorspeise oder abends zum Tee gereicht werden.

Amerikanische Eier. Mehrere harte, gekochte Eier schält man, legt sie noch heiß in eine Porzellanschüssel und überschüttet sie mit einer guten Buttersauce, welche mit Milch vergossen und gut gepfeffert wurde.

Gefüllte Spargel-Omelettes. $\frac{1}{2}$ kg Spargel wird gepuzt, in 3 bis 4 Stücke geschnitten, in Salzwasser gekocht, herausgenommen, gut abgeseiht in eine kleine Kasserolle mit einem Stückchen Butter gegeben und warm gestellt. Einen kleinen Teller voll Champignons puzt man, schneidet die Champignons in kleine Stücke und kocht sie in Salzwasser. Man bereitet eine zarte Buttersauce, von einem kleinen Stückchen Butter, vergießt sie mit etwas von dem Champignonswasser und würzt mit Maggisaft, salzt ein wenig und gibt zuletzt die Champignons dazu und stellt die Sauce auch warm. Einen Dessertteller voll geriebenen Parmesankäses bereitet man auch vor. Nun bäckt man drei schöne, große Schaum-Omelettes. Hierzu rührt man einen Kochlöffel voll Mehl mit etwas Milch glatt ab, gibt vier Dotter dazu, etwas Salz und zuletzt den festen Schnee von vier Klar. Wenn die drei Omelettes gebacken sind, legt man eine davon auf eine schöne, runde Porzellanschüssel, mit welcher die Speise zu Tische kommt, gibt die heißen Spargelstücke darauf, dann die zweite Omelette, auf welche man den geriebenen Parmesankäse streut, und zuletzt die dritte Omelette, über welche man die Champignonsauce gießt. Die Speise wird sofort serviert. Sehr gut ist die Speise auch, wenn man sie statt mit Spargel, mit gedünsteten grünen Erbsen oder italienisch bereiteten Spinat oder mit gedünsteten Paradiesäpfeln füllt.

Ungarische Omelette. 8 Eier werden mit einem nußgroßen, zerstücklichen Stückchen Butter, 2 Eßlöffeln Milch, 2 Eßlöffeln geriebenem Parmesankäse und Salz gut versprudelt; dann bäckt man die ganze Masse in Butter in einer großen Omelettenpfanne. Wenn die Omelette auf der Schüssel liegt, bestreicht man sie mit warmer, paprizierter Paradiesäpfel-Marmelade und bestreut sie streifenweise mit Parmesankäse und Schnittlauch so, daß die Farben hübsch abwechseln.

Eierspeise mit Trüffeln und Lachs in Muscheln. Eine gepuzte, feinblättrig geschnittene Trüffel und 10 dkg geräucherten, würfelig geschnittenen Lachs läßt man in Butter dünsten. 5 ganze Eier, 2 Dotter, 2 Löffeln Obers, Salz, Pfeffer und etwas Maggisaft versprudelt man sehr gut und rührt es zu 5 dkg Butter. Wenn die Masse anfängt dicklich zu werden, was sehr rasch der Fall ist, gibt man das Gedünstete dazu, rührt es schnell und füllt Alles in erwärmte Muscheln und serviert sofort.

Eier à la Crème. Aus 4 Dottern, $\frac{1}{10}$ l Obers, 1 nußgroßen Stückchen Butter, Salz und 4 Eßlöffeln voll Parmesankäses sprudelt man am Feuer eine Crème. Wenn sie erkaltet ist, mischt man den festen Schnee von 4 Klar dazu, füllt die halbe Masse in eine mit Butter bestrichene Auflaufschüssel, bäckt dies im Rohr bis es hellbraun ist, gibt dann 4–5 pochierte Eier darauf und den Rest der Crème, bestreut sie mit Parmesankäse und bäckt das Ganze noch 10 Minuten.

Einfache Mehlspeisen.

Scheiterhaufen. I. Drei abgeriebene feine Semmeln oder mürbes Raffeebrot oder Reste von Gugelhupf schneidet man in dünne Schnitten und erweicht sie in $\frac{3}{10}$ Liter gezuckerter Milch, welche man mit einigen Eiern vorher versprudelte. Man belegt mit den Schnitten einen mit Butter bestrichenen Model, streut Sultaninen, gestiftelte Mandeln und etwas Zitronenschalen zwischen jede Lage, bis der Model voll ist und schüttet noch den Rest der Milch darüber. Man streut obenauf Zucker und bäckt die Masse schön gelb.

II. Man kann auch die Schnitten auf eine flache Porzellanschüssel bergartig auflegen, backen und dann mit gezuckertem Schnee überziehen und nochmals ins Rohr geben bis der Schneeüberzug gelblich wird.

III. Zwischen jede Lage Schnitten kann man auch gedünstete Aepfel oder Quittenpalten einlegen und Rosinen und Mandeln oder Haselnüsse einstreuen oder die Schnitten in süßen, roten Wein tauchen und Zitronat und Mandeln oder Pignolien darunter streuen und mit in gezuckerter Milch versprudeltem Eiern überschütten und entweder im Model oder mit Schnee überzogen auf der Schüssel backen. Diese Speise kann aus verschiedenen Resten von Germspeisen, Faschingskrapsen zc. gemacht werden.

Schinken-Fleckerln aus Frittaten. Aus 3 Eiern, Milch und Mehl bäckt man dünne Frittaten und wenn sie ausgekühlt sind, schneidet man sie zu viereckigen Fleckerln, doch läßt man 3—4 Ganze zurück. Dann wiegt man Schinken sehr fein und verrührt ihn mit den Fleckerln und gibt viel sauren Rahm, etwa $\frac{1}{2}$ l und etwas Salz dazu. Eine gut mit Butter bestrichene Form belegt man am Boden mit 2 großen Frittaten, gibt die Fülle hinein und deckt sie mit einer oder 2 Frittaten zu. Man läßt sie nun $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre backen. Wird gestürzt serviert. Oder man bäckt alles in einer Auflauffschüssel und trägt die Speise in dieser auf. Als hübsche Vorspeise kann man die Fleckerln in kleinen Formen backen, ohne sie mit ganzen Frittaten auszufüttern. In diesem Falle bestreicht man die Formen mit Butter, bestreut sie mit sehr feinen Semmelbröseln und mischt unter die Fülle noch 2 versprudelte Eier. Werden gestürzt.

Lungen-Knödel. Eine Kalbslunge wird mit Wurzelwerk gekocht, dann sehr fein mit dem Wiegemesser geschnitten. Gewiegte, grüne Peterfilie, etwas Zwiebel läßt man in Butter anlaufen, röstet darin die Lunge, pfeffert, salzt und gibt etwas Majoran oder Thymian dazu. Nun bäckt man beiläufig 10 Frittaten, bestreicht jede mit der gerösteten Lunge und rollt sie zusammen. Man bestreicht ein Tuch gut mit Butter und legt die Frittaten neben- und aufeinander auf das Tuch, bindet dieses so zusammen, daß sich ein Knödel bildet und kocht diesen $\frac{3}{4}$ Stunden in Salzwasser. Beim Umrichten schmalzt man den Knödel mit zerlassener Butter ab.

Topsen-Göhen. (Erzgebirge.) In eine mit Butter bestrichene Auflauffschüssel legt man dünne Semmelschnitten, bestreut diese mit einer Mischung von passiertem Topsen, Salz, etwas Semmelbröseln und etwas Mehl. Dann legt man wieder Semmelschnitten und Topsenmischung, bis die Schüssel halb voll ist. Nun übergießt man das Ganze mit $\frac{3}{4}$ —1 l Milch, welche mit 2 bis 3 Eiern versprudelt wurde, legt einige zerpfückte Butterstückchen darauf und läßt die Speise $\frac{3}{4}$ —1 Stunde lang im Rohre backen.

Fleischfrittaten. Zuerst bereitet man gewöhnliche Frittaten aus 2 Eiern usw. Inzwischen treibt man gebratene oder gekochte Fleischreste mit Speck

durch die Hackmaschine, läßt gewiegte Zwiebel in Fett anlaufen, gibt gewiegte grüne Petersilie dazu, dann das Gehackte, Pfeffer und Salz und dünstet mit etwas Suppe und saurem Rahm. Die Frittaten bestreicht man mit dem Gedünsteten, rollt sie ein und legt sie neben- und übereinander in eine mit Butter bestrichene Auflauffschüssel. 2 Dotter werden, mit saurem Rahme versprudelt, darüber gegossen und das ganze im Rohre gebacken. Man gibt Spinat oder Kochsalat dazu.

Erdäpfelspeisen.

Erdäpfel à la duchesse als Garnierung. 6 heiße, im Rohre gebratene, große Erdäpfel schält und passiert man rasch und mengt, solange sie noch warm sind, 5 dkg Butter, 2 Dotter, Salz und Pfeffer dazu und verrührt alles zu einer weichen Masse. Diese füllt man in eine Dressierspritze und spritzt kleine Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie 20—25 Minuten goldgelb backen. Sehr fein als Garnierung zu Lungenbraten, Wildpret oder Fricandeau.

Milchspeisen und Schmarren.

