

## Einfache Mehlspeisen.

### Mehlküdel.

Aus einem halben Kilo Mehl, 2 Dottern, Salz und Milch macht man in einer Schüssel einen nicht festen Teig an, schlägt ihn eine halbe Stunde gut ab, vermengt dann 2 harte, würfelig geschnittene und in gutem Fett geröstete Semmeln damit, formt mit einem Schöpflöffel 2 gleich große, runde Küdel, läßt sie beiläufig eine halbe Stunde in Salzwasser kochen, zerreißt sie dann auf Stücke, bestreut sie mit geriebener Semmelrinde und übergießt sie mit heißer Butter.

### Hefeküdel.

Man macht aus anderthalb Oka. Hefe, einem Kochlöffel Mehl und etwas Milch einen Teig, der gähren muß, gibt in eine Schüssel 7 Oekt. Mehl, den aufgegangenen Hefenteig, ein ganzes Ei, die nöthige Milch und etwas Salz und arbeitet einen sehr festen Teig aus; läßt diesen wenigstens 2 Stunden langsam gehen, formt am Nudelbrette 4 runde, gleiche Küdel, läßt sie eine halbe Stunde rasten, kocht sie etwa 10 bis 15 Minuten in Salzwasser, zerreißt sie in Viertel und übergießt sie reichlich mit heißer Butter.

Man gibt dazu gut angemachtcs Pflaumenmuß.

## Speckknödel. I.

3 harte, in kleine Würfel geschnittene Semmeln gibt man in eine Schüssel, übergießt sie mit 6 Löffeln Milch, worin man 6 ganze Eier abgesprudelt hat, und stellt sie für eine Stunde bei Seite, während man 3 andere harte, eben auch auf kleine Würfel geschnittene Semmeln mit etwas Schmalz in der Röhre goldgelb rösten läßt.  $\frac{3}{4}$  Kilo weich gekochtes Rauchfleisch schneidet oder hackt man mittelfein, gibt es zu den in Ei geweichten Semmeln, mischt es gut unter einander, gibt nun die kalt gewordenen, gerösteten Semmelwürfel dazu, mengt so viel Mehl bei, daß die Knödel fest zusammenhalten, kocht sie etwa 10 Minuten in Salzwasser, bestreut sie dann mit Semmelbröseln und begießt sie mit heißer Butter.

## Speckknödel. II.

Man läßt 14 Dka. Schmalz heiß werden, rührt 4 Delt. Mehl hinein, läßt das verdampfen und gießt nach und nach 4 Delt. kalte, rohe Milch dazu und läßt es, sobald Alles gut verkocht ist, kalt werden. Dann kommen unter fortwährendem Rühren 2 Eier und 5 Dotter und endlich 2 in Würfel geschnittene, in Schmalz ausgebackene Semmeln, 14 Dka. gewürfelter Speck und 14 Dka. gehacktes Selchfleisch hinein. Aus diesem Teige werden runde, eigroße Knödel geformt, die in viel Wasser eine halbe Stunde gekocht werden.

## Bauernknödel.

8 harte, in Würfel geschnittene Semmeln röstet man in der Röhre lichtgelb auf 16 Dka. Schweinefett und einem gehäuften Löffel fein gehackter grüner Petersilie. In einer Schüssel verrührt man 1 Liter Mehl mit 2 ganzen zer-

klopften Eiern, einem Kaffeelöffel Salz und der nöthigen Milch, zu einem dünnen Teige und fügt nun die gerösteten Semmeln dazu; verrührt Alles gut und formt einen runden Knödel mit den in Wasser getauchten Händen, um ihn probeweise kochen zu lassen. Ist er zu locker, dann gibt man etwas Mehl zu. Man kocht die Knödel in Salzwasser, zerreißt sie in Viertel, bestreut sie mit geriebener Semmelrinde und begießt sie mit heißer Butter.

### Pälffyknödel. I. Art.

8 Semmeln, in kleine Würfel geschnitten, benezt man mit einem halben Liter Milch, treibt 16 Dka. Butter flaumig ab, schlägt 6 ganze Eier und 2 Dotter hinzu, vermengt die Semmeln damit, gibt 20 Dka. kleinwürflig geschnittenen Speck, den man rösten läßt, bis er glasartig wird, dazu und salzt die Masse. – Ein Tuch, in kaltes Wasser getaucht und ausgedrückt, breitet man über eine Schüssel aus, gibt den Knödel darauf, bindet ersteres fest mit Bindfaden kurz ober dem Teige zusammen, gibt das Ganze in kochendes Salzwasser und läßt es darin anderthalb Stunden kochen.

Beim Anrichten wird der Knödel auf eine Schüssel gelegt, mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, reichlich mit heißer Butter übergossen und aufgetragen.

Anmerkung: Man kann auch statt 20 Dka. Speck die Hälfte Schinken und die Hälfte Speck geben.

### Pälffyknödel. II. Art.

(Für 6 Personen.)

4 Dka. Butter werden mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern fein abgetrieben und 3 kleinwürflig geschnittene Semmeln, in Milch so wenig genezt, daß sie kaum feucht sind, dazu gemischt. Zuletzt wird ein viertel Kilo

geselchtes, abgekochtes Rippenfleisch klein gehackt, damit vermengt. Nachdem diese Masse gesalzen worden, gibt man sie in ein in kaltes Wasser getauchtes Tuch, bindet es knapp zu und läßt den Knödel drei viertel Stunden in Salzwasser kochen. Derselbe wird in Scheiben zerschnitten und diese mit Butter und Semmelbröseln bedeckt.

### Tiroler Knödel.

(Für 8 Personen.)

30 Dka. kleinwürflig zerschnittenen Speck röstet man bis er durchsichtig ist, gibt 8 in kleine Würfel geschnittene Semmeln dazu und läßt sie so lange am Feuer, bis das Fett in den letzteren eingezogen ist; eine halbe Stunde vor dem Einkochen gibt man zu den ausgekühlten Semmeln 2 ganze Eier, ein Dotter und beiläufig einen halben Liter Milch, gut versprudelt, fügt einen halben Liter Mehl dazu, verrührt es gut und läßt es stehen, damit die gerösteten Semmeln anquillen. Hierauf nimmt man ein Stück Teig, legt etwas gehackten Schinken oder Kraut in die Mitte, und formt dann runde Knödeln daraus, achtet jedoch darauf, daß der Inhalt ganz mit Teig bedeckt ist und der letztere keine Sprünge hat. — In Salzwasser eine viertel Stunde gekocht, werden diese Knödel in Hälften gerissen, mit heißer Butter, worin etwas fein gehackte Zwiebel gelb aufgeschäumt hat oder auch nur mit heißer Butter allein, begossen und mit einer Beigabe von Kraut aufgetragen.

### Kärthner Knödel.

3 Semmeln und 10 Dka. Speck werden würflig geschnitten und mit einander goldgelb geröstet. — Man gibt sie in eine Schüssel, begießt sie mit 2 ganzen, in einem Kaffeebecher Milch abgesprudelten Eiern und läßt dies

stehen. — Dann schneidet man 20 Dka. fetten Schinken in kleine Würfel, mengt ihn mit den Semmelwürfeln, gibt dann so viel Mehl dazu, daß der Teig festhält, formt runde mittelgroße Knödeln darans, läßt sie 20 Minuten in Salzwasser kochen, übergießt sie mit heißer Butter und trägt sie mit Kraut auf. Jedenfalls probire man einen kleinen Knödel einzukochen und gebe, sollte er nicht fest genug sein, etwas mehr Mehl hinein.

