Mehlspeisen.

Nudelteig.

Man gibt $^1/_4$ Liter Mehl auf das Brett, macht in der Mitte des Häufchens eine Grube, gibt 1 Ei hinein, vermengt es mit dem Mehle und knetet den Teig fest ab; dann formt man ein rundes Laiberl daraus, walkt den Teig sehr fein aus und wenn er übertrocknet ist, schneidet man die Nudeln davon. Bei der Verschiedenheit des Mehles muß man selbst ausprobiren, ob diese Masse richtig ist und eventuell etwas mehr Mehl dazu nehmen oder ein wenig Wasser daran geben.

Strudelteig.

Man nimmt einen guten halben Liter (1$^1/_2$ Seidel) Mehl, 1 Deciliter ($^1/_4$ Seidel) Wasser, 1 Ei und etwas Salz, schlägt es gut miteinander ab, knetet den Teig auf dem Brette bis er Blasen bekommt, dann deckt man ihn mit einer warmen Casserole zu und läßt ihn $^1/_2$ Stunde rasten; dann walkt man ihn ein wenig aus, legt ihn auf ein mit Mehl bestreutes Tuch und zieht ihn über den Tisch aus bis er ganz fein ist. Es ist gut, wenn man den Teig vor dem Ausziehen mit zerlassener Butter bestreicht.

Germteig.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter gut ab, gibt 3 Dotter, 1 ganzes Ei, 2$^1/_2$ Dekagramm (1$^1/_2$ Loth) Germ, 1 Eßlöffel voll Zucker, 1$^3/_4$ Deciliter ($^1/_2$ Seidel) Milch und 42 Dekagramm (24 Loth) Mehl hinein und schlägt den Teig im Weidling gut ab, bis er sich vom Löffel löst. Die Germ muß in einem Theile der lauwarmen Milch aufgelöst werden, bis sie anfängt zu gehen. Der Teig muß an einen warmen Ort gestellt werden, damit er geht; dann kann man ihn beliebig verwenden.

Butterteig.

Man nimmt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter und ebensoviel Mehl; den dritten Theil des Mehles verwendet man, um die Butter einzuschlagen, worauf man sie kalt stellt; von dem übrigen Mehle macht man mit 1 Dotter, etwas Essig und Salz einen nicht zu festen Teig, läßt ihn eine halbe Stunde lang rasten, walkt ihn dann aus, gibt die Butter hinein, legt ihn in ein Tuch eingeschlagen an einen kalten Ort, nach $^1/_2$ Stunde walkt man ihn wieder aus, läßt ihn wieder rasten und wiederholt dies noch zweimal, dann kann man den Teig beliebig ausstechen und verwenden. Will man, daß der Teig nicht zu hoch aufgeht und sich blättert, so durchsticht man den rohen Teig öfters mit einer Nadel.

Butterteig zu Pasteten.

Man nimmt 21 Dekagramm (12 Loth) Mehl, 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 1 ganzes Ei und etwas Milch und behandelt den Teig ganz wie den obigen Butterteig.

Germ-Butterteig.

28 Dekagramm (16 Loth) Butter, 31$^1/_2$ Dekagramm (18 Loth) Mehl, 2 Dotter und 1$^3/_4$ Dekagramm (1 Loth) Germ. Die Butter wird mit dem Mehle abgedrückt, dann die Dotter mit 1 bis 2 Eßlöffel Rahm, Salz und Zucker hineingegeben. Die Germ wird in lauwarmer Milch aufgelöst, dann kalt gestellt und gleichzeitig mit den Dottern in den Teig gemischt. Der Teig wird dann ganz so behandelt wie der Butterteig.

Guter, mürber Teig.

Von 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl, 21 Dekagramm (12 Loth) Butter, 1 ganzen Ei, 2 Dottern, etwas Salz und ein wenig Wein oder Rahm macht man den Teig auf dem Brette an.

Mürber Teig auf andere Art.

42 Dekagramm (24 Loth) Mehl, 28 Dekagramm (16 Loth) Butter, 10½ Dekagramm (6 Loth) Zucker, etwas Zimmt und 2 ganze Eier, auf dem Brett gut verarbeiten, auswalken und dann beliebig ausstechen.

Mürber Teig mit Germ für Zwetschkenkuchen.

Wird genau so gemacht wie der vorhergehende, nur gibt man 1¾ Dekagramm (1 Loth) Germ in etwas lauer Milch aufgelöst darunter.

Mürber Pastetenteig mit Germ.

In 56 Dekagramm (32 Loth) Mehl bröselt man 28 Dekagramm (16 Loth) Rindschmalz und macht den Teig mit 4 Dottern, 1 Dekagramm Germ, 1 Eßlöffel Rahm, 1¾ Deciliter (½ Seidel) Obers und etwas Salz an; dann walkt man denselben aus, schlägt ihn auf 3 Theile zusammen und läßt ihn in der Wärme rasten, walkt ihn dann wieder aus und wiederholt dies 3- bis 4mal, bis das Schmalz ganz gut vertheilt und der Teig vollkommen gleichmäßig ist.

Mürber Teig für Schüsselchen und Pasteten.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 21 Dekagramm (12 Loth) Mehl, 1 Ei und 1 Löffel Essig werden angemacht und ganz wie ein Butterteig behandelt.

Mürber Teig zu Apfelstrudel.

21 Dekagramm (12 Loth) Butter werden in dünne Blätter geschnitten unter gleich viel Mehl gemengt, dann gibt man etwas Salz, 1 Löffel Zucker, 2 Dotter, 1 Eßlöffel Essig und ebensoviel Milch dazu und verarbeitet den Teig sehr gut.

Bröselteig.

28 Dekagramm (16 Loth) Butter, 28 Dekagramm Mehl, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker drückt man mit dem Nudelwalker ab, gibt etwas Citronensaft, 1 Dotter und $^1/_2$ Klar dazu und walkt den Teig gut aus.

Bröselteig auf andere Art zu Apfelkuchen.

Man rebelt 21 Dekagramm (12 Loth) Mehl mit 17$^1/_2$ Dekagramm (10 Loth) Butter und 5$^1/_4$ Dekagramm (3 Loth) Zucker gut ab, gibt 3 Dotter daran, walkt den Teig aus, legt ihn auf das Blech, bestreicht ihn leicht mit Marillen-Marmelade, belegt ihn dicht mit kleinen Apfelspalten und bäckt ihn bei mäßiger Hitze in der Röhre.

Brandteig.

Man kocht 3$^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Milch mit 7 Dekagramm (4 Loth) Butter, gibt dann 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl hinein, rührt es so lange bis es sich von der Casserole loslöst, läßt es auskühlen und rührt dann 3 Eier und 5 Dotter hinein.

Guter Brandteig.

Gut 1$^3/_4$ Deciliter ($^1/_2$ Seidel) Milch wird mit 3$^1/_2$ Dekagramm (2 Loth) Butter gekocht; wenn sie siedet, gibt man 1$^3/_4$ Deciliter ($^1/_2$ Seidel) Mehl hinein und rührt es am Feuer sehr schön glatt ab; dann gibt man den Teig in einen Weidling und wenn er kalt ist, rührt man 1 ganzes Ei und 3 Dotter hinein.

Das Auflösen der Germ.

Man nimmt zu 1 Dekagramm Germ ungefähr 1 Eßlöffel voll lauwarme Milch und $^1/_2$ Kaffeelöffel voll Zucker, stellt es an einen warmen Ort und wenn sie zu steigen anfängt, gibt man sie in den dazugehörigen Teig.

Das Kochen im Dunst.

Man gibt Wasser in eine große Casserole, wenn dasselbe kocht, stellt man die Form hinein, wobei das Wasser nur bis ungefähr zur halben Höhe derselben reichen darf, gibt einen sehr gut passenden Deckel auf die Casserole und läßt es so kochen. Wenn eine bestimmte Zeit für das Kochen einer Speise angegeben ist, so gilt dies von dem Augenblicke angefangen, wo man die Form in das kochende Wasser gestellt und zugedeckt hat.

Abgeschlagener Gugelhupf.

56 Dekagramm (32 Loth) Mehl, 28 Dekagramm (16 Loth) Butter, 2 ganze Eier, 4 Dotter, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, 14 Dekagramm (8 Loth) Rosinen, etwas Salz, 3½ Deciliter (1 Seidel) Milch und 3½ Dekagramm (2 Loth) Germ. Die Hälfte der Milch mit dem Zucker und der Germ mischen und stehen lassen; die Butter zergehen lassen, die Eier hineinschlagen, den Rest der Milch dazu geben, Alles gut absprudeln, über das Mehl gießen, gut verrühren, die Germ dazu geben und zuletzt die Rosinen darunter mischen, gehen lassen und vorsichtig backen.

Abgeschlagener Gugelhupf auf andere Art.

Man gibt 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl in einen Weidling, schlägt 5 ganze Eier hinein, mischt 1¾ Deciliter (½ Seidel) Milch darunter, schlägt es gut ab, gibt dann 21 Dekagramm (12 Loth) zerlassene Butter dazu, schlägt den Teig noch weiter recht fest ab und gibt zuletzt 2 Dekagramm in lauer Milch gelöste Germ, Zucker, etwas Salz und Rosinen hinein. Der Gugelhupf muß langsam gebacken werden.

Biscuit-Gugelhupf.

Man schlägt 21 Dekagramm (12 Loth) Vanille-Zucker mit 4 ganzen Eiern und 5 Dottern im Schneekessel mit der Ruthe, rührt dann 21 Dekagramm (12 Loth) feines Mehl hinein, gibt es in den ausgestrichenen Model und läßt es nicht zu dunkel backen.

Grazer Gugelhupf.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter treibt man $^1/_2$ Stunde ab, dann gibt man langsam nacheinander 7 Dotter, dann 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl, $5^1/_4$ Dekagramm (3 Loth) Rosinen, etwas Salz, Zucker, knapp $2^3/_4$ Dekagramm ($1^1/_2$ Loth) Germ, mit kalter Milch verrührt, und im Ganzen 2 knappe Deciliter ($^1/_2$ Seidel) Milch hinein, treibt das Ganze gut ab, gibt dann noch 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl hinein und wenn der Teig weiter recht fein abgetrieben ist, gibt man ihn in den Model, läßt ihn gehen und bäckt ihn dann schön gelb.

Feiner Gugelhupf.

Dazu nimmt man 21 Dekagramm (12 Loth) Butter, 3 ganze Eier, 4 Dotter, $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Mehl, $1^3/_4$ Dekagramm (1 Loth) Germ, etwas Salz, Vanille-Zucker und 7 Dekagramm (4 Loth) Rosinen. Die Butter wird sehr gut abgetrieben, dann gibt man langsam die Eier und nach jedem Ei 1 Eßlöffel voll Obers und ebensoviel Mehl hinein; wenn der Teig gut abgeschlagen ist, läßt man ihn sehr langsam gehen und bäckt ihn schnell.

Annen-Gugelhupf.

3 Dekagramm Germ werden mit 1 Kaffeelöffel voll Zucker in $1^3/_4$ Deciliter Milch aufgelöst, dann macht man von 28 Dekagramm Mehl mit der Germ auf dem Brette ein Dampferl an; wenn dieses gut aufgegangen ist, gibt man $10^1/_2$ Dekagramm Butter, 4 Dotter, 7 Dekagramm Vanille-Zucker und ein ganz klein wenig Salz dazu, arbeitet es mit der Hand auf dem Brette gut durch, mischt zuletzt noch Rosinen darunter, füllt es in eine ausgestrichene, mit stiftartig geschnittenen Mandeln ausgelegte Form, läßt es gehen und bäckt den Gugelhupf nicht zu heiß.

Rahm-Gugelhupf.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter werden sehr gut abgetrieben, dann schlägt man nach und nach 6 ganze Eier hinein, gibt nach jedem Ei 1 Eßlöffel voll feines Mehl dazu, zuletzt

noch 3 Eßlöffel voll Rahm, Zucker, etwas Salz, wieder 3 Löffel Mehl, 3 Dekagramm Germ in Milch gelöst, dann noch den Rest des Mehles — es müssen im Ganzen 22¾ Dekagramm (13 Loth) Mehl dazu kommen — 5 bis 6 Dekagramm (3 Loth) Rosinen und ebensoviel Weinbeeren. Der Teig muß sehr gut abgeschlagen werden.

Gesundheits-Gugelhupf.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter werden flaumig abgetrieben, dann gibt man nach und nach 4 ganze Eier, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl und knapp 1 Deciliter (¼ Seidel) Milch hinein und schlägt den Teig gut ab. Hierauf mischt man 14 Gramm Weinstein und 6 Gramm Natron gut hinein, füllt den Teig in die Form, stellt dieselbe sofort in die ziemlich heiße Röhre, damit der Gugelhupf gleich aufgeht und bäckt ihn ½ Stunde lang.

Milchbrot.

84 Dekagramm (48 Loth) Mehl, 5¼ Dekagramm (3 Loth) Zucker, 5¼ Dekagramm Butter, 1 ganzes Ei und knapp 2¼ Dekagramm (gut 1¼ Loth) Germ. Man macht von der Germ und etwas lauwarmer Milch ein Dampferl, macht dann den Teig an, gießt so viel Wasser zu als nothwendig ist, arbeitet den Teig gut ab, formt Stritzel oder Laibchen davon, läßt sie gehen und bäckt sie dann schön dunkelgelb.

Milchbrot auf andere Art.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter werden zerlassen und, wenn sie kalt geworden, gut abgetrieben und 1 Eßlöffel voll Zucker hinein verrührt; 1¾ Dekagramm (1 knappes Loth) Germ werden mit 2 Eßlöffeln lauer Milch und ein wenig Zucker angemacht, dann gibt man noch 2¾ Deciliter (¾ Seidel) lauwarme Milch und zuletzt 45½ Dekagramm (26 Loth) feines Mehl hinein. Das Ganze wird etwas gesalzen, gut abgeschlagen

bis der Teig Blasen wirft, dann werden Laibchen gemacht, mit Ei bestrichen und gebacken. Von den 26 Loth Mehl läßt man so viel zurück als man braucht, um die Laibchen zu formen; der Teig muß an einem lauen Orte gehen.

Milchbrot auf dritte Art.

