



XVI. Kapitel.

Von feinen Mehlspeisen.

533. Gesundheits-Kugelhupf (ohne Germ).

12 Deka gute frische Butter werden flaumig abgetrieben, darcin kommen 12 Deka mit etwas Vanille gestoßenen Zucker, 4 Dotter, Lemonie- oder Pomeranzenschale fein geschnitten, jeder Dotter wird separat abgetrieben mit Butter und Zucker, nun wird 1 Kaffeebecher voll laue Milch und 21 Deka Mehl genommen, immer etwas von der Milch und 1 Eßlöffel voll Mehl in die Massa abgetrieben, bis Alles verarbeitet ist. Eine Kugelhupf-Form wird mit Butter gut ausgeschmiert, mit gehackten Mandeln ausgestreut; von den 4 Eiklar wird sehr fester Schnee gemacht, in die Massa leicht vermengt, endlich kommt 10 Gram Cremortartari und 5 Gram doppelt kohlenfauern Natron (beides fein pulverisirt aus der Apotheke) darcin langsam gemengt und sogleich in die Form und in die nicht zu stark geheizte Röhre; die Form muß 3 Finger hoch leer bleiben, weil es bedeutend höher steigt, als mit Germ (Hefe): salzen darf man es nicht, weil Natron salzig ist. Er wird sehr langsam gebacken, dann vorsichtig herausgestürzt, verzuckert und kalt servirt. Er ist sehr fein und noch den vierten Tag frisch und saftig. Auch kann man ihn heiß als Mehlspeise serviren, Chaudeau wird beigelegt.

534. Hagebutten- (Hetschebeeren) Faumkuch.

10 Deka Hagebutten (Nr. 930) werden mit 7 Deka fein gestoßenen Zucker eine Weile abgetrieben, von 6 Eiklar wird sehr

fester Schnee gemacht und löffelweise in die Hagebutten abgetrieben; wenn der Schnee verarbeitet ist, so wird es $\frac{1}{4}$ Stunde lang abgetrieben, dann wird der Boden einer Porzellan-Schüssel mit Oblaten belegt, die Massa darüber hoch aufgerichtet, mit Zucker eingestaut und langsam gebacken, dann sogleich servirt. Auch von Quitten- und Marillen-Marmeladen kann man es so machen.

535. Himbeeren-Faumkoch.

14 Deka Himbeersulz (Marmelade) wird mit wenig rothen guten Wein aufgelöst und abgetrieben; dann macht man von 7 Klar festen Schnee, rührt ihn löffelweise in die Himbeeren, gibt dann 1 Oblate in eine flache Kasserolle (Plattform), streicht die Massa recht hoch hinein und backt es langsam.

536. LEMONIE-Faumkoch.

14 Deka Zucker wird an LEMONIE abgerieben, so zwar, daß die weiße Haut nicht zum Vorschein kommt, der Zucker wird gestoßen und mit 10 Eidottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang abgetrieben, dazu kommt der Saft von 2 LEMONIE, von 10 Klar fester Schnee, die Behandlung der vorigen gleich.

537. Quitten-Faumkoch.

Es werden 2—3 schöne gelbe Quitten im Wasser ganz weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen; 16 Deka Zucker werden mit 2 Löffel voll Wasser gekocht, die passirten Quitten darein gegeben, gut verkocht, auskühlen gelassen; nun wird von 7 Eiklar sehr fester Schnee gemacht, darein gerührt, und den vorigen gleich behandelt.

538. MAULTASCHEN.

Man macht einen Buttermteig von 42 Deka Butter (Nr. 584), wenn der Teig ganz fertig ist und ausgewalgt, wird er $\frac{1}{4}$ Stunde rasten gelassen. Indeß wird die Fülle gemacht auf folgende Art:

14 Deka geschälte Mandeln werden fein gestoßen, in einen Weidling gethan, darein kommt 14 Deka fein gestoßenen Zucker, 4 Dotter, Lemonieschale oder Vanille, treibt es gut ab, und gibt von 3 Klar sehr festen Schnee darein; nun wird es $\frac{1}{4}$ Stunde abgetrieben. Von dem ausgewalgtten Teig werden lange Stückel geschnitten, so groß man die Maultaschen haben will, 3 Finger breit, man gebe 1 Löffel voll von der Mandelfülle darauf, drücke die 2 Enden von beiden Seiten übereinander, so daß nur die Mitte wenig offen bleibt, bestreicht sie mit abgeschlagenem Eiklar, in welches man 1 Messerspiß voll Zucker geben kann, bestreut sie mit fein gehackten Mandeln und bäckt sie langsam, dann verzuckert servirt. Man kann die Maultaschen auch mit feinem Eingefottenen füllen.

539. Reiskoch gefäumt.

Es wird 14 Deka Reis ausgewaschen und in Milch weich gekocht, wenig gesalzen und gleich heiß durch ein Haarsieb gestrichen, dann auf einer Schüssel mit 14 Deka fein gestoßenem Zucker so lang abgetrieben, bis er ganz kalt wird, Lemonie oder Vanille als Geruch; hierauf wird von 8 Eiklar fester Schnee gemacht, langsam darein gerührt, eine Porzellan-Schüssel wird mit Butter bestrichen, die Massa darauf gegeben und auf die Art der Faumküche gebacken. Sogleich aufgetragen.

540. Bisquit-Koch.

14 Deka fein gestoßenen Zucker wird mit 8 Eidottern flaumig abgetrieben; indeßen wird auch 14 Deka Butter abgetrieben, 7 Deka fein gestößener Bisquit, 7 Deka Mehl darein gut abgetrieben, Vanille, Lemonie oder Maraschino als Geruch; nun wird die Butter und der Zucker zusammengerührt, hierauf kommt von 6 Eiklar fester Schnee hinein, die Form wird mit Butter ausgeschmiert, die Massa hineingethan und langsam gebacken, mit Zucker bestreut und servirt.

541. *Hetschebeer-Faumkuch.* Andere Art.

Man reibt von altgebackenen Mundsemmeln die Rinde rund herum ab, schneidet dann die Semmeln in dünne Blättchen und röstet sie im Schmalz schön gelb; bestreicht dann die Hälfte der gerösteten Semmeln mit Hagebutten- (Hetschebeer) Eingefottenem (Nr. 930) und bedeckt jedes bestrichene Blatt mit einem leeren, so daß immer 2 gleich große Blätter zusammengefügt werden, legt sie dann auf den Boden einer Porzellan-Schüssel schön gleich herum, siedet dann 4 Deciliter rothen Wein mit wenig Zimmt oder Lemonieschale und dem gehörigen Zucker und gießt ihn kochend über die Semmeln; nun werden noch 14 Deka Hetschebeeren mit 10 Deka fein gestoßenem Zucker recht abgetrieben, von 8 Eiklar wird sehr fester Schnee gemacht, nach und nach in die abgetriebenen Hetschebeeren eingerührt und dann so hoch als möglich über die Semmeln aufgerichtet, läßt es sodann sehr langsam backen, verzuckert und servirt es.

542. *Englischer Pudding.*

14 Deka Butter wird weiß flaumig abgetrieben; darein kommen 2 ganze Eier und 4 Dotter, jedes wohl abgetrieben, von $\frac{1}{2}$ Lemonie die Schale, 7 Deka kleine, 7 Deka große entkörnte Rosinen, 7 Deka stiftlich geschnittene, geschälte Mandeln, 14 Deka Zitronat (Cedrat) in grobe Kugeln geschnitten, Zucker zum gehörigen Süßwerden; Alles wird mit der Butter abgetrieben; dann wird von 4 Mundsemmeln die braune Rinde abgerieben, die Semmeln in kleine Würfel geschnitten und in die Massa genau vermengt. Eine Form wird mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Massa darein gethan, die Form in eine alte Serviette gebunden, ins heiße Wasser gegeben und 1 Stunde zugedeckt im Dunst gekocht, dann auf eine Schüssel herausgestürzt und mit Chaudeau begossen.

543. *Crème-Poffen.*

Es wird aus 42 Deka Mehl Buttermteig gemacht (Nr. 584), nach dem letzten Rasten Federtiel dick überall gleich ausgewalgt, und

wieder $\frac{1}{4}$ Stunde rasten gelassen; dann werden die Stückel, so lang man die Rollen haben will, und so breit, daß die Rollform überdeckt wird, geschnitten, über die mit Butter leicht bestrichene Rollform gelegt, so zwar, daß die beiden überlegten Enden (wo das untere Ende mit wenig Eiklar angefeuchtet wird) auf das Blech zu liegen kommen, sie werden dann mit den Formen auf ein Blech gelegt, mit abgeschlagenem Eiklar bestrichen, mit gehackten Mandeln bestreut und langsam gebacken; wenn sie gebacken und überkühlt sind, werden sie vorsichtig von der Form herabgeschoben und ganz kalt werden gelassen.

544. Die Crème zu den Rollen.

4 Gramm weiß Gelatin wird in 2 Deciliter Wasser und 4 Deca Zucker verkocht; indeß wird von 6 frischen Eiklar sehr fester Schnee geschlagen, während der letzten Schläge wird die aufgelöste Gelatin und 17 Deca mit Vanille fein gestoßener Zucker darein gemengt, noch recht geschlagen; wenn es recht dick ist, wird es mit einem Kaffeelöffel oder Spritzkrapsen-Röhr in die Rollen eingefüllt, verzuckert, schön angerichtet und servirt. In Italien wird die Crème von sehr gutem süßen Schmetten, dem sogenannten Schlagobers gemacht, darein kommt weniger Zucker, entweder fein aufgelöste Hausenblase, oder auch Gelatin; vom Schmetten ist es bedeutend feiner und schmackhafter.

545. Regenwürmer.

Von 4 Deciliter Milch, 3 Deca Butter, 6 Deca Zucker und 14 Deca Mehl wird ein Brandteig gemacht (Nr. 585), dieser Brandteig fein abgerührt, wenn er überkühlt ist, werden 2 ganze Eier und 3 Dotter darein gearbeitet und zuletzt noch 1 Eßlöffel voll rohes Mehl darein gethan, indeß wird 7 Deciliter guter Milch in einer Kasserolle zum Kochen gestellt, wenn selbe kocht, wird der Teig in eine Spritzkrapsen-Form eingefüllt, statt dem Stern das Röhr angefeßt und der Teig in die kochende Milch nach und nach

eingedrückt; hat man eine Lage eingekocht, so werden die Regenwürmer mit einem Schaumlöffel herausgenommen, in eine stark mit Butter bestrichene Kasserolle gegeben, mit Zucker bestreut, und wenn alle nach und nach ausgekocht sind, gibt man sie in die heiße Röhre, läßt sie von oben eine schöne Farbe annehmen, richtet sie dann auf eine Schüssel an und übergießt sie mit einer Schmetten-Crème (Nr. 670) oder setzt selbe nur bei.

546. Spanisches Brod mit Marillensaum.

4 schöne Semmeln werden in sehr dünne Blätter geschnitten, dann mit einem Ausstecher rund ausgestochen oder auch in Vierecke geschnitten und im heißen Schmalz geröstet. Nun werden 7 Deciliter rothen Wein mit 10 Deka Zucker, 1 Stück Zimmt und einigen Nelken gekocht, die Semmeln hineingelegt und nur aufkochen gelassen, hierauf wird die Semmel herausgenommen, der Wein auf 5—6 Löffel eingekocht. Sodann nehme man Marillen-Eingekochenes, streiche ein wenig auf jede Semmelschnitte, lege zwei Schnitte zusammen, bis alle sind; man kann auch 1 Theil schmieren, den anderen darüber legen; gebe sie hernach schön angerichtet auf eine Schüssel, den eingekochten Wein darüber. Indessen nehme 14 Deka Marillen und treibe sie mit 10 Deka Zucker ab, dazu kommt von 6 Eiklar fester Schnee; dann wird der Faum über die Semmeln schön vertheilt, so daß man die Semmeln nicht sieht, und allen vorangegangenen gleich gebacken.

547. Briosch. Thee-Bäckerei.

42 Deka feines Mehl wird auf das Nudelbrett genommen, 4 ganze Eier werden darein geschlagen, gesalzen und ein Teig wie Butterteig, wenn er gut abgearbeitet ist, daraus gemacht; dann walgt man ihn aus, legt 28 Deka kalte frische Butter darauf, überschlägt die Butter mit dem Teig, walgt und bearbeitet es wie Butterteig, walgt den Teig fingerdick aus und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde ruhen. Indesß macht man von 14 Deka Mehl, etwas lauem Wasser

und 2 Dekk Germ ein Dampfel und läßt es gut aufgehen, dann streicht man auf die Hälfte des ausgewalgen Teiges das aufgegane Dampfel, bestreut es mit 10 Dekk mit Vanille gestoßenem Zucker, überlegt es mit der anderen Hälfte des Teiges, walgt und überschlägt es einigemal, dann rollt man den Teig wie einen Ballen zusammen, wickelt ihn in ein Tuch ein, legt ihn in eine große gut bedeckte Kasserolle und stellt die Kasserolle in einen Keller über die Nacht; den andern Tag macht man von dem Teig eine runde Striße, schneidet 16 runde Stückel davon, welche fingerhoch sind, macht von dem Teig ein Zapfel in Form eines Fingerhutes, setzt es in die Mitte eines jeden Briosch, bestreicht sie mit abgeschlagenem Eiklar, legt sie auf ein bestrichenes Blech und läßt sie langsam schön reisch backen, dann werden sie zum Thee oder auch zum Kaffee servirt. Diese Bäckerei gehört eigentlich unter das Germ-Gebäck.