### Topfenknödel. I. Art.

Man treibt 7 Dka. Butter ab, verrührt dazu 4 ganze Eier, ziemlich viel Salz, ein halbes Kilo Topfen und 4 harte, fein geriebene Semmeln. Wenn Alles gut unter einander gemengt ist, formt man runde, mittelgroße Knödeln, kocht sie eine viertel Stunde in sehr gesalzenem Wasser, zertheilt sie dann in Hälften, bestreut sie mit geriebener Semmelrinde und übergießt sie sehr reichlich mit heißer Butter.

### Topfenknödel. II. Andere Art.

Ein halbes Kilo Topfen und 7 Dka. Butter treibt man recht ab, gibt 4 ganze Eier, anderthalb in Milch geweichte, gut ausgedrückte Semmeln hinzu, verrührt es gut mit einander und fügt schließlich 2½ harte, fein geriebene Semmeln, viel Salz und beiläufig 2 Delt. Mehl bei, um die Knödel eine viertel Stunde in Salzwasser kochen zu lassen. Bei allen Arten von Topfenknödeln ist es angezeigt, immer einen Knödel als Probe kochen zu lassen.

### Topfenknödel mit Gries. III. Art.

Man treibt drei viertel Kilo Topfen mit 7 Dka. Butter und 6 ganzen Eiern ab, gibt 2½ Delt. Gries und

eine handvoll Semmelbrösel dazu, läßt die Masse stehen, damit der Gries aufquillt, formt dann mit aufgestäubtem Mehl am Brette runde Knödel und kocht ein Stück zur Probe ein. Ist es zu fest, dann gibt man einen Löffel Schmetten, ist es zu locker, etwas Gries hinzu. Man kocht die Knödel eine viertel Stunde in Salzwasser und begießt sie dann reichlich mit heißer Butter.

### Feine Griessknödel.

In  $\frac{2}{3}$  Liter Wasser kocht man  $\frac{1}{3}$  Liter Gries zu einem dicken Brei, rührt nach und nach 10 Dka. Butter, 6 ganze Eier und etwas Salz hinein, läßt die Masse ausfühlen und macht eigroße Knödel daraus, die man 10 Minuten in Salzwasser kochen läßt und mit heißer Butter begossen, mit Semmelbröseln bestreut, aufträgt.

### Kirschen- und Pflaumenknödel.

Man treibt 7 Dka. Butter mit 3 Dottern ab, rührt ein halbes Kilo Mehl, 2 Dka. Hefe, 2 Delt. lauwarme Milch und etwas Salz hinein, schlägt das gut ab und läßt es aufgehen. Dann walzt man den Teig auf dem mit Mehl bestreuten Brette aus, schneidet daraus kleine Stückchen, in welche man eine Pflaume oder drei Kirschen (mit etwas Zucker) gut einwickelt, läßt die Knödel nochmals an warmer Stelle aufgehen, kocht sie 10 Minuten in Salzwasser, bestreut sie mit Reibkäse und übergießt sie mit zerlassener Butter.

Auch kann man sie in Butter gleich ausbacken, gerade so wie Krapfen.

### Pomeranzknödel.

7 Dka. Butter, 4 Dotter,  $\frac{1}{4}$  Kilo ausgedrückter Topfen,  $\frac{1}{4}$  Kilo Mehl, etwas Salz und 6 Eßlöffel Milch

werden verrührt; der Teig wird am Nudelbrett ausgewalzt, in viereckige, beiläufig 6 Centimeter große Stücke geschnitten, ein jedes davon mit 2 Pomeranzenspalten und einem kleinen Stückchen Zucker belegt und zu einem runden Knödel geformt, so daß nichts von der Fülle zu sehen ist. — Man kocht die Knödel 5 Minuten in Salzwasser, gießt heiße Butter darauf und bestreut sie mit Reibkäse.

### Apfelknödel

werden ebenso gemacht, wenn man statt den Pomeranzenspalten, Apfelspalten in den Teig wickelt.

### Aprikosknödel aus Topfen.

Drei viertel Kilo Topfen wird tüchtig ausgedrückt, 7 Oka. Butter, 6 Dotter, ein drittel Liter Mehl und etwas Salz dazu verrührt; von diesem Teige werden kleine Stückchen auf mehlobstaubtem Brette flach gedrückt und eine Pflaume ohne Kern oder eine kleine oder halbe Aprikose mit reichlichem Zucker hinein gewickelt. Auf einer Pfanne werden beiläufig 14 Oka. Schmalz warm gemacht und die Knödel ganz nah aneinander, tüchtig befettet, wie kleine Buchten, darin gebacken und mit Zucker bestreut, aufgetragen.

### Gewöhnliche Kartoffelknödel.

In einem halben Liter groben Gries zerdrückt man gut mit dem Nudelwalzer 12 bis 14 Stück größere, in ihrer Schale gekochte, heiße, abgeschälte Kartoffeln, um den Gries damit gleichsam zu brühen; läßt die Masse erkalten, gibt 3 ganze Eier, ziemlich viel Salz dazu, verarbeitet den Teig und fügt zuletzt 3 in kleine Würfel geschnittene und in gutem Fett geröstete Semmeln bei, formt runde Knödel,

kocht sie eine viertel Stunde recht stark in Salzwasser, zertheilt sie dann in Stücke und übergießt sie mit heißer Butter. — Man trägt Kraut dazu auf.

### Feine Kartoffelknödel. I.

14 Dka. Butter werden mit 4 Eiern abgetrieben, dazu 28 Dka. gebratene, zerdrückte Kartoffeln und 3 große, in kleine Würfel geschnittene ungeröstete Semmeln, so wie etwas Salz gerührt, daraus kleine Knödel geformt, 10 Minuten in Salzwasser gekocht, dann gut abgeseigt, in Hälften gerissen, mit geriebener Semmelrinde bestreut und mit heißer Butter übergossen.

### Feine Kartoffelknödel. II.

14 Dka. Butter werden abgetrieben und 4 ganze Eier, 4 Dka. Mehl, 28 Dka. den Tag vorher gebratene, zerdrückte Kartoffeln, 3 in kleine Würfel geschnittene, nicht geröstete Semmeln dazu verrührt. Dann formt man kleine runde Knödel, läßt sie 5 Minuten in Salzwasser kochen, seigt sie wohl ab, bestreut sie mit Semmelbröseln und begießt sie mit heißer Butter.

### Kartoffelknödel ohne Ei.

(Für 3—4 Personen.)

40 Dka. Erdäpfel, die am Tage zuvor gekocht worden sind, werden gerieben, mit 20 Dka. Mehl leicht vermischt und mit 2 kleinen Semmeln, in Würfel geschnitten, auf 5 Dka. Butter geröstet, sowie mit etwas Salz zusammen gethan. Daraus knetet man etwa 13 runde Knödel, läßt sie 10 Minuten in Salzwasser kochen, begießt sie mit heißer, sehr feiner Butter und bestreut sie mit Semmelbröseln.



**Kartoffel-Nudeln.**

Ein Kilo gekochte, kalte, geriebene Kartoffeln, 4 ganze Eier, genügend Salz und ein halbes Kilo Mehl verarbeitet man am Nudelbrette zu einem Teige, schneidet dann kleine Stücke, formt kleinfingerlange Nudeln daraus und bäckt sie semmelgelb in heißem Fett. — Oder: Man gibt zu der Kartoffelmasse ein halbes Kilo Gries, verarbeitet ihn damit, formt, wie oben angegeben, Nudeln, kocht sie durch 2 Minuten in Salzwasser (sobald sie im Kochen aufsteigen, sind sie fertig), seigt sie ab und gibt sie auf eine Pfanne, worin reichlich in frischer Butter geröstete Semmelbröseln sind, wickelt sie darin ein und trägt sie als Beilage auf. — Oder: Man gibt die gekochten Nudeln auf eine Schüssel, bestreut sie mit gerösteten Semmelbröseln, Reibkäse oder Parmesankäse und übergießt sie mit heißer Butter.