Milch-Nockerln. 4 Löffeln zerschlichener Butter werden mit 4 Dottern gut abgetrieben, dann mischt man von 4 Klar den festen Schnee bei und zuletzt 2 Löffeln Mehls. In viel siedender Milch kocht man einige kleine Nockerln ein, läßt sie nur kurz kochen, dreht sie einmal um, nimmt sie bald heraus und legt sie gleich auf die Porzellanschüssel. Dann kocht man nach und nach die übrigen Nockerln ebenso ein, bis alle fertig und hübsch gelegt sind. Auf der Schüssel bestreut man sie dick mit feingestoßenem Zucker und brennt diesen mit einem glühenden Schäuferl und trägt die Speise sofort auf. Die übrige Milch ist zum Kaffee noch gut zu verwenden.

Strudel.

Schwarzbeeren-Strudel. Einen fein ausgezogenen Strudelteig (siehe dessen Bereitung) betropft man mit viel Butter oder Ceres-Fett, schneidet den dicken Rand weg, streut rein gewaschene Schwarzbeeren, nicht zu dicht und viel Zucker darauf, gibt noch eine Handvoll in Butter gerösteter Semmelbröseln dazu und rollt den Teig leicht zusammen, dreht ihn schneckenförmig, gibt ihn in eine mit Ceres-Fett gut ausgestrichene Kasserolle und bäckt ihn eine Stunde im heißen Rohre. Obenauf wird er mit Fett bestrichen.

Germispeisen.

Mürbe Salsen-Kipferln. Man macht auf dem Nudelbrette aus 25 dkg Butter, 25 dkg Mehl, 1½ dkg aufgelöster Germ, 3 Dottern, 3 Löffeln Milch, 1 Löffel Zucker und etwas Salz schnell einen Teig an. Man läßt ihn auf dem Brette 1½ Stunden gehen, wälkt ihn aus und überschlägt ihn wie Buttermilch, und klopft ihn, dann läßt man ihn wieder 1 Stunde gehen, überschlägt ihn nochmals, wälkt ihn aus und schneidet dreieckige Flecken herab, füllt diese mit beliebiger Salse, formt Kipferln daraus, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie gleich im Rohre. Beim Anrichten überzuckert man sie.

Prager Krapfen. Man macht einen Germteig aus 1 kg 12 dkg erwärmtem Mehle, 14 dkg Rindschmalz, $3\frac{1}{2}$ Deziliter Milch, 2 dkg Germ, etwas Salz, 4 Löffeln gestoßenem Zucker, 5 ganzen Eiern und 14 dkg geschälten, gehackten Mandeln. Man fügt noch die feingewiegte Schale einer halben Zitrone bei. Der Teig wird gut abgeschlagen und 1 Stunde gehen gelassen. Wenn er gut gegangen ist, sticht man mit einem Eßlöffel längliche Stücke ab, formt sie gleichmäßig und läßt sie nochmals gehen. Dann werden sie aus dem heißen Schmalze gebacken, öfters umgedreht, bis sie schön braun und leicht sind. Man legt sie auf ein mit Fließpapier belegtes Sieb zum Abtropfen, rollt sie dann in feinen Zucker, welchem man nach Geschmack Zimmt beimengen kann. Sie sind besonders gut, wenn sie einen Tag alt sind. Es werden zirka 60—62 Krapfen aus dieser Masse.

Schinken-Kipferln. Auf einem Brette bröseln man 22 dkg Butter mit 22 dkg Mehl gut ab, gibt 2 Dotter, 2 dkg in etwas Milch aufgelöster Germ und eine Prise Salz dazu und verarbeitet tüchtig den Teig. Man läßt ihn an einem kühlen Orte (Speisekammer) 1 Stunde rasten. Indessen wiegt man 20 dkg Schinken sehr fein und vermischt ihn mit 2 Löffeln voll dicken, sauren Rahmes und einen Löffel voll geriebenen Parmesankäses. Wenn der Teig gerastet hat, wälkt man ihn messerrückendick aus, schneidet viereckige Stücke daraus und füllt dieselben mit der Schinkensfülle. Man formt zierliche Kipferln und bestreicht dieselben, wenn sie nochmals gegangen sind, mit Eierklar. Sie werden in mäßig heißen Rohre auf einem Bleche gebacken.

In Schmalz gebackene Speisen.

Frühlingsspeise. In einem Töpfchen versprudelt man einige Eier mit etwas Mehl und Salz, daß der Teig dünnflüssig bleibt und gibt etwas Milch dazu. Junge Blätter von der Gundelrebe hackt man fein und verrührt sie mit dem Tropfteig. Von einem schmalen, mürben Wecken, wie zu Sandwichs, schneidet man dünne Scheiben ab, taucht diese in den Teig und bäckt sie aus heißem Schmalz.

Gefüllte Ananasscheiben gebacken. In Zuckersaft weich gekochte Ananasscheiben werden erkaltet, mit Pfirsich- und Marillen-Marmelade je 2 und 2 gefüllt, in einen Weinteig I. getaucht und aus dem heißen Rindschmalze gebacken. Den Ananassaft serviert man in einer saucière dazu.

Gebackene, gefüllte Erdäpfelknödel. 8—10 große Erdäpfel werden gekocht, geschält und noch heiß schnell gerieben. 15 dkg Butter werden mit 4 ganzen Eiern abgetrieben, die geriebenen Erdäpfel, etwas Salz dazu gegeben und alles gut verrührt. Nun wiegt man Schinken mit Peterfilie zusammen und reibt etwas Zwiebel hinein. Aus der Erdäpfelmasse formt man Knödel gibt in die Mitte von dem gehackten Schinken, paniert die Knödel mit Ei und Semmelbröseln und bäckt sie aus dem Schmalze.

Feine Mehlspeisen.

Cölestin-Nockerln. Schneenockerln (siehe daselbst) werden in Milch gekocht. Auf einer Schüssel macht man einen Kranz aus Erdbeeren-Gelée, legt die Nockerln darauf und füllt auch den Innenraum mit Nockerln. Die innern Nockerln übergießt man mit frisch passiertem, gezuckertem Erdbeermark.

Süßer Krebs-Meridon. 30 Krebse werden gekocht und ausgelöst. Die Schweifchen und Scheeren werden fein geschnitten, aus den Schalen wird Krebsbutter bereitet. 3 bis 4 Kaisersemmeln werden abgerindet, in Milch erweicht und gut ausgedrückt. Sollten die Semmeln zu klein sein, so muß um eine mehr genommen werden. 21 dkg Krebsbutter werden flaumig abgetrieben und 2 ganze Eier nach und nach dazugerührt, dann gibt man noch 14 dkg geschälter und gestoßener Mandeln und 14 dkg feingestoßenen Zuckers dazu und zum Schlusse die vorgerichteten Semmeln, doch darf man dieselben nicht mehr zu viel verrühren; den Dunstmodel bestreicht man mit Butter, füllt ihn zur Hälfte mit der Masse voll, legt das feingeschnittene Krebsfleisch darauf, dann die zweite Hälfte der Masse und kocht sie 1 Stunde im Dunste.

Kalte Makronenmehlspise. (Sehr fein). Auf eine viereckige oder runde große, flache, doch mit Rand versehene Glasschüssel, wo möglich in Tafelform, legt man nebeneinander weiche Makronen, belegt diese mit eingesottenen Weichseln oder Kirschen und gießt etwas Saft darüber. Auf das Obst gießt man eine dicke Vanillecrème und streicht diese gleich. Auf die Crème macht man zierliche, dicht aneinander gereichte Häufchen von Oberschaum und serviert gleich. Die Makronen, Obst und Crème können schon früher vorbereitet werden.

Kalte Biskuitspise. Je 2 und 2 Biskoten werden mit Marillensalse gefüllt, in eine Auslauschüssel gelegt und mit einer Crème aus 4 Dottern, $\frac{1}{4}$ 1 Milch und Vanillezucker nach Geschmack noch heiß übergossen und 1 Stunde stehen gelassen. Dann gibt man eine spanische Windmasse aus 4 Klar und dem nötigen Zucker darüber und macht mit einer Gabel hübsche Zacken in die Windmasse und läßt leicht gelb backen. Wird kalt serviert.

Obstspeisen.

Gefüllte Melonen. Man nimmt mehrere kleine sogenannte Netzmelonen, halbiert sie und höhlt sie bis auf eine dünne Wand aus. Die Kerne und das Weiche werden entfernt, das Melonenfleisch in kleine Würfel geschnitten. Die ausgehöhlten Hälften werden bis zum Anrichten auf Eis gestellt. Vor dem Gebrauch mischt man die Melonenwürfel mit fest geschlagenem, mit Vanillezucker gesüßtem Oberschaume. Mit dieser Mischung füllt man die Melonenhälften bergartig an und ziert sie entweder mit frischen oder eingelegten, gut abgetropften Himbeeren, Erdbeeren oder Brombeeren. Die gefüllten Melonenhälften werden nun auf einer länglichen Schüssel, welche mit Eisstückchen belegt wurde, angerichtet und mit wilden Weinblättern und nach Geschmack mit zartfarbigen Astern geziert.

Kugeln von Kastanien nach Stephanie. Blanschierte, geschälte Kastanien werden in Milch, etwas Butter und Vanillezucker weich gekocht, dann passiert und mit Obers und noch Zucker nach Geschmack gut verrührt. Wenn die Masse glatt ist, mischt man eingesottene, kleinwürfelig geschnittene Früchte dazu, etwa Weichseln, Reineclaudes, Pfirsiche, Marillen, Kirschen, aber ohne Saft, damit die Masse nicht zu weich wird. Noch besser eignen sich kandierte Früchte verschiedener Farbe hiezu. Auf einem gut mit Zucker bestreutem Brette formt man Kugeln und legt sie auf die Schüssel. Kurz vor dem Gebrauche übergießt man die Kugeln mit schöner Marillensalse, welche man, wenn sie dick war, mit etwas lauem Wasser verdünnt. Man bestreut sie mit feingebackenen Pistazien und Pignolien.