548. Kaffee-Koch.

Man brennt 14 Dekk Kaffee schön braun, läßt 3 Deciliter Schmetten kochen, wirft den heißen Kaffee hinein, nebst einem kleinen Stengel Vanille; hierauf wird es eine Weile gekocht. Nach diesem seih man es durch und läßt es auskühlen, darein kommen 10 Dekk Zucker und 9 Eidotter, quirlt es recht ab und gibt es in eine ausgeschmierte Form; in eine größere Kasserolle wird dann kaltes Wasser gegeben, die Speise langsam hineingesetzt, daß die Form nur 2 Finger hoch im Wasser steht, und $\frac{3}{4}$ Stunde in der Röhre gebacken, dann mit Zucker bestreut und aufgetragen.

549. Mandelkoch.

28 Dekk geschälte gestoßene Mandeln werden mit 17 Dekk Zucker und 2 ganzen Eiern gut abgetrieben; dann werden nach und nach 10 Dotter hineingerührt, von $\frac{1}{2}$ LEMONIE die Schale oder Vanille, zuletzt von den 10 Eiklar fester Schnee: die Form ausschmieren, die Massa darein geben, und langsam backen. Von dieser Massa können auch Mandeln gemacht werden.

550. **Gesäumte Wandeln.**

7 Defa Zucker, 7 Defa Butter, 6 Eidotter, 7 Defa gestoßene Mandeln, ein wenig Pomeranzen- oder Lemoniesaft und Schale, rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde, daß es saumig wird, bestreiche die Wandeln mit Butter, fülle sie halb an und bade sie schön.

551. **Gerührte Markwandeln.**

14 Defa geschälte Mandeln, 14 Defa Zucker, beides fein gestoßen, kommen in eine tiefe Schüssel; dann schlage darein 3 ganze Eier und 4 Dotter, rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde, bis es dick wird, 14 Defa Zitronat, halb lang, halb würfelig geschnitten, 10 Defa Mark klein gewürfelt zuletzt hineingerührt, so auch von $\frac{1}{2}$ Lemonie die Schale, mache einen mürben Teig (Nr. 521), walge ihn schön dünn aus, füttere damit die Wandeln, fülle sie über die Hälfte und lasse sie langsam backen.

552. **Omelette-Mehlspeise.**

Gute Milch 2 Deciliter, 3 Dotter, 2 Eßlöffel Butter, Salz und Zucker, mache einen Omelette-Teig von feinem Mehl und bade dann Omeletten; indessen wird von etwas Milch, Mehl, Zucker ein gewöhnliches Kindskoch gemacht, einige Tafeln Schokolade zerlassen darein gegeben, eine Kasserolle oder Form wird mit Butter bestrichen, eine Omelette darein gelegt, darüber von dem Koch gestrichen, und wieder eine Omelette u. s. f., bis Alles verarbeitet ist; obenauf muß eine Omelette kommen. Nun wird von dem Eisklar fester Schnee gemacht, mit Zucker und Vanille gemischt, die Speise damit überzogen und im abgekühlten Ofen gebacken.

553. **Quark- (Topfen-) Auflauf.**

10 Defa Butter werden gut abgetrieben, 10 Defa geschälte, fein gestoßene Mandeln, 6 Eierdotter, 7 Defa Zucker, von 2 Lemonie die Schale, wenig Salz und 14 Defa Quark, treibe Alles

gut ab, zuletzt von 4 Klar festen Schnee. Eine Form wird gut ausgeschmiert, mit mürbem Teig (Nr. 521) ausgefüllert, die Masse hineingegeben und gebacken, dann herausgestürzt. Den mürben Teig kann man auch so machen: 1 Eidotter, Stück Butter, Salz, kaltes Wasser und Mehl.

554. *Kirschenkoch.*

14 Defa Butter wird flaumig abgetrieben, 14 Defa Zucker wird an 1 LEMONIE abgerieben, gestoßen und so zu der Butter gegeben; dann werden 2 ganze Eier und 2 Dotter darein gethan, hernach 14 Defa Mehl und etwas Salz, zuletzt werden 7 Decillier Kirschen darein gerührt, die Form mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Massa darein gethan und langsam gebacken.

555. *Weichselkoch.*

28 Defa fein gestoßene Mandeln, 28 Defa Zucker, 2 eigröße Stück Butter und 8 Eidotter werden $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, Zimmt, Muskat, Salz, LEMONIESCHALE und einige Nelken als Würze, 2 Handvoll Semmelbröseln, zuletzt von den 8 Klar Schnee langsam in die Massa gemengt. Eine Form wird stark mit Butter ausgeschmiert, mit Bröseln ausgestreut und $\frac{1}{2}$ Finger hoch von der Massa darein gethan; darüber werden 1 Finger hoch entkörnte Weichseln gelegt und mit Zucker bestreut. Dann kommt wieder Massa u. s. f., bis die Form fingerhoch leer ist; der Kuchen wird langsam gebacken, gezuckert und aufgetragen. Man kann auch statt Weichseln Himbeeren oder Erdbeeren geben. Auch der Nefelkuchen wird so gemacht, statt Weichseln kommen 8—10 Mischänzker-Nefel blätterig geschnitten, mit Zucker und Rum oder starkem Wein genäht. Diese Kuchen werden stets warm aufgetragen.

556. *Nefel-Scharlotte.* Italienische Art.

Man schäle 16 Stück Tafent- oder Mischänzker- (Vorsdorfer-) Nefel ab und schneide sie blätterweise in eine Kasserole, gebe 14

Defa Butter, Zucker zum gehörigen Süßwerden, Zimmt und Lemnischale dazu, setze sie ans Feuer und lasse sie langsam dämpfen, jedoch daß sie nicht zu weich werden; indessen schneide man 6 Mundsemmeln wie zum spanischen Brod in Vierecke, aber nicht backen, schmiere eine passende Form oder Kasserolle, wo man glaubt, daß Alles hinein kommt, start mit kalter Butter aus, lege sie an allen Seiten wie auch am Boden mit Semmeln gut aus, bestreue diese mit Zucker, gebe eine Lage von Äpfeln, dann Rosinen und geschnittene Mandeln, wieder Äpfel und Rosinen mit Mandeln, bis die Kasserolle voll ist, und bedecke es oben wieder mit Semmeln; $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gebe es in die Röhre, lasse es so lange backen, bis die Semmel schön braun ist. Ist Zeit zum Anrichten, so stürze man es behutsam auf eine Schüssel, bestreue es mit Zucker und gebe es gleich zur Tafel, damit es nicht zerfällt die Hauptsache dabei ist, die Kasserolle recht aus schmieren und gut mit Semmel auslegen, damit der Saft sich nicht anlegt. Man kann es statt Semmeln mit Pastetenteig auslegen.

557. Pariser Scharlotte.

3 Defa Hausenblase wird mit 2 Kaffeebecberln Wasser gekocht, bis es auf den vierten Theil eingekocht ist; dann wird es durch ein feines Sieb oder Leinwand gedrückt. Nun werden verschiedene in Zucker gekochte Früchte in kleine viereckige Stückchen geschnitten, 4 Deciliter sehr dicker süßer Schmetten wird zu Schnee geschlagen, die Hausenblase lauwarm mit Maraschino oder mit gutem Rum, fein gestoßenem Zucker und den eingekochten Früchten in den Oberschaum gemengt, hierauf ein Tortenreif mit Bisquits ausgelegt, der Boden jedoch nicht, nur die Seitenwände, die Massa alsdann eingefüllt und in's Eis gegraben. Beim Anrichten wird der Reif weggenommen, die Scharlotte mit dem Boden aber auf eine Schüssel gelegt und der Rand der Schüssel noch mit Bisquits belegt.

558. Bisquits zum Belegen der Schüsselränder.

14 Dekk Zucker wird mit 4 Eidottern $\frac{1}{4}$ Stunde abgetrieben, von 4 Mar fester Schnee und 7 Dekk Mehl — immer 1 Löffel Mehl und 1 Löffel Schnee — in den Zucker gethan, bis Alles gar ist; ein Blech wird leicht mit Butter bestrichen, die Massa 2 Messerrücken dick aufgestrichen, mit Zucker bestäubt und gelb gebacken; dann schneidet man es in Zacken, oder sticht es mit Formen aus, wie groß man es zum Garniren der Schüssel brauchet.

559. Reis gestürzt.

Man kocht 28 Dekk Reis in Milch weich und dick und läßt ihn auskühlen; einstweilen treibe man 16 Dekk Butter flaumig ab, gebe 8 Eidotter eins nach dem anderen hinein, jedes gut abgetrieben, dann den ausgekühlten Reis dazu, Zucker zum gehörigen Süßwerden, Vanille oder Lemoneschale als Geruch, dann von den 8 Eiklar festen Schnee langsam hineingerührt — der Reis muß natürlich gesalzen werden — schmiere eine Form gut aus, bestaube dieselbe mit Zucker und Mehl, belege den Boden in Stern mit dünn geschnittenem Zitronat, Mandeln und großen entfernten Rosinen, gebe die Massa hinein; $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gebe man die Mehlspeise in Dunst zum Kochen. Will man die Mehlspeise zur Tafel tragen, so stürze man sie auf die passende Schüssel, begieße sie mit Chokolade, wie bei der Bisquit-Crème, oder man nehme 3 Löffel voll guten Eingefottenen, gebe ein Stück Zucker dazu, verdünne es mit wenig Wasser und gieße es darüber, wenn die Mehlspeise anfängt zu kochen; vom ersten Sude an muß sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

Anmerkung. Wenn man Dunst-Mehlspeisen macht, so muß die Kasserolle, worein das Wasser kommt, wenigstens um 1 Finger im Umfange größer sein, als die Form, in welcher sich die Mehlspeise befindet; man gibt so viel Wasser, daß die Form nicht mehr als 2 Finger hoch im Wasser steht; wenn das Wasser heiß geworden,

wird die Mehlspeise erst darein gestellt, mit einem tiefen Deckel bedeckt und so im Dunst gekocht, nach $\frac{1}{4}$ Stunde wird nachgesehen; sollte das Wasser bedeutend weniger geworden sein, muß siedend heißes Wasser vorsichtig nachgegossen werden; sehr gut ist es, wenn in dem Deckel 3—4 Löcher sind, damit der zu viele Dampf heraus kann und nicht in die Speise fällt.

560. Brennender Pudding.

14 Deka frische Butter wird flaumig abgetrieben, 10 Dotter, 14 Deka Zucker auf LEMONIE abgerieben, 14 Deka süße Mandeln sammt Schale auf dem Reibeisen gerieben, 2 Eßlöffel Arak oder Rum, Alles wird in der Butter $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, von dem Klar fester Schnee gemacht, langsam darein gemengt, die Form wird mit Butter ausgeschmiert, der Boden mit geschnittenem Zitronat belegt, die Massa hinein gethan und $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst gekocht, dann auf die Schüssel gestürzt, mit 3—4 Löffeln voll Arak begossen, zur Tafel getragen und vor der Thüre mit Papier angezündet; Chaudeau wird beigelegt.

561. Einbrenn-Becherln.

7 Deka Butter lasse zergehen, gebe 3 Kochlöffel voll feines Mehl darein und mache eine Einbrenn, bis sie flaumig zu werden anfängt, gieße dann 1 Deciliter warmen Schmetten darein und rühre es wohl ab. Wenn es kalt ist, so schlage 9 Dotter hinein, Zucker, LEMONIE oder Vanille, von 5 Eiklar Schnee, schmiere Kaffeebecher mit Butter aus, nimm die Hälfte Mehl, die Hälfte Zucker und streue dieselben damit aus, fülle die Massa über die Hälfte hinein und stelle eins neben dem anderen in eine mit Wasser angefüllte Kasserolle, so daß der dritte Theil der Becher im Wasser steht — höher darf das Wasser nicht gehen — und lasse sie im Dunst kochen; dann werden sie auf eine Schüssel herausgestürzt, auf jedes ein Stückchen Eigessotenes gelegt und mit Chaudeau begossen.

562. *Kaiserknödel.*

Von 3 Dottern wird geriebener Teig gemacht, in 4 Deciliter guter Milch die eingekocht, ausgekühlt und mit einem Stück Butter recht abgetrieben, darein kommen 3 Dotter, Lemnieschale, Zucker, Salz und Muskat. Aus dieser Massa werden Knödel gemacht, darüber wird folgende Crème gemacht: 8 Defa Zucker werden auf $\frac{1}{2}$ Lemonie abgerieben, abgeschabt, darauf Milch gegossen, 1 Kochlöffel Mehl damit abgerührt, 3 Dotter darein gethan, mit 4 Deciliter Milch abgesprudelt und unter fortwährendem Rühren aufkochen gelassen; dann wird von dieser Crème in eine flache Kasserolle gegeben, die Knödel einer neben dem anderen darein gelegt, die Andere Hälfte Crème wird darüber gegossen, von 6 Eiklar wird Schnee gemacht, mit Zucker vermengt, über das Ganze gezogen und schön roth gebacken.

563. *Weichselkuchen mit Mandeln.*

14 Defa fein gestoßener Zucker, 14 Defa abgeschälte gestoßene Mandeln, etwas Zimmt, Lemnieschale, 6 ganze Eier, von $1\frac{1}{2}$ Semmel die Bröseln: Alles wird $\frac{1}{2}$ Stunde gut abgetrieben, dann kommen die ganzen Weichseln hinein, die Form wird gut ausgeschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Massa darein gethan und langsam gebacken. Statt Weichseln kann man auch ganze schöne Himbeeren geben.