12¼ Dekagramm (7 Loth) Butter, 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl, 1½ Deciliter (nicht ganz ½ Seidel) Milch, 1 ganzes Ei, 3½ Dekagramm (2 Loth) Zucker, etwas Salz und 1½ Dekagramm (¾ Loth) Germ. Mit der Hälfte des Mehles und der in der Milch geweichten Germ macht man ein feines Dampferl an und läßt es gehen; das Uebrige arbeitet man am Brette ab, mischt hierauf die Germ darunter, arbeitet den Teig dann noch weiter ab bis er sich gut löst und Blasen wirft, formt dann Stritzel oder Wecken davon, läßt dieselben nochmals gehen, bestreicht sie mit Ei, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt sie in heißer Röhre.

Ungezuckertes Milchbrot.

Man macht ein Milchbrot von 1 guten Liter (3 Seidel) Mehl, 10½ Dekagramm (6 Loth) Butter, 3½ Deciliter (1 Seidel) Milch, 1¾ Dekagramm (1 Loth) Germ, etwas Salz und Zucker und bäckt es in Weckenform; läßt es über Nacht stehen und schneidet es dann in dünne Scheiben, welche man im kühlen Rohr bäht bis sie resch sind. Man kann die Scheiben auch mit etwas Eiweiß bestreichen, mit Zucker bestreuen und dann erst bähen.

Erdäpfelbrot.

1 Kilogramm 68 Dekagramm (3 Pfund) Mehl, 21 Dekagramm (12 Loth) sehr starker Vanille-Zucker, 28 Dekagramm (16 Loth) Butter, 4 sehr große geriebene Erdäpfel, 7 Dekagramm (4 Loth) Germ, etwas Salz, gut 7 Deciliter (2 Seidel) Milch, etwas fein gestoßener und geseihter Anis und 3 ganze

Eier. Mit dem dritten Theile des Mehles und der in der Milch abgesprudelten Germ ein feines Dampferl abschlagen und gehen lassen; das Uebrige auf dem Brette zusammen anmachen und, wenn die Germ gegangen ist, selbe darunter mengen und 1 Stunde lang sehr fein abarbeiten bis der Teig schöne Blasen wirft; dann in einen Weidling geben, zudecken und gehen lassen bis es doppelt so viel ist. Von dem Teige 4 Stritzel machen, auf ein Blech legen, nochmals gehen lassen, mit Ei bestreichen und backen.

Erdäpfelbrot auf andere Art.

Man vermengt 2¼ Liter knapp gemessen (1½ Maß) Weizen-Semmelmehl mit ebensoviel Roggenmehl, dann wird von Milch und Germ ein Dampferl gemacht; wenn es schön aufgegangen ist gibt man knapp 1½ Liter (gut 1 Maß) gekochte, geriebene Erdäpfel hinein, vermischt es nebst etwas Kümmel und Salz leicht mit dem Mehle und feuchtet den Teig mit lauwarmer Milch an. Der Teig darf aber nicht zu dünn werden und sollten die Erdäpfel zu trocken sein, so kann man auch etwas mehr davon nehmen. Man formt Wecken, bestreicht sie mit Ei, läßt sie gehen und bäckt sie schön braun in der Röhre.

Böhmischer Stritzel.

Von 84 Dekagramm (48 Loth) Mehl, 14 Dekagramm (8 Loth) zerlassener, entsäuerter Butter, 3½ Dekagramm (2 Loth) Germ, etwas Salz und 7 guten Deciliter (2 Seidel) Milch wird ein sehr fester Teig gemacht, abgeschlagen und dann läßt man ihn gehen; dann gibt man 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker und etwas Salz auf das Nudelbrett, mischt das Alles mit dem ersten gegangenen Teige, arbeitet es sehr gut ab, mengt zuletzt noch 10½ Dekagramm (6 Loth) grob geschnittene Mandeln darunter, formt einen Stritzel, läßt denselben noch einmal gehen, bestreicht ihn mit Ei und läßt ihn 1 Stunde in nicht zu kühler Röhre backen.

Zopf zum Thee.

Von 56 Dekagramm (32 Loth) Mehl, 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern, Zucker und Salz nach Geschmack, $3^1/_2$ Deciliter Milch und knapp $2^3/_4$ Dekagramm ($1^1/_2$ Loth) Germ wird ein Teig gemacht und gut abgeschlagen; dann formt man einen Zopf, bestreut ihn mit Mandeln und grobem Zucker, läßt ihn gehen und bäckt ihn schön dunkelgelb.

Germgebäck zum Kaffee.

Man vermengt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter und 21 Dekagramm (12 Loth) Mehl auf dem Brette mit dem Messer recht gut, gibt dann 2 Dotter, eine Messerspitze Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker und schwach $2^3/_4$ Dekagramm ($1^1/_2$ Loth) Germ in $1^3/_4$ Deciliter ($^1/_2$ Seidel) Milch geweicht darunter und fügt noch so viel Mehl dazu, daß der Teig nicht mehr an der Hand kleben bleibt. Dann läßt man den Teig $1^1/_2$ Stunden gehen, macht kleine Formen davon: Bretzeln, Ringe, Zöpfchen u. s. w., legt dieselben auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt sie an einem warmen Orte noch ein wenig gehen, bestreicht sie dann mit Eierklar, bestreut sie mit Mandeln und Zucker und bäckt sie ziemlich rasch.

Dommayer-Stangerln.

Man macht den Teig von 56 Dekagramm (32 Loth) Mehl, 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, 2 ganzen Eiern, 2 Dottern, etwas Salz und Zucker nach Belieben, $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Milch — schwach gemessen — und knapp $2^3/_4$ Dekagramm ($1^1/_2$ Loth) Germ. Wenn der Teig gut abgeschlagen ist, walkt man kleinfingerdicke Walzerln aus, macht von 2 solchen immer einen Dreher, etwa 20 Centimeter lang, bestreicht die Stangerln mit Ei, bestreut sie mit Grobzucker und Mandeln, läßt sie gehen und bäckt sie langsam schön dunkelgelb.

Salzstangerln.

28 Dekagramm ($^1/_2$ Pfund) Butter mit 56 Dekagramm (1 Pfund) Mehl abbröseln; $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Obers mit

2 Eiern absprudeln, in das Mehl gießen, gut abarbeiten und $3^1/_2$ Dekagramm (2 Loth) Germ und etwas Salz dazu mischen. Stangerln formen, mit Ei bestreichen, mit Kümmel und Salz bestreuen und lichtbraun backen. Sie dürfen nicht gehen.

Salzstangerln zum Thee auf andere Art.

28 Dekagramm (16 Loth) Mehl, 7 Dekagramm (4 Loth) Butter, $1^3/_4$ Dekagramm (1 Loth) Germ, $1^3/_4$ Deciliter ($^1/_2$ Seidel schwach) Milch und 1 Ei. Die Hälfte des Mehles wird mit der Milch und der Germ auf dem Brette gemischt und stehen gelassen, damit die Masse gehe; die Butter wird mit dem Ei, etwas Salz und dem übrigen Mehl mit der flachen Hand gut vermengt, dann mit dem Dampferl vermischt und das Ganze muß zusammen noch einmal gehen. Dann macht man Stangerln, bestreicht dieselben mit Ei, streut Salz und Kümmel darauf und bäckt sie in der Röhre. Man kann auch kleine Laibchen machen, dann drückt man oben ein Loch ein, gibt ein Stückchen Butter hinein und servirt sie warm.

Theestangerln.

Von 7 Dekagramm (4 Loth) Mehl, ebensoviel Butter, ebensoviel gekochten und durchpassirten Erdäpfeln und etwas Salz macht man auf dem Nudelbrette schnell einen Teig zurecht, formt Stangerln daraus, bestreicht dieselben mit Ei, streut etwas Kümmel und Salz darauf und bäckt sie bei gelinder Hitze. Die Erdäpfel werden mit der Schale gekocht.

Kümmel-Laibchen.

56 Dekagramm (32 Loth) Mehl, $3^1/_2$ Dekagramm (2 Loth) Germ, 3 ganze Eier, $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Milch, 1 Kaffeelöffel voll Zucker und etwas mehr Salz; die Hälfte des Mehles, die Germ und ein kleines Stückchen Zucker zusammen in die Milch mischen, abschlagen und ein wenig gehen lassen; das Uebrige wird auf dem Brette verarbeitet; wenn es fein ist, kommt die andere Masse darunter, das Ganze wird nochmals gut verarbeitet und dann muß es gehen bis es noch einmal so

groß geworden ist. Dann werden ungefähr 20 gleich große Stücke aus dem Teige geschnitten und geformt und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, wo sie nochmals gehen müssen; dann macht man in der Mitte mit dem Finger ein Loch, gibt ein haselnußgroßes Stückchen Butter hinein, bestreicht die Laibchen mit Ei, streut Salz und Kümmel darauf und bäckt sie in ziemlich heißer Röhre bis sie schön braun sind.

Morphings.

7 Dekagramm (4 Loth) Butter zergehen lassen, 1 ganzes Ei und gut 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Milch hineinsprudeln, dann über 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl und etwas Salz gießen, vermengen, 1 3/4 Dekagramm (1 Loth) vorher eingeweichte Germ dazu mischen und gut abschlagen; wenn der Teig gegangen ist, legt man mit dem Löffel davon Weckerln auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt dieselben noch einmal gehen, bestreicht sie mit Ei und läßt sie schön gelb backen. Sie werden heiß aufgeschnitten, dann legt man ein Stück frische, gut gesalzene Butter hinein und servirt sie warm zum Thee.

Abgetriebene Faschings-Krapfen.

12 Dotter werden 1/4 Stunde lang mit 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker abgetrieben; dann läßt man 10 1/2 Dekagramm (6 Loth) Butter zergehen, schöpft die Säure davon ab, löst knappe 2 3/4 Dekagramm (1 1/2 Loth) Germ in 2 Deciliter (1/2 Seidel gut gemessen) lauwarmer Milch auf, sprudelt Alles zusammen, gießt es über 56 Dekagramm (1 Pfund) feines, trockenes Mehl und schlägt den Teig im Weidling gut ab. Dann sticht man die Krapfen aus, füllt sie mit Eingesottenem, läßt sie gehen und bäckt sie in Schmalz.

Vorzügliche Faschings-Krapfen.

Man sprudelt 12 Dotter mit knapp 2 Deciliter (gut 1/2 Seidel) Obers, etwas Salz und Zucker, 14 Dekagramm (8 Loth) Butter und 3 1/2 Dekagramm (2 Loth) in 1 3/4 Deciliter (knapp 1/2 Seidel) Milch aufgelöster Germ und gießt das Ganze lauwarm in einem Weidling über 56 Dekagramm (32 Loth)

Mehl; der Teig muß gut abgeschlagen werden bis er Blasen wirft und muß dann $^1/_2$ Stunde gehen. Dann wird derselbe auf dem Brette schwach kleinfingerdick ausgewalkt, ausgestochen, mit Eingesottenem gefüllt, zwei Scheiben aufeinander gelegt und mit einem etwas kleineren Ausstecher nochmals ausgestochen. Die Krapfen werden dann auf eine mit Mehl bestaubte Serviette gelegt, leicht zugedeckt und an einen warmen Ort gestellt, damit sie gehen. Man bäckt sie in nicht zu viel Schmalz, weil sie sonst keine schönen Ränder bekommen; auch müssen sie hübsch licht bleiben.

Faschings-Krapfen auf andere Art.

Man läßt $5^1/_4$ Dekagramm (3 Loth) Butter warm werden und nimmt die Säure ab; $1^3/_4$ Dekagramm (1 Loth) Germ löst man in $1^3/_4$ Deciliter ($^1/_2$ Seidel) lauem Obers und etwas Zucker auf; dann sprudelt man 4 Dotter mit der Butter, gibt die Germ und etwas Salz dazu und gießt das Ganze über 28 Dekagramm (16 Loth) lauwarmes Mehl im Weidling. Der Teig wird dann gut abgeschlagen, bis er sich löst, dann läßt man ihn gehen, gibt ihn auf das Brett, walkt ihn schwach fingerdick aus, sticht die Krapfen aus, füllt sie mit Eingesottenem, läßt sie nochmals gehen und bäckt sie in Schmalz.

Kolatschen.

Man bröselt 28 Dekagramm (16 Loth) Butter in 7 Deciliter (2 Seidel) Mehl ein, gibt dann 5 Dotter, 3 ganze Eier, etwas Zucker, ein ganz klein wenig Salz und gut $2^1/_2$ Dekagramm ($1^1/_2$ Loth) Germ in 1 Deciliter lauwarmen Obers gelöst darunter, schlägt den Teig gut ab und läßt ihn an einem warmen Orte gehen. Wenn der Teig gegangen ist, schneidet man ihn in Stücke, so groß als man eben die Kolatschen machen will, walkt dann jedes Stückchen dünn aus, legt sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, bestreicht den äußeren Rand mit Ei, gibt in die Mitte Mohnfülle, Topfenfülle oder Powidel, bestreut sie mit geschnittenen Mandeln, betropft sie mit zerlassener Butter, läßt sie noch etwas gehen und bäckt sie dann in der Röhre.

(Für 6—8 Personen.)

Kolatschen auf andere Art.

Man nimmt 42 Dekagramm (24 Loth) Mehl auf das Brett, schneidet 28 Dekagramm ($^1/_2$ Pfund) Butter in dünne Blätter hinein und arbeitet es mit dem Nudelwalker durcheinander, bis Beides ganz gut vermengt ist; dann schlägt man in einem Topfe 1 Ei, 2 Dotter und $2^1/_2$ Dekagramm ($1^1/_2$ Loth) Germ, welche mit etwas Zucker in 8 Eßlöffeln warmem Obers gelöst worden ist, und macht den Teig damit an; dann schlägt man den Teig recht fest mit dem Kochlöffel ab, walkt ihn auf dem Brette messerrückendick aus, schneidet viereckige Stückchen, bestreicht die Ecken mit Ei, gibt Fülle in die Mitte, schlägt die Ecken zusammen, bestreicht sie mit Klar, bestreut sie mit Zucker, läßt sie ein wenig gehen und bäckt sie nicht zu schnell.

(Für 10 Personen.)

Topfen-Kolatschen.