**Semmelshmarn.**

8 harte Semmeln werden auf kleine Würfel geschnitten und in eine Schüssel gegeben. Ein drittel Liter gute Milch zerquirlt man mit 3 ganzen Eiern, 4 Oka. zerlassener Butter, etwas Salz und 7 Oka. Zucker. Dann gießt man es auf die Semmeln, verrührt es gut und läßt es 2 Stunden so stehen. In einer Pfanne läßt man Schmalz heiß werden, gibt die Masse gleichmäßig hinein, mischt große und kleine Rosinen, Drangenschale und Citronade dazu, bäckt den Semmelshmarn langsam, bestreut ihn reichlich mit Zucker und trägt Fruchtstaf dazu auf.

**Kaiserschmarn. I. Art.**

5 ganze Eier, 5 sehr kleine, nicht gehäufte Kochlöffel Mehl, etwas Zucker, etwas Salz und 8 bis 10 Löffel

guten Schmetten quirlt und rührt man recht gut ab; der Teig muß wie ein sehr dünner Tropfteig sein. — In einer Pfanne läßt man Butter oder gutes Schmalz heiß werden, gießt den Teig, kaum kleinfingerdick hinein und bäckt ihn auf der Platte nicht zu rasch gelb, schneidet ihn in 4eckige Stücke und wendet sie in der Pfanne um, damit sie auch auf der andern Seite gelb werden. Man richtet diesen Schmarn auf einer Schüssel an, bestreut ihn reich mit Zucker und trägt ihn heiß auf.

### Kaiserschmarn. II.

3 Dotter, 2 Delt. Mehl mit 2 Delt. Milch rührt man tüchtig ab und gibt zuletzt von 3 Eiklar Schnee dazu; schmirt eine Pfanne sehr gut mit Schmalz oder Butter aus, gießt die Masse hinein und bäckt sie gelb. Nun wird der Teig mit Gabeln in kleinere Stücke zerrissen, welche in der Pfanne umgerührt, mit Zucker bestreut, in der Röhre lichtbraun gebacken werden.

### Scheiterhaufen.

10 große Semmeln werden in Scheiben geschnitten, in Milch getaucht und schichtenweise in eine mit Butter ausgeschmierte Pfanne gelegt.

1 Kilo in Scheiben geschnittene Äpfel, 7 Dka. Rosinen, 7 Dka. geschälte, geschnittene Mandeln und 14 Dka. gestoßener Zucker werden zwischen die Semmelschichten gestreut, deren letzte mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Milch, worin 4 ganze Eier und eine Prise Salz eingesprudelt werden, begossen, dann mit zerlassener Butter beträufelt wird. Das Ganze wird goldgelb gebacken.

### Marktschnitten.

6 große Semmeln werden in dünne Scheiben geschnitten.

20 Oka. Rindmark wird fein abgetrieben, mit 14 Oka. geschälten, geriebenen Mandeln und 10 Oka. gestoßenen Zucker gemischt und jede Scheibe damit bestrichen; dieselben werden in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne gelegt und auf jede Lage streut man kleine schwarze Rosinen.

$\frac{1}{2}$  Liter Milch wird mit 4 ganzen Eiern und etwas Salz abgesprudelt, die aufgehäuften Scheiben damit be-  
gossen und in der Röhre gelb gebacken.

### Schinkenleckel.

Man macht von 6 Eiern und 75 Oka. Mehl einen Teig, wälkt ihn aus, schneidet große Fleckeln daraus, läßt diese in Salzwasser kochen, seigt sie ab und verrührt sie mit 14 Oka. Butter,  $\frac{1}{2}$  Kilo gekochten, fein gehackten Rauchfleisch oder Schinken, sprudelt  $\frac{1}{3}$  Liter Milch mit 3 ganzen Eiern und etwas Salz ab, gießt dies darüber und läßt das Ganze in einer, reichlich mit Butter ausgeschmierten Form backen.

### Apfelsleckel.

Man macht aus 2 Eiern und dem nöthigen Mehl einen nicht zu feinen Nudelteig, schneidet denselben in Fleckeln, die man 10 Minuten lang kochen läßt; dann seigt man sie ab und mischt ein nußgroßes Stück Butter hinein, das in den heißen Fleckeln sofort zergeht. Man mischt 6 geriebene rohe Äpfel und 10 Oka. gestoßenen Zucker hinein, gibt sie in eine mit Butter ausgeschmierte Form oder Pfanne, legt oben auf kleine Stückchen Butter und bäckt die Apfelsleckel in der Röhre bräunlich.

### Schlosserbuben.

$\frac{1}{2}$  Kilo türkische, gedörrte Pflaumen werden in Wasser halbweich gekocht, ausgekühlt, entkernt, mit einer geschälten Mandel gefüllt und zugedrückt.

Von  $\frac{1}{4}$  Liter Weißwein, 3 ganzen Eiern, 7 Oka. Zucker, etwas Salz, Citronenschale, 3 Löffeln zerlassener Butter und etwas Mehl wird ein dünner Tropfteig bereitet, in welchem die auf Gabeln oder Spicknadeln aufgespießten Pflaumen leicht getaucht werden. Sobald sie damit eingehüllt sind, läßt man sie im Schmalze ausbacken und wickelt sie, noch so lange sie heiß sind, in geriebene Chocolate.

### Gebackene Apfelschnitten.

(Für 6 Personen.)

10 große Kochäpfel werden geschält, ausgekernt und in 4—5 Scheiben zertheilt, welche stark mit Zucker bestreut und mit Rum beträufelt, eine halbe Stunde stehen müssen. Dann werden sie aufgespießt, in dünnflüssigen Teig wie oben getaucht, in Schmalz gebacken und mit Zucker bestreut.

### Käsekeilchen.

Man treibt ein eigroßes Stück Butter ab, gibt 3 ganze Eier,  $1\frac{1}{2}$ —2 Reibkäse, die Brösel von 2 großen, harten Semmeln, etwas Schnittlauch und Salz dazu, arbeitet Alles gut durch und bildet runde Scheiben daraus, die man in Mehl hüllt und in Schmalz ausbäckt. Aus obiger Masse werden heiläufig 12 Karbonaden oder Käsekeilchen gemacht, die aber nur frisch und warm gegessen werden müssen.

### Apfelreis.

$\frac{1}{4}$  Kilo Reis wird gewaschen und mit 10 Oka. Butter, etwas Citronenschale und Salz in so viel Wasser, daß es darüber steht, weich gedünstet. 6 große Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten und in wenig Wasser mit 10—12 Oka. Zucker gekocht, durchgeseiht, mit dem

Reis langsam verrührt, noch einmal aufgekocht und auf der Schüssel mit Zucker und Zimmt bestreut.