564. *Speckknödel.*

28 Defa Speck wird fein geschnitten und auf einer Schüssel abgetrieben; darein kommen 8 ganze Eier, 4—6 Löffel voll Schmetzen, 42 Defa geräuchertes und gekochtes und fein gehacktes Fleisch und etwas Salz, Alles wird gut abgetrieben. Dazu kommt dann so viel geriebene Semmel, daß man schöne runde Knödel aus der Massa machen kann; daß sie nicht zu fest sind, werden sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten eingekocht, dann angerichtet, mit heißer Butter begossen und gutes Kraut dazu servirt.

565. **Markkuch.**

3 Mundsemmeln werden gerieben und in guter Milch zu einem Rasch eingekocht; wenn er ausgekühlt ist, so werden 7 Dotter hineingerührt, etwas Vanille, Lemonicshale, Zucker, 2 Tafeln feine zerlassene Chokolade, 7 Deka geschälte fein gehackte Mandeln, Alles gut abgetrieben: zuletzt von den Eiklar fester Schnee und 7 Deka schönes rein geputztes Rindsmark fein blätterig geschnitten in die Massa behutsam eingerührt, die Form bestrichen, mit Bröseln ausgestreut und langsam gebacken.

566. **Kipfeln ohne Germ (Hefe).**

14 Deka Butter wird flaumig abgetrieben; während dem Abtreiben gieße 1 Kaffeebecherl laues Wasser darein, schnell abtreiben, salzen, dann so viel Mehl als zu einem Rockenteig. Hierauf wird es kalt gestellt, damit der Teig recht fest wird; dann werden kleine Kipfel oder Brezeln gemacht, mit Schnee belegt, mit Zucker und Mandeln bestreut und schnell gebacken; oder man bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit Mohn. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Zucker bestreut.

567. **Nürber Teig zu Rohrkrapsen.**

Man gibt auf ein Nudelbrett 28 Deka Mehl, bröckelt 42 Deka Butter darein, 2 ganze Eier, 4 Dotter, Salz, Lemonicshale, 2 Deciliter Milchrähm (sauerer Schmetten), sollte es zu fest sein, so mischt man ein wenig Wasser darein und macht den Teig etwas weicher als Buttermteig.

568. **Kleine Königskuchen.** Deutsche Art.

28 Deka Butter wird mit 6 Eidottern flaumig abgetrieben, 21 Deka Zucker, Lemonicshale darein gethan, dazu kommen nach und nach 28 Deka Mehl, 14 Deka Rosinen und zuletzt der Schnee langsam hineingerührt, kleine Formen werden mit Butter bestrichen, die Massa halb eingefüllt und langsam gebacken.

569. **Brodkock.**

7 Defa geriebenes echtes Kornbrod wird mit gutem Wein angefeuchtet, 7 Defa Butter werden flaumig abgetrieben, darein kommt das Brod, 7 Defa ungeschälte, am Reibeisen geriebene Mandeln, Alles wird recht abgetrieben, gestoßene Nelken, Zimmt, Lemonieschale, Muskat, hierauf kommen 5 Dotter darein gut abgetrieben, zuletzt der Schnee, die Form wird gut ausgeschmiert, mit Bröseln ausgestreut, die Massa darein gethan und gebacken, auf die Schüssel gestürzt, mit Zucker bestreut. Zucker in die Massa gegeben.

570. **Kock von harten Dottern.**

14 Defa Butter wird flaumig abgetrieben, 8 hart gefochte Dotter werden fein passirt mit der Butter abgetrieben, 14 Defa geschälte fein geschnittene Mandeln, 10 Defa Zucker, wenig Salz, Lemonieschale, 4 rohe Dotter, Alles gut abtreiben, zuletzt von dem Klar Schnee, das Uebrige wie bei den vorigen.

571. **Körbelsn mit Chaudeau.**

In ein Töpfel kommen 4 Dotter, 1 ganzes Ei, 3 Löffel guter Wein, 4 Löffel Milch, Zucker, Salz, Lemonieschale und so viel Mehl, daß es wie ein Omelette-Teig dick ist; nun wird in einer Pfanne Schmalz heiß gemacht, die Körbelsform wird darein gethan, bis sie recht heiß wird, hierauf wird die heiße Form in den Teig schnell getunkt, schnell wieder ins Schmalz, die Form muß nun gehalten werden, damit das Körbel nicht herabfällt, bis es schön gelb ist. Wenn alle fertig sind, so werden sie mit Chaudeau gefüllt und schön angerichtet. Man kann sie auch mit Vanillesaum füllen; 4 Deciliter dickes Schlagobers wird, wenn es zu Schnee geschlagen wurde, mit Zucker und Vanille vermengt und die Körbelsn damit gefüllt. Hat man nur 1 oder 2 Körbelsformen, so ist besser das Schmalz in einem Topf zu hizen.

572. Quark- (Topsen-) Pudding.

7 Deka Butter werden flaumig abgetrieben; darein kommt 14 Deka fein geriebener Quark, Lemonieschale, Zucker zum gehörigen Süßwerden, etwas Salz und Muskat, 5 Dotter und 7 Deka gestoßene geschälte Mandeln; Alles wird gut abgetrieben, zuletzt von den Eiklar fester Schnee, die Form auszumieren, mit Bröseln ausstreuen, die Massa darein geben und $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst kochen oder auch backen.

573. Koch vom gebrannten Zucker.

7 Deka Zucker werden auf einer Kasserolle schön gelb geröstet, dann werden 3 Deciliter heißer Schmetten oder auch gute Milch darauf gegossen und kochen gelassen; indessen werden 4 Deka Mehl, 4 Deka Butter, wenig Salz, Lemonieschale oder Vanille in ein Töpfel gegeben, mit dem kalt gebliebenem 1 Deciliter Milch abgerührt, dann unter fortwährendem Rühren in den kochenden Zucker gegossen, bis es dick wird; wenn es kalt ist, so wird es mit 5 Dottern abgetrieben, zuletzt kommt der Schnee darein — und wie bekannt gebacken.

574. Heubüscheln.

Von 3—4 Eiern werden Nudeln gemacht, in der Dike und Länge wie zum Abschmalzen, doch muß der Teig etwas weicher sein, und wenn er ausgewalgt ist, darf er nicht abtrocknen, sondern muß gleich geschnitten werden. Ehe man die Nudeln macht, muß man die Crème machen: von 2 Deciliter guter Milch wird ein Mehlkoch (Kindskoch, Kasch) gemacht, darein kommen 2 Tafeln geriebene Chokolade; dann wird es auskühlen gelassen und werden 2 Dotter darein gerührt, gut abgetrieben, auf eine flache Schüssel gegeben. Nun wird ein Stückchen $\frac{1}{2}$ Ei groß von der Crème mit einem Böffel genommen, in die feuchten Nudeln geworfen, eingehüllt, so viel sich Nudeln daran fangen, und wenn Alles verarbeitet ist, so werden die Büscheln im heißen Schmalz gebacken. Sobald sie

schön roth sind, werden sie mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf Fließpapier gelegt, sind sie alle gebacken, so werden sie mit Zucker und Vanille recht bestreut, hoch aufgerichtet und so lange sie heiß sind, servirt. In die Crème kommt auch Zucker und Vanille, oder Lemonie, Pomeranzenschale als Geruch.

575. Gebackene Rosen oder Rosen-Krapfen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl wird auf ein Nudelbrett gegeben, darein kommen 7 Defa Butter, 6 Dotter, 3—4 Löffel Zucker, etwas Salz, Lemonieschale und Muskat; nun wird das Ganze mit halb Essig, halb Wasser wie Nudelteig angemacht, so daß das ganze $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl verarbeitet ist, recht abgeknetet, ohne jedoch mehr Mehl zu nehmen; der Teig muß etwas linder sein als Nudelteig. Dann wird es mit Mehl unterstaubt, einen Messerrücken dick ausgewalgt und mit einem runden Ausstecher ausgestochen; dazu hat man Ausstecher mit ovalen Zacken. Nun werden 3—4 Blätter bloß in der Mitte einwenig mit Eiklar angefeuchtet, die Blätter werden nun zu 3 und 4 zusammengeklebt und gebacken. Ehe man mit allen fertig ist, kann auch schon das Schmalz gehitzt werden. Sobald alle gebacken sind, werden diejenigen Rosen, welche in der Mitte mehr geschlossen sind, mit einer Weichsel oder Herzfirsche (Nr. 778) gefüllt. Diejenigen, welche in ihrer Mitte mehr Raum haben, werden mit festem Schnee hoch eingefüllt, mit fein gehackten Mandeln und Zucker bestreut, auf ein Blech eine neben der anderen gestellt und in der Röhre blaßgelb werden lassen; dann werden alle recht mit Zucker und Vanille bestreut, hoch pyramidenartig angerichtet, eine Reihe mit Frucht, die andere mit Schnee gegeben und aufgetragen.

576. Tropfteig-Bögen. Deutsche Art.

14 Defa fein gestoßener Zucker, 6 Eiklar, 6 Eßlöffel voll weißer guter Wein, Lemonieschale, Muskat und eine schwache Messerspitze Salz, wird nun das Ganze nach und nach mit so viel

Mehl angemacht, daß es einen feinen Tropfteig bildet, welcher durch einen Trichter durchläuft; wenn der Teig recht abgeschlagen oder vielmehr abgerührt ist, wird in eine kleine Kasserolle, welche beiläufig höchstens 5 Deciliter enthält, 2 Finger hoch Schmalz gegeben und heiß gemacht, nun nimmt man einen kleinen Trichter, welcher ein schmales Röhrchen hat, gießt in denselben 2 Eßlöffel voll von dem Teig, hält unten an der Oeffnung des Trichters den Finger, damit der Teig nicht abläuft, hält den Trichter über das erhitzte Schmalz, gibt den Finger weg und macht über das Schmalz drei Rundungen wie eine Schnecke; wenn es roth ist, wird es vorsichtig umgewendet, ist es von beiden Seiten roth gebacken, wird es herausgenommen, schnell über einen Nudelwalger (welcher auf Fließpapier liegt) gelegt und kalt werden gelassen. Wenn alle gebacken sind, werden sie mit Zucker und Vanille bestreut und vorsichtig, weil sie sehr zerbrechlich sind, hoch und schön angerichtet. Diese Bögen und die gebackenen Rosen, wenn sie schön angerichtet sind, machen viel Effect auf der Tafel. — Den Teig macht man in einem schmalen Topf an.

577. Marillenfaumkock.

2 Eßlöffel eingesottene Marillen werden mit 10 Deka Zucker abgetrieben; dazu kommen 6 Dotter gut abgetrieben, zuletzt von dem Klar fester Schnee, eine Form wird ausgeschmiert, mit Bröseln ausgestreut, die Massa darein gethan und im Dunst gekocht oder gebacken.

578. Kock von sauerem Schmetten.

5 Deka Butter werden flaumig abgetrieben; darein kommen 8 Dotter, 14 Deka geschälte gestoßene Mandeln, 14 Deka Zucker, Lemonieschale, Alles wird mit der Butter gut abgetrieben, dann werden 4 Deciliter Milchrahm (sauerer Schmetten) nach und nach darein gerührt, zuletzt kommt der Schnee, die Form wird ausgeschmiert, mit Bröseln ausgestreut, die Massa darein gethan und gebacken.

579. **Einbrennkoch.**

7 Deka Butter werden heiß gemacht, darein kommen 4 Löffel voll Mehl und davon wird blaße Einbrenn gemacht; nun wird so viel gute heiße Milch darauf gegossen, bis unter beständigem Rühren ein fester Rasch daraus wird, der so lange am Feuer abgetrieben werden muß, bis er sich auf einen Klumpen von der Kasserolle löst. Hierauf wird es auf eine Schüssel zum Ueberkühlen gegeben; darein werden nun 8 Dotter einz nach dem anderen abgetrieben, dazu 10 Deka Zucker, wenig Salz, Lemonieschale oder Vanille, zuletzt der Schnee und auch 3 Eßlöffel Rum gegeben. Nun wird die Form ausgeschmiert, Bisquits werden in Malaga oder Rum, oder auch Vanille-Bliqueur getunkt, der bestrichene Boden im Stern damit belegt, die halbe Massa darüber, wieder Bisquits, dann die ganze Massa darüber, endlich 1 Stunde im Dunst kochen, dann ausstürzen und mit Zucker bestreuen. Gibt man Rum in die Massa, so müssen auch die Bisquits in Rum getunkt werden.

580. **Auslauf vom Tropfteig.**

Von 2 Dottern und 1 ganzen Ei macht man Tropfteig, läßt 5 Deciliter gute Milch kochen und tropft den Teig darein; hierauf wird es gut ausgekocht, treibt dann 5 Deka Butter ab und gibt den kalten Rasch darein, Vanille, Zucker und Salz; nun werden 6 Dotter darein abgetrieben, zuletzt der Schnee, die Form mit Butter ausschmieren, austreuen und backen.

581. **Dotterkoch.**

9 hart gekochte Dotter werden durch ein Sieb passirt und mit 10 Deka Butter flaumig abgetrieben; dazu kommen 3 rohe Dotter, 1 ganzes Ei, von 1 LEMONIE die Schale, Zucker zum gehörigen Süßwerden, von einer kleinen LEMONIE der Saft, Alles zusammen wird wohl abgetrieben, zuletzt von 3 Klar fester Schnee gegeben, die Form mit Butter ausschmieren und langsam backen.