Man macht einen Germteig von 56 Dekagramm (1 Pfund) Mehl, 21 Dekagramm (12 Loth) Butter, 3 ganzen Eiern, 3 Dottern, 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker, $2^3/_4$ Dekagramm ($1^1/_2$ Loth) Germ, etwas Salz und $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Milch, läßt denselben gehen, walkt ihn aus, sticht runde Krapferln aus, legt dieselben umgekehrt auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie noch gehen; dann macht man mit dem Kochlöffelstiel in der Mitte der Krapferln ein Loch, gibt die Fülle hinein, bestreicht sie mit Ei und läßt sie in der Röhre backen. Zur Fülle nimmt man 7 Dekagramm (4 Loth) Butter, 57 Dekagramm (1 Pfund) passirten Topfen, $^1/_2$ Eßlöffel Zucker, $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Rosinen und etwas Salz. Die Butter wird mit 1 ganzen Ei und 1 Dotter abgetrieben, dann mischt man das Uebrige darunter. (Für 8—10 Personen.)

Karlsbader Kolatschen.

21 Dekagramm (12 Loth) Mehl lauwarm machen und in einen Weidling geben; $5^1/_4$ Dekagramm (3 Loth) Rindschmalz, 2 Dotter, $1^1/_2$ Deciliter (sehr knapp $^1/_2$ Seidel) Milch,

gut $^3/_4$ Dekagramm ($^1/_2$ Loth) Germ, etwas Salz und Zucker zusammensprudeln und über das Mehl gießen; den Teig gut abschlagen und gehen lassen; dann drückt man mit der Hand runde Fleckchen, bestreicht sie in der Mitte mit Eingesottenem, bestreut sie mit geschnittenen Mandeln, biegt den Rand um und bäckt sie in der Röhre.

Böhmische Dalken.

$5^1/_4$ Deciliter (knapp $1^1/_2$ Seidel) lauwarme Milch, 14 Dekagramm (8 Loth) Rindschmalz, 3 Dotter und 3 ganze Eier, etwas Salz, 1 Eßlöffel voll Zucker und $2^3/_4$ Dekagramm ($1^1/_2$ Loth) Germ gut miteinander absprudeln; dann gibt man 49 Dekagramm (28 Loth) lauwarmes Mehl in einen Weidling, gießt die gesprudelte Masse darüber, schlägt den Teig gut ab, läßt ihn langsam gehen und bäckt dann die Dalken in der Dalkenpfanne in Butter oder Schmalz. (Für 10 Personen.)

Rahm-Dalken.

$3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) guter Rahm, 4 Dotter, $3^1/_2$ Dekagramm (2 Loth) Zucker, etwas Salz und $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Mehl in einem Topfe gut absprudeln, dann den Schnee von 4 Eiweiß hineinmengen und den Teig wie die gewöhnlichen Dalken backen. (Für 4—5 Personen.)

Dalken ohne Germ.

Man rührt in einem Topfe $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Milch mit $1^3/_4$ Deciliter ($^1/_2$ Seidel) Mehl, etwas Salz und Zucker und 4 Dottern wie zu einem Schmarren, gibt zuletzt den Schnee von 4 Klar darunter und bäckt den Teig wie die gewöhnlichen Dalken. (Für 4 Personen.)

Nuß-Kipferln.

Man macht einen Teig von $^1/_2$ Liter ($1^1/_2$ Seidel) Mehl, $1^3/_4$ Deciliter ($^1/_2$ Seidel) Rahm, 1 Ei, $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Butter, $1^3/_4$ Dekagramm (1 Loth) Germ, etwas Salz und Zucker, arbeitet ihn gut ab und läßt ihn gehen. Dann

walkt man den Teig messerrückendick aus, schneidet viereckige Stücke, füllt sie mit Nüssen, dreht kleine Kipferln davon, läßt sie nochmals gehen, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie in der Röhre. Zur Fülle werden die Nüsse fein gestoßen und mit etwas Wasser, Zucker, Zimmt und fein geschnittenem Citronat aufgekocht. Die Fülle muß ganz kalt sein, wenn man sie verwendet. (Für 6 Personen.)

Nuß-Kipferln oder Kloster-Kipferln.

21 Dekagramm (12 Loth) Mehl, $8^3/_4$ Dekagramm (5 Loth) Butter, $3^1/_2$ Dekagramm (2 Loth) Zucker, etwas Salz, $1^3/_4$ Dekagramm (1 Loth) Germ, 3 Dotter, 1 schwachen Deciliter ($^1/_4$ Seidel) Milch. Man gibt das Mehl auf das Brett, macht eine Vertiefung in die Mitte, gibt Zucker, Germ und Milch hinein, vermengt es zu einem Dampferl, deckt es mit Mehl zu und läßt es rasten bis das Mehl springt; dann gibt man das Uebrige hinein, arbeitet den Teig gut ab und läßt ihn dann in einem Weidling gehen. Man walkt den Teig dann gut und dünn aus, radelt dreieckige Fleckchen aus, bestreicht sie mit Nußfülle, dreht sie zu Kipferln, bestreicht dieselben mit Schnee, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie in der Röhre. Zur Fülle stößt man $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Nüsse sehr fein, rührt dieselben mit Milch, Zucker und etwas Honig bis sie die passende Dicke haben und gibt etwas Zimmt und Gewürznelken daran. (Für 6 Personen.)

Germ-Kipferln.

Man nimmt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, $17^1/_2$ Dekagramm (10 Loth) Mehl, 4 Dotter, knapp $2^3/_4$ Dekagramm ($1^1/_2$ Loth) Germ, Zucker, etwas Salz und so viel Milch, daß der Teig wie ein Strudelteig wird, macht ihn gut an, walkt ihn messerrückendick aus, schneidet viereckige Stücke (ungefähr 7—8 Centimeter im Quadrat), füllt sie in der Mitte mit Eingesottenem, rollt sie zu Kipferln ein, bestreicht dieselben mit Ei, bestreut sie mit geschnittenen Mandeln und grob gestoßenem Zucker, läßt sie gehen und bäckt sie dann in der Röhre schön lichtgelb. (Für 6 Personen.)

Dampf-Nudeln.

28 Dekagramm (16 Loth) Mehl werden lauwarm gemacht; 1 3/4 Deciliter (knapp 1/2 Seidel) Milch, knapp 1 1/2 Dekagramm (gut 3/4 Loth) Germ, 7 Dekagramm (4 Loth) zerlassene Butter, 1 ganzes Ei, 1 Dotter, etwas Salz und 1 Eßlöffel voll Zucker werden zusammengesprudelt, dann über das Mehl gegossen. Der Teig wird gut abgeschlagen, muß dann gehen, worauf man ihn mit dem Löffel in eine mit Butter ausgestrichene Casserole einlegt und nochmals gehen läßt; dann läßt man 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Milch mit 7 Dekagramm (4 Loth) Butter und etwas Zucker aufkochen, gießt sie über die eingelegten Dampf-Nudeln und bäckt dieselben in der Röhre durch 1/2 Stunde.

(Für 6—8 Personen.)

Dampf-Nudeln auf andere Art.

28 Dekagramm (16 Loth) Mehl, etwas Salz, 1/2 Eßlöffel voll Zucker, 7 Dekagramm (4 Loth) Butter, 4 Dotter, 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Milch und 1 3/4 Dekagramm (1 Loth) Germ gut abschlagen und gehen lassen; dann den Teig kleinfingerdick auswalken, mit dem kleinen Krapfenausstecher die Nudeln ausstechen, in eine mit Butter ausgestrichene Casserole dicht aneinander einlegen, gehen lassen, dann in der Röhre backen und dabei mit etwas Milch begießen. Während des Backens stellt man die Casserole auf ein mit Wasser gefülltes Gefäß, damit die Nudeln sich unten nicht anlegen. Man gibt eine Milch-Crême dazu. (Für 6 Personen.)

Pfennig-Nudeln.

Man rührt in einem Weidling 10 1/2 Dekagramm (6 Loth) Butter fein ab, gibt dann nach und nach 4 Dotter dazu und verrührt sie noch gut. In 2 Deciliter (etwas mehr als 1/2 Seidel) lauwarmen Obers löst man 1 3/4 Dekagramm (1 Loth) Germ auf, gibt dieselbe dann in die verrührte Masse, zuletzt mischt man noch 4 Deciliter trockenes Mehl hinein, schlägt den Teig recht fein ab und läßt ihn im Weidling ein wenig gehen. Dann legt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walkt ihn

strohhalmdick aus, sticht kleine runde Scheiben — ungefähr von 1 Zoll Durchmesser — aus, streicht eine Casserole mit Butter aus, belegt den Boden mit Teignudeln, bestreicht sie mit Butter, bestreut sie stark mit Zucker und etwas Zimmt, legt wieder eine Schichte Nudeln, bestreicht und bestreut sie wieder wie oben und legt so fort schichtenweise die ganzen Nudeln ein. Dann läßt man die Nudeln gehen und wenn sie genügend gegangen sind, stellt man sie in die Röhre und bäckt sie. Vor dem Anrichten schüttelt man die Casserole, damit die Nudeln sich ganz von einander trennen und servirt dazu entweder eine Crême von Eiern und Milch oder einen Obstüberguß. (Für 6 Personen.)

Feine Salzburger Nockerln.

$3^1/_2$ Dekagramm (2 Loth) Butter rührt man sehr schaumig ab, gibt $3^1/_2$ Dekagramm Vanille Zucker dazu, rührt fort, gibt dann nach und nach 6 Dotter hinein, dann den festen Schnee von 6 Klar und zuletzt 1 Kaffeelöffel voll Mehl. Inzwischen gibt man in eine flache Casserole 1 Deciliter ($^1/_4$ Seidel) Milch, ein Stückchen Butter, so groß wie $^1/_2$ Nuß und etwas Vanille, läßt es aufkochen, gibt dann die Masse hinein, deckt das Ganze zu, läßt es bei schwachem Feuer 4—6 Minuten lang aufziehen, wendet es mit dem Schäuferl um, deckt es wieder zu und läßt es nur so lange auf dem Herde bis es eine ganz leichte Kruste bekommt; dann nimmt man es behutsam mit dem Löffel heraus, bestreut es mit Zucker und servirt es rasch, damit es nicht zusammenfällt, denn die Nockerln müssen ganz duftig aussehen und saftig sein. (Für 2 Personen.)

Gewöhnliche Salzburger Nockerln.

Man macht einen Brandteig wie zu Spritzkrapfen, legt davon kleine Nockerln in kochende Milch ein, läßt sie aufkochen und legt sie dann in eine tiefe Schüssel; dazwischen gibt man reihweise Schmankerln (siehe „Schmankerln"), welche man fein schneidet. Dann sprudelt man $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Milch mit 6 Dottern zu einer Crême, gibt viel Vanille-Zucker dazu, gießt ihn über die Nockerln und servirt sie gleich.

Salzburger Nockerln mit spanischem Wind.

Man kocht 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Milch mit einem nußgroßen Stück Butter auf, gibt 1 3/4 Deciliter Mehl und etwas Salz hinein, verrührt es gut, mischt unter fleißigem Rühren 4 Dotter darunter, gibt den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett, walkt ihn aus, schneidet kleinfingerdicke und lange Stücke davon und läßt dieselben durch 10 Minuten in 1 Liter (3 Seidel) Milch zugedeckt kochen. Die Nockerln werden selbstverständlich in die kochende Milch eingelegt. Indessen wird von 14 Dekagramm Vanille-Zucker, 8 Dottern und 3 Deciliter gutem Obers auf dem Feuer eine Crême geschlagen; wenn dieselbe aufkocht, stellt man den Topf damit in's kalte Wasser und läßt sie überkühlen. Dann gibt man die Crême in eine tiefe Schüssel, nimmt die Nockerln mit einem kleinen Sieblöffel aus der Milch, legt sie in die Crême, macht obenauf ein Gitter von spanischem Wind und läßt es vorsichtig in der Röhre backen. Zum spanischen Wind nimmt man den festen Schnee von 4 Klar und 21 Dekagramm (12 Loth) Vanille-Zucker. (Für 10 Personen.)

Gebackene Mäuse.

36 Dekagramm (1 Pfund) Mehl, 3 ganze Eier, 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker, ebensoviel Butter, etwas Salz, 3 1/2 Dekagramm (2 Loth) Germ und 3 1/2 Deciliter (1 Seidel) Milch. Die Germ mit der Hälfte der Milch und etwas Zucker zusammengeben; die Butter zerlassen, die Eier hineinsprudeln, die Milch dazu geben und dann das Ganze in einen Weidling über das mit Zucker und Salz vermengte Mehl gießen, die Germ darunter mischen, ebenso auch 10 1/2 Dekagramm (6 Loth) Rosinen; dann fein abschlagen und gehen lassen, bis die Masse doppelt so groß ist. Den Teig dann daumendick auswalken, Krapfen ausstechen, auf ein mit einem Tuch belegtes Brett legen, nochmals gehen lassen, dann umgekehrt in's heiße Schmalz einlegen und backen.

(Für 8 Personen.)

Fledermäuse.

3½ Deciliter (1 Seidel) Mehl wird mit ebensoviel Milch, 3 ganzen Eiern, 1 Dotter, etwas Salz und Zucker gut abgeschlagen, dann wird der Teig etwa kleinfingerdick in eine Casserole gegossen und nur übertrocknet, dann in Stückchen geschnitten und in Schmalz gebacken. Man gibt Milch- oder Wein-Crême oder Obstsaft dazu. Man kann die Fledermäuse auch als Beilage zu einem Gemüse geben, nur bleibt dann selbstverständlich der Zucker weg. (Für 6 Personen.)

Rohr-Krapfen.

28 Dekagramm (16 Loth) Mehl, 10½ Dekagramm (6 Loth) Butter, 4 Dotter, 2 Löffel Obers, 2 Löffel Wein und etwas Salz. Die Butter wird mit dem Mehl auf dem Brette gemischt, dann das Uebrige dazu gegeben und Alles gut abgearbeitet; der Teig wird wie ein Butterteig behandelt, muß ½ Stunde rasten, wird wiederholt eingeschlagen und abgearbeitet und kalt gestellt. Zuletzt wird er ziemlich fein ausgewalkt, in viereckige Stücke geschnitten, über das Rohrblech gelegt, gebunden, aus dem Schmalz gebacken, mit Eingesottenem gefüllt und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Rohr-Krapfen auf andere Art.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter werden mit 35 Dekagramm (20 Loth) Mehl gut abgerebelt, dann kommen 4 Dotter, 1 Deciliter (¼ Seidel) Obers, etwas Salz und Zucker dazu; man macht den Teig an, läßt ihn rasten, walkt ihn aus, schneidet ihn in viereckige Stücke, rollt dieselben über das Rohr-Krapfenblech, bindet sie, bäckt sie in Schmalz und füllt sie mit Eingesottenem. (Für 6—8 Personen.)