Melone in Butter. Eine nicht zu reife Melone wird geschält, geteilt, gepuht, in hübsche Stückchen geschnitten und in Salzwasser blanchiert. Wenn die Stückchen herausgenommen und gut abgetropft sind, schwenkt man sie in Butter und bindet sie mit feiner weißer Butter Sauce. Man würzt mit etwas Zucker, Salz, Paprika und fein gehackter, grüner Petersilie.

Brennende Charlotte. Eine runde Form oder Kasserolle wird dick mit Butter bestrichen, und dann mit feinen Schwarzbrotbröseln, welche mit feinem Zucker vermischt sind, unten und seitlich dick belegt. Das Innere wird nun mit beliebigen gekochten Früchten ausgefüllt und diese dann auch noch mit Brothbröseln bedeckt. Obenauf gibt man zerpflückte Butterstückchen. Man bäckt die Charlotte im Rohre, stürzt sie dann auf eine Porzellanschüssel, überschüttet sie mit Rum und unmittelbar vor dem Auftragen zündet man den Rum an und trägt die Charlotte brennend zu Tische.

Aufläufe, Dunstküche, Puddings.

Schokolade-Pudding. 7 dkg Butter werden mit nach und nach dazu gegebenen 3 Dottern und 7 dkg Zuckers sehr flaumig abgetrieben. Dann mengt man 7 dkg geriebener Mandeln, etwas gewiegte Zitronenschale und 7 dkg geriebener Schokolade bei, rührt vorsichtig den festen Schnee von 3 bis 4 Klar darunter, füllt die Masse in einen mit Pflanzenfett bestrichenen und mit Mehl bestäubten Dunstmodel und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste. Nach Belieben serviert man Kanariemilch dazu.

Frittaten-Auflauf. Man bäckt Frittaten von 4 Kaffeelöffeln voll Mehl, 3 Dottern und $\frac{1}{8}$ Liter Milch und zuckert den Teig etwas. Man schneidet, wenn die Frittaten erkaltet sind, $\frac{1}{2}$ Zentimeter breite, kurze Rindeln daraus. Indessen treibt man 5 dkg Butter mit 5 dkg Staubzucker sehr schaumig, wobei man nach und nach 3 Dottern dazu gibt. Zum Schlusse werden noch 5 dkg geschälter, feingeschnittener Mandeln, etwas Zitronat und 5 dkg Sultaninen beigelegt. Wenn alles gut vermischt ist, rührt man leicht den festen Schnee von 3—4 Klar darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflauffschüssel und bäckt sie im Rohre oder gibt sie in einen Dunstmodel und kocht sie im Dunste. Nach Belieben und Geschmack serviert man Chaudeau oder Kanariemilch dazu; aber nur zu dem Dunstkoche.

Harlekin- oder geschwinder Pudding. Einen Dunstmodel bestreicht man stark mit Butter oder Pflanzenfett, füllt ihn bis zur Hälfte mit würfelig geschnittenen Biskotten, Biskuits oder älterem Anisbrot, sprudelt $\frac{1}{4}$ Liter Milch mit 4 Eidottern und 1 Ei und 2 Eßlöffeln voll Vanillezucker gut ab, gießt diese Mischung über die Biskuitwürfel in der Form und kocht sogleich den Pudding im Dunste.

Erbsen-Pudding. Man weicht über Nacht 1 Liter gelbe Erbsen ein, kocht sie dann sehr weich und passiert sie. 10 dkg Butter treibt man mit 4 Eiern flaumig ab, gibt 2 Löffel voll sauren Rahmes dazu, etwas Pfeffer und Salz und zum Schlusse die passierten Erbsen. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie 2 Stunden im Dunste. Gestürzt schneidet man den Pudding in schöne Stücke und gibt heiße Butter darüber.

Schnelles Mandelkoch. 4 Klar schlägt man zu festem Schnee, mischt 14 dkg fein gestoßenen Zuckers und 14 dkg abgezogener, fein geriebener Mandeln leicht darunter, füllt die Masse in eine mit Butter bestrichene Auf-

lauffschüssel und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre. Man serviert Kanariemilch dazu.

Nudelauslauf mit Marillen oder Pflirsichen. Aus 2 Dottern, 1 Ei, etwas Salz, macht man mit dem nötigen Mehle einen feinen Nudelteig. Wenn er fein gerollt ist, schneidet man halbfingerbreite und fingerlange Nudeln daraus und kocht sie in gezuckerter Milch, welcher man ein nußgroßes Stückchen Butter beimischt. Nach dem Auskühlen gibt man 3 Dotter, etwas Vanillezucker und den festen Schnee von 3 Klar dazu. Eine Auslauffschüssel streicht man mit Butter aus, gibt die Hälfte der Nudeln hinein, belegt sie mit $\frac{1}{2}$ Kilo entfernten, geschälten und in Vierteln geschnittenen Marillen oder Pflirsichen, zuckert die Früchte reichlich, streut noch 1 Handvoll geriebenen Lebkuchens darüber, tut die andere Hälfte der Nudeln darauf, obenauf noch ein klein zerpflücktes Stück Butter und bäckt den Auslauf $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre.

Beeffteak-Pudding. 25 dkg Kernfett werden gepuzt und fein gewiegt, dann mit 25 dkg Mehl abgebrösel, mit 1 Ei etwas Wasser und Salz zu einem weichen Teige verarbeitet, $\frac{2}{3}$ des Teiges wälkt man aus und legt damit eine tiefe Porzellanschüssel mit etwas vorstehendem Rande aus. In die Mitte der Schüssel kommt ein Knochen, damit das Fleisch nicht ganz am Boden aufliegt. Dann legt man vorgerichtete, gefalzene Beeffsteaks, fein gehackte Zwiebel, einen Eßlöffel getrockneter Schwämme, 1—2 Eßlöffel voll geschnittener Nierndeln in die Schüssel, salzt und pfeffert zwischen hinein. 1 Schale voll Wasser mit etwas Mehl versprudelt, wird darüber gegossen. Das letzte Drittel des Teiges wird klein fingerdick ausgewälkt und als Deckel darauf gelegt. Ein Tuch wird in kochendes Wasser getaucht, auf den Teigdeckel gelegt und um den Rand der Schüssel festgebunden. In einem gut schließenden Topfe, in dem das Wasser immer bis zum Rande der Schüssel aber nie darüber stehen darf, wird der Pudding 3 Stunden gekocht und in der Schüssel serviert.

Hafelnußauslauf. $12\frac{1}{2}$ dkg geschälter Hafelnüsse werden im Rohre geröstet, mit 4 Dottern gestoßen, dann 10 dkg Zucker dazu gerührt, und der feste Schnee von 4 Klar. Wird in der mit Butter bestrichenen Auslauffschüssel gebacken.

Kartoffelauslauf. 19 dkg gekochter Erdäpfel reibt man und 4 Stück Erdäpfel schneidet man in Scheiben, 1 Hering wird gut gepuzt, sehr klein geschnitten und mit gerösteter Zwiebel und Petersilie vermischt. Eine Auslaufform wird mit Butter bestrichen, mit Bröseln bestreut. Man legt eine Schichte Erdäpfelscheiben, dann Hering, wieder Scheiben u. s. f. $12\frac{1}{2}$ dkg Butter werden mit 4 Dottern und den geriebenen Erdäpfeln vermischt, Salz, Pfeffer und 1 Löffel Parmesankäse beigemengt und der feste Schnee von 4 Klar. Diese Masse kommt auf die letzte Heringschichte. Wird $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre gebacken.

Götter-Pudding. Man brösel 3 dkg Butter mit 7 dkg Mehl ab, gibt dies zu $\frac{2}{10}$ l kochender Milch und verrührt Alles sehr gut auf dem Feuer. Wenn die Masse dicklich und etwas überkühlt ist, rührt man 2 Dotter ein und läßt sie in der Rühle stehen. Inzwischen treibt man 5 dkg Butter ab, gibt nach und nach 3 Dotter und $8\frac{1}{2}$ dkg Vanillezucker hinein und noch löffelweise obige Masse. Wenn Alles gut verrührt ist, wird der sehr feste Schnee von 4 Klar leicht beigemengt. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste. Gestürzt gibt man Chaudeau oder Chokoladenüberguß dazu.

Torten, Kuchen und Buttermeispeisen.