482. Brandteigkuch.

3 Deciliter Mehl werden mit 8 Eidottern, Salz, 7 Deca Zucker abgerührt, dann wird siedende gute Milch löffelweise darein gegeben und fort abgetrieben, bis die Massa dünner als zum Schmoren ist; hierauf wird es in derselben Kasserolle, in welcher es abgerührt wurde, ans Feuer gesetzt und fleißig fortgerührt, daß es nicht anbrennt oder Backen macht. Wenn es sehr dick geworden ist, so wird es auf eine Schüssel gegeben und ganz kalt werden gelassen; darein kommt Vanille und von 6 klar fester Schnee langsam hineingerührt; eine Form wird mit Butter bestrichen, die Massa fingerhoch leer darein gethan und schön roth gebacken — es steigt sehr hoch — dann mit Zucker bestreut, gleich aufgetragen.

583. Kirchkuchen mit Quark (Topfen).

7 Deca Butter werden abgetrieben, darein kommen 4 Dotter, 7 Deca geschälte gestoßene Mandeln, 7 Deca feiner Quark, 7 Deca Zucker, von 4 klar fester Schnee, wenig Salz und Lemoneschale, die Form wird mit Butter ausgeschmiert, die Kirschchen werden in die Massa behutsam eingerührt, das Ganze in die Form gegeben und gebacken. Auch ohne Obst ist dieses Koch sehr gut.

584. Buttermteig. Französische Art.

Der Borteig wird zuerst gemacht und zwar: man nimmt 42 Deca Mehl, Salz, eigroßes Stück Butter und recht kaltes Brunnenwasser, daraus macht man einen Teig, der hübsch, fest und recht abgeknetet und dann rasten gelassen wird. Indessen wird $\frac{1}{2}$ Kilo Butter recht ausgewaschen, platt gedrückt und in ein trockenes Tuch geschlagen; der gerastete Teig wird nun fingerdick ausgewalgt, die Butter darauf gelegt, von allen Seiten der Teig überschlagen, der Länge nach schnell gewalgt, überlegt, mit Mehl fein eingestaubt und gewalgt: das geschieht dreimal so. Dann wird wieder der Teig $\frac{1}{2}$ Stunde rasten gelassen; diese Operation geschieht fünfmal, nach

dem fünften Rasten wird der Teig $\frac{1}{2}$ Finger dick ausgewalgt, und ist zu sehen, daß er überall gleich ist. So ausgewalgt wird er wieder rasten gelassen, dann werden kleine Pasteteln gemacht, wie in Nr. 447 beschrieben ist, auch Kränze um eingemachtes Wildpret herum und verschiedene Kuchen. Dieser Buttermteig wird, wenn er gut und schnell gearbeitet wird, sehr hoch und gut.

585. Spritzkrapsen. Brandteig.

Dieser wird erzeugt, wenn man in 7 Deciliter kochender Milch 4 Oefa Butter, etwas Salz und 42 Oefa feines Mehl einkocht und eine Zeit lang über dem Feuer fortrührt, um es möglich stark auszutrocknen; dazu gehört vor Allem ein starkes Gefäß, eine Pfanne oder Kasserolle und eine starke Faust, um die stark verdickende Massa gehörig durcheinander zu rühren. Nun wird der Teig vom Feuer gesetzt, in einen Weidling gegeben und auskühlen gelassen; endlich werden 8—9 ganze Eier nebst gehörigem Zucker und Lemonyhschale nach und nach dareingearbeitet. Die Hauptsache aber an der Arbeit ist, daß je mehr der Teig mit den Eiern abgearbeitet wird, desto feiner die Krapsen werden: nun wird der Teig in die Spritzkrapsenform eingefüllt und in nicht zu heißes Schmalz gespritzt. Wenn sie schön roth sind, werden sie herausgenommen, auf Fließpapier gelegt, dann verzuckert schön hoch angerichtet; gewöhnlich servirt man Chaudeau dazu; man kann sie auch von Wasser machen, nämlich statt Milch Wasser, und um 1 Ei mehr, das Ubrige bleibt sich gleich. Besonders fein und leicht werden sie, wenn man den Teig in einem großen Mörser stoßen kann.

586. Schüsselkrapsen.

Der oben erwähnte Brandteig wird theilweise über den Boden einer flachen Schüssel $\frac{1}{2}$ Finger dick aufgestrichen, dann mit dem ins heiße Schmalz getunkten Messerrücken in schmale Streifen abgetheilt, endlich in das leicht erhitzte Schmalz haselnuß klein mit der immer aufs neue fett gemachten Klinge eingeschlagen, bis die

Oberfläche von dem Schmalz bedeckt erscheint. Die Pfanne muß bewegt und mit dem Backlöffel nachgeholfen werden, bis sämtliche Krapsen stark aufgelaufen sind und eine röthliche Farbe haben; hierauf werden sie aus dem Schmalz über ein reines Tuch oder Fließpapier gethan und wieder andere eingelegt. Diese Krapsen werden mit Zucker eingestrent, auch mit Eingessottenem gefüllt, heiß aufgetragen.

587. Aufgelaufenes Aepfelkoch.

Zu diesem Auflaufe werden die Aepfel mit ein wenig Wasser langsam und bedeckt weich gekocht, so daß man sie durch ein Sieb streichen kann; nun wird z. B. ein Teller voll mit 21 Deka Zucker aufs Neue zum Kochen gebracht und unter immerwährendem Rühren so lange gekocht, bis ein dickes Köchel bildet, welches, wenn man mit dem Kochlöffel über den Boden der Kasserolle fährt, nur langsam zusammenschießt und daher den Boden sehen läßt. In diese Satwerge werden, wenn sie ausgekühlt ist, nach und nach und unter gleichförmigem Rühren 7 Deka Butter und 12 Eierklar verrührt, so zwar, daß die Massa in $\frac{3}{4}$ Stunden (so lange muß das Rühren ununterbrochen dauern) zu einem viermal größeren Umfange gelangt ist, als sie ursprünglich war. Nun wird sie in eine mit Butter ausgeschmierte Form gethan, oben glatt gestrichen, mit Zucker bestäubt und in einem sehr kühlen Ofen oder Röhre über 1 Stunde lang gebacken.

588. Auflauf von rohen Marillen.

Wird dem vorhergehenden Aepfelkoch gleich bereitet, nur werden statt Aepfeln Marillen verwendet; die Behandlung bleibt sich gleich.

589. Auflauf von rohen Pfirsichen. Auflauf von rohen Quitten.

Werden beide dem Aepfelkoch gleich bereitet (Nr. 587).

590. *Teplitzer Kirschkuchen.*

4 Deciliter Mehl wird mit 14 Deka Butter, 14 Deka Zucker, 1 Ei, Lemonieschale, 10 gestoßenen Nelken, einer Messerspitze voll Salz am Nudelbrett zu einem Teig angemacht, $\frac{1}{2}$ Finger dick ausgewalgt, nach einem Teller rund geschnitten, auf's Blech gelegt, mit Kirschen belegt, von dem übrigen Teig wird noch so eine runde Platte geschnitten, die Kirschen damit bedeckt, mit Ei bestrichen und schön gebacken. Will man mehr als von 4 Deciliter Mehl machen, so gibt man nicht 2 Eier, sondern 1 ganzes Ei, 1 Dotter; auch mit Zwetschen oder Himbeeren ist er sehr gut.

591. *Ein anderer Kirschkuchen mit Crème.*

28 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 10 Deka Zucker, Lemonieschale, wenig Salz und 3 Dotter; der Teig wird so gemacht wie der Teplitzer, nur daß er sich nicht so leicht zusammenbringen läßt; der Kuchen wird $\frac{1}{2}$ Finger dick ausgewalgt, rund geschnitten, auf's Blech gelegt, der Rand mit Ei bestrichen, mit Kirschen belegt und in die Röhre zum Backen gegeben. Wenn er zur Hälfte gebacken ist, so wird er herausgenommen, indessen hat man schon von 4 Klar sehr festen Schnee gemacht, mit 14 Deka fein gestoßenem Zucker vermengt; nun wird der Kuchen mit dem Eis (Schnee) fingerhoch überzogen und vollends backen gelassen. Diese Massa gibt 2 schöne Kuchen und ist vorzüglich fein und gut. Man kann den Kuchen auch gleich roh mit dem Eis überziehen, nur muß man sehr vorsichtig sein, weil das Eis schnell roth wird, damit der Kuchen nicht roh bleibt.

592. *Sehr guter Weichselkuchen.*

14 Deka Butter, 14 Deka Zucker, 14 Deka Mehl, 2 ganze Eier, 2 Dotter, wenig Salz, Lemonieschale und einige gestoßene Nelken oder Zimmt, die Butter wird flaumig abgetrieben, der fein gestoßene Zucker, Lemonie, Salz, Mehl und Eier nach und nach

Hineingerührt, die Massa $\frac{1}{2}$ Finger dick auf Blech aufgestrichen die Weichseln darauf gelegt und schön gebacken.

593. Zwetschkenknödel.

4 Deciliter Mehl, 5 ganze Eier, 14 Oefa Quark und 1 Reibfäsel, Butter wie eine große Nuß und Salz: davon wird ein Teig gemacht, recht abgeknetet, daraus Knödel mit Zwetschen gemacht und gedocht.

594. Zwetschkenknödel. Andere Art.

4 Deciliter Mehl, eine fein geriebene Semmel, 1 ganzes Ei, Butter, eigroß, und Salz, mit Wasser oder Milch den Teig anmachen, recht abkneten, auswalgen, mit Kirschchen oder Zwetschen füllen, kochen, mit Reibkäse bestreuen und mit heißer Butter begießen.

595. Ganze Aepfel gebacken. Deutsche Art.

Man schält Mischänzker (Borsdorfer) Aepfel, schneidet von beiden Seiten ein rundes Blättchen ab, und sticht das Kerngehäuse heraus; sodann nimmt man fein gehackte Mandeln, geröstete Semmelbröseln, kleine Rosinen, Zucker und Zimmt, feuchtet es mit wenig Wein an, mischt es gut untereinander, füllt die ausgehöhlten Aepfel damit an, drückt von beiden Seiten die Blättchen darauf, hüllt sie im Weinteig (Nr. 70) ein, und bakt sie langsam schön roth im Schmalz aus, oder man tunkt sie im abgeschlagenen Ei, panirt sie mit Semmelbröseln und bakt sie langsam. Man servirt gewöhnlich einen dünnen Wein-Chaudeau dazu.

596. Gebackene Aepfel.

Mischänzker Aepfel werden geschält, in die Hälfte geschnitten, das Kerngehäuse herausgeschnitten; dann werden sie in eine tiefe Schüssel gelegt, recht mit Zucker bestreut, mit weißem Wein begossen und so $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen. Hierauf werden sie herausgenommen, in Mehl eingehüllt und im Schmalz gebacken, dann erden

die Apfel angerichtet, mit geschnittenen Mandeln bestreut, mit Chaudeau begossen und aufgetragen.

597. Apfelspalten.

Schöne große Äpfel werden geschält, in $\frac{1}{2}$ Finger dicke Scheibchen geschnitten, die Mitte mit einem Ausstecher ausgestochen, so daß es ein Kränzchen bildet, dann im Weinteig (Nr. 70) eingehüllt und im heißen Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimmt recht bestreut und aufgetragen.

598. Gebakene Zwetschken.

Gedörrte Zwetschken größerer Gattung werden ausgewaschen, mit Lemonieschale und Nelken weniger als zur Hälfte weich gekocht, so, daß sie nur aufquillen, dann abgeseiht, auf ein Tuch zum Abtrocknen gelegt, die Kerne werden herausgenommen, statt diesen geschälte Mandeln darein gesteckt, im Weinteig recht, jede separat, eingehüllt, dann im heißen Schmalz gebacken, gezuckert und angerichtet.

599. Mohn-Pudding. Auch als Torte.

8 Deka sehr fein gestoßenen Mohn, 8 Deka Zucker, 4 Deka gestoßene Mandeln, von 1 Lemonie die Schale, 6 Gewürznelken; Alles kommt in einen Weidling und wird mit 5 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben. Das Abtreiben geschieht immer auf eine Seite; dann kommt von dem klar fester Schnee hinein, die Form wird mit Butter ausgeschmiert, mit Bröseln ausgestreut, die Massa darein gethan und 1 Stunde langsam im Dunst gekocht. Indessen werden in 3 Deciliter Wasser 2 bis 3 Lasterln Chokolade mit einem Stückchen Zucker und Vanille recht verkocht, und wenn der Pudding auf der Schüssel ist, mit der Chokolade übergossen. Man kann diesen Pudding auch in der Röhre backen; in diesem Falle wird die Form, nachdem sie ausgeschmiert ist, mit Zucker und Mehl eingestäubt, oder mit feinen Bisquit-Bröseln ausgestreut, die Massa darein gethan und langsam gebacken, dann auf ein Sieb gestürzt und kalt mit

einem beliebigen Eis überzogen, als Torte servirt. Ist auf eine und die andere Art besonders gut.

600. Pudding von Spinat.

Ein Stück Schmalz wird weiß abgetrieben; 1 abgeriebene, in Milch geweichte und gut ausgedrückte Semmel wird mit dem Schmalz abgetrieben, 3 ganze Eier eins nach dem anderen kommen nebst einer geriebenen Semmel, Salz und Muskat darein, dazu kommt zuletzt gekochter und fein gehackter Spinat und wird noch abgetrieben; hierauf wird eine Serviette im kalten Wasser getunkt, die Massa darein gethan, gebunden und im Salzwasser $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, dann aufgebunden auf eine Schüssel gestürzt, mit Semmelbröseln bestreut und mit heißer Butter begossen.