### Gefüllte Reisknödel (Bullfins).

Man macht aus 2 Delt. feinem Reis, etwas Zucker, Salz und guter Milch einen Koch, worin der Reis jedoch nicht zerfocht sein darf. Vanille- oder Citronengeschmack kann man ebenfalls dazu geben. Nun rührt man, so lange der Brei noch heiß ist, 4 Dotter hinein und wenn er kalt geworden, etwas Mehl, damit er zusammenhält. Dann gibt man ihn auf ein Nudelbrett, formt apfelgroße Kugeln, die man in der Mitte mit festem Pflaumenmus oder festerem Eigesottenem füllt, wickelt sie in zerflopfes Ei und fein durchsiebte Semmelbrösel und bäckt sie semmelarab in Schmalz aus. — Man trägt dazu entweder Chaudeau, Vanille-Crème, Frucht- oder Himbeersaft auf.

### Kadekly-Reis.

28 Dka. Reis wird abgebrüht und in 7 Dka. heißer Butter, 14 Dka. an einer Pomeranze und einer halben Citrone abgeriebenen Zucker, dem Saft von 2 Pomeranzen und einer Citrone und 3–4 Löffeln heißem Wasser, nicht ganz weich gedünstet. Eine Reiform wird ein wenig mit Butter ausgestrichen, der Reis hinein gegeben und so lange er noch warm ist, mit Aprikosen-Eingesottenem bestrichen. 5 Eiklar werden zu steifem Schnee geschlagen, 15 Dka. an einer Pomeranze abgeriebener Zucker dazu eingerührt, das Ganze über den Reis gestrichen und dieser in einer mittel-heißen Röhre semmelgelb gebacken.

### Apfel-Strudel.

Man macht auf dem Nudelbrette aus  $\frac{1}{3}$  Liter Mehl, einem Ei, einem nußgroßen Stückchen Butter, Salz und

kaltem Wasser einen weichen Teig, der zwar anfangs noch an Hand und Brett klebt, nach und nach aber durch das Ubarbeiten trocken wird und Blasen wirft, worauf man ihn unter einer kalten Schüssel rasten läßt. Nach einer halben Stunde zieht man daraus auf mehlobstaubtem Tischtuche den Strudel, bis er ganz durchsichtig ist (schneidet den Rand, der stärker ist, ab), betropft ihn reich mit Butter und bestreut ihn mit geschnittenen Äpfeln, einer handvoll Rosinen, gestiftelten Mandeln, auf Butter gerösteten Semmelbröseln (für einen Strudel 2 Semmeln), Zucker (Zimmt) und Citronenschale.

Ist dies geschehen, dann rollt man ihn zusammen, indem man das Tuch auf der einen Seite hebt und läßt ihn in ausgeschmierter Pfanne, nachdem man ihn auch oben mit Butter oder Schmalz bestrichen, eine halbe Stunde backen.

Oder: Man bestreut den fein ausgezogenen und reich mit Butter betropften Teig mit feinblättrig geschnittenen Äpfeln recht gleichmäßig, streut genügend Zucker mit Vanille oder Citronengeschmack darauf, rollt den Strudel auf die vorher angegebene Art zusammen, bäckt ihn in einer gut mit Butter ausgestrichenen Pfanne und bestreut ihn einmal während des Backens mit Grobucker.

Oder: Man bestreut den ausgezogenen Strudel mit Apfelscheiben, Zucker und dünnblättrig geschnittener Citronade oder überzuckerten Pomeranzenschalen. Zu dem zuletzt angeführten Strudel eignet sich ein Apfelsaft, der den Geschmack des Strudels erhöht und auf folgende Art bereitet wird:

Die sauber abgewischten Schalen der Äpfel gibt man in ein Thongeschirr und reichlich Wasser darauf, läßt dieses rasch eine halbe Stunde lang kochen, seigt es durch ein Tuch, ohne es zu pressen, gibt in den so gewonnenen

Apfelsaft reichlich Zucker und etwas Citronensaft, läßt ihn eine viertel Stunde kochen, bis er dicklich scheint und gießt ihn auf die Schüssel unter den angerichteten Strudel.

### Gezogener Strudel mit Topfenfülle.

Man macht einen Strudel wie vorher und füllt ihn mit folgender Fülle:

7 Oka. Butter werden mit 4 Dottern, 14 Oka. Zucker, Vanille- oder Citronengeschmack,  $\frac{1}{2}$  Rilo Topfen (falls dieser sehr trocken ist, 2 Löffeln gutem Schmetten) und von 4 Eiklar steifen Schnee vermengt.

### Gewalzter Strudel.

35 Oka. Mehl, 18 Oka. Butter, 1 Eßlöffel Weißwein, von einer halben Citrone Saft und Schale, ein ganzes Ei und etwas Salz werden zusammen gemengt. Der Teig wird, etwa 20 Ctm. breit und so lang wie das Blech, ausgewalzt. Erst wenn er auf dem letzteren ausgebreitet ist, wird die Fülle: Apfel, Zucker, kleine Rosinen, Citronenschale darauf gestreut und die beiden Seiten darüber zusammen geschlagen. Rasch gebacken, wird der Strudel mit Zucker bestreut.

Man kann auch, statt der Apfel, entkernte Kirschen oder Weichseln geben. Auch mit Hackfleisch gefüllt, ist dieser Strudel gut.

### Gerollter Strudel aus Bröfelteig.

Man bröfelt  $10\frac{1}{2}$  Oka. Butter mit 14 Oka. Mehl auf dem Radelbrett und gibt 3 Löffel Schmetten und 4 Oka. Zucker dazu. Wenn der Teig durchgearbeitet ist, gibt man ihn auf ein Backblech, wälzt ihn darauf bindfaden-

die aus, belegt ihn mit angemachtem Topfen oder mit süß gemachten Äpfeln oder Kirichen u. s. w., schlägt ihn von beiden Seiten mit Hilfe eines großen Messers gegen die Mitte zu, zusammen, so daß von der Fülle nur ein Streifen zu sehen ist und bäckt ihn in mäßig heißer Röhre langsam; bestreut ihn mit Zucker und trägt ihn warm auf.

### Hefenstrudel mit Topfenfülle.

Man treibt 14 Dka. Butter, 7 Dka. Zucker, 2 Dotter, ein ganzes Ei und eine Messerspiße Salz ab, gibt 21 Dka. Mehl und einen Gährteig von 2 Dka. Hefe, 6 Eßlöffeln Milch und 7 Dka. Mehl hinein, streicht den durchgearbeiteten Teig, ohne ihn rasten zu lassen, gleichmäßig auf das Backblech, bestreicht ihn mit der Fülle von  $\frac{1}{2}$  Kilo ausgedrücktem Topfen, 4 Dottern, 11 Dka. Zucker und Vanille oder Citronengeschmack, fingerdick in der Mitte, schlägt beide Seiten des leergebliebenen Teiges darüber, läßt das Ganze aufgehen und bäckt es langsam.

### Kraut-Strudel.

Man macht einen Strudelteig, zieht ihn aus, jedoch nicht zu dünn und betropft ihn mit Butter. Die Fülle bereitet man wie folgt: Ein mittelgroßer Krautkopf wird fein gehackt, dann auf ziemlich viel Butter (etwa 10 bis 14 Dka.), worin man eine fein gehackte Zwiebel anlaufen läßt, gedünstet, etwas Pfeffer und Salz dazu gegeben, dann etwas Schmetten zugegossen, bis das Kraut genügend weich ist. Nun läßt man es überkühlen, streicht es auf den Strudel, rollt ihn leicht und bäckt ihn in einer gut mit Butter ausgestrichenen Pfanne, in guter Röhre und unter oftmaligem Begießen oder Bestreichen mit Butter, durch drei viertel Stunden.