Spritz-Krapfen.

Man macht einen gewöhnlichen Brandteig (siehe S. 194), füllt ihn in die Butterspritze, spritzt etwa 10 Centimeter lange Krapfen und bäckt dieselben in Schmalz. Man servirt dazu Obstüberguß oder Chaudeau.

Schneeballen.

Man nimmt $3^1/_2$ Deciliter Mehl, 7 Dekagramm (4 Loth) Butter, 3 Dotter, etwas Salz und Zucker und 2 Eßlöffel voll Obers, macht den Teig wie den mürben Teig, läßt ihn rasten, macht kleine Laibchen, walkt sie aus, radelt schmale Streifen ab und bäckt dieselben in Schmalz, worauf man sie mit Zucker und Zimmt bestreut zu Tisch gibt. (Für 6 Personen.)

Gefüllte Schneeballen.

21 Dekagramm (12 Loth) Mehl, $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Butter, in feine Stückchen geschnitten, hinein vermengt, 3 Dotter, $1^1/_2$ Löffel Rahm, etwas wenig Wasser und Salz wird wie ein Strudelteig angemacht, muß $^1/_2$ Stunde rasten und wird dann wie ein Butterteig abgearbeitet. Der Teig wird zuletzt in der Dicke eines Messerrückens auf dem Brette ausgewalkt, dann werden mit dem Krapfenausstecher kleine Scheiben ausgestochen und diese werden dreimal mit dem Krapfenradel — aber nicht bis an das Ende — durchgeradelt. Die Scheiben werden dann in nicht sehr heißem Schmalze gebacken, wobei sie stark gerüttelt und geschüttelt werden müssen. Beim Anrichten legt man 2 und 2 Scheiben aufeinander und gibt Marmelade dazwischen.

(Für 6 Personen.)

Brandteig-Kugerln.

$3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Milch kochen, $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Mehl, $3^1/_2$ Dekagramm (2 Loth) Butter, $1^3/_4$ Dekagramm (1 Loth) Zucker, etwas Salz am Herd hineinrühren und sehr fein abschlagen, dann 8 Eier nacheinander hinein verrühren und vom Herd wegnehmen. Man legt von dem Teig mit dem Löffel kleine Kugerln in heißes Schmalz ein und schüttelt während des Backens die Pfanne fleißig. Beim Anrichten gut überzuckern. Man gibt Obstüberguß oder gebrannte Zucker-Crême dazu.

(Für 8—10 Personen.)

Topfen-Tascherln.

Man macht von 14 Dekagramm (8 Loth) Mehl, 3½ Dekagramm (2 Loth) Butter, 1 ganzen Ei und 3 Eßlöffeln voll Wasser einen festen Teig an, walkt ihn fein aus, bestreicht ihn mit Eiweiß, legt kleine Häufchen Topfenfülle darauf, schlägt Teig darüber und drückt ihn gut nieder, daß die Luft entweicht; dann radelt man dreieckige Tascherln ab, welche man 5 Minuten lang in Salzwasser kocht und nachher mit Butter und Bröseln abschmalzt Zur Fülle nimmt man 28 Dekagramm (16 Loth) Topfen, passirt denselben mit etwas Salz, 1 ganzen Ei und 1 Dotter und verrührt die Masse sehr gut. (Für 6 Personen.)

Zwetschken-Tascherln.

Man walkt einen gewöhnlichen Nudelteig sehr fein aus, bestreicht ihn mit Eiweiß, gibt nußgroße Stückchen Powidel darauf, schlägt Teig darüber, drückt ihn neben der Fülle gut nieder, daß die Luft herausgeht, radelt dann die dreieckigen Tascherln ab, kocht dieselben in schwachem Salzwasser 5 Minuten und schmalzt sie dann in gerösteten Bröseln und Butter gut ab.

Gebackene Zwetschken.

Gedörrte Zwetschken werden halbweich gekocht, dann nimmt man die Kerne heraus, ersetzt sie durch eine geschälte Mandel, macht einen Teig von Mehl, Zucker und Wein, walkt die Zwetschken darin ein, bäckt sie in Schmalz und wälzt sie dann in geriebener Chocolade und Zucker. Zum Teige kann man auf 2 Deciliter Mehl 2 Deciliter Wein rechnen; den Zucker gibt man nach Belieben.

Zwetschken-Knödel.

Man macht einen Teig wie zu den Erdäpfelnudeln, walkt ihn gut messerrückendick aus und schneidet viereckige Fleckerln. Aus den Zwetschken entfernt man den Kern, legt ein Stückchen Zucker an dessen Stelle, wickelt dann jede Zwetschke in ein

Fleckerl und formt Knödel daraus. Diese kocht man dann in schwachem Salzwasser und legt sie, wenn sie einigemale aufgewallt haben, auf ein Sieb. Dann röstet man feine Bröseln in reichlicher Butter, gibt die Knödeln hinein und läßt sie gut ausdünsten, bis sie Rammerln bekommen. Man kann sie auch gleich nach dem Kochen anrichten und nur mit Butter und Bröseln abschmalzen.

Zwetschken-Knödel aus Semmelteig.

6 Semmeln werden abgerieben, eingeweicht, gut ausgedrückt und mit einem Stückchen Butter abgetrieben; dann gibt man 2 ganze Eier, etwas Salz und 3½ Deciliter (1 Seidel) Mehl darunter, macht von dem Teig kleine Häufchen, drückt die entkernte Zwetschke hinein, rollt sie gut ein, kocht die Knödel in Salzwasser, läßt in einer großen Casserole viel Butter zergehen, gibt feine Bröseln hinein, legt die Knödel hinein, stellt sie in die Röhre und läßt sie unter öfterem Schütteln ausdünsten, bis sie gelbe Rammerln bekommen. Vor dem Anrichten werden sie erst gezuckert.

Marillen-Knödel.

Man nimmt dazu kleine Früchte und behandelt sie genau so wie die Zwetschken-Knödel.

Reis-Würsteln.

7 Dekagramm (4 Loth) Reis werden in Milch ausgedünstet, dann wird ein Dotter, Zucker nach Belieben, etwas Salz und ein Stückchen Butter hinein verrührt; man formt Würsteln, panirt sie in Ei und Bröseln ein, bäckt sie in heißem Schmalz und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt.

(Für 3 Personen.)

Gebackene Apfel-Küchli.

Man rührt in 56 Dekagramm (32 Loth) Mehl, 5¼ Deciliter (1½ Seidel) Wein, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, 7 Dekagramm (4 Loth) zerlassene Butter, etwas Zimmt, den

Schnee von 4 Klar und verdünnt es nach Bedarf noch mit Wein, bis der Teig die richtige Consistenz hat; dann tunkt man die in dünne, runde Spalten geschnittenen Aepfel ein, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie vor dem Anrichten mit Zucker und Zimmt. (Für 8—10 Personen.)

Einfache gebackene Aepfel-Spalten.

Man macht einen Teig von $^1/_4$ Liter Weißwein, der mit etwas Zucker und Zimmt gekocht ist, und in welchen man, wenn er kalt geworden ist, 2 Deciliter Mehl mischt. Die dünnen, runden Aepfelscheiben werden eingetunkt, dann in Schmalz gebacken und mit Zucker bestreut.

Aepfel-Würsteln.

Man macht ein feines, dickes Aepfelmandel, streicht es auf Oblaten, rollt dieselben zusammen, schneidet sie gleich, panirt sie in Ei und Bröseln und bäckt sie in Schmalz.

Crême-Croquetten.

$10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Vanille-Zucker, $3^1/_2$ Dekagramm (2 Loth) Mehl und 4 Dotter werden mit $1^3/_4$ Deciliter ($^1/_2$ Seidel) Obers abgerührt und am Feuer gesprudelt bis es aufkocht, dann gibt man in die heiße Crême den festen Schnee von 4 Klar nebst ein wenig Salz. Auf ein Brett werden sehr feine Semmelbröseln gegeben, in welche man eigroße Stücke von der kalt gewordenen Crême einrollt; dieselben tunkt man dann noch in ein zerschlagenes Ei, rollt sie nochmals in Bröseln ein, gibt ihnen eine hübsche Form und bäckt sie dann in reinem Rindschmalz. Dazu servirt man folgende Crême: $3^1/_2$ Dekagramm (2 Loth) Mehlzucker läßt man in einer Casserolle gelb werden, gibt dann 1 schwachen Deciliter ($^1/_4$ Seidel) kaltes Wasser hinein und läßt es aufkochen; dann gibt man es in einen Topf, rührt 4 Dotter, 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker und $1^3/_4$ Deciliter ($^1/_2$ Seidel) Obers darunter, sprudelt es bis es kocht, stellt es dann weg und sprudelt es noch eine Weile fort. (Für 6 Personen.)

Gries-Schmarren.

Man läßt in einer Casserole $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Milch mit einem eigroßen Stück Butter, etwas Salz und Zucker aufkochen, gibt dann $1^3/_4$ Deciliter ($^1/_2$ Seidel) Gries hinein, verrührt ihn gut, damit er keine Ballen macht und läßt ihn bei mäßiger Hitze am Herd gut ausdünsten.

(Für 3—4 Personen.)

Reis-Schmarren.

14 Dekagramm (8 Loth) Reis werden gewaschen und in 7 Deciliter (2 Seidel) Milch gekocht; dann treibt man 1 Stück Butter — etwa 2 Eier groß — ab, rührt 2 ganze Eier und 2 Dotter hinein, gibt den ausgekühlten Reis nebst 5 Dekagramm Weinbeeren, 6 Dekagramm Rosinen und 4 Eßlöffel voll Zucker dazu, streicht eine Casserole gut mit Butter aus, füllt die Masse ein und läßt sie lichtbraun in der Röhre backen; dann zerstößt man den Schmarren mit dem Schmarrenschäuferl.

(Für 5—6 Personen.)

Kaiser-Schmarren.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter flaumig ab, gibt nach und nach 8 Dotter, 8 schwache Eßlöffel voll Mehl, 2 Eßlöffel voll Zucker, etwas Salz und zuletzt den Schnee von 8 Klar hinein, gießt es ungefähr fingerdick in eine Casserole ein, begießt es mit etwas heißer Butter, dünstet es in der Röhre aus und zersticht den Schmarren vor dem Anrichten.

(Für 8 Personen.)

Aepfel-Strudel.

Man bestreut den ausgezogenen Strudelteig mit in Spalten geschnittenen Aepfeln, Rosinen, viel Zucker, etwas Zimmt und gerösteten Semmelbröseln, rollt ihn zusammen, bestreicht ihn mit Eiweiß, stellt ihn in die Röhre und bestreicht ihn während des Backens mit Butter.

Germ-Strudel.

14 Dekagramm (8 Loth) Rindschmalz werden gut abgetrieben, dann gibt man langsam 3 ganze Eier, 3 Dotter, 1 3/4 Dekagramm (1 Loth) Germ, etwas Salz, 1 guten Löffel Zucker, 1 1/2 Deciliter (knapp 1/2 Seidel) Milch und zuletzt 49 Dekagramm (28 Loth) Mehl hinein. Der Teig wird gut abgeschlagen, fingerdick ausgewalkt, mit Marmelade gefüllt, zusammengerollt, in eine mit Butter bestrichene Casserole gegeben, dann läßt man ihn gut gehen und bäckt ihn schön braun. Milch und Mehl müssen hübsch lauwarm sein.

Gries-Strudel.

3 1/2 Deciliter (1 Seidel) Mehl, 1 Ei, 1/2 Kaffeelöffel voll Salz und ein eigroßes Stückchen Butter mit lauem Wasser am Brette anmachen; gut auswalken, ein Laibchen machen, zudecken und 1 Stunde rasten lassen. Dann ausziehen, füllen, in Stücke theilen, indem man mit dem Kochlöffelstiel niederdrückt, in Salzwasser kochen und mit gerösteten Bröseln anrichten. Zur Fülle nimmt man 7 Dekagramm (4 Loth) Butter, treibt sie gut ab, gibt langsam 3 Dotter, 14 Dekagramm (8 Loth) Gries, etwas Salz, schwach 2 Deciliter (1/2 Seidel) Rahm und zuletzt den Schnee von 3 Klar hinein. (Für 5—6 Personen.)

Krebs-Strudel.

Man macht einen gewöhnlichen Strudelteig und gibt folgende Fülle hinein: 21 Dekagramm (12 Loth) Krebsbutter werden fein abgetrieben, dann macht man von 2 Eiern eine Eierspeise, schneidet sie fein zusammen, gibt 4—5 Champignons, 1 in Milch geweichte Semmel, etwas Zucker und Salz, 2 Dotter, 3 1/4 Deciliter (1 schwaches Seidel) Rahm und wenn Alles gut verrührt ist, mischt man den Schnee von 2 Klar und die Schweife und Scheren der Krebse hinein, streicht die Fülle über den Teig, rollt den Strudel zusammen, bestreicht ihn mit Krebsbutter und begießt ihn während des Backens in der Röhre mit Milch.

(Die „Krebsbutter" siehe bei „Fische und Fischspeisen", S. 36.)

Milchrahm-Strudel.

Man macht einen gewöhnlichen Strudelteig und streicht folgende Fülle darauf: 14 Dekagramm (8 Loth) Butter werden fein abgetrieben, dann gibt man 6 Dotter, $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Rahm und zuletzt den Schnee von 6 Klar hinein. Die Fülle wird aufgestrichen, dann gibt man eine kleine Hand voll Bröseln, reichlich Rosinen, Zucker und, wenn man will, auch grob gestoßene Mandeln darüber, rollt den Strudel zusammen, legt ihn in eine Pfanne, bestreicht ihn mit Eiweiß, stellt ihn in die Röhre und läßt ihn unter fleißigem Begießen mit Milch backen. Man servirt dazu mit Ei abgesprudelte Milch.

(Für 6—8 Personen.)

Mandel-Strudel.

Man verrührt 14 Dekagramm (8 Loth) geschwellte und fein gestoßene Mandeln mit ebensoviel Zucker, 6 Dottern und dem Schnee von 4 Klar. Ein gewöhnlicher Strudelteig wird ausgezogen, mit zerlassener Butter bestrichen, die obige Fülle darauf gegeben, dann gerollt und ungefähr $^1/_2$ Stunde gebacken.