601. Pudding von Himmeltbau.

In 4 Deciliter guter Milch wird Himmeltbau zu einem dicken Koch eingekocht; wenn es gut ausgekocht ist, so wird es kalt werden gelassen; 7 Defa Butter werden mit 4 Dottern, 7 Defa Zucker gut abgetrieben, darein der Rasch gegeben, abgetrieben, zuletzt der Schnee darein gerührt, dem vorigen gleich beendet und mit Chaudeau begossen.

602. Mandel-Pudding.

14 Defa Mandeln werden geschält und fein gestoßen, mit 14 Defa fein gestoßenem Zucker, Lemonieschale oder Vanille und 8 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang abgetrieben, zuletzt kommt der Schnee darein; die Form wird ausgeschmiert, mit Bröseln ausgestreut, die Massa darein gethan, $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst gekocht, herausgestürzt, mit Chaudeau begossen und servirt.

603. Meridon.

10 Defa Butter, 10 Defa Mehl werden in einem Topf untereinander gerührt, 4 Deciliter Schmetten darauf gegossen, recht ab-

gerührt und dann unter beständigem Rühren kochen gelassen. Wenn es kalt geworden wird es mit 8 Dottern, wenig Salz und Vanille recht abgetrieben: zuletzt von dem Klar festen Schnee, die Form mit Butter ausschmieren, mit Bröseln austreuen, die Massa darein geben und $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst kochen, dann auf eine passende Schüssel stürzen und mit Chokolade, Schmetten, Crème (Nr. 670) oder einem Fruchtsaft übergießen.

604. Reiskoch.

7 Defa Reis werden fein gestoßen und mit einwenig Salz in 5 Deciliter Milch dick gekocht. 14 Defa Zucker, an einer Lemonie abgerieben, werden mit 14 Defa Butter und 8 Dottern gut abgetrieben, darein kommt der ausgekühlte Reis, zuletzt von dem Klar Schnee, und wie die vorhergehenden Aufläufe gebacken — es geht sehr in die Höhe — dann gezuckert aufgetragen.

605. Koch von sauerem Schmetten. Andere Art.

4 Deciliter saueren Schmetten, 10 Defa Zucker, 8 Eierdotter, 4 Defa Mehl werden mit dem Schmetten nach und nach gut abgerührt, immer einwenig von dem Schmetten und 1 Dotter, bis Alles verrührt ist, damit das Mehl keine Knöpfel macht; dann kommt Zucker, Lemonieschale, ganz wenig Salz und zuletzt der Schnee, und wie bekannt backen, oder auch im Dunst kochen.

606. Koch von gelben Rüben.

3 große rein gepuzte, gewaschene und am Reibeisen geriebene gelbe Rüben werden auf Butter weich gedünstet; eine abgeriebene, in Milch gut geweichte und ausgedrückte Semmel wird mit den Rüben recht abgetrieben, ebenso 7 Defa Butter mit 6 Dottern, Salz und Zucker; dazu kommen die gelbe Rüben, nebst einer geriebenen Semmel, zuletzt Schnee; die Form ausschmieren, die Massa darein geben und langsam backen.

607. Mandel-Pudding. Andere Art.

14 Deka Butter wird flaumig abgetrieben, 7 Deka Zucker, 7 Deka gestoßene Mandeln, 7 Dotter, Alles wird mit der Butter $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, zuletzt von 5 Klar Schnee; die Form aus-schmieren, austreuen, die Massa darein geben und $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst kochen, herausstürzen und mit Chaudeau begießen.

608. Koch von Erdäpfelmehl.

8 Löffel Zucker, 8 Löffel Erdäpfelmehl, Vanille oder Lemonie-schale mit 8 Dottern $\frac{1}{4}$ Stunde abtreiben, zuletzt den Schnee, die Form ausschmieren und backen; Chaudeau wird beigelegt.

609. Reiskoch gestreift.

14 Deka Reis wird rein abgewischt und sehr fein gestoßen, dann durchgeseiht und in guter Milch recht dick ausgesotten, hierauf kalt werden gelassen. Indessen wird 14 Deka Butter flaumig ab-getrieben; darein kommen 2 ganze Eier und 4 Dotter, jedes wohl verrührt, 7 Deka fein gestoßene Mandeln, Zucker zum gehörigen Süßwerden, Lemonie oder Vanille als Geruch, zuletzt von 4 Klar Schnee. Hernach eine Form ausschmieren, mit Bröseln austreuen, die Massa wird in 4 Theile getheilt, in einen Theil gebe aufge-löste Chokolade, in den andern Alkermes-saft, in den dritten Spinat-topfen (Nr. 63) und den vierten lasse weiß, die Farben mische alle gut in die Massa, die erste Lage weiß, eine Oblate darüber, dann kommt grün, wieder eine Oblate darüber, die dritte roth, eine Oblate, die letzte schwarz; die Oblaten müssen genau nach der Form geschnitten werden, damit die Farben sich nicht vermischen; nun wird es 1 Stunde im Dunst gekocht, auf den Deckel ist glü-hende Kohle oder Asche zu geben, damit die Dunsttropfen nicht hineinfallen, das Koch wird auf die passende Schüssel gestürzt, Chaudeau wird beigelegt.

610. Gemischte Mehlspeise.

7 Deka Semmelbröseln, 9 Deka gestoßene Mandeln, 9 Deka Zucker und 5 Deciliter süßen Schmetten werden zusammen gerührt; darein kommen 3 ganze Eier, 3 Dotter, jedes wohl verrührt, zuletzt 4 Deka Pistazien, 5 Deka Zitronat, beides fein geschnitten, und 5 Deka würfelig geschnittenes Mark. Alles wird leicht durcheinander gerührt; dann wird eine Form mit Schmalz lestrichen, mit mürbem Teig (Nr. 521) ausgefüttert, die Massa darein gegeben und langsam gebacken, dann auf die Schüssel gestürzt, verzuckert und gleich aufgetragen.

611. Zimmkoch.

28 Deka gestoßene geschälte Mandeln, 28 Deka Zucker auf einer Lemonie abgerieben, 3 Deka gestoßenen Zimmt, 10 Deka würfelig geschnittenen Zitronat und 10 Dotter: Alles wird $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, dazu kommt nun von dem Klar fester Schnee und zuletzt das geschnittene Zitronat, und wie die vorigen Aufläufe behandelt und gebacken.

612. Kastanienkoch.

28 Deka Kastanien werden weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen, 7 Deka Butter abgetrieben, 6 Dotter eins nach dem anderen darein gerührt, 10 Deka gestoßene Mandeln, 10 Deka Zucker mit Vanille gestoßen, Alles $\frac{1}{2}$ Stunde abtreiben, dann kommen die Kastanien, zuletzt von dem Klar fester Schnee, die Form wird ausgeschmiert, mit fein geschnittenen Mandeln ausgestreut, die Massa darein gethan und langsam gebacken, gestürzt und verzuckert aufgetragen.

613. Erdäpfelkoch.

8 Stück schöne Erdäpfel werden weich gekocht, abgeschält und wenn sie recht kalt sind, gerieben, mit 10 Deka Butter nebst einer

halb in Milch geweichten und gut ausgedrückten Semmel auf einer Schüssel gut abgetrieben; dazu 6 Dotter, Salz, Lemonieschale, Zucker, etwas Vanille und 1 geriebene Semmel recht gut abreiben, von dem Klar fester Schnee, eine Form gut ausschmieren, die Massa darein geben und schön roth backen.

614. Erdäpfelkuchen. Deutsche Art.

Große Erdäpfel werden weich gekocht und ganz kalt gerieben, dann werden sie abgewogen, so viele Defa geriebene Erdäpfel, so viele Eier werden genommen, Zucker zum gehörigen Süßwerden, der Zucker wird auf einer Lemonie abgerieben; nun werden die Erdäpfel mit den Dottern, Zucker, Salz und Zimmt $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, zuletzt kommt der Schnee darein, die Form ausschmieren, mit Bröseln austreuen, die Massa darein geben und sogleich backen, dann herausstürzen, verzuckern und serviren.

615. Preßburger Kuchbeigel.

Von 4 Deciliter Mehl, 1 Ei, Stückchen Butter oder Gansfett, Salz, Lemonieschale, halb Essig, halb Wasser macht man den Borteig, so fest wie Strudelteig. Der Teig wird nun fingerdick ausgewalgt, in die Mitte darauf legt man 21 Defa Butter oder 14 Defa festes Gansfett, überschlägt den Teig von allen Seiten, überwalgt ihn der Länge nach, läßt ihn ruhen und behandelt ihn so, wie den Buttermteig; wenn Butter oder Fett im Teig gut verarbeitet ist, so wird derselbe $\frac{1}{2}$ Finger dick ausgewalgt, viereckige oder längliche Stückel davon geschnitten, die Röhre (Nr. 740) darauf gelegt, gerollt, zum Ripjel geformt, mit abgeschlagenem Klar bestrichen und schön roth gebacken.

616. Blaskuchen oder Gottes Gnaden.

4 Deciliter feines Mehl wird aufs Rudelbrett genommen; darein kommt 1 ganzes Ei, 3 Dotter, ein $\frac{1}{2}$ Ei, großes Stück Butter oder Schmalz, Salz, Zucker, Lemonieschale: nun wird das

Ganze mit halb Wasser, halb Wein, oder Wasser und Essig, zu einem Teig angemacht, der weniger fest als der Rodelteig ist. Nun macht man von dem ganzen Teig 12 bis 14 kleine runde Stückchen, walgt jedes einen Messerrücken dick aus, durchschneidet die Mitte jedes Stückes 4—5mal, nimmt es auf einen Kochlöffelstiel und läßt es ins heiße Schmalz gleiten; es muß jedes Stück allein gebacken werden. Die Pfanne darf nicht viel größer sein als der Kuchen, sonst breitet sich derselbe zu viel aus. Aus dem Schmalz kommend werden sie mit Zucker und Vanille oder Zimmt bestreut, hoch angerichtet und servirt.

617. Blaskuchen. Andere Art.

Von 2—3 ganzen Eiern, 1 Stückchen Schmalz oder Butter, Zucker, Salz und Lemonieschale wird ein gewöhnlicher Rodelteig und daraus die runden Blätter gemacht und dem vorhergehenden ganz gleich behandelt.

618. Omelette-Strudel.

Man nehme 4 Deciliter Schmetten, 8 Dotter, Salz, Zucker, Lemonieschale und so viel Mehl, daß es einen dicken Tropfteig gibt; darein kommt von 5 Klar fester Schnee; das Ganze wird nun in einem Topf angemacht. Davon werden dann Omelettes gebacken, mit Eingefottenem gefüllt, zusammengerollt in die Hälfte geschnitten, in eine bestrichene Kasserolle gelegt, jede Reihe oder Lage mit geschnittenen Mandeln bestreut, mit 2 Deciliter Schmetten begossen und gebacken.

619. Milchrahm-Strudel.

Es wird aus Mehl, 1 Ei, etwas Salz und warmen Wasser ein ziemlich weicher Teig gemacht; dieser Teig wird mit einem warm gemachten Weidling bedeckt und 1 Stunde ruhen gelassen. Während dem werden 10 Defa Butter mit 6 Dottern, 10 Defa Zucker, 7 Defa klein geschnittenen Mandeln, Lemonieschale und Salz abge-

trieben; darein kommen 3 Deciliter Milchrahm und zuletzt von 4 Klar fester Schnee. Der Teig wird nun vorsichtig ausgezogen, die Ränder abgeschnitten, der ganze Teig mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, mit dem zubereiteten Milchrahm überzogen, leicht gerollt, in eine Schnecke gedreht, in eine gut ausgeschmierte Pfanne gelegt und schön roth gebacken. Wenn der Strudel gebacken ist, so wird 4 Deciliter heiße Milch untergegossen, damit die reiche Oberfläche nicht feucht wird; nun wird der Strudel nochmals in die Röhre gestellt, aber nur so lange, bis sich derselbe hebt, sodann entweder ganz oder geschnitten angerichtet, in die übrig gebliebene Milch Dotter eingesprudelt, der Strudel damit untergossen, und aufgetragen; auch in die Milch muß etwas Zucker kommen. Das Ganze wird, ehe es zur Tafel getragen wird, mit Zucker und Vanille bestreut.

620. Krebsen-Strudel.

Zum Krebsen-Strudel werden 30 mittelgroße Krebse im Salzwasser abgekocht, die Schweife und die Scheren zuerst ausgelöst, dann fein geschnitten. Aus dem übrigen und den Schalen von den Krebsen wird Krebsbutter gemacht; hernach werden 7 Defa Butter mit 4 Dottern flaumig abgetrieben, mit 4 Löffeln voll Semmelbröseln, 2 Deciliter saueren Schmetten und mit den geschnittenen Krebschweifsen vermengt, mit Salz und Muskat gewürzt, über den ausgezogenen Strudelteig (Nr. 619) gestrichen und mit Krebsbutter bespritzt; nun wird der Strudel zusammengerollt und dem vorigen gleich beendat.

621. Quark- (Topsen-) Strudel.

Zu diesem wird $\frac{1}{2}$ Kilo Quark mit 14 Defa Butter fein abgetrieben; darein kommen 4 Dotter, Salz, Zucker, Lemonieschale oder Vanille und Muskat: nun wird Alles gut abgetrieben. Hernach kommt der Schnee von den 4 Klar; der Teig (Nr. 619) wird ausgezogen, der Rand abgeschnitten, der Topsen darüber gestrichen, mit

Mandeln und Rosinen bestreut, gerollt und so wie der Milchrahm-Strudel beendat. Die Mandeln fein gehackt; 1 Löffel voll Mehl kommt in der Quark.