**Kraut-Strudel, ungarisch.**

Man macht einen gezogenen Strudelteig, zieht ihn nicht allzusein aus, schneidet und hackt einen Krautkopf sehr fein, gibt in eine Pfanne 2 Eßlöffel voll Schweinfett, 2 fein gehackte Zwiebeln, etwas Salz und eine Messerspitze voll Paprika. Wenn das Kraut weich gedünstet ist, wird es kühl auf den ausgezogenen Strudel gestrichen, derselbe wird gerollt, in eine gut ausgeschmierte Pfanne gegeben und drei viertel Stunden gebacken.

**Tiroler Strudel. I.**

21 Oka. Butter werden mit 31 Oka. Mehl, 4 Dottern, 2 Löffeln Zucker, 5 Löffeln Schmetten, 2 Oka. Hefe auf dem Nudelbrette zu einem Teige verarbeitet und ausgewalkt, zusammen gelegt und dies dreimal wiederholt. Zuletzt legt man ihn zusammen und läßt ihn, von einem warmen Gefäße bedeckt, rasten. Sodann walkt man ihn messerrückendick aus, bestreicht ihn mit Eingefottenem, Mohn oder Topfen, rollt ihn zusammen und läßt ihn in der ausgeschmierten Form oder Pfanne aufgehen. Ehe man ihn in die Röhre schiebt, bestreicht man ihn mit Ei.

**Tiroler Strudel. II.**

(Für 8 Personen.)

Ein halbes Kilo frisches Rindsfett befreit man von allen Fasern und Häutchen, schneidet es am Nudelbrette auf kleine Stückchen, die man mit der Hand zu einer feinen butterartigen Masse ausarbeitet, was wohl eine halbe Stunde beansprucht; dann wird reichlich ein drittel Liter Mehl dazu verarbeitet; wenn der Teig glatt und fest ist, legt man ihn zur Seite. — Aus einem drittel Liter Mehl, 2 Eßlöffeln Zucker, 2 ganzen Eiern, 3—4 Eß-

Löffeln Rum bereitet man einen weichen Nudelteig, den man recht glatt abarbeitet.

Nun walzt man letzteren aus, legt den fetten Teig darauf, schlägt den andern darüber, walzt ihn abermals aus und verfährt damit gerade so wie bei Bereitung von Butterteig. Zuletzt walzt man den Teig gleichmäßig, größer als das Backblech ist, aus, legt ihn auf dasselbe, bestreut ihn dicht mit, in Scheiben geschnittenen Äpfeln, gehackten Mandeln, 7 Dka. kleinen Rosinen und genügend Zucker mit Citronengeschmack, schlägt ihn von allen vier Seiten über die Äpfel, damit sie gleichmäßig mit Teig von allen Seiten gedeckt sind und bäckt den Strudel nahezu eine Stunde in mittelheißer Röhre goldgelb.

5 Eiklar steifen Schnee mengt man mit 10 Dka. Staubzucker, bestreicht damit daumenhoch den Strudel und bäckt ihn darauf fertig. Er wird in Stücke geschnitten und warm aufgetragen.

### Kirschenstrudel.

Man bereitet einen Strudelteig, bestreut ihn, wenn er ausgezogen ist, mit gerösteten Semmelbröseln, gibt, wenn man ihn mit schwarzen Kirschen füllt, mäßig Zucker darüber und rollt und bäckt ihn, wie vorher angegeben. Will man statt Kirschen Weichseln nehmen, dann muß man reichlich Zucker darauf geben. Beim Backen wird dieser Strudel recht dicht mit Grobzucker bestreut.

### Milchrahmstrudel.

Man treibt 14 Dka. gute Butter ab, verrührt damit sehr gut 10 Dotter, 10 Dka. Vanillezucker, dann 4 Delt. dicken, saueren Schmetten und zuletzt von 6 Eiklar sehr festen Schnee, den letzteren jedoch sehr langsam. Der fein ausgezogene Strudelteig wird gut mit Butter betropft, die

Fülle vorsichtig mit einem Messer darauf gestrichen und noch mit Zucker überstreut. Es können auch Sultanen darauf gestreut werden. Nun rollt man den Strudel zusammen und bäckt ihn in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne in nicht zu heißer Röhre eine halbe Stunde. Man trägt Vanille-Crème dazu auf.

Anmerkung: Das Aufstreichen und Rollen des Strudels muß rasch geschehen, damit der Teig nicht reißt oder durchweicht; ebenso muß man ihn mit großer Vorsicht in die Pfanne gleiten lassen.

### Gehnapferln.

4 Delt. Milch, 2 Delt. Mehl und 3 ganze Eier werden zusammengequirlt und in kleine, runde, mit Schmalz ausgeschmierte Formen gegossen und gebacken. Der Rand geht auf und in die Vertiefung der Mitte streut man Zucker, ehe man diese Speise aufträgt.

Man kann diesen Gehenteig auch als Pfanzel auf ein Gemüse oder eine Hülsenfrucht auftragen, indem man ihn in eine größere Pfanne ausgießt und statt Zucker Salz hinein gibt.

### Arme Ritter.

Man schneidet Semmeln in halbfingerdicke Scheiben und taucht sie in eine Masse aus 4 Delt. Milch, 4 ganzen Eiern, etwas Salz, 7 Dka. Zucker und etwas Zimmt; wickelt sie dann in Semmelbrösel und bäckt sie in Schmalz aus. Dazu kann Fruchtsaft oder Pflaumenmus aufgetragen werden.

### Brandteig-Rocken.

Man läßt  $\frac{1}{2}$  Seidel Wasser mit 4 Dka. Schmalz aufkochen, fügt 7 Dka. Mehl und etwas Salz dazu und ver-

rührt es glatt; unterdessen hat man drei Eier in warmes Wasser gelegt und schlägt dieselben in den vorerwähnten, glatt gerührten Teig; nun läßt man in einem zweiten Gefäß 4 Delt. Milch mit Zucker und etwas Vanille verkochen und gibt in diese kochende Milch mit einem Kaffeelöffel ausgestochene Nocken von dem Brandteig hinein; nachdem dieselben durchgekocht sind, werden sie herausgenommen und auf eine Schüssel gethan; in die Milch quirlt man 2 Dotter, rührt sie auf der Platte, bis sie dick wird und gießt sie auf die Nocken.

### Salzburger Nocken.

(Für 2 Personen.)

In 7 Dka. Butter werden nach und nach 4 Dotter und 4 Messerspitzen Mehl gerührt, dann 1 Eßlöffel Vanillezucker, etwas Salz und von 4 Eiweiß der Schnee dazu gegeben. In eine Pfanne kömmt ein nußgroßes Stückchen Butter und so viel Milch, daß sie 2 Etm. hoch darin steht, worauf man obige Mischung hinein gießt. In die Röhre stellt man das Ganze erst, wenn die Suppe aufgetragen wird. Ist es gebacken, so sticht man mit einem Löffel Nocken aus und bestreut diese mit Zucker. Sie müssen viel flaumiger sein als der leichteste Schmar. Man gießt einen leichten Vanillecrème darüber.

### Hefenteig.

In eine Schüssel kömmt ein Kilo feines Mehl, etwas Zucker, Salz und Citronenschale. In ein Töpfchen gibt man 2 Dka. Preßhefe, 2 Kochlöffel Mehl und etwas Milch, verrührt es gut und läßt es aufgehen. 2 bis 3 Dotter werden mit beiläufig 3 bis 4 Delt. Milch und 2 Löffeln zerlassenem Schmalz abgequirlt, mit dem aufgegangenen Hefenteig in das Mehl eingerührt und dieser so lange abgearbeitet, bis er sich vom Kochlöffel loslöst. Nun läßt man ihn

aufgehen, bis er noch einmal so hoch geworden, als er früher war, und formt daraus verschiedene Hefenspeisen.