(Für 4—5 Personen.)

Mohn-Strudel.

21 Dekagramm (12 Loth) Zucker in $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Wasser spinnen lassen; 28 Dekagramm (16 Loth) geriebenen Mohn mit etwas Vanille darin aufkochen lassen. Es wird auf dem Brett von 28 Dekagramm (16 Loth) Mehl, 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, $2^3/_4$ Dekagramm ($1^1/_2$ Loth) Germ, etwas Zucker, Salz und 4 Dottern ein Teig angemacht, in der Wärme $^1/_2$ Stunde stehen gelassen, dann ausgewalkt, dick mit der Mohnfülle belegt, gerollt, mit Eiweiß bestrichen und langsam in der Röhre gebacken. Diese Masse gibt 2 Strudel.

Nuß-Strudel.

Ganz wie oben zu behandeln, nur nimmt man zur Fülle $^1/_2$ Kilogramm ausgelöste Nüsse, mahlt sie fein in der Mühle,

läßt $^1/_8$ Liter Honig mit etwas Wasser und Zucker aufkochen, gibt die fein gemahlenen Nüsse hinein und läßt das Ganze noch zusammen aufkochen.

Topfen-Strudel.

Man macht einen gewöhnlichen Strudelteig und wenn er ausgezogen ist, gibt man folgende Fülle hinein: In $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Butter werden 4 Dotter gut abgetrieben, dann rührt man nach und nach 21 Dekagramm (12 Loth) Topfen, schwach 2 Deciliter ($^1/_2$ Seidel) Rahm, Zucker nach Geschmack, etwas Salz und einige Hände voll Rosinen hinein und zuletzt gibt man den Schnee von 4 Klar dazu. Der Strudel wird in der Röhre ausgedünstet und dabei fleißig mit Milch begossen.

(Für 6 Personen.)

Tiroler Strudel.

14 Dekagramm Butter werden in Blätter geschnitten, mit 28 Dekagramm Mehl vermischt und auf dem Brette mit der Walze ausgewalkt bis der Teig Blätter bildet; 2 Dotter, $^1/_2$ Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 2 kleine ganze Eier, 1 schwacher Deciliter ($^1/_8$ Seidel) Obers, schwach $2^3/_4$ Dekagramm ($1^1/_2$ Loth) Germ werden miteinander gesprudelt und der obige Teig weiter damit abgearbeitet; dann schlägt man denselben 4mal zusammen wie einen Butterteig und läßt ihn rasten, walkt ihn dann kleinfingerdick aus, füllt ihn mit Eingesottenem oder auch mit sehr dick eingekochtem und mit Rosinen untermischtem Apfelmus, rollt ihn zusammen, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn mit Zucker und fein geschnittenen Mandeln und bäckt ihn auf einem mit Butter bestrichenen Blech in der Röhre.

(Für 6—8 Personen.)

Apfel à la Kaunitz.

Man stößt 7 Dekagramm (4 Loth) Reis im Mörser, dann läßt man 7 Deciliter (2 Seidel) Milch sieden, gibt den Reis hinein, läßt ihn sehr weich kochen und rührt dann in einem

Weidling 7 Dekagramm (4 Loth) Butter hinein; wenn die Masse ausgekühlt ist, schlägt man langsam nach und nach 4 Dotter hinein, mischt etwas fein geschnittene überzuckerte Orangenschalen darunter und mengt zuletzt den Schnee von 2 Klar dazu, welcher etwas gezuckert sein muß. 12 Maschantzker-Aepfel werden geschält, das Kernhaus entfernt und sonst ganz gelassen; dann gibt man etwas Butter in eine Casserole, läßt etwas Zucker darin gelb werden, thut ein wenig Zimmt daran und läßt die Aepfel darin überdünsten, worauf man sie kalt werden läßt. Dann streicht man ein Tortenblech mit Butter aus, streut es mit feinen Bröseln aus, füllt die Masse zum Theile ein, legt die Aepfel darauf, füllt in dieselben anstatt des Kernhauses Marmelade, bedeckt sie wieder mit der übrigen Teigmasse und läßt das Ganze eine Stunde lang in der Röhre backen.

(Für 6—8 Personen.)

Aepfel-Charlotte.

Man schält die Aepfel, dünstet sie weich und passirt sie; Semmel-Spalten werden in zerlassene Butter getunkt, eine Auflaufschüssel wird damit ausgelegt, dann gibt man eine Lage von den Aepfeln, etwas Rosinen, Zucker und Zimmt, legt darauf wieder in Butter getunkte Semmel-Schnitten, dann Aepfel, Rosinen u. s. w. und fährt abwechselnd so fort bis die Schüssel voll ist. Obenauf muß eine Lage Semmel-Schnitten kommen. Die Speise wird in der Röhre langsam gebacken.

Spanischer Reis.

1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Reis in warmem Wasser auswaschen und in 7 Deciliter (2 Seidel) Milch dick einkochen; ehe der Reis ganz dick wird, gibt man 7 Dekagramm (4 Loth) Vanille-Zucker, etwas Salz und 3 Dotter darunter, verrührt ihn gut und stellt ihn kalt. Dann macht man von 6 schönen Aepfeln Compote, gibt die Hälfte des Reises in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufschüssel, legt die Aepfel-Spalten darauf, so daß die ausgehöhlte Seite obenauf kommt, füllt in die Höhlung Marillen-Marmelade, gibt den übrigen Reis darauf und über-

zieht das Ganze mit spanischem Wind, den man mit Mandelstiftchen besteckt, worauf man die Speise in der Röhre bäckt. Zum spanischen Wind nimmt man 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker und den Schnee von 4 Klar. (Für 6 Personen.)

Berg-Mehlspeise.

Man macht von 8 Dottern, 3 Kochlöffeln voll Mehl und $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Obers einen Crême, rührt ihn bis er kalt ist, mischt den $3^1/_2$ Dekagramm (2 Loth) flaumig abgetriebener Butter 4 Eßlöffel voll Zucker und zuletzt den Schnee von 5 Klar leicht hinein, bestreicht eine flache Mehlspeisschüssel mit Butter, gibt die obige Masse darauf und läßt sie $^3/_4$ Stunden in der nicht zu heißen Röhre backen; dann legt man Oblaten darauf, bestreicht dieselben mit Marillen-Marmelade und überzieht die Mehlspeise mit einem Berg von spanischem Wind, zu welchem man den Schnee von 4 Klar und 21 Dekagramm (12 Loth) Zucker nimmt. Dann stellt man die Schüssel wieder in die Röhre und läßt sie ungefähr $^1/_4$ Stunde darin.

(Für 10—12 Personen.)

Gebackene Nudeln.

Man macht von 2 Dottern einen Nudelteig, schneidet kurze Nudeln, bäckt sie in Schmalz und läßt sie kalt werden. Dann sprudelt man 4 Dotter mit $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Obers, gibt 3 Eßlöffel Zucker dazu, mischt die gebackenen Nudeln hinein, füllt es in eine ausgestrichene Form und läßt es $^1/_2$ Stunde im Dunst kochen. Man kann auch eine Form mit Butterteig auslegen, die Nudeln einfüllen und das Ganze in der Röhre backen.

(Für 6 Personen.)

Omelette soufflée.

6 Eidotter werden mit 4 Eßlöffel Zucker und 1 Eßlöffel Vanille-Zucker leicht gerührt, dann der steif geschlagene Schnee von 6 Eiweiß leicht darunter gemengt, auf einer flachen Schüssel dressirt, mit Zucker bestäubt und langsam gebacken. Die Speise soll ganz licht bleiben und in der Mitte noch etwas weich sein.

(Für 6—8 Personen.)

Brandteig-Nockerln.

Man läßt $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Obers mit 7 Dekagramm (4 Loth) Butter aufkochen, gibt $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) feines Mehl und etwas Zucker dazu und rührt es auf dem Feuer wie einen Brandteig; wenn derselbe ausgekühlt ist, verrührt man langsam nach und nach 6 ganze Eier und 6 Dotter hinein. In 1 Liter, gut gemessen (3 Seidel), Obers gibt man etwas Zucker und Vanille; wenn dasselbe kocht, legt man von dem Teig kleine Nockerln ein und läßt sie nur so lange sieden bis sie auflaufen. Dann bestreicht man eine Schüssel oder eine Casserole mit Butter, legt eine Lage Nockerln, bestreut sie mit Zucker und Vanille, legt kleine Stückchen Butter dazwischen, macht dann wieder eine Lage Nockerln und so fort; zuletzt rührt man 4 Dotter mit dem Obers, worin die Nockerln gekocht worden sind, gießt es über dieselben, legt noch kleine Stückchen Butter obenauf und läßt das Ganze dann in der Röhre backen. (Für 8 Personen.)

Omelette mit gebranntem Zucker.

6 Dotter, 6 Eßlöffel voll Zucker, 3 kleine Kochlöffel Mehl, 2 Eßlöffel voll Rum verrührt man gut; dann mischt man den Schnee von 6 Klar hinein, bäckt davon 5—6 Flecken in der Fridatten-Pfanne, bestreut sie mit Zucker, bräunt denselben ein wenig mit dem Schäuferl und legt beim Anrichten die Omeletten aufeinander, so daß sie wie eine Torte geschnitten werden.

(Für 6 Personen.)

Milch-Reis mit Chocolade.

Man macht einen guten Milch-Reis, gibt davon auf eine flache Schüssel, bestreut ihn dick mit geriebener Chocolade, gibt wieder Reis darauf, dann wieder Chocolade und wieder Reis, streut obenauf recht viel Zucker und brennt ihn mit dem Schäuferl.

Ausgedünstetes Gerstel.

Geriebenes Gerstel wird in gezuckerter Milch gekocht und gut ausgedünstet bis es dick ist; wenn es ausgekühlt ist, gibt man 6 Dotter und den Schnee von 6 Klar hinein, rührt es gut ab, gibt es in eine Auflaufschüssel und bäckt es in der Röhre.

Crême mit Obst.

1 schwachen Löffel Mehl, 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Obers, 5 Dotter und 7 Dekagramm (4 Loth) Vanille-Zucker rührt man am Feuer gut ab bis es dick wird und läßt es dann auskühlen; dann gibt man den Schnee von 5 Eierklar dazu. Der Boden einer Schüssel wird mit Obst belegt, die Crême daraufgegeben, gut mit Zucker bestreut und circa 1/2 Stunde langsam in der Röhre gebacken. (Für 6 Personen.)

Crême-Nudeln.

Man macht einen gewöhnlichen Nudelteig von 1 Ei, walkt ihn aus und schneidet die Nudeln so dick wie zum Abschmalzen; dann dünstet man sie in Milch aus und läßt sie auskühlen. Von 3 Dottern, 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Obers und Vanille-Zucker nach Belieben wird eine Crême gemacht, unter die Nudeln gemischt, dann gibt man dieselben in eine Auflaufschüssel, macht von dem Schnee von 2 Klar und 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker spanischen Wind, streicht ihn über die Nudeln und bäckt sie langsam in der Röhre. In die ausgedünsteten Nudeln muß man, so lange sie heiß sind, ein kleines Stückchen Butter geben, damit sie locker bleiben. (Für 4—6 Personen.)

Crême im Ofen.

Man rührt 2 Löffel Mehl, 10 Dotter, 14 Dekagramm (8 Loth) starken Vanille-Zucker mit 3 1/2 Deciliter (1 Seidel) Obers auf dem Feuer bis es dick ist und rührt dann noch fort bis die Crême ausgekühlt ist; dann bestreicht man eine Mehlspeisschüssel mit Butter, gibt die Hälfte der Crême darauf, legt dann eine Lage von doppelt aufeinander gelegten und dazwischen mit Marillen-Marmelade gefüllten Biskoten, dann den Rest der Crême darauf, dann wieder Biskoten und obenauf spanischen Wind von 5 Klar und 10 1/2 Dekagramm (6 Loth) Zucker; dann streut man etwas Mandeln und groben Zucker darüber und läßt es sehr langsam in der Röhre backen.

(Für 8—10 Personen.)

Crême-Koch mit Schmankerln.

Man sprudelt auf dem Feuer eine Crême von 7 Deciliter (2 Seidel) Obers, 10 Dottern, 3 Kochlöffeln Mehl und Zucker nach Geschmack bis sie dick ist, mischt, wenn sie ausgekühlt ist, den Schnee von 8 Klar darunter, füllt die Hälfte davon in eine ausgestrichene Form, legt Schmankerln darauf, dann Eingesottenes, füllt die zweite Hälfte der Crême darauf und läßt das Ganze in der Röhre backen. (Für 8—10 Personen.)

Crême-Mehlspeise mit spanischem Wind.

Von 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Obers, 1 Kochlöffel Mehl und 6 Dottern macht man eine Crême und wenn dieselbe ausgekühlt ist, gibt man 14 Dekagramm (8 Loth) Vanille-Zucker und den Schnee von 5 Eiweiß hinein. Man füllt die Masse in eine nicht zu tiefe Porzellanschüssel und läßt sie 1/2 Stunde in der nicht sehr heißen Röhre trocknen; dann spritzt man spanischen Wind darauf, welcher von 3 Eiweiß, Schnee und 14 Dekagramm (8 Loth) Vanille-Zucker gemacht wird, und stellt die Speise nochmals in die Röhre, um den spanischen Wind bei mäßiger Hitze in circa 1/2 Stunde ausbacken zu lassen.

(Für 6 Personen.)

Crême-Koch mit spanischem Wind auf andere Art.

6 Dotter werden mit 3 1/2 Dekagramm (2 Loth) Butter, 1 Kochlöffel voll Mehl und 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Obers auf dem Feuer gesprudelt bis die Crême dick ist, dann läßt man es unter fortwährendem Rühren auskühlen und wenn es kalt ist rührt man 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker und den Schnee von 5 Klar darunter. Nun wird eine flache Mehlspeisschüssel mit Butter bestrichen, die halbe Masse darauf gegeben, dann mit Oblaten belegt, Marillen-Marmelade darauf gestrichen und der Rest der Crême darauf geschichtet; dann macht man mit dem Schnee von 3 Klar und 10 1/2 Dekagramm (6 Loth) Vanille-Zucker einen spanischen Wind, überzieht die Speise und bäckt sie in kühler Röhre langsam. (Für 6—8 Personen.)