Rofitansky-Torte. Man schlägt sehr festen Schnee von 8 sehr frischen Klar und vermischt denselben mit soviel sehr fein gestoßenen, gestiebten und trockenen Zucker mit Vanillegeruch als 8 ganze Eier schwer sind. (Siehe spanische Wind-Bufferrn.) Auf 2 Blatt Schreibpapier zeichnet man mit einem Tortenblatte 3 gleichrunde Kreise und streicht innerhalb derselben die Windmasse gleichmäßig auf. Man legt das Papier vorher auf 2 Bleche. Man bäckt nun die Masse nach dem Abkochen, wie es bei span. Wind-Bufferrn beschrieben ist, schön gelblich und läßt sie auskühlen. Nun bestreicht man die 3 Blätter mit einer feinen Salse, entweder jedes Blatt mit einer anderen, oder alle mit derselben. Am besten eignen sich hiezu Marillen-, Himbeeren- und Erdbeeren-Salse oder auch Himbeeren- und Erdbeeren-Dulcaz. Wenn die Blätter reichlich mit Salse bestrichen sind, streut man auf dieselbe, ziemlich dicht, sehr fein nudelig geschnittene Datteln. Man setzt nun die 3 Blätter aufeinander, legt sie auf einen schönen, großen Tortenteller und überzieht sie kurz vor dem Servieren mit $\frac{1}{2}$ Liter fest geschlagenem Obersschaume, welchen man vorher nach Geschmack mit feinem Zucker und Vanillegeruch vermischt. Man streicht den Schaum seitlich und oben sehr gleichmäßig auf und bestreut ihn oben noch mit sehr fein gehackten, geschälten Pistazien. Die spanische Windmasse kann schon 1 bis 2 Tage vor dem Gebrauche gebacken werden. Das Füllen und Ueberziehen ist dann sehr rasch gemacht.

Rhabarberkuchen II. Am Abend zuvor oder zeitlich des Morgens richtet man die Rhabarberstengeln ($\frac{1}{4}$ kg oder etwas mehr) vor. Man schält und schneidet sie in kleine, 4 cm lange Stückchen und bestreut sie mit 10 dkg fein gestoßenem Zucker. Den Saft, der sich herauszog, kocht man auf und überbrüht damit die Rhabarberstückchen und läßt sie noch eine Weile so stehen. Dann macht man auf dem Brette einen mürben Teig aus 10 dkg Butter, 28 dkg Mehl, 3 Dottern, etwas Salz, 2 Löffeln Zucker, $\frac{1}{16}$ l Milch, verarbeitet den Teig rasch und gut und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Indessen reibt man 15 dkg geschälter Mandeln und vermischt sie mit 15 dkg fein gestoßenem Zucker und Vanillegeruch. Nun wälkt man den zarten, mürben Teig sehr dünn aus. Er muß noch einmal so breit sein, wie das Blech und oben und unten um zirka 4 Fingerbreiten länger. Man legt den ausgewalkten Teig auf das Blech, doch so, daß er seitlich oben und unten gleichmäßig überhängt. Man streut nun von dem Mandelgemische die Hälfte darauf, legt auf dies sehr gleichmäßig die aus dem Saft genommenen Rhabarberstückchen, streut auf diese die zweite Hälfte der Mandeln und schlägt den Teig darüber, daß alles bedeckt wird. Man bäckt den Kuchen im warmen Rohre, bis er schön gelb ist. Den Rhabarbersaft verwendet man zu beliebigem anderen Kompot. Man schneidet den Kuchen in schöne viereckige Stücke und bestreut sie mit Zucker.

Londoner-Schnitten. Man treibt 18 dkg Butter mit 3 Dottern gut ab, gibt 10 dkg feinen Zuckers dazu, und schließlich 25 dkg Mehl. Auf dem Brette arbeitet man den Teig dann noch gut ab, wälkt ihn fingerdick aus und legt ihn auf ein mit Butter oder Pflanzenfett bestrichenen Blech und läßt ihn im Rohre hellgelb backen. Noch warm wird er mit Marillensalze bestrichen und darüber folgende Fülle gegeben: 6 Klar werden zu festem Schnee geschlagen, mit 6 Eßlöffeln voll Zucker, 15 dkg gehackten, entkernten Rosinen, etwas Zitronenschale und 8 dkg gestoßenen Nüssen vermischt. Wenn

die Fülle auf die Marillensalze gestrichen wurde, gibt man den Kuchen nochmals ins Rohr und läßt ihn hellbraun backen. Erkalte wird er zu zwei Finger breiten Schnitten zerschnitten.

Marillenkuchen. Von beliebiger Biskuitmasse bäckt man auf einem Bleche einen Kuchen, bestreicht ihn noch warm mit Marillensalsenschaum aus festem Schnee von 4 Klar mit 2 Löffeln Marillensalze und 2 Löffeln Zucker vermengt. Die Salze läßt man mit dem Zucker vorher heiß werden und mischt sie dann gut verrührt unter dem Schnee. Man schiebt den Kuchen nochmals ins Rohr, bis der Schnee gelblich wird. Man kann auch frische, passierte Marillen dazu verwenden, dann muß man mehr Zucker nehmen und mischt das Marillenmark kalt dazu.

Himbeerenkuchen. Wird wie obiger, aus Himbeerenalze oder frischen Himbeeren bereitet.

Erdbeerenkuchen. Wird wie Marillenkuchen aus Erdbeerenalze oder frischen Erdbeeren gemacht.

Quittenkuchen. Wird wie Marillenkuchen aus Quittenalze oder frisch gekochtem, passierten Quittenmarke bereitet.

Chocoladekuchen. Wird wie Marillenkuchen gemacht. Statt Salze mischt man 5 dkg zerschlichener Chocolate bei.

Topsentorte. $\frac{3}{4}$ Kilo Topfen passiert man, schlägt 2 ganze Eier dazu und ein 2 Eier großes Stück Butter (zerschlichen) und gibt soviel Zucker dazu, daß es gut süß schmeckt. Vanille oder Zitronengeruch, 1 gehäufte Kaffeelöffel voll Stärkmehl und 5 dkg Sultanrosinen werden noch beigemengt. Dies die Fülle. Nun wird ein Teig wie folgt bereitet: 21 dkg Mehl rebelt man mit 14 dkg Teebutter ab, gibt 7 dkg Zucker und 2 rohe Dotter dazu, arbeitet den Teig gut ab, rollt ihn gleich ohne zu rasten aus. Eine Tortenform wird mit Butter bestrichen und von $\frac{3}{4}$ Teilen des Teiges füttert man den Model aus, auch seitlich. Dann legt man auf den Boden eine Oblate und gibt auf diese die vorbereitete Fülle darauf, legt wieder eine Oblate darüber und mit dem Reste des Teiges belegt man die Oblate mit einer Platte zum Bedecken. Man bäckt die Torte langsam 1 Stunde im Rohre. Ueberkühlt wird sie gestürzt und mit Zucker bestreut.

Chocolade-Torte. 7 dkg Butter werden mit 14 dkg Zucker, 5 Dottern und 1 ganzen Ei flaumig abgetrieben, dann gibt man nach und nach $10\frac{1}{2}$ dkg geriebener Mandeln, 7 dkg erweichter Chocolate dazu und zuletzt den festen Schnee von 5 Klar. In einem mit Butter bestrichenen Tortenmodel langsam backen. Nach dem Erkalten mit Salze bestreichen und mit Chocolate-Eis übergießen.

Gerührte Mandeltorte III. 6 Dotter werden mit 14 dkg Staubzucker $\frac{1}{2}$ Stunde gut gerührt, dann gibt man 14 dkg geschälter und geriebener Mandeln dazu und rührt noch eine weitere halbe Stunde. Zuletzt kommt der feste Schnee von 4 Klar hineingerührt. Man füllt die Masse in einen mit Butter bestrichenen Tortenmodel und bäckt sie 1 Stunde im Rohre.

Gerührte Mandeltorte IV. 2 ganze Eier und 6 Dotter werden mit 28 dkg Zucker und 28 dkg geschälter, geriebener Mandeln $\frac{1}{2}$ Stunde gut abgetrieben; dann gibt man den Saft und die feingeschnittenen Schalen von $\frac{1}{2}$ Zitrone, sowie 4 Stück gewiegter Arancini und zuletzt den festen Schnee von 6 Klar dazu. Man bäckt die Masse in 2 gleich großen, mit Butter bestrichenen Tortenmodeln. Nach dem Backen füllt man die Torte mit Marillensalze, setzt sie aufeinander und beeißt sie mit Chocoladenglasur.

Mohntorte. 14 dkg Staubzucker werden mit 7 Dottern gut abgetrieben, 7 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 7 dkg geriebenen Mohns, 1 gestoßene Nelke, etwas Zimmt und Zitronenschalen werden dann beigemengt und zuletzt der feste Schnee von 6 Klar. Die Masse wird in einem mit Butter bestrichenen Tortenmodel gebacken.

Nußtorte. 7 Dotter werden mit 28 dkg Zucker sehr gut abgetrieben, dann gibt man 28 dkg geriebener Nüsse hinzu und zuletzt den festen Schnee von 7 Klar. In einem mit Butter bestrichenen Tortenmodel backen.

Moccatorte. 6 Dotter treibt man mit 10 dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gut ab, mischt 10 dkg ungeschälter, geriebener und noch fein überstoßener Mandeln dazu, sowie 5 dkg feiner Kipfelbröseln, welche vorher mit 3 Eßlöffeln schwarzen Kaffees befeuchtet wurden und rührt zuletzt den sehr festen Schnee von 6 Klar bei. Im mit Butter bestrichenem Tortenmodel backen. Wenn die Torte vollkommen ausgekühlt ist, wird sie der Quere nach halbiert und mit folgender Fülle bestrichen: 7 dkg feinsten Teebutter werden mit 7 dkg feinstem Staubzucker gut abgetrieben, nach und nach 2 Dotter beigemengt und tropfenweise 3 Eßlöffeln voll sehr starken, schwarzen Kaffees. Wenn die Torte damit gefüllt ist, setzt man sie aufeinander und überzieht sie dünn mit Wassereis.