### Gegossene Hefendalken. I.

Man gibt in einen Topf einen halben Liter Mehl, 2 Dotter, ein ganzes Ei, einen Gährteig (s. Anh.) von 2 Oka. Hefe, etwas Salz, Citronenschale, ziemlich viel Zucker und so viel gute Milch, daß ein dicker Tropfteig daraus wird. — Nun rührt man ihn recht gut ab und läßt ihn an einem lauen Orte in die Höhe gehen. — Der Topf, worin der Teig angemacht wird, muß ziemlich hoch sein, daß beim Aufgehen nichts überfließen kann. Hat der Teig die doppelte Höhe erreicht, dann gibt man 2 Eßlöffel voll heißes Schmalz hinein, verrührt es ein wenig, gießt davon Löffelweise in die Vertiefungen des Dalkenbleches runde Scheiben und bäckt dies auf heißem Schmalz auf beiden Seiten. Man bestreicht die Dalken dann mit verschiedenem Eingefottenem, Pflaumenmus und Reibkäse oder mit Zucker und Zimmt.

### Gegossene Dalken. II.

Man gibt in einen Topf 10 mittelgroße Kochlöffel Mehl, 5 Dotter, 3 Oclt. Schmetten und den steifen Schnee von 5 Eitlar und salzt es etwas. Sobald der Schnee beigemischt ist, müssen die Dalken gleich gebacken werden. Man streicht die kleinen Dalkenformen genügend mit heißem Schmalz aus, gibt in jede Vertiefung einen Löffel Teig, bäckt die Dalken goldgelb und trägt sie zum Rindsfleisch, zu Lungenbraten, Wildpret u. s. w. auf.

### Gegossene Dalken ohne Hefe.

4 harte Semmeln reibt man sehr fein, siebt sie durch, gibt sie in einen Topf mit 7 ganzen Eiern, Zucker, Citronen-

schale, etwas Salz und 2 drittel Liter guter Milch, schlägt und rührt das eine halbe Stunde sehr stark ab, gießt auf die bekannte Art Dalken, bestreicht sie mit Eingefottenem oder bestreut sie mit Vanillezucker.

### Griesdalken.

(Für 8 Personen.)

Man macht aus einem drittel Liter guter Milch, einem Stückchen frischer Butter und Gries einen ziemlich festen Koch, rührt ihn bis er kalt geworden und treibt ihn dann mit 5 Dottern, 6 ganzen Eiern, 10 Dka. an Citrone abgeriebenem Zucker und etwas Salz recht gut ab. Zuletzt kommt von 8 Eiklar sehr steifer Schnee verrührt dazu; dann bäckt man auf die vorangegebene Art kleine Dalken und bestreicht sie mit Eingefottenem.

### Feine Dalken.

14 Dka. Mehl, ein drittel Liter Milch, 7 Dka. Zucker, 1 Messerspitze Salz werden glatt gerührt, 7 Dka. zerlassene Butter, 6 Dotter und von 6 Eiklar Schnee damit vermengt und am Dalkenblech gebacken, wobei man sehr achtsam sein muß, da der feine Teig leicht anbrennt. Man bestreicht sie mit feinem Mus.

### Citronen-Biscuit-Dalken.

Man treibt 7 Dka. an einer Citrone abgeriebenen Zucker mit 4 Dottern durch eine halbe Stunde recht dick ab, tropft nach und nach von einer Citrone den Saft hinein und fügt zuletzt den sehr steifen Schnee von 4 Eiklar hinzu; bäckt gleich, ohne dies stehen zu lassen, in den gewöhnlichen Formen Dalken, gibt in die, erst mit Schmalz ausgestrichenen

Bertiefungen etwas Teigmasse, läßt sie aufbacken, füllt etwas Aprikosen oder Himbeereingesottenes ein und legt abermals Biscuitmasse darauf, so daß die Dalken gefüllt sind; man bäckt sie in der Röhre, ohne sie umzuwenden und trägt sie nur mit Zucker bestreut auf. Sie sind für Kranke sehr zu empfehlen.

### Dalken mit spanischem Wind.

Man macht aus 8 Eiklar sehr steifen Schnee, verrührt dann 8 Dotter hinein, gießt kleine hohe Dalken, bäckt sie lichtgelb, bestreicht sie mit Aprikosen oder Himbeereingesottenem, legt sie hügel förmig aufgeschichtet auf eine kleinere flache Porzellanschüssel, die leicht mit Butter überstrichen ist und bestreicht diese Dalken mit spanischer Windmasse recht gleichförmig. — Die letztere macht man, indem man in den sehr steifen Schnee von 4 Eiklar 16 Dka. fein gesiebten Zucker mit Vanillegeschmack leicht einrührt und wenn es aufgestrichen ist, nur lichtgelb bäckt. — Diese Speise muß schnell aufgetragen werden.

### Ausgebackene Dalken.

10 $\frac{1}{2}$  Dka. Butter werden mit 3 Dottern, einem Löffel Zucker, etwas Salz und Citronenschale abgetrieben, dann  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl, 3 Delt. lauwarmer Milch und 2 $\frac{1}{2}$  Dka. Hefe hineingemischt, der Teig in einer Schüssel gut ausgeschlagen und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Ist das geschehen, wird das Nudelbrett mit Mehl bestreut, der Teig darauf fingerdick ausgewalzt und mit der Form kleine Dalken daraus gestochen, welche noch einmal aufgehen müssen, ehe sie im heißen Schmalze ausgebacken werden.

### Gewöhnliche Buchten.

Man macht einen Hefenteig, läßt ihn aufgehen, gibt ihn dann auf ein mit Mehl gut bestaubtes Nudelbrett,

walft ihn daumendick aus, schneidet viereckige, nicht zu große Stücke daraus, füllt jedes mit beliebiger Fülle, als Pflaumenmus, Topfen, Mohn (Anhang), wickelt die Fülle gut ein, legt die Buchten in eine mit Schmalz ausgestrichene Pfanne, bestreicht sie oben mit Schmalz, läßt sie noch einmal aufgehen und bäckt sie in guter Röhre goldgelb.

### Ducaten-Buchten mit Crème.

14 Dka. Butter werden mit 4 Dottern, 2 Löffeln Zucker, etwas Citronenschale und Salz abgetrieben, dann  $\frac{1}{2}$  Kilo Mehl, 3 Dct. lauwarme Milch und  $2\frac{1}{2}$  Dka. Hefe dazu gegeben, das Ganze gut abgeschlagen und zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Ist das geschehen, dann wird der Teig auf einem mit Mehl bestaubten Brette ausgewalzt und nußgroße, runde Scheibchen daraus gestochen, welche in einer tüchtig ausgeschmierten Form mehrfach aufeinander gelegt werden, wobei jedes gehörig befettet sein muß. Sind die Buchten nochmals gegangen, werden sie in der Röhre gebacken und vor dem Austragen aus der Form gestürzt; man trägt dazu Vanillecrème oder Chaudeau auf. (Siehe Tunken.)