622. Kirschen-Strudel.

Der fein ausgezogene Teig (Nr. 619) wird mit schwarzen reifen Kirschen ganz besät, mit Semmelbröseln und Zucker bestreut mit zerlassener Butter recht betropft, leicht gerollt, in eine Schnecke gedreht, auf eine stark mit Butter bestrichene Pfanne gelegt und schön roth gebacken, oft mit Butter bestrichen, dann geschnitten oder ganz auf eine Schüssel gegeben, mit Zucker bestreut und servirt.

623. Bisquitt-Crème.

Man gebe in eine Kasserolle 10 Deka mit Vanille gestoßenen Zucker, 2 schwache Eßlöffel voll Mehl, 4 Deciliter Schmetten, 5 Dotter und rühre es dann gut ab. Anfangs wird nur wenig Schmetten genommen, während dem Abtreiben gibt man den Schmetten nach und nach dazu; hierauf setze man es aufs Feuer, rühre fort, bis es dick wird. Indessen wird von den 5 Mar fester Schnee geschlagen, die Kasserolle mit der Massa vom Feuer genommen und der Schnee schnell hineingerührt so lange, bis das Ganze vermengt ist und etwas überkühlt: nun werden 12 schöne Bisquits quer in die Hälfte geschnitten, die erste Hälfte wird mit Eingelottem überstrichen, die andere Hälfte darüber gelegt, bis alle gefüllt sind. Dann gebe man auf eine Porzellan-Schüssel die Hälfte von der Massa, die gefüllten Bisquits in Stern gelegt darauf, hernach die ganze übrige Massa darüber, so daß die Bisquits überzogen sind, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten stelle man die Schüssel auf ein Blech, damit sie nicht zerspringt, und lasse es langsam backen, verzuckert es und gibt es zur Tafel. Auch kann man 4 Tafeln Chokolade reiben, 7 Deka Zucker, 2 Deciliter Wasser zunehmen, in ein Töpfel geben, es recht einkochen und wenn die Mehlspeise servirt wird, die Chokolade heißsetzen oder auch darüber gießen.

624. Nonnen-Krapfeln.

28 Deka Mandeln werden abgewischt und gröblich gestoßen, 21 Deka Zucker werden gesotten, wenn der Zucker siedet, werden die gestoßenen Mandeln darein gegeben, von 1 Lemonie die Schale, Gewürz und Zimmt nach Geschmack und 7 Deka kleinwürfelig geschnittenen Zitronat, rühre Alles untereinander, nehme es vom Feuer, wenn es überkühlt ist, so werden Kranzeln oder Brezeln daraus gemacht. Nun wird der Teig gemacht: auf 28 Deka Zucker werden 6 ganze Eier, 6 Löffel voll weißen Wein in einen Topf genommen und $\frac{1}{4}$ Stunde lang das Ganze gut abgeschlagen, nun wird mit Mehl ein Teig daraus gemacht, welcher zum Auswalgen fest genug ist, der Teig wird dünn ausgewalgt, die Kranzeln werden darauf gelegt, daumbreit auseinander mit Teig überschlagen und mit dem Radel eines von dem andern abgeradelt, dann auf ein mit Wachs bestrichenes Blech gelegt, mit Eiklar bestrichen und langsam gebacken.

625. Gestürzter Chaudeau.

10 Eidotter kommen in 1 Topf, 20 halbe Eierchalen voll Wein, Zucker an einer Lemonie abgerieben kommen dazu, davon wird ein Chaudeau gemacht; wenn er recht dick ist, kommt 3 Deka aufgelöste Hausenblase und von 4 Eiklar fester Schnee hinein, Alles wird recht untereinander gesprudelt, gleich vom Feuer weggenommen und noch eine Weile gesprudelt. Nun wird 1 Form mit zerlassener Butter oder Tafelöl fein ausgeschmiert, der Chaudeau hineingegeben, aufs Eis gestellt, dann herausgestürzt und mit feiner Bäckerei garnirt.

626. Scheiterhaufen.

Man bestreicht eine Kasserolle oder Form stark mit Butter, welche kalt sein muß, besäet sie mit klein geschnittenen Mandeln, großen entkörnten Rosinen oder Sultaninen, gestoßenem Zucker mit Vanille, gibt dann eine Lage von mürben, in längliche Stücke geschnittenen und im Schmetten getunkten Ripfeln, bestreut diese

Lage mit demselben wie den Boden, gibt wieder Ripfel u. s. f., bis die Form nicht ganz voll ist, sprudelt 4 Deciliter Schmetten mit 3 Dottern, Zucker und Vanille gut ab, gießt ihn über den Scheiterhaufen und läßt ihn schön backen.

627. Äpfel-Kuchen von Buttermteig.

28 Defa Mehl wird auf das Rudebrett genommen, daren kommt Salz, Lemonieschale, 1 Dotter, 3 Defa kalte Butter und so viel kaltes Brunnenwasser, daß es einen etwas festen Teig gibt; der Teig wird gut abgearbeitet, auf 1 Finger dick ausgewalgt, auf den Teig werden nun 21 Defa frische recht harte Butter in Spalten geschnitten gelegt, die Butter wird von allen Seiten bedeckt und nun so wie der Buttermteig (Nr. 584) behandelt, nach dem letzten Rasten wird der Teig in 3 Theile geschnitten, 1 Theil wird dünn in die Länge und Breite ausgewalgt, so zwar, daß man das mit kalter Butter bestrichene Blech mit der Teig-Platte deckt, nun werden dünn geschnittene Äpfel über den Teig vertheilt, mit Sultaninen, Zucker, Zimmt und Lemonieschale bestreut, mit zerlassener Butter stark betropft, man kann über die Fülle leicht weiße Semmelbröseln streuen; nun kommt die zweite dünn gewalgte Teig-Platte darüber, so zwar, daß die Fülle ganz bedeckt wird, darüber kommt dieselbe Fülle und wird mit dem dritten Theil des Teiges genau bedeckt, mit abgeschlagenem Eiklar bestrichen, mit gehackten Mandeln bestreut und schön rasch gebacken. Man kann auch die Äpfel früher dünsten, mit Zucker und Zimmt recht abtreiben, dann Rosinen, Mandeln und Lemonieschale daren rühren, das übrige bleibt sich gleich. Die Kuchen von rohen Äpfeln haben den Vorzug. Auch von sehr guten Birnen ist der Kuchen gut.

628. Wiener Milchrahm-Dalkerkn (ohne Hefe, Germ).

4 Deciliter Milchrahm, 4 Deciliter Mehl, 6 ganze Eier, 7 Defa Zucker, Salz und Lemonieschale geben die Massa. Das Mehl wird mit den 6 Dottern und Milchrahm (sauerem Schmetten) nach

und nach in einem passenden Topf abgerührt, so, daß es keine Knöpfe bildet; darein kommt der Zucker, Salz und Lemonieschale, es wird gut abgeschlagen, zuletzt kommt von den 6 Eiklar sehr fester Schnee langsam darein gemengt; nun wird die Dalkerl-Form (Rivanzen-Blech) erhitzt, in jedes Schüsserl zerlassenes Schmalz gegossen, darein 1 starker Löffel voll von dem Teig gegeben und die Dalkerln von beiden Seiten schön gebacken, mit Eingefottenem oder Powideln geschmiert, mit Käsel bestreut, mit Butter betropft und heiß servirt. Man kann die Dalkerln auch mit Kirschen füllen, wenn die heißen Schüsserln mit Butter oder Schmalz fett sind, so gibt man nur die Hälfte von dem Teig darein, legt gute reife Kirschen 5—6 darauf, gießt die andere Hälfte Teig darüber und backt sie auch so wie die leeren, nur werden sie nicht mit Eingefottenem geschmiert.

629. Erdäpfel-Strudel.

6—8 Stück schöne große Erdäpfeln werden weich gekocht, geschält, und wenn sie ganz kalt sind, am Reibeisen gerieben, 7 Deka Butter wird flaumig abgetrieben, darein kommen 3 Dotter, Salz, Zucker mit Vanille und zuletzt die Erdäpfeln, Alles wird gut abgetrieben; endlich kommt von dem Klar Schnee darein. Der Teig (Nr. 619) wird fein ausgezogen, die Massa darüber gestrichen, zusammengerollt, auf eine stark mit Butter bestrichene Bratpfanne gelegt, gebacken, nach einer Weile gezuckerte heiße Milch darunter gegossen und gebacken, die Oberfläche mit Butter bestrichen und schön rasch gebacken.

630. Erdäpfel-Strudel. Andere Art.

6 Stück große Erdäpfel werden weich gekocht, geschält und recht ausgekühlt gerieben; so viel geriebene Erdäpfel, so ein Haufen Mehl wird genommen; beides wird am Nudelbrett leicht zusammengearbeitet, daß es eine Art fein geriebenes Gerstel bildet. Nun macht man daraus einen Kranz, als wollte man Nudel machen, in die Mitte 1 Ei, 5 Deka Butter und Salz gegeben und wird mit guter

Milch zu einem schönen Teig abgearbeitet, daß er die Dicke eines Butterteiges hat — Mehl darf man nicht mehr zunehmen, nur zum Unterstauben, der Teig wird nun $\frac{1}{2}$ Finger dick ausgewalgt, mit in Butter gerösteten Semmelbröseln überall gleich gedeckt zusammengerollt, in eine Schnecke gedreht, in eine alte Serviette leicht eingebunden und $\frac{3}{4}$ Stunde lang im Salzwasser gekocht. In der halben Zeit des Kochens wird der Bund gewendet. Hierauf wird er aus der Serviette auf eine Schüssel gelegt. Mohn wird mit Zucker fein gestoßen, der Strudel damit recht bestreut und mit heißer Butter begossen. Butter zum Begießen darf man nicht sparen.

631. Erdäpfel-Knödel. Deutsche Art.

1 Kilo gekochte geschälte und ganz kalt fein geriebene Erdäpfel werden mit 28 Dekka Mehl gut vermengt; 21 Dekka klein würfelig geschnittene Semmeln werden in 21 Dekka Butter geröstet, in die Erdäpfel nebst dem gehörigen Salz gegeben; leicht vermengt, dann 4 ganze Eier in einem Löffel abgerührt, darein gegossen, recht hineingearbeitet und nun mit Mehl eingestaubt, runde Knödel (Klöße) daraus gemacht, im Salzwasser eingekocht, dann angerichtet, mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, mit heißer Butter begossen, Kraut dazu servirt.

632. Semmelspeis mit Gingesottenem.

2 Mundsemmeln werden fein gerieben und in 5 Deciliter gute Milch geweicht; 14 Dekka Butter werden flaumig abgetrieben, 10 Dotter kommen eines nach dem anderen hinein, jedes gut abgetrieben, Lemoneschale, Muskat und Zucker zum gehörigen Süßwerden, nun wird die Semmel gut abgedrückt und mit der Butter gut abgetrieben, zuletzt von 6 Klar fester Schnee darein gemengt, die Form wird gut mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Massa zur Hälfte eingefüllt, mit einem Gingesottenem belegt, die andere Hälfte der Massa darüber ertheilt und schön gebacken.

633. Faszirte Eier.

14 hart gekochte Eier werden nach dem Abschälen der Länge nach in der Hälfte geschnitten, die Dotter herausgenommen, hierauf durch ein Sieb passirt und mit 9 Deka Butter flaumig abgetrieben, 1½ Semmel wird in Milch geweicht, gut ausgedrückt, mit der Butter abgetrieben, dazu kommt 1 ganzes Ei, Salz, Muskat und grüne fein gehackte Petersilie, Alles wird gut abgetrieben, die Ei weiß damit gefüllt, so daß jede Hälfte 1 ganzes Ei bildet. Nun wird eine Kasserolle gut mit Butter ausge schmirt, die Eier eines neben dem andern hineingelegt, mit 4 Deciliter Schmetten begossen, mit Semmelbröseln bestreut und gebacken, nach einer Weile mit heißer Butter begossen und vollends schön roth gebacken. Man kann auch in die Fülle einige Löffel saueren Schmetten geben.

634. Semmelschmoren.

Zu diesem werden 6 Mundsemmeln blätterig geschnitten, mit 4 Deciliter Milch, in welche 4 Eier abgesprudelt werden, begossen, durcheinander gemengt und eine Zeit lang stehen gelassen; nun werden 10 Deka Butter oder Schmalz erhitzt, die Semmeln hineingethan, geschmort, oft mit dem Schmorenlöffel abgelöst, damit es am Boden nicht anbrennt. Während des Schmorens werden Zucker und kleine Rosinen darein gegeben; der ganze Schmoren muß eine schöne Farbe haben, dabei aber saftig bleiben, und wenn er auf der Schüssel angerichtet ist, wird er noch gezuckert; auch Zimmt kann man in den Zucker mischen.

635. Mehlschmoren.

6 ganze Eier werden in einen Topf mit 2 Deciliter guter Milch, 16 Deka Butter, Salz, Zucker, Lemonyeschale und Mehl zu einem Tropfteig abgerührt, in einer Plattfond (sehr flacher Kasserolle) wird Butter heiß gemacht, der Teig darein gegossen und in der Röhre schön gebacken, dann in kleine Würfel geschnitten, auf guter

Butter geröstet und verzuckert servirt. Zu dem Mehlschmoren kann man einen Fruchtüberguß serviren. Oder macht man auch folgende Sauce: 10 Deka Zucker werden schön roth geröstet, mit 2 Deciliter heißen Schmetten aufgegossen und aufgeköcht, indessen werden 2 Dotter in wenig kalter Milch abgesprudelt in die Sauce gegossen, recht abgespradelt und entweder unter den angerichteten Schmoren gegossen oder nur beigesezt. Die Hauptsache ist, daß zu diesem Schmoren die Plattform oder Plattfond sehr groß sein muß, damit die Mossa dünn hineinkommt, sonst ist er speckig, in Ermangelung einer Plattform nimmt man auch eine größere Bratpfanne.