Crême-Koch gebacken.

2 Löffel Mehl, 5 Dotter, 7 Dekagramm (4 Loth) Vanille-Zucker und $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) kaltes Obers werden zusammen verrührt und dann auf dem Feuer gesprudelt bis die Crême dick ist; dann läßt man dieselbe auskühlen. In die kalte Crême wird der Schnee von 5 Klar leicht eingemengt, dann wird das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Casserole gefüllt und sehr langsam in der Röhre gebacken.

(Für 4—6 Personen.)

Maccaroni-Auflauf.

$10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Maccaroni klein zerbrechen, auswaschen, mit etwas Salz in kochende Milch geben, wenn sie noch kernig sind abseihen, in einem Weidling mit $3^1/_2$ Dekagramm (2 Loth) Butter verrühren und auskühlen lassen; dann 3 Dotter, $5^1/_4$ Dekagramm (3 Loth) Zucker, etwas Vanille und den Schnee von 3 Klar darunter mischen und in einer Auflaufschüssel in der Röhre backen. Man gibt dazu Fruchtüberguß oder eine Crême. Auch kann man die Masse im Tortenblech backen und gestürzt serviren. (Für 4—5 Personen.)

Dänischer Maccaroni-Auflauf.

$10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Maccaroni werden in kleine Stücke gebrochen und in $^1/_2$ Liter Milch mit einem ziemlich großen Stück Vanille gekocht bis die Milch verkocht ist, aber die Maccaroni noch nicht trocken sind; dann gibt man sie in einen Weidling, rührt schnell 14 Dekagramm (8 Loth) Butter darunter, sprudelt $^1/_2$ Liter kalte, süße Milch mit 6 Dottern, 14 Dekagramm Zucker und einer Hand voll geschälter und feingestoßener Mandeln, gießt es über die noch heißen Maccaroni, mengt zuletzt den Schnee von 6 Klar leicht hinein, gibt das Ganze in eine Auflaufschüssel und bäckt es bei mäßiger Hitze circa $^3/_4$ Stunden lang. Man muß die Speise mit Papier zudecken, wenn man sie in die Röhre stellt, damit sie oben schön licht bleibt. (Für 6 Personen.)

Gebackener Mandel-Pudding.

28 Dekagramm ($^1/_2$ Pfund) geschwellte, geschälte und fein gestoßene Mandeln, 21 Dekagramm (12 Loth) Zucker und 7 Dotter werden gut verrührt, dann gibt man den Schnee von 7 Klar dazu, rührt die Masse $^3/_4$ Stunden lang fort, gibt dann noch etwas Citronenschale dazu, füllt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Casserole und läßt es langsam in der Röhre backen. Man servirt Wein-Chaudeau oder Obst-Ueberguß dazu. (Für 6—8 Personen.)

Erdäpfel-Pudding.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter werden gut abgetrieben, dann gibt man nach und nach 14 Dekagramm (8 Loth) geschälte, fein geschnittene Mandeln, ebensoviel Zucker, 8 Dotter, 14 Dekagramm zerriebene Erdäpfel, etwas Salz und zuletzt den Schnee von 4 Klar hinein, füllt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Casserole und läßt sie in der Röhre backen. (Für 8 Personen.)

Brot-Pudding.

In 7 Dekagramm (4 Loth) flaumig abgetriebene Butter rührt man nach und nach $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Zucker, ebensoviel mit der Schale fein gestoßene Mandeln, etwas Zimmt, wenig Citronenschale, 3 Dotter und 7 Dekagramm (4 Loth) feine Brotbröseln, feuchtet es mit 3 Eßlöffeln voll Rothwein an und mischt zuletzt den Schnee von 2 Klar hinein. Man streicht eine Form gut aus, füllt die Masse ein und bäckt sie langsam in der Röhre $^1/_2$ Stunde lang. Dazu servirt man Chaudeau oder Obst-Ueberguß. (Für 6 Personen.)

Brot-Pudding auf andere Art.

Man reibt $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Zucker an Citronen ab, stößt ihn dann sehr fein und treibt ihn mit 6 Dottern ab bis er ganz weiß ist; dann gibt man 14 Dekagramm (8 Loth) mit der Schale fein gestoßene Mandeln, 7 Dekagramm (4 Loth)

geriebene Chocolade, $1^3/_4$ Dekagramm (1 Loth) Brotbröseln und zuletzt den Schnee von 6 Klar hinein, füllt es in eine ausgestrichene und ausgestreute Form und läßt es sehr langsam in der Röhre backen. Man servirt dazu Chocolade-Ueberguß.

(Für 6 Personen.)

Mark-Koch mit spanischem Wind.

14 Dekagramm (8 Loth) Mark und ebensoviel geschälte Mandeln werden miteinander sehr fein gestoßen und an einen warmen Ort gestellt; dann treibt man es ab und gibt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, 6 Dotter und zuletzt den Schnee von 2 Klar darunter. Dann werden 5—6 abgeriebene Semmeln in Spalten geschnitten, in Milch getunkt, mit der obigen Masse bestrichen, in eine ausgestrichene Auflaufschüssel eingelegt und in der Röhre gebacken. Wenn die Speise schön gebacken ist, gibt man den Schnee von 4 Klar darüber und läßt ihn in der Röhre nur übertrocknen, so daß er ganz lichtgelb bleibt.

Für 6—8 Personen.

Mark-Pudding gebacken.

28 Dekagramm (16 Loth) Mandeln, ebensoviel Zucker, 12 Dotter und der Schnee von 8 Klar werden miteinander eine Stunde lang gerührt, dann gibt man 14 Dekagramm (8 Loth) kleinwürfelig geschnittenes Mark, den Saft einer halben Citrone und $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) in dünne Stiftchen geschnittenes Citronat dazu, legt eine Form mit Butterteig aus, füllt die Masse ein und läßt das Ganze sehr langsam backen. Am besten nimmt man dazu ein Tortenblech, welches man beim Anrichten leicht entfernen kann. (Für 10 Personen.)

Haselnuß-Koch.

Man treibt $8^3/_4$ Dekagramm (5 Loth) Butter flaumig ab, gibt nach und nach 4 Dotter, 7 Dekagramm (4 Loth) Haselnüsse, welche mit $8^3/_4$ Dekagramm (5 Loth) Zucker sehr fein gestoßen worden sind, und $^1/_2$ in Milch geweichte und gut

ausgedrückte Semmel hinein; wenn die Masse gut verrührt ist, mischt man den Schnee von 3 Klar dazu. Das Koch wird in der Auflaufschüssel langsam gebacken, hierauf gibt man Obstsaft dazu. (Für 4—5 Personen.)

Chocolade-Koch.

Gute 6 Dekagramm ($3^1/_2$ Loth) Mehl rührt man mit $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Obers und $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) geriebener Chocolade, stellt dieses auf das Feuer und rührt so lange bis die Masse dick wird; dann zieht man sie zurück und rührt fort bis dieselbe ausgekühlt ist. $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Butter werden gut abgetrieben, die ausgekühlte Masse nebst 4 Dottern, etwas Zucker und zuletzt der Schnee von 2 Klar hineingemengt, hierauf wird das Ganze in einer Auflaufschüssel langsam gebacken. (Für 4—6 Personen.)

Chocolade-Schaumkoch.

7 Dekagramm (4 Loth) Chocolade werden mit 6 Eßlöffeln voll Wasser und $3^1/_2$ Dekagramm (2 Loth) Zucker recht dick gekocht und in einen Weidling gegeben; wenn es ausgekühlt ist, gibt man $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Zucker und 2 Klar hinein, verrührt es recht fein durch $^1/_4$ Stunde und mischt zuletzt den festen Schnee von 4 Klar leicht darunter. Man gibt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel und bäckt sie $^1/_2$ Stunde lang bei sehr mäßiger Hitze. (Für 4 Personen.)

Citronen-Koch.

Man rührt 7 Dotter mit 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker und 1 Kochlöffel voll Mehl flaumig ab, gibt den Saft von 1 Citrone und zuletzt den Schnee von 4 Klar hinein, füllt es in eine Auflaufschüssel und bäckt es langsam in der Röhre. Man kann auch, wenn man will, den Zucker an der Citronenschale abreiben und dann erst stoßen. (Für 6 Personen.)

Citronen-Koch auf andere Art.

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 8 Dottern recht flaumig ab, gibt den Saft von $^1/_2$ Citrone hinein, mischt zuletzt den Schnee von 8 Klar darunter und bäckt es langsam bei mäßiger Hitze in einer Auflaufschüssel. (Für 8 Personen.)

Bischof-Koch.

7 Dekagramm (4 Loth) Butter werden flaumig abgetrieben, dann 5 Dotter langsam hinein verrührt, $5^1/_4$ Dekagramm (3 Loth) Zucker und $1^1/_2$ Eßlöffel voll Obers dazu gegeben, die Masse in eine Auflaufschüssel gegeben und in der Röhre gebacken.

(Für 3—4 Personen.)

Zwetschken-Koch.

Man treibt 7 Dekagramm (4 Loth) Butter flaumig ab, gibt 14 Dekagramm (8 Loth) passirte Zwetschken hinein, treibt es gut ab, gibt dann langsam nacheinander 4 Dotter daran, rührt es noch recht gut, mischt nach und nach 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker und zuletzt den Schnee von 4 Klar hinein, füllt es in eine Auflaufschüssel und läßt es in der Röhre backen. (Für 3—4 Personen.)

Apfel-Koch.

Man treibt 21 Dekagramm (12 Loth) Butter mit 10 Dottern, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker und 14 Dekagramm (8 Loth) geschälten und fein gestoßenen Mandeln gut ab, gibt dann 28 Dekagramm (16 Loth) gedünstete, passirte und dann erst gewogene Aepfel und zuletzt den Schnee von 5 Klar hinein, füllt die Masse in eine Auflaufschüssel und bäckt sie in nicht zu heißer Röhre. Wenn man will, kann man die Speise auch gestürzt anrichten. (Für 8—10 Personen.)

Gefaumtes Koch.

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit dem Schnee von 8 Klar und 14 Dekagramm (8 Loth) Marillen-Marmelade ab, bestreicht eine flache Mehlspeisschüssel mit Butter, richtet die Masse darüber auf und bäckt sie bei schwacher Hitze in der Röhre. Man kann auch stiftartig geschnittene Mandeln obenauf stecken. (Für 4 Personen.)

Baumwoll-Koch.

4 Dotter werden mit 7 Dekagramm (4 Loth) fein abgerührt, dann gießt man langsam $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Milch hinein und läßt es unter fortwährendem Rühren aufkochen; dann gibt man die Masse in einen Weidling, rührt fort bis sie ausgekühlt ist, gibt $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Butter und etwas Salz hinein, rührt noch $^1/_2$ Stunde und gibt nach und nach langsam 5 Dotter, $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Zucker und den Schnee von 5 Klar dazu. Eine Auflaufschüssel mit Butter ausstreichen, die Masse einfüllen, mit Vanille-Zucker bestreuen und $^3/_4$ Stunde in der Röhre backen. (Für 6 Personen.)

Baumwoll-Koch mit Butterteig.

Man sprudelt auf dem Feuer 12 Dotter mit 1 Kochlöffel voll Mehl, $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Obers, 7 Dekagramm (4 Loth) Butter und 7 Dekagramm Zucker, dann gibt man es in eine Casserole und rührt so lange fort auf dem Feuer bis es dick ist, treibt es dann gut ab, zuckert es noch und mischt den Schnee von 12 Klar langsam hinein. Dann macht man einen Butterteig von 14 Dekagramm (8 Loth) Butter, legt ein Tortenblech damit aus, füllt die Crême hinein, macht obenauf noch ein Gitter von Butterteig und läßt es 1 Stunde in der nicht zu heißen Röhre backen. Beim Anrichten kommt der Reif weg; man muß ihn schon vor dem Backen locker machen. (Für 10 Personen.)

Wiener Koch.

1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Obers, 7 Dekagramm (4 Loth) Butter, ebensoviel Zucker und 2 schwache Eßlöffel voll Mehl kocht man unter beständigem Rühren, treibt die Masse dann ab bis sie kalt ist, gibt nach und nach 6 Dotter und zuletzt den Schnee von 6 Klar hinein, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Casserole und läßt sie langsam 1/2 Stunde lang in der Röhre backen. (Für 4—6 Personen.)

Einfacher Mehlauflauf.

Man macht von einem eigroßen Stück Butter und Mehl eine leichte Einbrenn, rührt 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Milch daran, läßt es verkochen, zieht es dann vom Herde weg, gibt 2 Dotter, etwas Salz und einen guten Löffel Zucker hinein, verrührt es noch gut und mengt zuletzt den Schnee von 2 Klar darunter. Dann füllt man das Ganze in eine Auflaufschüssel, gibt in die Mitte etwas Marillen-Marmelade und läßt es in der Röhre 1/2 Stunde backen. Man kann den Auflauf auch mit Chocolade machen: läßt 1 Zeltchen Chocolade zerschleichen und rührt es hinein. (Für 4 Personen.)

Rahm-Koch.

Man rührt 3 Kochlöffel voll Mehl mit 3 1/2 Deciliter (1 Seidel) Rahm ab, gibt dann 12 1/4 Dekagramm (7 Loth) Zucker, 6 Dotter und zuletzt den Schnee von 6 Klar hinein und bäckt es langsam in der Röhre in einer Auflaufschüssel. Man kann den Zucker an der Schale einer Citrone reiben oder gibt etwas Vanille dazu. (Für 6 Personen.)

Erdäpfel-Koch.

Man treibt 17 1/2 Dekagramm (10 Loth) Butter flaumig ab, rührt dann 6 Dotter, 21 Dekagramm (12 Loth) gekochte und geriebene Erdäpfel, etwas Citronenschale, 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker und zuletzt den Schnee von 2 Klar hinein, füllt es in eine Auflaufschüssel und bäckt es in der Röhre bei gelinder Hitze. (Für 4—6 Personen.)

Reisauflauf im Dunste.

7 Dekagramm (4 Loth) Reis werden in heißem Wasser gereinigt, wenn gut abgelaufen, in $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) kochende Milch gegeben, dick eingekocht und dann ausgekühlt. Dann werden nach und nach 4 Dotter, eine Messerspitze Salz, etwas Vanille-Zucker und der Schnee von 4 Klar hinein verrührt. Das Ganze wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben und $^3/_4$ Stunden im Dunste gekocht. Man gibt Frucht-Ueberguß dazu. (Für 4 Personen.)