### Wespennester.

14 Dka. Butter werden abgetrieben; 2 Dotter, 10 Dka. Zucker, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale, etwas Salz und 28 Dka. Mehl werden darauf geschüttet, ohne es zu verrühren. In einem zweiten Gefäße macht man von 4 Dka. Hefe,  $\frac{1}{3}$  Liter lauer Milch und 2 Löffeln Mehl einen Gährteig, der, wenn er aufgegangen ist, auf die Mehllage gegossen wird, worauf erst Alles verrührt und ausgearbeitet wird, bis der Teig sich vom Kochlöffel löst. Auf dem Nudelbrette wird er ausgewalzt und in zweifinger-



dicke, viereckige Stücke getheilt, welche mit zerlassener Butter bestrichen, mit 3 Tafeln geriebener Chocolate, 7 Dka. geschälten, gestiftelten Mandeln und 7 Dka. Sultanen bestreut und zusammengerollt werden, worauf man daraus fingerbreite Scheiben schneidet, die auf ein fettes Blech gelegt und wenn sie aufgegangen sind, mit Ei bestrichen, goldgelb gebacken werden.

### Hefen-Kuchen.

Man bröseln 28 Dka. Butter mit 56 Dka. Mehl. — In einem Topf rührt man einen Gährteig (Anhang) von 3 Dka. Preßhefe an, gibt 3 Dotter, ein Ei, etwas Zucker, etwas Salz und Citronenschale dazu, quirlt es gut ab, macht den Teig damit an und schlägt ihn so lange ab, bis er gut zusammenhält. Dann bestaubt man das Nudelbrett, gibt den Teig darauf und überschlägt ihn wie einen Buttermehl viermal. Zuletzt wälkt man den Teig aus, schneidet dreieckige Stücke, rollt sie zu Kipfeln, bestreicht sie mit einem in zerlassener Butter zerfloßtem Ei und bestreut sie mit gehackten Mandeln und Grobucker. Oder man schneidet viereckige Stücke, füllt sie mit gut angemachtem Topfen, Pflaumenmus oder Mohn, läßt sie gehen und bäckt sie in mittelheißer Röhre goldgelb.

### Viereckige Kuchen.

28 Dka. Butter und 24 Dka. Mehl knetet man am Nudelbrette zusammen und stellt es zugedeckt bei Seite. — In einer Schüssel macht man aus 28 Dka. Mehl, 2 Dottern, einem gehäuften Löffel Zucker, etwas Citronenschale, 3 Dka. Hefe (aus der man zuerst einen Gährteig bereitet) und etwas guter Milch einen nicht zu dünnen Buchenteig und läßt ihn gehen. Wenn dies geschehen, dann wälkt man ihn, so wie den Buttermehl dünn aus, legt letzteren auf den Hefenteig, überschlägt dies einigemal wie einen Buttermehl,

walzt ihn dann kleinfingerdick aus, schneidet viereckige Stücke, die man beliebig füllt, legt deren 4 Ecken zusammen, bestreicht sie mit zerlassener Butter, bestreut sie mit Grobzucker, gibt sie auf ein bestrichenes Blech, läßt sie gehen und bäckt sie langsam goldgelb.

#### Karlsbader Kuchen.

Man treibt 7 Dka. Butter recht ab, gibt dazu 4 Dotter, 4 Löffel Schmetten, 2 Löffel an Citronen abgeriebenem Zucker, einen Löffel dicke gute Hefe und 6 Löffel Mehl. Das Alles arbeitet man gut ab, gibt es dann aufs Rudelebrett, walzt den Teig fingerdick aus, sticht runde Kuchen daraus, läßt sie ein wenig gehen und gibt sie auf ein überstrichenes Backblech. — Nun macht man aus 3 Eclar steifen Schnee, deckt jeden Kuchen reichlich damit und gibt in die Mitte eine eingesottene Kirsche; bestreut die Kuchen mit Grobzucker (Anhang) und gehackten Mandeln und bäckt sie langsam.

#### Mährische Kuchen.

14 Dka. Butter werden mit 14 Dka. Mehl zu einem Teige verarbeitet, den man gehen läßt. Dann treibt man einen vollen Löffel Schmalz ab, sprudelt 3 Delt. Schmetten, 3½ Dka. Hefe, 5 Löffel Zucker und 5 Dotter ab, mischt es mit dem Schmalze und  $\frac{2}{3}$  Liter Mehl und macht so einen guten Kuchenteig, den man mäßig salzt; walzt ihn aus, gibt die ebenfalls ausgewalzte Butter hinein, legt ihn übereinander und walzt beides 3 bis 4mal aus. Dann sticht man runde Kuchen aus, füllt sie mit Topfen, Mohn, Äpfeln zc., läßt sie dann erst gähren und backen. Ehe man sie in die Röhre gibt, ist es gut, sie am Rande einige Male mit der Gabel zu durchstechen und werden die Ränder auch mit Ei bestrichen.

**Spritzkrapfen.**

$\frac{1}{4}$  Liter Wasser läßt man mit 14 Oka. Butter am Feuer aufkochen, gibt 30 Oka. feines Mehl dazu, läßt dasselbe darin nur aufsieden, stellt es vom Feuer, läßt es auskühlen, gibt 6—7 ganze Eier dazu, schlägt die Masse eine halbe Stunde mit dem Kochlöffel recht glatt ab, füllt sie in eine Spritze und spritzt auf ein in heißes Schmalz getauchtes, starkes, glattes Papier Kränze oder gerade Stücke. — Das Papier wendet man über einer mit heiß gewordenem Schmalz gefüllten Pfanne so, daß sich die daran befindlichen Spritzkrapfen ablösen und in das Schmalz gleiten, worin sie goldgelb gebacken werden. — Man kann dieselben statt im Schmalze auch in der Röhre (auf bebuttertes Papier gespritzt) am Backblech backen. Dann bereitet man den oben angegebenen Teig mit Milch statt mit Wasser.

**Tannen-Zapfen.**

7 Oka. ungeschälte und 7 Oka. geschälte Mandeln werden fein gerieben, 7 Oka. Zucker, 8 Oka. Mehl, je eine Prise Neugewürz und Zimmt und von einer halben Citrone die Schale werden sammt einem Ei und einem Dotter auf dem Brette mittelst eines Messers zusammengemengt und der daraus entstandene Teig messerrückendick ausgewalzt. Sodann wird er um eine längliche, spizige Holzform geschlagen und werden rings herum mit einer Scheere Einschnitte gemacht, die wie die Schuppen der Tannenzapfen aussehen. Die Form muß jedoch etwas länger sein als der Teig, der einen Rand unten frei lassen muß. Die Zapfen werden in Schmalz gebacken und mit Schmettenfaum gefüllt.

**Schneeballen.**

2 Oelt. Wasser mit einem nußgroßen Stückchen Butter läßt man kochen und verrührt es am Feuer mit

2 Delt. Mehl zu einem festen Brei, treibt ihn ab, bis er ausgekühlt ist, gibt 3 Eier, eines nach dem andern hinein, salzt es ein wenig und bäckt kleine, runde Kugeln, die man mit einem Löffel austicht, im Schmalz goldgelb. Man trägt Chaudeau dazu auf.

### Windbeutel.

In einen drittel Liter kochendem Wasser wird ein kleines Stückchen Butter und ein drittel Liter Mehl so lange gerührt, bis der Teig sich vom Kochlöffel und der Pfanne löst. Dann stellt man ihn vom Feuer weg, rührt ihn bis er kalt wird und mischt nach und nach 6 Eier, 4 Dka. Zucker und etwas Citronenschale hinein. Auf einem fetten, mit Mehl bestreuten Bleche werden von diesem Teige kleine Häufchen gemacht, welche mit Ei bestrichen und 20 Minuten gebacken werden. Sobald sie ausgekühlt sind, schneidet man sie auf einer Seite auf, füllt sie mit Vanillecrème oder Schlagschmetten und deckt sie wieder zu. Man kann sie auch mit Zuckerglasur übergießen.