Banamatorte. 7 Dotter werden mit 7 dkg Zucker und 9 dkg erweichter Chocolate abgetrieben, dann gibt man 14 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln dazu und zuletzt den festen Schnee von 7 Klar. Man füllt die Masse in einen großen, mit Butter bestrichenen Tortenmodel ein und bäckt sie eine Stunde bei mäßiger Hitze. Ausgekühlt teilt man die Torte der Quere nach in zwei Hälften und füllt sie mit folgender Crème: Am Feuer rührt man 2 ganze Eier mit 6 dkg erweichter Chocolate und 14 dkg Zucker, bis die Masse etwas aufgekocht hat. Dann nimmt man sie vom Feuer weg und rührt sofort 14 dkg feiner Butter hinein. Etwas ausgekühlt füllt man die Torte und bestreicht auch mit der Crème die zusammengesetzte Torte oben und seitlich. Obenauf streut man dann, abgezogene, grob geschnittene und mit Zucker geröstete Mandeln darauf. Die Torte soll einen Tag vor dem Gebrauche gemacht werden.

Pfirsich-Kuchen. II. Man macht auf dem Brette einen mürben Teig von $17\frac{1}{2}$ dkg Mehl, $14\frac{1}{2}$ dkg Butter, 2 Dottern, 2 Löffeln Zucker, etwas Zitronengeruch und Saft, einem Stäubchen Salz, rollt ihn messerrückendick aus, legt ihn auf ein Blech und bäckt ihn im Rohre. Nach dem Backen belegt man ihn mit geschälten und passierten Pfirsichen, zuckert sie gut und spritzt aus spanischem Windteig, von 2 Schnee und 12 dkg Zucker bereitet, ein Gitter darüber. Man stellt nun den Kuchen nochmals ins Rohr, bis das Gitter gelblich gebacken ist.

Braune Vinzer-Torte Nr. 4. Man bröseln auf dem Brette 21 dkg Mehl mit 21 dkg Butter ab, mischt 21 dkg Zucker, 17 dkg samt den Schalen geriebene Mandeln dazu und macht mit 2 rohen und 1 harten Dotter, etwas Zitronenschalen, 1 Messerspitze voll Zimmt, 1 gestoßene Gewürznelke rasch den Teig zusammen. Man rollt ihn aus, belegt einen Tortenmodel mit einer runden Platte davon und vom Reste des Teiges macht man ein Gitter darüber und gibt am Rand eine kleinfingerdicke Rolle des Teiges als Abschluß. Bevor das Gitter aufgelegt wird, bestreicht man die Teigplatte mit Ribiselsafte, nicht zu dick. Vor dem Auftragen bestreut man die Torte mit Zucker.

Habsburgertorte. (Sehr fein, aber teuer.) 14 dkg Vanillezucker werden mit 8 Dottern gut abgetrieben, bis die Masse dick ist, dann mischt man 14 dkg ungeschälter, geriebener Haselnüsse, 7 dkg Biskuitbröseln und zuletzt den festen Schnee von 8 Klar dazu. Diese Masse wird in zwei gleichgroßen mit Butter bestrichenen Tortenmodeln goldgelb gebacken. Nun bereitet man eine dritte Platte, 7 dkg Zucker und 4 Dotter treibt man sehr gut ab, gibt 7 dkg ungeschälter und geriebener Mandeln dazu, ferner 9 dkg geriebener Chocolate, $1\frac{1}{2}$ dkg Biskuitbröseln und zuletzt den festen Schnee von 4 Klar. Diese Masse wird in einem gleichgroßen Tortenmodell wie oben goldgelb gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte zusammengesetzt und zwar streicht man auf eine Haselnußplatte eine Crème, die man aus 7 dkg Zeebutter, 7 dkg Zucker und 6 dkg geriebener Chocolate gut zusammengerührt hat. Darauf legt man die Mandel- und Chocolateplatte, welche nun mit folgender Pistaziencrème bestrichen wird. Man treibt 7 dkg Butter mit 7 dkg Vanillezucker und mit 25 dkg geschälter, sehr fein gestoßener Pistazien ab. (Da die Pistazien sehr teuer sind, kann man halb Pistazien, halb Mandeln nehmen). Ist diese Crème auf die Mandel- und Chocolateplatte gestrichen, setzt man die 2. Haselnußplatte darauf und beist die Torte mit feinsten Chocoladenglasur.

Kneippertorte. Man schlägt von 4 Klar festen Schnee, gibt nach und nach 4 Dotter, 14 dkg Zucker, Saft und Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone, 5 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln und zum Schluß 14 dkg Schrotbrot-Mehls (Kneippmehl) dazu. Man bäckt die Masse in einem mit Butter bestrichenen Tortenmodell im Rohre. Erkalte, kann man nach Belieben die Torte der Quere nach durchschneiden und mit Marillensalse füllen und obenauf beeeisen.

Brandteigspeisen.

Hohlkrapferln aus Brandteig mit Wasser. 10 dkg Wasser siedet man mit 8 dkg Butter und 10 dkg Mehl, 2 Stückchen Würfelzucker und einer sehr kleinen Prise Salz am Feuer und läßt unter beständigem Rühren so lange kochen, bis der Teig ein Knollen wird, der sich von Kasserolle und Löffel löst. Unter beständigem Rühren läßt man den Teig erkalten und rührt 3 ganze Eier hinzu. Dann macht man auf ein mit Butter bestrichenes Blech 20 runde Krapferln, bestreut sie mit gehackten Mandeln und Zucker und bäckt sie im Rohre. Während des Backens darf man das Rohr nicht öffnen, damit die Krapferln nicht zusammenfallen. Sie werden inwendig ganz hohl. Diese Höhlung füllt man beliebig mit Chaudeau, Crème oder Salse.

Feines Backwerk und Konfekt.

Haselnuß-Butterln. Man schlägt 3 Klar zu sehr festem Schnee, mischt 15 dkg feinen Zuckers mit Vanillegeruche und 15 dkg fein geriebener Haselnüsse darunter. Wenn alles gleichmäßig verrührt ist, macht man sehr kleine Kugeln, legt sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech und bäckt sie langsam.

Meraner Cafes. $12\frac{1}{2}$ dkg Zucker, 2 kleine ganze Eier, 3 g Hirschhornsalz, $\frac{1}{4}$ Stange feingestoßener Vanille werden durch eine Stunde gut verrührt, dann mit $12\frac{1}{2}$ dkg Mehl vermischt und gut zugebedeckt, 24 Stunden stehen gelassen. Man mengt nun noch weitere $12\frac{1}{2}$ dkg Mehles bei, wälkt

die Masse fein aus, sticht beliebige runde oder eckige Formen aus und bäckt sie auf einem mit Wachs bestrichenem Blech im kühlen Rohre.

Sommerflegelbrot. 28 dkg feingestoßenen Zuckers werden mit 4 Klar durch 20 Minuten flaumig abgetrieben. 28 dkg Mandeln wäscht man nur ab, läßt sie ganz und ungeschält, 28 dkg großer Rosinen wäscht und pußt man und trocknet sie mit einem Tuche gut ab; 5 dkg Zitronat schneidet man kleinwürfelig. Man mischt alles zum Abtriebe und fügt zum Schlusse noch 14 dkg feinsten Mehles bei. Ein Blech wird mit Wachs bestrichen, die Masse fingerdick darauf gestrichen und gelblich gebacken. Erkalte schneidet man daumenbreite und fingerlange Schnitten daraus.

Dattelpurst. Auf einem Brette verarbeitet man $10\frac{1}{2}$ dkg stiftelig geschnittene Mandeln, 7 dkg klein würfelig geschnittene, getrocknete Feigen 6 dkg fein nudelig geschnittene Datteln, $\frac{1}{2}$ Tafelchen geriebener Chocolate (circa 3 dkg) und $10\frac{1}{2}$ dkg Zucker mit einem Klar zu einem Teige, den man dann zu einer langen, dünnen Wurst formt; das Brett wird vorher dick mit feinem Zucker bestreut. Man wickelt nun die Wurst in feines Papier und läßt sie zwei Tage mindestens liegen. Man schneidet nur so viele dünne Schnitten davon ab, als man gerade gebraucht.

Kaffee-Krapferln. 5 Eßlöffel voll Vanillezuckers, 2 Löffel starken schwarzen Kaffees und 2 Klar von frischen Eiern werden in ein Schneebecken gegeben, dieses in eine mit kochendem Wasser gefüllte Kasserolle gestellt und am Herde zu dickem Schaume geschlagen. Auf ein Blech legt man einen Bogen Schreibpapier, bestreicht dieses mit Butter und macht darauf mit 2 Kaffeelöffeln gleiche ovale Häufchen aus dem Schaume. Man bäckt sie sehr kühl. Wenn sie außen steif werden, nimmt man sie, noch warm, mit einem befeuchteten Messer ab und drückt zwei gleiche auf der weichen Seite aneinander. Man kann sie auch mit Himbeersalse füllen. Sie sind nur gut, wenn sie innen noch sehr weich und saftig sind, dürfen daher nur kurze Zeit backen.