636. Grieschmoren.

Zum Grieschmoren wird 28 Deka mittelgroßer Gries in 6 Deciliter Milch eingekocht, gesalzen und in denselben ein halb Ei großes Stückel Schmalz verrührt, recht ausgedünstet, dann überfühlen gelassen; nun werden 14 Deka Butter in einer Kasserolle heiß gemacht, der Gries löffelweis eingelegt, und dem Semmelchmoren gleich geschmort, Zucker und kleine Rosinen kommen darein, und wenn er schön geschmort ist, heiß angerichtet und gezuckert.

637. Marillen-Knödeln (Klöße).

6 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, darein kommt 14 Deka feinen Quark (Topfen), 2 ganze Eier, eines nach dem andern gut abgetrieben, 1 Deciliter Schmetten, Salz und so viel Mehl, daß der Teig sehr fein und locker bleibt; nun wird der Teig leicht ausgewalgt, viereckige Stückchen geschnitten, die Marillen werden entkörnt, statt Kern ein Stückchen Zucker darein gegeben, zugemacht und jede Marille separat in den Teig eingehüllt, im Salzwasser wie Zwetschkenknödel gekocht, angerichtet, mit Semmelbröseln bestreut, mit heißer Butter begossen.

638. Zwetschken-Knödeln. Andere Art.

4 Deciliter Mehl wird auf das Nudelbrett genommen, darein eine geriebene Semmel gegeben, 14 Deka weichen Quark (Topfen),

$\frac{1}{2}$ Ei großes Stückel Butter, Salz, 2 Dotter und 1 ganzes Ei, das Ganze wird nun mit Wasser zu einem milden Teig angemacht, abgearbeitet, ausgewalgt, mit Zwetschen gefüllt und wie bekannt gekocht, angerichtet, mit heißer Butter begossen, mit geriebenem Quark bestreut. Man kann auch den Teig mit Germ machen, statt Wasser Milch nehmen, erst gähren lassen, wenn die Knödeln fertig sind.

639. Kapuziner-Knödeln.

3 fein geriebene Mundsjemmeln werden mit 6 Dottern recht abgetrieben, mit Zucker, Lemonieschale und wenig Salz gewürzt, von den 6 Mar festen Schnee ebenfalls darein; nun werden die Knödeln gemacht, im heißen Schmalz gebacken, aus dem Schmalz sogleich in kochende Milch gelegt, aufgekocht und angerichtet, die Milch wird gezuckert, mit 3 Dottern abgesprudelt und über die Knödeln gegossen.

640. Wasserspazeh.

Man gibt 14 Deka Mehl in eine Schüssel, gießt so viel kochendes Wasser darein, daß es wie ein Nockenteig fest ist, salze es und schlage 2 ganze Eier darein; der Teig wird gut abgeschlagen. Man nimmt nun den Durchschlag oder den Löffel, durch dessen Löcher man die gebackenen Erbsen macht, gebe den Teig darein und drücke ihn in siedendes Salzwasser durch. Wenn die Spazeh in die Höhe kommen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, übergießt sie mit kaltem Wasser: nachdem sie ausgetropft sind, werden sie zum Gulaschfleisch gegeben, mit dem Fleisch vermengt oder legt man sie in heiße Butter, läßt sie wenig rösten und setzt sie dem Gulaschfleisch bei; man kann jedes Fleisch damit garniren. Auch kann man den rohen Teig durch ein Spriztrapfen-Röhr in das kochende Salzwasser einspritzen, dann mit kaltem Wasser übergießen und in guter Butter rösten.

641. **Schneeballen.**

14 Deka Zucker werden mit Vanille fein gestoßen; von 4 Eiklar wird sehr fester Schnee geschlagen, darein wird der Zucker mit Vanille und 4 Deka feines Mehl langsam unter den letzten Schlägen eingemengt. Indes der Schnee geschlagen wird, werden 6 Deciliter Schmetten oder sehr gute Milch mit etwas Zucker und Vanille gekocht, wenn die Milch recht siedet, werden mit 1 Löffel nockenartige Stückel eingekocht, 5 Minuten gekocht, mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf eine tiefe Schüssel gelegt, in die übrig gebliebene Milch werden schnell 2 Dotter eingerührt, über die Schneeballen gegossen und schnell servirt.

642. **Omelette mit Saché.**

Von 4 Deciliter guter Milch, 3 Dottern, 1 ganzen Ei, 4 Löffel voll zerlassener Butter, Salz, Zucker und Lemonieschale, nebst dem dazu gehörigen, werden Omeletten gemacht. Von einem übrig gebliebenen Braten, als: Kalbsbraten, Kapaun, Pollard oder Indian, wird das Fleisch von den Knochen abgelöst und fein gehackt; auf eine Kasserolle wird ein Stück Butter gegeben, darein kommt fein gehackte kleine Zwiebel oder Schalotten, grüne gehackte Petersilie; ist die Zeit der Schwämme, einige gehackte Schwämme; es wird Alles in der Butter aufgeschäumt und das gehackte Fleisch darein gegeben, gut gedünstet, mit Muskat und Pfeffer gewürzt, zuletzt einige Löffel Milchrahm oder süßen Schmetten darein gerührt, vom Feuer genommen, auskühlen gelassen, die fertigen Omeletten damit gefüllt, gerollt, in die Hälfte geschnitten, in eine stark mit Butter bestrichene Form eingerichtet, mit 2 Deciliter Schmetten begossen und schön backen gelassen.

643. **Gries-Knödeln.**

3 frische Semmeln werden in kleine Stückel gebrochen in eine Schüssel gegeben, darüber wird 4 Deciliter roher mittel-

großer Gries gestreut, 4 Deciliter Wasser wird mit Salz gekocht, und so kochend über die Semmel mit Gries gegossen und, ohne damit zu rühren, gelassen, wenn es kalt geworden ist, werden 2 ganze Eier darein geschlagen, das Ganze mittelst Kochlöffel recht abgearbeitet, dann werden in kochendes Salzwasser, mit einem Löffel Knödel, so groß man sie haben will, eingekocht, dann angerichtet, mit gerösteter Zwiebel begossen und Sauerkraut dazu servirt. Ehe man sie aus dem Sude nimmt, probirt man einen Knödel, ob sie gut ausgekocht sind.

644. Weiche Eier mit Sardellen-Sauce.

Französische Art.

Man lasse Wasser kochen, nehme frische Eier, so viele man haben will, und gebe sie alle auf einmal in das kochende Wasser, lasse sie 7 Minuten kochen; dann nehme man sie heraus und lege sie in kaltes Wasser. Wenn sie recht kalt sind, so zerklöpfe man die Schale mit dem Messerrücken und schäle sie sehr behutsam ab, und lege sie in reines kaltes Wasser. Wenn Zeit ist zum Anrichten, so lasse man sie im warmen Wasser wärmen, aber ja nicht zu heiß, damit sie nicht hart werden; wenn sie warm sind, gibt man sie heraus, trocknet sie vorsichtig ab, gibt sie auf die Schüssel und gießt heiße, recht gute Sardellen-Sauce darüber. Man gibt sie zum Wärmen ins warme Wasser, wenn man die Suppe schon servirt hat. Man gibt diese Eier ohne Sauce auch als Belege auf einen gut bereiteten Spinat: es ist eine Kunst die Eier so zu bereiten, weil sie weich sind.

645. Fritaten mit Spargelerbsen.

12 Eier werden in einen Topf aufgeschlagen, gehörig gesalzen und abgequirt; dann werden 3 Deka Schmalz über einer Omelette-Pfanne erhitzt, die Hälfte der Eier darüber gegossen und gebacken, über eine Schüssel geklitscht und über diese Fritate 1 starken Finger hoch Spargelerbsen (Nr. 202) gethan; nun wird von der andern Hälfte eine zweite Omelette der ersten gleich bereitet, über die Spargel-

erbsen gestürzt, rund herum in den Rand der Schüssel eingebogen, so daß es nur einen Kuchen zu bilden scheint.

646. Fritaten mit Champignons.

Wird dem vorhergehenden gleich bereitet; statt Spargelerbsen werden dünnblättrig geschnittene, in Butter und Petersilie gedünstete Champignons genommen.

647. Fritaten mit Trüffeln oder Schinken.

Diese beiden sind den vorhergehenden gleich, statt Champignons werden Trüffeln fein abgeschält, dünnblättrig geschnitten, in Butter abgedünstet und in ihre Mitte gegeben. Dasselbe geschieht auch mit dem dünnblättrig geschnittenen Schinken, welcher ebenfalls mit Butter erhitzt wird.

648. Fritaten mit Sardellen.

Man nimmt in ein Löffel 1 Kochlöffel voll Mehl, rührt es mit einigen Löffeln voll Schmetten ab, schlägt 12 ganze Eier darein und gibt 6 Stück gehackte Sardellen dazu, sprudelt Alles recht untereinander, macht 3—4 Fritaten daraus und servirt sie warm.

649. Wiener Gries-Strudel.

Es wird 1 etwas größere Zwiebel klein geschnitten und auf Butter oder Fetten geröstet; wenn selbe sich gelb zu färben anfängt, werden 4 Deciliter großer Gries darein gethan und es wird unter beständigem Rühren der Gries schön gelb geröstet und gesalzen, dann auskühlen gelassen; von 2 Eiern, Stückchen Butter und sehr wenig Wasser und Salz wird der Teig angemacht, doch viel weicher als auf Nudeln, es werden aus dem Teig 6 Theile gemacht, jeder Theil dicker wie auf Nudeln ausgewalzt, mit dem gerösteten Gries gefüllt, leicht zusammengerollt, die Enden mit Eiklar bestrichen, in eine Schnecke gedreht und wenn Alle fertig sind, in nicht zu vielem Salzwasser eingekocht, nach einer Weile mit dem Schmoren-Löffel umgewendet,

dann herausgenommen mit einem Schaumlöffel, angerichtet mit gerösteter Zwiebel, recht abgeschmalzen und sogleich servirt.

650. Fleisch-Pitta (griechische Strudel).

28 Dekka Mehl wird auf eine Schüssel genommen. In 2 Deciliter gute recht warme Milch kommen 2 Löffel voll leicht zerlassene Butter, Salz und 1 ganzes Ei, es wird so lange gesprudelt, bis es faumt, dann in das Mehl gegossen, zu einem Teig angemacht und so lange abgeschlagen, bis der Teig Blasen macht; der Teig muß so lind wie zu einem gezogenen Strudel sein, dann nimmt man den Teig auf das mit Mehl eingestaubte Nudelbrett, daraus werden 14 gleiche Theile gemacht, zu kleinen Kügelchen geformt, nun nimmt man ein mit Butter bestrichenes Blech, 1 Kügelchen wird am Nudelbrett in die Länge dünn ausgewalgt, dann über das Blech gezogen und gespannt, so zwar, damit das Blech ganz bedeckt ist, die Enden bleiben über das Blech hängen, nun wird der gespannte Teig mit lauer Butter bestrichen, nun wird das zweite Kügelchen eben so behandelt und über den am Blech liegenden gespannten Teig gezogen, das geschieht so lange, bis 7 Kügelchen verarbeitet sind, jede Spannung mit lauer Butter bestrichen. Indes muß man schon früher die Fleischfülle machen: 28 Dekka zartes, gutes Rindfleisch, 28 Dekka feines Schweinefleisch, 14 Dekka Reis, die beiden Fleische werden auf das feinste gehackt, dann kommt der rohe Reis darein und es wird mit den Händen recht untereinander geknötet, 1 ganze Zwiebel wird fein geschnitten, auf Schweinfetten geröstet, wenn sie gelb ist, wird das fein abgeknötete Fleisch mit Reis darein gegeben, mit Salz und Paprika gewürzt und weich gedünstet, kalt über den gespannten Teig gleichförmig gestrichen, nun werden die andern 7 Theile des Teiges eben so über die Fülle gespannt, jede Spannung mit Butter bestrichen, nun wird der Teig, der über das Blech hängt, knapp am Blech abgeschnitten und die Pitta, nachdem die obere Lage auch mit Butter bestrichen wurde, schön roth und resch gebacken, gleich warm geschnitten. Man kann auch die Pitta mit fein ge-

geschnittenen Äpfeln, Rosinen und viel Zucker bestreuen (statt der Fleisch-Fülle), die übrige Behandlung bleibt sich gleich.

651. Gesezte Eier.

Man richtet sich eine Schüssel, bestreicht dieselbe mit Butter, bestreut sie mit Salz, gießt etwas sauern Schmetten oder Bertram-eßig darüber und schlägt die Eier eines an das andere in dieselbe, so daß sie ganz bleiben; nun wird die Schüssel über glühende Nische oder einen Topf mit kochendem Wasser gestellt, so lange gelassen, bis die Eier zur Hälfte fest werden. Man kann dieselben dann mit Salz und grüner fein gehackter Petersilie oder Schnittlauch bestreuen, mit derselben Schüssel auftragen.

652. Verlorene Eier.

Es wird in einer Kasserolle eierhoch Wasser kochend gemacht, dann mit 2 Löffel voll Essig und 1 Löffel Salz gewürzt; in dieses kochende Wasser werden dann 5—6 frische Eier behutsam eingeschlagen, so zwar, daß sie nicht nur ganz bleiben, sondern daß das Eiweiß den Dotter gehörig einschließt. In 2 Minuten sind sie hinreichend gestockt; von da werden sie in ein anderes Gefäß mit lauwarmen Wasser gethan und warm gestellt; nun wird noch so verfahren, bis man genug verlorene Eier hat, sie werden dann aus dem warmen Wasser über ein reines Tuch gelegt, damit das Wasser abfließe, hierauf angerichtet, mit Salz bestreut und darunter eine beliebige Sauce heiß gegeben oder als Sattel zum Spinat verwendet.