### Windbeutel aus Wasserteig.

Man läßt 2 Delt. Wasser mit einem nußgroßen Stückchen Butter kochen, salzt es und gibt unter festem Rühren 2 Delt. Mehl in das siedende Wasser und rührt es am Feuer, bis ein glatter Teig daraus wird, den man bis zum Erkalten abtreibt. Dazu werden 3 ganze Eier und etwas Zucker verrührt. — Dann verfährt man wie in der vorigen Nummer angegeben. Füllt man die Windbeutel mit Schmettenschaum, so kann man, damit er nicht so leicht flüssig wird, zu einem halben Liter fertigen Schmettenschaum ein Blatt aufgelöste Gallerte geben.

## Krausgebäckenes.

14 Dka. Mehl, 2 Dotter, 1 Löffel Zucker, ein nußgroßes Stück Butter, 2 Löffel Wasser und 2 Löffel Wein werden auf dem Nudelbrette zu einem Teige ausgearbeitet; man theilt ihn in kleine Stücke, walzt dieselben zu einer dünnen, runden Platte aus, in die man mit einem Messer innerhalb des Randes, der ganz bleiben muß, 5 Einschnitte macht; von den dadurch entstandenen Streifen hebt man jeden zweiten mit einem Kochlöffelstiel empor, versenkt das Ganze in heißes Ausbackfett, bäckt es braun und streut dann Zucker mit Vanille darauf.

## Mehlspeise von Krausgebäckenenem.

Man verarbeitet auf dem Brette 4 Dclt. Mehl, 1 Ei, 3 Löffel Schmetten, nußgroß Butter und etwas Salz zu einem Teige, woraus 14 tellergroße, runde Theile dünn ausgewalzt, mit einer Gabel durchstoßen und in Schmalz ausgebacken werden; sodann macht man einen dicken Vanillenschaum (siehe Vanillenschaum) von 8 Dclt. Schmetten, 1 Eßlöffel Mehl, 8 Dka. Zucker mit  $\frac{1}{4}$  Schote gestoßener Vanille und 8 Eidottern; man legt auf einer Schüssel eine der ausgebackenen Scheiben, bestreicht sie mit Vanillenschaum, legt eine zweite darauf und bestreicht diese mit Himbeer-eingesottenem und so fort; auf die letzte Scheibe streicht man Schnee von 8 Eiklar, worin der Rest des Vanillenschaumes eingerührt ist, dann setzt man die Schüssel auf eine Lage Sand oder Asche in die Röhre und läßt das Ganze goldgelb backen.

## Bierkörbchen.

$\frac{1}{3}$  Liter Bier, 6 ganze Eier, 7 Dka. Zucker, von  $\frac{1}{2}$  Citrone die Schale, etwas Salz und 14 Dka. Mehl

werden zu einem sehr dünnen Teig gerührt. Die eiserne Körbchenform mit Stül wird in kochendes Schmalz getaucht, wenn sie heiß ist, über die Hälfte in obigen Teig gehalten, welcher dann im Schmalze goldgelb gebacken wird. Wenn das Körbchen bereits zusammenhält, streift man es von der Form und läßt es fertig backen. Vor dem Auftragen werden die Körbchen mit Chaudeau oder Crème gefüllt.

### Gefüllte Körbchen.

Aus 25 Oka. Mehl, 2 ganzen Eiern, einem gestrichenen Löffel Zucker, einem Löffel weißen Wein und etwas Milch, macht man einen gut abgeschlagenen, dicken Tropfteig, taucht die Körbchenform erst in heißes Schmalz und wenn sie heiß geworden, in den Teig, um diesen dann gleich wieder in Schmalz backen zu lassen.

Eine zweite Art Teig ist: Man schlägt 25 Oka. Mehl, 2 Dotter, ein ganzes Ei, etwas Zucker und so viel Schmetten, um einen dicken Tropfteig zu machen, mit einander ab, und verfährt dann damit wie oben angegeben. — Diese Körbchen werden mit Chaudeau, mit Crème, mit Eierschnee und Erdbeeren, mit Schlagschmettenschaum und Vanille, mit Zucker und mit Chocladecrème gefüllt.

### Äpfel im Schlafrock.

Man schneidet aus nicht zu dünn ausgewalktem Buttermehl (siehe Buttermehl) viereckige Stücke, gibt auf jedes Stück einen abgeschälten, in der Mitte ausgehöhlten Apfel kleinerer Gattung (am besten Vorsdorfer), den man in der Aushöhlung entweder mit Eingefottenem oder mit einem Gemisch von fein gehackten Mandeln, kleinen Rosinen, klein gehackter Citronade und Zucker füllt. — Dann schlägt man die, gut mit Ei bestrichenen 4 Ecken über die Äpfel fest aneinander, bestreicht das Ganze mit Ei, bäckt es in ziemlich heißer Röhre und bestreut es stark mit Zucker.

## Minced-Pies. I. Art.

25 Dka. Sultanrosinen, 25 Dka. Citronade und Pomeranzenschalen, 30 Dka. Aepfel, 20 Dka. Rindsnierenfett, 10 Dka. gebratenes Rindsfleisch, 10 Dka. gekochte Ochsenzunge werden zu sehr kleinen Stückchen geschnitten, dann 15 Dka. gestoßener Zucker, 25 Dka. ganze Korinthen, die fein geschnittene Schale von 2 Citronen, ein viertel geriebene Muscatnuß dazu gegeben, und dies Alles mit 2 Dclt. Cognac und 3 Dclt. Sherry gut verrührt. Man gibt die Masse in einen Topf, drückt sie fest ein, deckt sie gut zu und läßt sie durch mehrere Tage kalt stehen. Man kann sie durch mehrere Wochen aufbewahren. Mit dieser Fülle füllt man Butterteigscheibchen, wie in folgender Nummer angegeben.

## Minced-Pies. II.

Man macht einen Butterteig wie folgt:

14 Dka. Mehl arbeitet man mit 2 Dottern, 4½ Löffeln Wasser, einer Messerspitze Salz und einem Kaffeelöffel Zucker so lange aus, bis der Teig Blasen wirft. Ebensoviele Mehl wird mit 28 Dka. Butter verarbeitet und dies, sowie der frühere Teig wird ausgewalzt. Nun legt man den Butter- in den Eierteig, schlägt sie beide von allen 4 Seiten gegen die Mitte zusammen, walzt sie wieder aus und läßt sie dann mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, an einem kalten Orte rasten. Will man diesen nun vereinten Teig gebrauchen, dann wiederholt man das Auswalzen und Zusammenlegen noch 4mal und walzt ihn dann kleinfingerdick aus. Zwischen zwei, mit dem Model ausgestochene runde Scheiben gibt man einen Kaffeelöffel von folgender Fülle:

14 Dka. Rindsmark, 14 Dka. große ausgekernte Rosinen, 14 Dka. Sultanen, 14 Dka. Korinthen, 7 Dka.

Citronade,  $\frac{1}{4}$  Kilo geschälte Äpfel werden gewiegt, dazu kommt  $10\frac{1}{2}$  Oka. Zucker, 4 Löffel Rum und Citronenschalen.

Sobald die Fülle zwischen den zwei Scheibchen steckt, werden diese von allen Seiten gut zugedrückt, mit Ei bestrichen und in der Mitte der oberen Scheibe ein kleines Loch gestochen, worauf sie in ziemlich heißer Röhre gebacken werden.