Zimmet-Krapferln. Auf dem Nudelbrette macht man aus 14 dkg Mehl 14 dkg Zucker, 12 dkg Butter, 1 Dotter, dem Saft einer halben Zitrone, einen halben Kaffeelöffel gestoßenen Zimmets, 1—3 gestoßenen Gewürznelken einen Teig. Wenn er fein abgearbeitet ist, walzt man ihn messerrückendick aus, sticht runde Kräpfschen daraus und läßt sie auf einem Bleche im Rohre blaß backen. Man füllt 2 und 2 nach dem Backen mit Salse und bestreut sie mit Zucker.

Braliné-Schnitten. $12\frac{1}{2}$ dkg ungeschälter Mandeln oder Haselnüsse werden gerieben und mit feinem Zucker etwas geröstet. Man vermengt sie dann mit $12\frac{1}{2}$ dkg geriebener Schokolade und 8 dkg sehr fein gewiegtem Zitronate. Inzwischen läßt man $12\frac{1}{2}$ dkg Zucker mit drei Eßlöffeln voll Wassers dick einkochen, gibt diesen Syrup noch kochend schnell über die Mischung und mengt alles gut durcheinander zu einem Teige. Nun bestreicht man einen kleinen, kurzen Bischofsbrotmodel mit Mandelöl und wäscht mit Seidenpapier nach, und drückt nun die noch warme Masse mit nasser Hand in die Form. Erst am nächsten Tage wird die Masse gestürzt und erst beim Gebrauche in Schnitten geteilt. Sie hält sich lange, in einer Blechbüchse verwahrt.

Chocoladekrapferln mit Obersschaumfülle. 5 dkg Zucker werden mit 2 Dottern und 3 dkg erweichter Chocolate gut abgetrieben, dann 2 dkg Reismehl und 2 dkg feines Mehl eingerührt und zum Schlusse von 2 Klar fester Schnee. Die Masse wird auf ein gut mit Butter bestrichenem und mit

Mehl bestaubtes Blech gestrichen und gebacken. Dann sticht man runde Krapferln aus und füllt 2—2 mit gezuckertem Obersschaum.

Rosinenpläschen. 12 dkg Butter werden mit 12 dkg Zucker, 1 Klar sehr gut gerührt, dann gibt man festen Schnee von 2 Klar und 12 dkg feines Mehl hinein. Ein Blech bestreicht man mit Butter, macht mit einem Löffel kleine Häufchen darauf und streicht sie auseinander, damit sie in der Mitte nicht dick bleiben. Man bestreut sie mit Rosinen und bäckt sie im kühlen Rohre goldgelb.

Glasirte Mandelbögen. 14 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln werden mit 7 dkg Zucker, etwas Zitronenschalen und Vanillegeruch auf dem Nudelbrette mit 1 Klar zu einem Teige geknetet. Dann rollt man in kleinen Partien den Teig messerrückendick aus, bestreicht ihn dick mit Eiweißglasur mit Vanillegeruch und radelt ihn in fingerbreite nicht zu lange Streifen, legt diese auf eine Bogenform und bäckt sie im kühlen Rohre licht.

Cakes mit Butter. 66 dkg Mehl, 6 dkg Butter, 25 dkg Zucker mit sehr viel Vanillegeruch, $\frac{1}{8}$ l Obers, 3 ganze Eier und $\frac{1}{2}$ dkg Speisefoda werden am Brette sehr gut abgearbeitet, ausgerollt und zu runden Scheibchen ausgestochen. Auf einem mit Butter oder mit Wachs bestrichenen Blech werden sie im Rohre gebacken. Vor dem Backen mit einer Gabel anstechen.

Dattelwurst mit Cognac. Man benötigt hiezu: 11 dkg Staubzucker, 17 dkg Datteln, 7 dkg Feigen, 10 dkg geschälte Mandeln, 10 dkg Haselnußkerne, 20 dkg Chocolate, 7 dkg Nüsse, 1 Eßlöffel voll Cognac und 1 Klar. Die Datteln und Feigen werden fein würfelig geschnitten. Die geschälten Mandeln stiftlicht, die Nüsse und Haselnüsse und Chocolate gerieben. Das Eiweiß wird in einem Weidlinge mit dem Zucker leicht verrührt, dann mengt man nach und nach die Chocolate, Haselnüsse, Nüsse und die übrigen Zutaten bei, verrührt alles glatt und zuletzt träufelt man einen Eßlöffel voll Cognac hinein. Nun wird die Masse im Weidlinge gut geknetet, auf dem Nudelbrette noch weiter verarbeitet und schließlich zu einer 3 Ctm dicken Wurst gerollt, in viel feinen Zucker gerollt, bis sich eine dicke Schichte davon angelegt hat. Man unwickelt sie dann mit Pergamentpapier oder Staniol, worin sie sich lange Zeit frisch erhält. Nach einigen Tagen schneidet man die Wurst in Scheibchen, serviert sie in Papierhüllen und verziert sie mit gewiegten Piffazien.

Lebfuchen-Bufferln. II. 2 ganze Eier werden mit 18 dkg Zucker flaumig geschlagen, dann mischt man 28 dkg Mehl, etwas Zimmt, 1 Gewürznelke, Citronenschale, alles fein gestoßen und geschnitten dazu, gießt 8 dkg siedenden Honig darüber und fügt noch eine Messerspitze voll bicarbonas sodae bei. Dies macht man am Abend und läßt die Masse über Nacht im Weidling stehen. In der Früh walkt man den Teig aus und sticht kleine Bufferln aus und legt in die Mitte eines jeden Bufferls eine halbe, geschälte Mandel. Man legt die Bufferln nun auf ein mit Wachs bestrichenen Blech und bäckt sie im Rohre.

Erdbeeren-Schufferln mit Mandeln. 21 dkg Mehl, 14 dkg Butter, 7 dkg geschälter und geriebener Mandeln, 3 Löffeln Staubzucker, von $\frac{1}{2}$ Citrone Saft und Schale werden mit 1 Ei am Brette abgebrösel, gut verarbeitet, ausgewalkt und mit einem Ausstecher in runde Scheiben (etwas größer als die Formen) ausgestochen. Runde kleine Formen, glatt oder gerippt, füllt man mit den runden Teigischeiden aus, füllt sie mit getrockneten Erdbeeren

voll und bäckt sie im Rohre. Nach dem Backen entfernt man die Erbsen und füllt die ausgekühlten Körbchen mit gezuckertem Obersschaum und Erdbeeren.

Gries-Matronen. 4 Klar werden zu festem Schnee geschlagen, dann rührt man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde mit 28 dkg Zucker, gibt 7 dkg Gries und 28 dkg geschälter und geriebener Mandeln dazu. Auf viereckige Oblatenblättchen macht man mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen und bäckt sie auf einem Blech, bei gelinder Hitze im Rohre.

Anisstrapferln. 3 Klar werden mit 14 dkg feinem Zucker sehr gut gerührt und zuletzt mischt man $3\frac{1}{2}$ dkg Mehl hinein. Man macht kleine Busslerln oder Stangerln daraus, indem man sie auf ein mit Wachs bestrichenes Blech streicht, bestreut sie mit Anis und läßt sie mehr trocknen als backen im kühlen Rohre.

Kristall-Kugeln. 14 dkg geriebener Nüsse oder Haselnüsse werden mit 20 dkg Staubzucker und $4\frac{1}{2}$ dkg erweichter Chocolate gut vermischt und mit 1 Klar, etwas Citronensaft zu einem Teige geknetet. Man formt daraus nußgroße Kugeln, dreht sie in Cillar und wälzt sie in Hagelzucker. Man stellt sie zum Trocknen zur Seite und richtet sie dann in Papierkapfeln an.

Arancini-Zwieback. 2 ganze Eier werden mit 14 dkg fein gestoßenem Zucker sehr schaumig im Schneebecken geschlagen, dann rührt man 14 dkg Mehl leicht darunter und 10 Stück fein nudelig geschnittene Arancini. Ein Bischofsbrotmodel wird mit Butter gut bestrichen, die Masse eingefüllt und langsam im Rohre gebacken. Gestürzt und ausgekühlt, schneidet man feine Schnitten herab und bäckt sie auf einem Roste im Rohre schön goldgelb.

Mürbe Mondscheinerln. Man wiegt zuerst 1 Ei schwer Butter, 2 Eier schwer Mehl und 3 Eier schwer Zucker. Dann treibt man 3 Dotter mit dem Zucker gut ab, gibt die zerschlichene Butter dazu, dann das Mehl und zuletzt von 3 Klar den festen Schnee. Man streicht die Masse auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt die Masse im Rohr. Nach dem Backen sticht man mit einem runden Ausstecher Halbmonde aus, bestreicht sie mit Marillensalse und beeißt sie mit Wassereis.

Demmel's Rum-Gugelhupf. 10 dkg Zucker rührt man mit 4 Dottern und etwas Citronensaft sehr gut, rührt dann zugleich festen Schnee von 2 Klar, $6\frac{1}{2}$ dkg feines Mehl und $2\frac{1}{2}$ dkg zerlassener Butter hinein. 12—15 dkg verschiedener, klein geschnittener Früchte, wie: Quittenkäse, Arancini, Feigen, Datteln, Citronat und Rosinen kommen zuletzt hinein. In einem kleinen mit Butter bestrichenen Reifmodel wird die Masse gebacken, herausgestürzt und mit mehr oder weniger Rum bespritzt. Man überstreicht mit Marillensalse und beeißt mit Rumeis.

Gefalzenes Teegebäck und Käse.