Kaiser-Pudding.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter werden mit ebensoviel geschälten, fein geschnittenen Mandeln und 8 Dottern gut abgetrieben, dann gibt man $1^1/_2$ gut abgeriebene, in Milch geweichte Semmeln, etwas Zucker nach Geschmack, gut $1^1/_2$ Deciliter (schwach $^1/_2$ Seidel) Obers und zuletzt den Schnee von 4 Klar hinein, füllt die Masse in eine gut ausgestrichene Form und läßt sie $^3/_4$ Stunden im Dunste kochen.

(Für 6 Personen.)

Beschamell-Koch im Dunst gekocht.

Man läßt 7 Dekagramm (4 Loth) Butter zergehen, gibt 7 Dekagramm (4 Loth) Mehl und $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) heißes Obers hinein, rührt es am Feuer so lange bis es sich löst, schlägt dann nacheinander 4 ganze Eier dazu, stellt es weg und läßt es auskühlen. Dann rührt man noch 4 Dotter und den Schnee von 4 Klar hinein, zuckert die Masse, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt sie 35 Minuten im Dunst kochen. (Für 8—10 Personen.)

Mark-Pudding im Dunst gekocht.

Man schneidet 14 Dekagramm (8 Loth) Mark und 6 gut abgeriebene Semmeln in kleine Würfel, mischt 14 Dekagramm (8 Loth) Rosinen und ebensoviel Weinbeeren darunter, sprudelt $5^1/_4$ Deciliter ($^1/_2$ Seidel) Obers mit 5 Eiern und gießt es dann über die gut vermengte Masse, gibt etwas Salz und Zucker nach

Geschmack daran und läßt dieselbe 1 Stunde weichen. Hierauf streicht man eine Form mit Butter aus, bestreut sie gut mit feinen Bröseln und läßt die hineingefüllte Masse entweder im Dunst kochen oder bäckt sie in der Röhre.

Semmel-Pudding.

14 Dekagramm (8 Loth) feine Semmelbröseln, mit Milch angefeuchtet, gibt man in 14 Dekagramm (8 Loth) flaumig abgetriebene Butter, dann rührt man 10½ Dekagramm (6 Loth) Zucker, 8 Dotter und zuletzt den Schnee von 8 Klar hinein, füllt die Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie ½ Stunde im Dunst kochen. Man servirt Chaudeau dazu.

(Für 8 Personen.)

Semmel-Pudding auf andere Art.

Man treibt 10½ Dekagramm (6 Loth) Butter flaumig ab, gibt dann 4 Dotter, 4 abgeriebene, in Milch geweichte und passirte Semmeln, Zucker nach Belieben, eine Hand voll Rosinen, etwas fein gestoßene geschälte Mandeln (diese sind nicht unbedingt nöthig) und zuletzt den Schnee von 4 Klar hinein, füllt die Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie ½ Stunde im Dunst kochen. (Für 4—6 Personen.)

Brandteig-Pudding.

In 2 schwache Deciliter (½ Seidel) Milch gibt man ebensoviel Mehl, 1 Kaffeelöffel Zucker und etwas Salz, rührt es am Feuer gut ab, gibt dann langsam nacheinander 4 Dotter dazu, legt den Teig auf das Brett, macht ganz dünne Walzen daraus, welche man in kurze Stückchen schneidet, und bäckt dieselben aus dem Schmalz. Dann rührt man 10½ Dekagramm (6 Loth) Butter recht flaumig ab, gibt langsam nach und nach 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker löffelweise hinein, dann noch 8 Dotter und zuletzt den Schnee von 4 Klar. Hierauf mischt man das Gebackene darunter, füllt das Ganze in eine gut ausgestaubte Form und läßt es ¾ Stunden im Dunst kochen. Dazu gibt man Wein-Crême oder Früchten-Ueberguß.

(Für 6 Personen.)

Brandteig-Mehlspeise.

Man macht von 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Mehl, 2 Eiern und ebensoviel Milch einen Brandteig, macht kleine Krapferln davon, welche man in Schmalz bäckt, dann streicht man eine Form aus, legt die Krapferln hinein, macht von 3 Dottern, 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Obers, etwas Vanille und Zucker eine Crême, gibt sie darüber und läßt es 1/2 Stunde im Dunst kochen. Man servirt dazu eine Crême von 3 1/2 Deciliter (1 Seidel) Obers, Zucker und 6 Dottern.

(Für 5—6 Personen.)

Gestürzter Chaudeau.

Man macht von 8 Dottern, Zucker nach Belieben und 2 Deciliter Wein einen Chaudeau, welchen man so lange auf dem Feuer sprudelt bis er dick ist; dann läßt man ihn ein wenig auskühlen. 4 Dotter werden mit etwas Zucker abgetrieben, dann gibt man den Chaudeau und den Schnee von 4 Klar hinein, füllt die Masse in eine Form und kocht sie entweder im Dunst oder bäckt sie in der Röhre 1/2 Stunde lang.

(Für 6—8 Personen.)

Dattel-Koch.

Man macht von 4 abgeriebenen Kipfeln und Milch ein Koch, rührt es mit 14 Dekagramm Butter gut ab und läßt es kalt werden; dann treibt man fein ab, gibt 10 1/2 Dekagramm Zucker, 10 Dotter, 7 Dekagramm geschälte und sehr fein gestoßene Mandeln, 8 1/2 Dekagramm zu feinen Stiftchen geschnittene Datteln und zuletzt den Schnee von 6 Klar hinein, gibt es in eine ausgestrichene Form und kann es dann im Dunst kochen oder auch backen. Auch etwas Vanille kann man daran geben.

(Für 6—8 Personen.)

Kastanien-Koch.

56 Dekagramm (32 Loth) gesottene oder gebratene Kastanien werden durchpassirt und mit 21 Dekagramm (12 Loth) Zucker, 7 Dekagramm (4 Loth) Butter und 8 3/4 Dekagramm

(5 Loth) geschälten und fein gestoßenen Mandeln in $5^1/_4$ Deciliter ($1^1/_2$ Seidel) Obers gekocht; wenn es ausgekühlt ist, gibt man 5 Dotter und den Schnee von 4 Klar darunter, legt eine ausgestrichene Form mit Kastanien, welche vorher mit Zucker weich gekocht worden sind, aus, füllt die Masse ein und läßt sie $^3/_4$ Stunden im Dunst kochen. (Für 6—8 Personen.)

Nuß-Koch.

Man treibt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter flaumig ab, rührt nach und nach 6 Dotter, dann 14 Dekagramm sehr fein gestoßene Nüsse, 14 Dekagramm Zucker, 4 Eßlöffel voll Liqueur und zuletzt den Schnee von 6 Klar hinein, gibt die Masse in eine Auflaufschüssel und bäckt sie langsam in der Röhre. Man kann die Speise auch in eine Form füllen und im Dunst kochen, nur muß man in diesem Falle beim Anrichten einige Löffel voll Liqueur darüber gießen. (Für 6 Personen.)

Biscuit-Koch.

Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit 4 Dottern sehr fein ab, gibt den Schnee von 4 Klar dazu und mischt zuletzt 7 Dekagramm (4 Loth) Mehl hinein. Die Masse wird auf das Blech gestrichen und leicht gebacken; hierauf schneidet man dieselbe nach dem Model in Scheiben. Die Form wird ausgestrichen, dann legt man eine Biscuit-Scheibe, gibt darauf Marillen-Sauce, legt wieder eine Scheibe, darauf nochmals Marillen-Sauce und schließt mit einer Biscuit-Scheibe ab. Man läßt es dann $^1/_4$ Stunde im Dunst kochen und richtet es mit einer Crême oder mit Marillen-Ueberguß an.

Biskoten-Mehlspeise.

Man rührt $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Obers mit 1 Kochlöffel voll Mehl und 8 Dottern gut ab, sprudelt es dann auf dem Feuer bis es dick ist, rührt noch fort bis es kalt geworden ist, gibt Vanille-Zucker nach Geschmack und den Schnee von 4 Klar hinein. Man streut eine ausgestrichene

Form mit Semmel- oder Biskoten-Bröseln aus, gibt etwas Crême hinein, legt eine Reihe Biskoten, dann wieder Crême u. s. f. bis die Form voll ist und läßt das Ganze langsam in der Röhre backen. Noch besser ist die Speise, wenn man sie knapp $^1/_2$ Stunde im Dunst kocht. Man gibt dazu Obst-Ueberguß. (Für 8 Personen.)

Mandel-Pudding im Dunst gekocht.

$10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Butter werden flaumig abgetrieben, dann gibt man $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Zucker, 6 Dotter, $5^1/_4$ Dekagramm (3 Loth) geschälte und fein gestoßene Mandeln und zuletzt den Schnee von 6 Klar hinein, füllt die Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie $^1/_2$ Stunde im Dunst kochen. Man servirt dazu eine Chocolade-Crême, zu welcher man $3^1/_2$ Deciliter Obers mit 14 Dekagramm geriebener Chocolade, 5 Dottern und Zucker nach Geschmack auf dem Feuer sprudelt bis sie dick wird. (Für 8 Personen.)

Hohlhippen-Koch.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter werden fein abgetrieben, 8 Eidotter und 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit Vanille dazu gerührt, 5—6 Dekagramm (gut 3 Loth) Hohlhippen-Bröseln hinein gemengt und zuletzt der feste Schnee von 6 Eierklar darunter gegeben. Man gibt die Masse in einen gut mit Butter ausgestrichenen Model und läßt sie $^1/_2$ Stunde im Dunst kochen. Beim Anrichten gibt man Obst-Ueberguß dazu. (16—18 Stück Hohlhippen geben 3 Loth.) (Für 8 Personen.)

Eis-Koch.

$17^1/_2$ Dekagramm (10 Loth) Zucker werden mit 2 Eierklar und dem Safte von einer Citrone $^1/_2$ Stunde lang verrührt, dann kommt der Schnee von 4 Eierklar darunter, die Masse wird in eine Form gefüllt und darf nur 10—12 Minuten im Dunst kochen. Beim Anrichten gibt man Obst-Ueberguß darüber. (Für 4—6 Personen.)

Punsch-Koch.

Man treibt 17½ Dekagramm (10 Loth) geschälte und fein gestoßene Mandeln mit ebensoviel Butter ab, gibt 5 ganze Eier, 5 Dotter, 17½ Dekagramm (10 Loth) Zucker, 4 Eßlöffel voll Rum und den Saft von ½ Citrone dazu, rührt es noch gut ab, füllt es in eine Form und läßt es ½ Stunde im Dunst kochen. Man servirt dazu entweder einen Obst-Ueberguß oder eine Vanille-Crême. (Für 8—10 Personen.)

Rum-Auflauf.

Man rührt 4 Kochlöffel voll Mehl mit 3½ Deciliter (1 Seidel) Obers ab, gibt 5 Dotter dazu und rührt es am Feuer bis es dick ist, gibt 10½ Dekagramm (6 Loth) Butter hinein und läßt es auskühlen. Dann treibt man die Masse ab, gibt nach und nach 7 Dotter, Zucker und Vanille nach Geschmack hinein (man soll die Masse ½ Stunde abtreiben) und mischt zuletzt den Schnee von 5 Klar und einige Löffel Rum hinein. In einer gut ausgestrichenen Form muß die Masse ¾ Stunden im Dunst kochen. Man servirt dazu entweder Früchten-Ueberguß oder Chocolade-Crême, oder auch Eier-Crême mit Vanille.

(Für 6—8 Personen.)

Chocolade-Pudding.

5¼ Dekagramm (3 Loth) Butter werden mit 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker und ebensoviel geschwellten und fein gewiegten Mandeln flaumig gerührt, dann noch 7 Dekagramm (4 Loth) warm zerdrückte Chocolade, 4 Dotter, ein wenig Salz und zuletzt der Schnee von 4 Klar dazu verrührt. Die Masse wird ½ Stunde im Dunst gekocht und beim Anrichten ganz mit Schlagobers bedeckt. (Für 4—5 Personen.)

Chocolade-Koch auf andere Art.

14 Dekagramm (8 Loth) Butter fein abtreiben, 10½ Dekagramm (6 Loth) geschälte und fein gestoßene Mandeln darunter verrühren, dann 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker mit etwas

Zimmt und Nelken fein stoßen, nebst 6 Dottern und 3 Zeltchen zerriebener Chocolade hineinmischen und zuletzt den festen Schnee von 6 Klar leicht hineinmengen. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und muß 1 Stunde im Dunst kochen. Man gibt beim Anrichten Milch-Crême oder Schlagobers dazu. 3 Zeltchen Chocolade sind gleich 10½ Dekagramm.

(Für 6—8 Personen.)

Gewürz-Pudding.

28 Dekagramm (½ Pfund) gut abgewischte Mandeln werden ungeschält fein geschnitten. Man rührt 14 Dekagramm (8 Loth) Butter gut ab, gibt 21 Dekagramm (12 Loth) Zucker, die geschnittenen Mandeln, etwas fein gestoßenen Zimmt, Gewürznelken und die fein geschnittene Schale von einer Citrone hinein, schlägt nach und nach 8 Dotter dazu und mischt zuletzt 4 Zeltchen geriebene Chocolade darunter; die Masse wird 1 Stunde lang gerührt, dann mengt man den Schnee von 8 Klar darunter, streicht eine Form mit Butter aus und läßt die Masse darin 1 Stunde im Dunst kochen. Man gibt Obst-Ueberguß dazu. 4 Zeltchen Chocolade sind gleich 14 Dekagramm.

(Für 8 Personen.)

Brennender Pudding.

In 28 Dekagramm (16 Loth) flaumig abgetriebene Butter gibt man nach und nach 10 Dotter, 14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, ebensoviel geschälte, fein gestoßene Mandeln, Vanille, 7 Dekagramm (4 Loth) Pistazien, 14 Dekagramm (8 Loth) Rosinen und den Schnee von 10 Klar; 3½—4 Semmeln werden abgerieben, in Würfel geschnitten, mit Vanille-Liqueur getränkt und leicht und behutsam in die obige Masse gemengt, damit sie nicht zerdrückt werden. Dann wird eine Form ausgestrichen und mit Mehl ausgestreut; die Masse wird eingefüllt und muß 1 Stunde im Dunst kochen. Bei Tisch streut man sehr dick Zucker darüber, so daß die Speise vollkommen bedeckt ist, begießt sie mit Rum, zündet diesen an und servirt die Speise, so lange noch kleine Flammen brennen.

(Für 12 Personen.)

Plumpudding
(englisches Original-Recept).

56 Dekagramm (32 Loth) Mehl, je ebensoviel Mark, Rosinen und Weinbeeren, 1 3/4 Dekagramm (1 Loth) Pistazien, ebensoviel Citronat und Citronenschalen, ein wenig Zucker, 8 ganze Eier, 3 1/2 Deciliter (1 Seidel) Rum und halb so viel Milch. Mehl, Eier und Milch werden zusammen abgesprudelt; das Mark, sowie alles Uebrige wird gut ausgewaschen und fein geschnitten, dann Alles gut zusammengemischt. Man bestreicht ein Tuch mit Butter, bestreut es mit Mehl, gibt den Teig hinein, bindet es fest zu und läßt es 5 Stunden sieden. Beim Anrichten sehr stark mit Zucker bestreuen, mit Rum begießen und anzünden.

Crême-Auflauf.

Man rührt 4 mittelgroße Kochlöffel voll Mehl mit 3 1/2 Deciliter (1 Seidel) Obers ab, gibt 5 Dotter dazu und sprudelt das Ganze auf dem Feuer bis es dick wird; nun nimmt man es vom Feuer weg, gibt 10 1/2 Dekagramm (6 Loth) Butter dazu und läßt es auskühlen. Dann schlägt man nach und nach 7 Dotter hinein, nebst etwas Zucker und Vanille, rührt es 1/2 Stunde und mischt zuletzt noch den Schnee von 5 Klar darunter. In eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, läßt man es 3/4 Stunden im Dunst kochen und gibt beim Anrichten Obst- oder Chocolade-Ueberguß dazu.

(Für 6—8 Personen.)

Englische Crême.

1 Kochlöffel voll Mehl wird mit 1 Deciliter Obers abgerührt, dann gibt man 4 Dotter, 10 1/2 Dekagramm (6 Loth) Zucker, ebensoviel Butter und starken Orangen-Geschmack darunter und rührt es auf dem Feuer bis es dick ist; hierauf rührt man bis es kalt ist, gibt noch 4 Dotter und zuletzt den Schnee von 8 Klar hinein. Eine Form wird ausgestrichen, mit Pistazien, Rosinen und Citronat ausgelegt, dann füllt man die Crême ein und läßt sie 1 Stunde im Dunst kochen. Man gibt dazu eine Crême. (Für 4—5 Personen.)

Crême-Pudding mit Ananas.

14 Dekagramm (8 Loth) Zucker, 7 Dekagramm (4 Loth) Mehl, 8 Dotter und $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Obers am Feuer rühren bis es kocht, dann wegstellen und fortrühren bis es ausgekühlt ist und den Schnee von 8 Klar hineinmischen. Eine Form wird gut ausgestaubt, die Crême eingefüllt, Ananas-Schnitten eingelegt, wieder Crême darauf und so fort bis die Form voll ist. Dann wird das Ganze 1 Stunde im Dunst gekocht. (Für 6 Personen.)

Kaffee-Koch.

7 Dekagramm (4 Loth) Butter werden zerlassen, dann verrührt man $10^1/_2$ Dekagramm (6 Loth) Mehl und $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Oberskaffee hinein, gibt noch eine Hand voll geschälte und fein gestoßene Mandeln dazu und läßt es auskühlen; dann werden nach und nach 6 Dotter mit 7 Dekagramm (4 Loth) Zucker und zuletzt der Schnee von 6 Klar hinein verrührt. Eine Form wird ausgestrichen, die Masse eingefüllt und $^3/_4$ Stunden lang im Dunst gekocht. Dazu kommt folgende Crême: 6 Dotter werden mit $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Oberskaffee und Vanille-Zucker nach Geschmack am Feuer gesprudelt bis die Crême dick ist. (Für 6—8 Personen.)

Kaffee-Pudding.

2 Tassen voll sehr starken, guten Kaffee mischt man mit $3^1/_2$ Deciliter (1 Seidel) Obers und gibt ein Stückchen Vanille daran; dann schneidet man 3—$3^1/_2$ abgeriebene Semmeln in dünne Blättchen, gießt das Obige darüber, läßt kochen bis das Ganze dick wird, gibt 7 Dekagramm (4 Loth) Butter hinein und läßt die Masse kalt werden. Hierauf gibt man nach und nach 8 Dotter hinein, treibt gut ab, gibt Zucker nach Belieben dazu und zuletzt noch den festen Schnee von 4 Eiweiß. Eine Form wird gut mit Butter ausgestrichen, dann mit fein geschnittenen Mandeln ausgestreut, die Masse hineingefüllt und 1 Stunde im Dunst gekocht. Man kann warme Milch-Crême oder Schlagobers dazu geben. (Für 8—10 Personen.)

Kaffee-Pudding auf andere Art.

Man schneidet 3 abgeriebene Kipfel in Blätter, macht 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) starken Kaffee, gibt ein Stückchen Vanille, entsprechend Zucker und 1 3/4 Deciliter (1/2 Seidel) Obers dazu, gießt dies siedend über die Kipfel und deckt es zu; dann treibt man 10 1/2 Dekagramm (6 Loth) Butter flaumig ab, gibt 6 Dotter, 7 Dekagramm (4 Loth) geschälte, fein gestoßene Mandeln, die Kipfel mit dem Kaffee, Zucker nach Geschmack und zuletzt den Schnee von 4 Klar hinein, füllt das Ganze in eine ausgestrichene Form und läßt es 1/2 Stunde im Dunst kochen. Man servirt folgende Crême dazu: 6 Dotter werden mit 3 1/2 Deciliter (1 Seidel) gutem Oberskaffee nebst etwas Vanille und Zucker nach Geschmack so lange auf dem Feuer gesprudelt bis die Crême dick ist. (Für 6—8 Personen.)

Marillen-Koch.

15 3/4 Dekagramm (9 Loth) Marillen-Marmelade und 15 3/4 Dekagramm Zucker treibt man mit 9 Dottern sehr flaumig ab und mischt den Schnee von 6 Klar darunter; dann füllt man die Masse in eine ausgestrichene Form und läßt sie 1/2 Stunde im Dunst kochen. Man kann die Speise, wenn man will, auch in der Auflaufschüssel in der Röhre backen.

(Für 10 Personen.)

Gebranntes Zucker-Koch.

Man stellt 10 1/2 Dekagramm (6 Loth) Zucker auf das Feuer; wenn er heiß ist, gibt man 3 Kochlöffel voll Mehl hinein, so daß es wie eine dicke Einbrenn wird, dann gießt man 3 1/2 Deciliter (1 Seidel) heiße Milch hinein, rührt es fein ab, läßt es gut verkochen, nimmt es vom Feuer weg, gibt 6 Dotter hinein, treibt es flaumig ab, zuckert es nach Geschmack, mischt den Schnee von 6 Klar darunter, streicht eine Form mit Butter aus, füllt das Koch ein und läßt es 1/2 Stunde lang im Dunst kochen. Man servirt folgende Crême dazu: 3 Dotter, ein kleines Stück Butter, 15 3/4 Dekagramm (9 Loth) gebräunten Zucker, ein Stückchen Vanille und 3 1/2 Deciliter (1 Seidel) Obers schlägt man am Feuer bis die Crême dick ist. (Für 6—8 Personen.)

Chocolade-Crême zum Ueberguß.

2 Deciliter Obers, 14 Dekagramm geriebene Chocolade, starken Vanille-Zucker nach Geschmack und 5 Dotter sprudelt man am Feuer so lange bis es dick wird.

Chocolade-Crême zum Ueberguß auf andere Art.

Man stellt 17½ Dekagramm (10 Loth) Chocolade mit ½ Liter (1½ Seidel) Wasser auf das Feuer, gibt 10½ Dekagramm (6 Loth) Vanille-Zucker hinein, läßt es dick einkochen, tablirt die Chocolade während des Kochens immerwährend, indem man die Masse mit dem Kochlöffel an den Rand der Pfanne reibt und richtet die Crême dann an.

Schmankerln.

Man drückt 2 Dekagramm Butter mit 4 Dekagramm Zucker ab, vermengt es mit 4 Deciliter Mehl und gibt nach und nach so viel kaltes Obers dazu, daß es dickflüssig wird. Dann bestreicht man ein Backblech mit Butter, gießt die Masse dünn darauf und stellt es in die Röhre. Während des Backens streicht man den Teig mit einem Messer schön gleich; wenn er eine gelbe Kruste bekommt, bestreicht man dieselbe mit Butter und schneidet den braun gebackenen Teig dann in Streifen, die man vom Bleche ablöst. So verfährt man bis der ganze Teig zu braunen steifen Krusten geworden ist. Man kann diese Schmankerln sehr lange in einem Glase aufheben.

Rauchtorte.

14 Dk Butter flaumig rühren nach u. nach 6 Dotter dann 14 Dk Mehl u. die 6 Schnee leicht darunter auch Limonienschale dazu im bestimmten Torten Reich langsam backen.

Haselnuß Torte.

Gib in Kneidling 8 Loth Zucker u. 8 Loth geschossene Haselnüsse 5 Dotter etwas Zimt u. Gewürz Limonienschale 1 ganzes Ei und 3 Kaffeelöffel u. die 5 Schnee langsam backen.

Biscuit Torte.

8 Loth Zucker mit mit 6 Dotter flaumig rühren etwas Limonienschale dazu nach 8 Loth Mehl u. die 6 Schnee leicht darunter backen.

Chocolade Torte.

14 Dk Butter flaumig rühren 2–3 Tafeln geriebene Chocolade dann nach u. nach 6 Dotter auch 14 Dk Zucker 14 Dk Mehl 3 Kaffeelöffel Backpulver oder geschossene Mandeln zuletzt 6 Schnee leicht darunter.

Hefeschnee.

3 Eiweiß Schnee mit 2 Löffel Mehl 2 Löffel Zucker vermengen, dann auf ein bestimmtes Blech streichen lichtgelb backen darauf sie noch heiß sind über ein Holz drehen.

Engländer.

14 Dkg gröblich in blättrig geschnittene Haselnüsse gibt man in das Schmalzbad zu 3 Eiern und 14 Dkg Zucker dazu, wenn man hat etwas spanischen Weinbrösel darunter, den Kuchen für Feiner 1 Eßlöffel Mehl darunter. Gib dies alles mit der Schmalzbad, wie oben Feiner, sehr so mit dem Rührlöffel schlag bis es immer eint. Gib auf ein Blech Oblaten und mit dem Löffel Nockerl drauf. Erstes spanischer Weinbrösel kann man auf 1 Eier oder 1 Eßl Zucker mehr nehmen, weil zu backen.

Linzertorte.

Am Lerch 28 Dkg Butter 14 Dkg Zucker 35 Dkg Mehl 1 Butter abarbeiten, mehr den Teig Torte Schnitten oder was beliebt.

Linzerschnitten.

Von dem Obigen Teig auf ein Blech zwei gleich große messerrückendicke Schnitten legen zu backen. Sind sie gebacken bestreicht man den einen Teil mit Ringelsteinen, mit Ribisel legt den zweiten Teil drüber, den beiden trocknen lassen und kleine Schnitten schneiden.

Mandel Bögen.

7 Dkg fein geschnittene Mandel mit 2 Eiern zu 5 Dkg Zucker vermischen. Die Masse auf Oblaten schmieren mit geschälten geschnittenen Mandel bestreuen in beliebiger Größe schneiden auf ein bestimmtes dazu bestimmtes Blech bei mittleren

Wärme backen.

Bischof Brot.

Wird gleich gemacht wie die Biskuittorte nur Rosinen und Weinbeere darunter und in Kandel backen.

Geriebene Torte.

Wie eine Haselnusstorte bestreiche sie mit Marmelade gib eine Biskuittorte drauf beiseite fertig.

Biskuit Küchelen

6 Dotter mit 14 dk Zucker flaumig rühren 6 Eiweiß dazu dann 14 dk Mehl leicht darunter hebt Zitronenzesten auf ein Blech füllt einen Teil der Masse in Stanitzeln von Pergamentpapier formt Küchelen auf Seite bestreut sie in gemischten Mandel u. Zucker bäckt sie hell. Von der Masse macht man auch Biskotten Lebzeltorte Bischofbrot auch Auflegen nur auf der Seite dazu macht leicht fertig.

Salzene Torte.

6 g. Eiweiß Dotter von einer Semmel den Rest auf solche Schale dazu. Schlagt wie Schneebeck salzig und pfeffer bis es dick ist. Während des Schlagens gib eine Eigroß Stück Butter dazu gibt 21 dk Mehl leicht darunter in bestrichene Form backen überziehen.

Butterteig.

Von ½ Kilo Mehl nimmt man den 3ten Teil macht mit kaltem Wasser einen festen Knödelteig zum Teig auf 1 g. Eier dazu ½ Kilo Butter in

4 Eier 8 Theil von Mehl von 1/2 Pfd. Mehl blättrig dreinschneiden, fest zusammen machen mit der Hand. Jetzt den Teig nach beliebiger Größe ausrollen, den Teig größer Rollen wie eine Butter, die 2 Butter dreinschlagen, mit der Rollen ausklopfen, übereinander schlagen, wie das Klopfen wiederholt bis einigemal rollt, ihn dann auffrünkendick aus, nach Butterkuchen oder was beliebt der Teig braucht nicht zu rasten.

Lebzeltenteig.

Hier wird Alles nach Augenmaß genommen. Erst den Honig aufkochen, dann ihn auf das Mehl zu rühren, bedeckt in der Schüssel durchziehen. Hierauf die Masse auf Brett gibt Zimt, Nuggnuß, Limonischale, Zitronenschale geschnittene Orangeat, Pfeffer. Arbeite den Teig gut ab, er muß ziemlich fest rollen, ihn fingerdick aufstreichen, mittleren runden Rauchfang aus legen, ihn auf ein gut mit Mehl bestäubtes Blech, der der Mitte der Rauchfang gehalten Mandel. Bei gelinder Wärme backen, bevor sie ganz fertig gebacken sind mit Ei bestreichen.