Herzogsbrod mit Käsefülle. $\frac{3}{10}$ Liter Milch kocht man mit 7 dkg Butter und etwas Salz, rührt dann unter beständigem Abtreiben 14 dkg Mehl hinein und achtet sehr darauf, daß der Teig nicht knollig werde. Vom Feuer weggenommen, rührt man noch weiter, bis die Masse kühl geworden und giebt nach und nach 2 ganze Eier und 3 Dotter dazu. Auf ein Blech dressiert man dann nußgroße Kugeln, zwei Finger breit von einander entfernt, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie bei guter Hitze, bis sie die Farbe von Semmeln bekommen. Man schneidet sie seitlich bei einem Sprunge auf und

füllt den Hohlraum mit einer Käsefülle. Diese bereitet man, indem man 8 bis 10 dkg Butter gut abtreibt, salzt und mit geriebenem beliebigen Käse vermischt. Parmesan-, Emmentaler-, Roquefort- oder Gorgonzolakäse. Reste von verschiedenen Käsen können dazu gut verwendet werden. Man bestreut das Brot mit geriebenem Parmesankäse und richtet es über eine Serviette auf einer Schüssel zierlich an und serviert es nach einem Souper statt Käse oder zum Tee.

Käse-Crème-Schnitten. Aus altbackenem Weißbrote werden feine Scheiben geschnitten, in zerlassener Butter getaucht und auf ein Blech gelegt. Man bestreicht nun die Schnitten mit einer Masse, die man mit geriebenem Parmesankäse, etwas weich gerührter Butter und einem Dotter hergestellt hat. Ueber die bestrichenen Scheiben streut man etwas feine Semmelbröseln und röstet sie im heißen Rohre etwa 5–10 Minuten. Man serviert sie sofort.

Pikante Käse-Stangerln. 3 dkg Butter treibt man ab und gibt nach und nach 8 dkg geriebenen Parmesankäses, 3 dkg geriebenen Emmmentalers und 1 Löffel Wassers dazu und würzt mit Salz und Cayenne-Pfeffer. Zum Schlusse mischt man 8 dkg Mehl bei und gibt den Teig auf ein Brett. Man arbeitet ihn noch glatt ab, rollt ihn aus und schneidet kleinfingerdicke und bleistiftlange Stangerln daraus, legt sie auf ein Blech und bäckt sie im heißen Rohre.

Grahambrotschnitten. Feine Schnitten von Grahambrot bestreicht man mit Butter, legt 5–6 Schnitten auf einander, doch die letzte Schnitte darf nicht mehr bestrichen werden und schneidet das Brot dann in kleine, zierliche Schnitten, legt sie wie einen Holzstoß zusammen und serviert sie zum Tee oder zum Käse.

Falscher Caviar. Ein ungewässertes Hering (Milchner) wird entgrätet und fein gehackt. Ein ganzes hartgekochtes, passiertes Ei und etwas fein gemiegte Zwiebel dazugerührt. Dann verrührt man Alles noch mit Essig, Del und etwas französischen Senf und bestreicht damit Semmelschnitten. Zum Tee zu servieren.

Geschaumtes Obers.

Punsch à la romaine mit Obersschaum. 5 Dotter treibt man mit 22 dkg fein gestoßenen Zuckers eine halbe Stunde ab und stellt dann die Schüssel aufs Eis. 1 Stunde vor dem Servieren mischt man festen Schaum von $\frac{1}{4}$ 1 Schlagobers darunter und 2–3 Löffeln voll Rum, färbt die Masse blaßrosa mit etwas Breton und läßt die Masse wieder auf dem Eise stehen. Man füllt die Masse dann entweder in kleine Gläser, gibt obenauf einen Löffel voll Obersschaum, streut feingehackte, geschälte Pistazien darauf oder in Ermangelung von zierlichen Gläsern füllt man die Masse in eine schöne Glasschüssel und ziert sie mit Obersschaumhäufchen und den Pistazien.

Rudeln à la Palffy. Feine Suppenrudeln, welche nur aus Dottern bereitet wurden, bäckt man rasch aus heißem Rindschmalze goldgelb. Man läßt sie auf einem Siebe abtropfen und bestreut sie, noch heiß, mit feinem Vanillezucker und läßt sie erkalten. Auf eine schöne Schüssel gibt man eine Schichte gezuckerten Obersschaumes, dann eine Schichte der vorbereiteten Rudeln, dann wieder Schaum u. s. f. Nach oben muß die Masse spitzig zulaufen. Man streicht den Schaum gleich und ziert ihn mit eingemachten Früchten und etwas rosa gefärbtem Obersschaume.

Früchten-Crème. 5 Dotter werden mit 12 dkg Vanillezucker $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, dann mengt man zusammen $\frac{1}{4}$ l würfelig geschnittene Ananas, Marillen, Kirfchen, Reine-Claudes oder anderes Obst darunter, gibt den festgeschlagenen Schaum von $\frac{1}{4}$ l Obers dazu und füllt die Masse in eine Glasschüssel und stellt sie 5—6 Stunden auf's Eis. Im Sommer gibt man kleines Obst wie Ribiseln, Erdbeeren, einzeln dazu.

Rum-Schaum. $\frac{1}{2}$ l Schlagobers wird mit $\frac{1}{2}$ Kaffeeshale voll vom besten Rume tüchtig versprudelt, mit 10 dkg feinem Zucker vermischt und mit einer Schneerute zu dickem Schaum geschlagen, der in Gläsern serviert wird.

Crèmes und gefulzter Obersschaum.

Malakoff. (Galizische Speise für 8 Personen.) 20 große Biskotten taucht man in gezuckerte Milch und legt je 3—4 kreuzweise auf eine schöne Glas- oder Porzellanschüssel übereinander, doch füllt man sie zwischen jeder Lage mit viel von untenstehender Crème. Wenn alle bestrichen und schön gelegt sind, überzieht man das ganze Viereck mit gezuckertem Obersschaume ($\frac{1}{2}$ Liter) und macht am Rande oben aus dem Obersschaume die Formen von Zinnen einer Festung auf und zwischen welche man noch eingekochte Früchte steckt. Crème hiezu: 14 dkg Butter treibt man mit 4 Dottern und 14 dkg Zucker gut ab und fügt noch 15 dkg abgezogener, geriebener Mandeln hinzu. Man verdünnt die Crème noch mit etwas Milch, damit sie sich leichter streichen läßt und die Biskotten saftig bleiben.

Marillen-Reis. 8 dkg Reis werden mit 8 dkg Zucker in Milch ziemlich weich gekocht, dann $1\frac{1}{2}$ dkg in Milch erweichte Gelatine, 12 dkg Zucker und $\frac{4}{10}$ l sehr reifer passierter Marillen dazu gerührt und schließlich der feste Schaum von $\frac{3}{10}$ l Schlagobers beigemengt, man füllt die Masse in eine Melonen- oder andere Form, stellt diese auf Eis und läßt Alles sulzen. Gestürzt, ziert man den Reis mit Dunstmarillen.

Himbeeren-Reis, wird wie voriger bereitet, nur nimmt man statt Marillen passierte Himbeeren.

Erdbeeren-Reis wie oben.

Ribisel-Reis " "

Gefrorenes.

Fleischsaft-Gefrorenes (nach Prof. Ziemßen). Für einen Kranken, namentlich einen Magenleidenden, welcher an Magenblutungen leidet. Es stillt das Erbrechen und ist zugleich ein Nahrungsmittel. Aus einem Stücke rohen Rindfleisch, welches man fein zerhackt hat, preßt man den Saft aus. Zu $\frac{1}{10}$ l Saft mischt man 5 dkg fein gestoßenen Zucker, eventuell auch etwas weniger, $\frac{1}{2}$ dkg frisch ausgepreßten Zitronensaft, einen Dotter, 1 dkg Kognak, etwas Vanillegeruch und wenn alles gut verrührt ist, füllt man die Masse in die Gefrierbüchse und behandelt sie wie anderes Gefrorenes.

Cap Jake. I. In sehr hohe schmale Limonadengläser füllt man zuerst Weichselgefrorenes, heiläufig $\frac{1}{3}$ voll, dann gibt man eingesottene Weichseln oder Weichselfleisch darüber, befeuchtet dies mit einem guten Kaffeelöffel voll Maraschino und bedeckt das Ganze mit einer großen Haube von gezuckertem Obersschaum.

Cap Jake. II. Man füllt wie oben angegeben das erste Drittel des Glases mit Erdbeeregefrorenem, gibt dann verschiedene, gemischte, fein würfelig geschnittene eingefochte Früchte, wie: Ananas, Marillen, Reine-Claudes, Weichseln, Erdbeeren, Pfirsiche usw. darüber, befeuchtet diese mit einem Löffel Cognat und setzt eine große Haube von gezuckertem Obersschaum darauf. Man benötigt dazu sehr langstielige Löffeln.

Gefrorener Mandelkren. Zu $\frac{1}{2}$ l Obersschaum mischt man feinen Zucker nach Geschmack, 20 dkg geschälter, geriebener Mandeln und sehr fein geriebenen Kren auch nach Geschmack. Man füllt die Masse in eine glatte Form und läßt sie frieren. Gestürzt, zu Wildschweinskopf oder anderen beliebigen Wildpret serviert.

Bomben.

Turkestan-Bombe. Turkestan-Melonenstückchen werden mit Zucker und Wasser weich gekocht und ohne Saft passiert. Man mischt das Passierte unter gezuckertem Obersschaum und färbt die Masse blaß-grün, mit Breton. Man füllt sie in die Bombenform und läßt sie gefrieren. Sehr geübte, geschickte Hände können auch die Masse in einer Melonenform gefrieren lassen und nach dem Stürzen mit Spritzglasur (Seite 62) das feine Geäder einer Melone darauf spritzen.

Haselnußbombe. II. 20 dkg Haselnüsse läßt man im Rohre trocknen, bis sich die Schale leicht abreiben läßt, dann stößt man die Haselnüsse mit Milch sehr fein, wobei man die Milch nach und nach beimengt. Wenn alle fein gestoßen sind, preßt man durch ein Leinentuch die Milch gut aus, bis $\frac{1}{4}$ l beisammen ist. Diese Milch wird nun mit 14 dkg Zucker und 4 Dottern am Feuer unter beständigem Rühren zu dicker Crème gekocht. Wenn sie ausgekühlt ist, mischt man $\frac{1}{2}$ l zu Schaum geschlagenes Schlagobers bei und füllt die Masse in eine Bombenform zum Gefrieren.

Salate.

Gemischter Gemüse-Salat. Karotten, kleine Ripselerdäpfel, grüne Schnittbohnen, Spargelspitzen und Karfiol schneidet man in zierliche Stücke und kocht alles in Salzwasser weich. Wenn die Gemüse erkaltet sind, gibt man gehackte Petersilie und Kerbelkraut dazu und mischt mit Essig, Del, Pfeffer und Salz.

Würste.

Oxford-Würstchen. 25 dkg Schweinefleisch, 25 dkg Kalbfleisch hackt man zusammen sehr fein, mischt 5 dkg fein zerzupfte Semmelkrume (Schmolle) dazu, würzt mit Muskatnuß, Salz, zerriebenem Salbei und etwas Zitronenschale, formt kleine Würstchen daraus, welche in Butter gebraten werden. Man legt, recht heiß, jedes Würstchen auf einen Toast und serviert sofort.

Bratwürstchen ohne Darm. 28 dkg Schweinefleisch werden fein gehackt, etwas frischer Speck (7—10 dkg) klein würfelig geschnitten, mit dem Fleische vermischt und ein kleines Wasserglas voll Wasser dazu gegeben. Einen Eßlöffel voll feingehackter Zwiebel läßt man anlaufen und mischt sie, nebst Pfeffer und Salz, Majoran und etwas Ingwer zum Gehackten. Auf dem be-

mehlten Brette rollt man fingerlange Würstchen und bäckt sie mit Butter in der Pfanne.

Hirnwürstchen ohne Darm. 1 gefochtes Kalbshirn wird mit einer in Wasser erweichten und gut ausgedrückten Semmel fein zerhackt. Man gibt die Masse in einen kleinen Weidling, mischt 3 ganze Eier, Salz und Pfeffer dazu und läßt dann die Masse in heißer Butter dünsten, bis sie dicklich wird. Ein Stückchen Butter treibt man mit 1 Ei und 1 Dotter flaumig ab, gibt das ausgekühlte, gedünstete Hirn dazu und formt auf dem bemehlten Brette Würstchen daraus, legt dieselben auf ein mit Fett bestrichenes Blech und brät sie im Rohre.

Getränke.

Rohitscher Kaisertrank. Dieses für die heiße Jahreszeit berechnete Getränk ist ungemein erfrischend und wohlschmeckend. Ein Gläschen, welches $\frac{1}{32}$ Liter faßt wird zu $\frac{3}{4}$ Teilen mit weißem Orangenkör und zu $\frac{1}{4}$ Teil mit frisch gepreßtem und geseihten Zitronensaft gefüllt. Diese Mischung gibt man in ein kleines Bierglas (Sodawasserglas) und füllt dieses erst unmittelbar vor dem Trinken mit in Eis wohlgekühltem Rohitscher Wasser (Tempelquelle). Benötigt man für viele Personen eine größere Menge, so mische man sich in einer Literflasche den Trank. $\frac{3}{4}$ Liter weißen Orangenkör und $\frac{1}{4}$ Liter frisch gepreßten Zitronensaft. Beim Einschänken gebe man dann von dieser Mischung immer ein Gläschen, welches $\frac{1}{32}$ Liter faßt, voll in das Bierglas und fülle dann im letzten Augenblicke mit dem sehr kalten Rohitscherwasser das Glas voll. Der Trank moussiert sehr stark und zeichnet sich durch eine schöne, weiße Farbe aus. (Es muß unbedingt weißer Orangenkör sein, weil der farbige die Klarheit des Trankes trübt.) Dieser Kaisertrank wurde von mir, für das Jubiläums-Burggartenfrühlingsfest in Graz, abgehalten am 2., 3. und 4. Juni 1908, zusammengemischt und fand reißenden Absatz und sehr viel Anklang. Beweis, daß 35 Liter Orangenkör verbraucht wurden.

Orangen-Liqueur mit Candiszucker. Von 6—8 Orangen werden die gelben Schalen sehr fein abgeschnitten. Man gibt sie in eine 2—3 Liter fassende weiße Flasche und übergießt sie mit 1 Liter bestem Spiritus. Dann schlägt man 1 kg weißen Candiszucker in kleine Stücke, fügt sie den Schalen und Spiritus bei und gibt noch 1 kg Wasser dazu. Nachdem die Flasche gut verschlossen wurde, stellt man sie in die warme Stube und schüttelt sie täglich. Wenn der Candiszucker aufgelöst ist (in beiläufig 8 Tagen) seigt man die Flüssigkeit durch weißes Löschpapier, welches man in einen reinen Trichter legt und füllt sie in eine Flasche. In wenigen Wochen ist der Liqueur schon vorzüglich.

Orangensherbett. 4 Orangen schält man vollständig, entfernt alles Weiße und teilt sie in Spalten. Diese entfernt man nun vorsichtig und bestreut sie mit viel Zucker. Von 4 anderen Orangen drückt man den Saft aus, verrührt diesen mit 15 dkg Zucker und läßt ihn am Feuer so lange unter beständigem Rühren, bis er zu kochen beginnt. Dann zieht man das Gefäß vom Feuer zurück, läßt den Orangensyrup kalt werden, vermischt ihn mit frischem Wasser und gibt die Orangenspalten dazu, nebst ein wenig Orangenblütenessenz. Das Getränk wird sofort in Gläser gefüllt. In jedes Glas kommen 1—2 Spalten und ein Eisstückchen.

Gingesottenes.

Erdbeersaft ohne Wasser. 2 kg gut ausgefuchter Waldbeeren gibt man, abwechselnd mit $1\frac{1}{2}$ kg feinstem Staubzucker in einen neuen, irdenen Topf. Man stellt den Topf in einen zweiten, viel größeren Topf, welcher mit heißem Wasser gefüllt ist und läßt ihn darin, gut zugedeckt, 5—6 Stunden stehen. Hierauf gießt man den Inhalt über ein auf vier Sesselfüße gespanntes Leinentuch, läßt den Saft ruhig durchfließen und füllt ihn dann in kleine Flaschen, welche man sehr gut verkorkt und läßt ihn noch im Dunste kochen. Wenn die Flaschen kalt geworden sind, versiegelt man sie. Zu Geforenem gut zu verwenden, oder als Ueberguß für Mehlspeisen.

Orangenmarmelade II. 12 Orangen werden samt der Schale in 8 Teile zerschnitten, entkernt und in sehr feine Nudeln zerschnitten, 3 Liter Wasser darauf geschüttet und 24 Stunden stehen gelassen. Dann schüttet man das Wasser weg und kocht sie mit frischem Wasser eine Stunde, schüttet nun auch dieses Wasser weg und läßt die Orangennudeln, mit frischem Wasser überschüttet, wieder 24 Stunden stehen. Dann schlägt man 3 kg Hutzucker in Stücke, gibt sie zu der Masse, läßt den Zucker zergehen und kocht sie erst dann $\frac{3}{4}$ Stunden, nicht länger. Man füllt die Marmelade noch warm in Gläser und verbindet sie gut.

Kleine Äpfel oder Weintrauben einzumachen. Von sehr kleinen Borsdorfer oder amerikanischen Äpfeln schneidet man nur die Blume heraus, wäscht sie und legt sie samt den Schalen in weite niedere Steintöpfe von 2—4 l Inhalt und streut Kristallzucker darüber und dazwischen. Wenn der Topf mit Zucker gefüllt ist, gibt man die Töpfe in das heiße Backrohr, bis sich aus dem ausgetretenen Saft und Zucker ein Gelee bildet. Erstaltet, bindet man die Töpfe mit Pergamentpapier zu. Die Äpfel halten sich sehr gut den ganzen Winter und können als Compote oder zum Belegen von Torten verwendet werden. Man kann auch auf diese Weise Weintrauben, die nicht vollständig gereift (noch pektinhaltig) sind, sowie Pflaumen und kleinere Birnen einlegen.

Praktische Winke.

Unter den Fetten, welche in der Küche Verwendung finden, nehmen seit einiger Zeit Pflanzenfette, die in wohlfeiler und ausgezeichnete Weise die teure Butter ersetzen, einen hervorragenden Platz ein. Sie besitzen einen reinen, neutralen Geschmack und eignen sich deshalb besonders zur Bereitung solcher Speisen, bei welchen ein eigenartiger Fettgeschmack vermieden werden soll.