653. Verlorene Eier mit Sauerampfer.

Der rein ausgewaschene und ausgeschnellte Sauerampfer wird mit etwas Butter weich gedämpft; dann kommt eine gleiche Menge sauern Schmetten hinzu, es wird noch eine Zeit lang gedünstet; endlich werden 3 Dotter in denselben geschlagen, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt und so lange über dem Feuer gerührt, bis

diese das Ganze binden. Dann wird der Sauerampfer auf eine Schüssel angerichtet, mit den verlorenen Eiern servirt.

654. Koch von rohem Gries.

21 Deka fein gestoßener Zucker, 5 Deka süße, 2 Deka bittere geschälte Mandeln, fein gestoßen, werden mit 6 Eidottern $\frac{1}{2}$ Stunde lang abgetrieben; dazu kommt von 1 LEMONIE der Saft und die Schale: nun wird von den 6 Mar fester Schnee geschlagen, endlich kommt in die abgetriebene Massa 11 Deka roher mittelgroßer Gries, immer 1 Löffel voll Gries und 1 Löffel voll Schnee, bis Alles verarbeitet ist; dann wird eine Form mit Butter ausgeschmiert, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Massa fingerhoch leer darein gethan und langsam gebacken, herausgestürzt und servirt. Man kann es auch im Dunst kochen und einen Fruchtüberguß oder Chaudeau dazu serviren.

655. Schwämme-Strudel.

Eine Anzahl schöner Pilze werden gepuzt, gewaschen und fein gehackt; ein Stück Butter wird warm gemacht, darein kommt 1 Löffel voll grüne gehackte Petersilie, wenn es zu schäumen anfängt, kommen die Schwämme darein, werden gesalzen und so lange gedünstet, bis der viele Saft verdunstet ist; dann werden sie kalt gestellt. Indes wird von 2 Eiern, etwas Salz und Stückchen Butter ein linder Nudelteig angemacht, in 6 Theile getheilt, jeder Theil dünn ausgewalgt, die Ränder des Teiges mit Eiklar bestrichen, mit den Schwämmen gefüllt, zusammengerollt, in eine Schnecke gedreht und auf einer Kasserolle im Salzwasser eine Weile gekocht, dann vorsichtig aus dem Wasser herausgenommen; indes muß schon in einer Bratpfanne Butter heiß gemacht werden; die Strudeln kommen aus dem Sude auf die Butter und werden endlich unter öfterem Bestreichen mit Butter schön roth in der Röhre gebacken.

656. *Polsterzipseln.*

Von 2 ganzen Eiern, 3 Dottern, eigroßem Stück Butter, Salz, Lemonieschale, 3 Löffeln voll Zucker, 3—4 Löffeln voll Milchrahm und Mehl wird am Nudelbrett ein Teig angemacht, welcher als Nudelteig recht abgearbeitet und messerrückendünn ausgewalgt, mit dem Nadel in 3 fingerbreite Streifen abgeradelt, aus dem Streifen viereckige Stückel geradelt, die Ränder mit Eiklar bestrichen, in die Mitte ein Stückchen Gingesottenes gelegt, ins Dreieck zusammengelegt, im heißen Schmalz gebacken, gezuckert und heiß servirt.

657. *Gries-Pudding ordinär.*

In 4 Deciliter gute Milch wird so viel mittelgroßer Gries eingekocht, daß es einen ziemlich festen Rasch bildet, gesalzen; wenn es gut ausgekocht hat, wird es auf eine Schüssel gegeben, wenn es ganz kalt ist, wird in einem Weidling 7 Deka Butter gut abgetrieben, darein kommen 6 Dotter eines nach dem andern abgetrieben, Zucker zum gehörigen Süßwerden, Lemonieschale oder Vanille als Geruch, nun kommt stückweise der kalte Rasch darein, wenn Alles fein abgetrieben ist, kommt zuletzt der Schnee darein; eine Form wird mit Buter ausgeschmiert, die Hälfte von der Massa darein gegeben, mit beliebigem Gingesottenen belegt, dann die andere Hälfte darüber vertheilt und schön gebacken oder auch ohne Gingesottenes und im Dunst gekocht, dann auf die Schüssel gestürzt und mit Frucht-saft übergossen, oder auch nur ohne etwas beizusetzen servirt.

658. *Nürbe Stangeln zum Thee (ohne Hefe).*

35 Deka Mehl werden auf das Nudelbrett genommen, darein wird 28 Deka gute frische Butter geschnitten, hinzu kommt noch Salz, Lemonieschale, 3 Deka Zucker, 2 Dotter und so viel gute kalte Milch, daß es einen schönen Teig gibt: der Teig wird gut abgearbeitet, in Stückeln geschnitten, zu dünnen Stangeln gerollt, eines so lang wie das andere geschnitten, auf ein mit Butter bestrichenen

Blech gelegt, mit Citlar bestrichen, mit Salz und Kümmel bestreut und schön reich gebacken, zum Thee servirt. Man macht sie auch zum Kaffee, da bleibt Salz und Kümmel weg.

659. Rosen-Kuchen.

100 bis 150 volle, vollkommen aufgeblühte Gartenrosen (Centifolien) werden, wenn sie von der Sonne vom Thau schon ausgetrocknet sind, die Blätter vom Kelche abgesondert, die Blätter dieser Rosen werden gleich frisch fein gehackt, sind ihrer 100, so werden 2 rohe Dotter darein gerührt, dann feines Mehl darunter geknetet, bis es fest wie ein Nudelsteig ist; nun werden daraus kleine $\frac{1}{2}$ Finger dicke runde Kuchen gewalgt. Diese Kuchen werden auf ein Blech gelegt und im Ofen gelb gebacken, dann im abgekühlten Ofen so hart getrocknet, daß sie im Mörser gestoßen werden können, nun werden sie durch ein Sieb passirt, das feine Mehl daraus in Gläser gegeben und aufbewahrt. Dieses wohlriechende Mehl kann man zu verschiedenen Bäckereien statt Mehl verwenden oder auch einige Löffel voll davon, in guter Milch mit Zucker eingekocht, gibt eine nahrhafte Crème.

660. Schnelle-Ritter.

Die 1 Tag alten Semmeln (Mundsemmeln) werden in $\frac{1}{2}$ fingerdicke Blätter geschnitten, mit Eingefottenem oder Powideln wird 1 Blatt auf einer Seite überstrichen, dann 2 gleiche Blätter zusammengefügt, mit guter Milch genäßt, in abgeschlagene Eier getunkt, in Semmelbröseln eingehüllt, im heißen Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimmt bestreut und heiß angerichtet.

661. Gefüllte Pfirsiche. Italienische Art.

6 bis 8 Stück schöne große Pfirsiche werden in die Hälfte geschnitten, der Kern herausgenommen, die halben Pfirsiche fein und vorsichtig ausgehöhlt, 21 Deka Zucker werden an $\frac{1}{2}$ LEMONIE abgerieben, fein gestoßen und mit 2 ganzen Eiern, 2 Dottern $\frac{1}{4}$ Stunde

lang abgetrieben, die Kerne werden nebst 7 Deka Mandeln gebrüht, geschält und fein gestoßen, mit dem Zucker abgetrieben; das ausgehöhlte Fleisch von den Pfirsichen wird fein gehackt, in die Massa gethan und abgetrieben; zuletzt kommen 2 Eßlöffel voll feine weiße Semmelbröseln darein. Nun werden die ausgehöhlten Pfirsiche damit hoch angefüllt, eine flache Kasserolle wird mit Butter stark bestrichen, die gefüllten Pfirsiche eine neben der anderen darein gestellt und langsam gebacken; nach einer Weile wird 3 Deciliter sehr guter Wein untergegossen, gut ausgedünstet, die Oberfläche der Pfirsiche oft mit dem Saft begossen und servirt.

662. Oblaten (Holipen).

14 Deka Mehl, 10 Deka Zucker an 1 LEMONIE abgerieben, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, etwas Salz, Vanille oder Zimmt, und so viel gute Milch, daß ein dünner Teig daraus wird. Das Oblateneisen wird heiß gemacht, mit Schmalz bestrichen und 1 Löffel voll von dem Teig darauf gegossen, das Eisen dann fest zusammengedrückt, und die Oblaten über dem Feuer von beiden Seiten gebacken. Will man sie als Holipen, so rollt man sie schnell über einen Kochlöffel, will man aber zusammengeklebte Oblaten machen, bestreut man die eine mit fein gestoßenem Zucker und Vanille, legt eine zweite darüber, legt sie in die Form und preßt sie zusammen.

663. Holipen. Andere Art.

Man nimmt in einen Weidling 10 Deka Mehl, 7 Deka zerlassenes Schmalz, 7 Deka feinen Zucker, von $\frac{1}{2}$ LEMONIE die Schale, fein gesiebten Zimmt, Nelken und Muskat. Dieses wird Alles untereinander abgerührt; dann schlägt man 3 ganze Eier darein und treibt es $\frac{1}{4}$ Stunde lang ab. Hierauf wird das Eisen warm gemacht und backt sie so wie die vorigen, rollt sie schnell über einen Kochlöffel-Stiel, bestreut sie dann mit Zucker und Zimmt und richtet sie an.

664. **Semmelbaba mit Kirschen.**

4 harte Semmeln werden gerieben und in einen Topf gegeben, 6 Deciliter gute rohe Milch wird darauf gegossen und eine Weile weichen gelassen; darein kommt dann 10 Dekka zerlassene Butter, Lemoneschale, wenig Salz, Zucker zum gehörigen Süßwerden und 3 ganze Eier, es wird gut untereinander gerührt, zuletzt noch 2 Deciliter Milch darein gegossen; nun werden 56 Dekka, auch mehr, schöne reife Kirschen darein gemengt, 1 Form wird gut mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut, die Masse darein gegossen und langsam schön roth gebacken, herausgestürzt, mit Zucker bestreut und servirt. Auch von Weichseln macht man es so, nur wird noch gestoßener Zucker und Nelken als Würze hinzugenommen.

665. **Gries-Torteli.**

Von 4 Deciliter sehr guter Milch kocht man einen dicken Kasch (Koch), kocht gleich Zucker, Salz und Lemoneschale mit, streicht dann den gekochten Gries fingerdick auf reines Brett: wenn es ganz kalt geworden ist, sticht man mit einem runden Ausstecher Blättchen heraus, nimmt sie mit einem Messer vorsichtig herunter, bestreut sie mit Semmelbröseln, tunkt sie in abgeschlagenes Ei, hüllt sie nochmals in Semmelbröseln ein, und läßt sie im Schmalz roth ausbacken, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und servirt sie, oder man streut nur Zucker und servirt Chaudeau dazu.

666. **Milchrahm-Holatschen (ohne Germ).**

Deutsche Art.

4 Deciliter Milchrahm wird mit 3 Dottern, Muskat, wenig Salz, Lemoneschale und 7 Dekka Zucker recht abgeprüdelt, 46 Dekka Mehl werden aufs Kuelbrett genommen und mit dem Milchrahm zu einem schönen linden Teig abgearbeitet; nun wird der Teig auf ein Brettchen gelegt, mit einem nassen kalten Tuch bedeckt und $\frac{1}{2}$ Stunde aufs Eis gelegt oder in einen sehr kalten Ort gegeben. In-

dessen wird 28 Deka gute frische Butter im kalten Wasser recht ausgewaschen, dann platt gedrückt, in ein anderes kaltes Wasser gelegt, und nachdem der Teig ausgeruht und fest geworden ist, wird derselbe dann $\frac{1}{2}$ Finger dick ausgewalgt, die Butter wird mit einem Tuch abgetrocknet auf den Teig gelegt, von allen Seiten zugedeckt, in die Länge gewalgt, überschlagen und $\frac{1}{2}$ Stunde rasten gelassen, das geschieht dreimal, nach dem dritten Rasten wird der Teig $\frac{1}{2}$ Finger dick überall gleich ausgewalgt, 3 Finger breite Streifen davon geschnitten, aus den Streifen werden viereckige Stückchen geschnitten, mit Nüssen oder Eingefottenem gefüllt, zusammengelegte Krolatscheln gemacht, auf ein geschmiertes Blech gelegt, mit Eiklar bestrichen, mit Mandeln bestreut und schön roth gebacken. Diese Krolatscheln halten sich lange frisch.

667. **Gestürzter Chaudeau.** Andere Art.

16 Eidotter werden in einen Topf gegeben, dazu kommen 4 Deciliter guter Wein, 17 Deka Zucker an einer Lemony oder Pomeranze abgerieben: dasselbe wird recht durcheinander gerührt und am Feuer fort gesprudelt, bis ein dicker Chaudeau daraus wird. Hernach wird während dem Sprudeln 2 Deka aufgelöste Hausenblase darein gesprudelt, vom Feuer weggenommen, noch eine Weile fort gesprudelt, damit es nicht zusammenrinnt, eine Form wird mit feinem Del ausgeschmiert, die Massa hineingethan und auf Eis gestellt, dann herausgestürzt und servirt.

668. **Gewöhnlicher Chaudeau.**

In 4 Deciliter Wein werden 12 Eierdotter geschlagen, Zucker an einer Lemony abgerieben zum gehörigen Süßwerden darein gethan und am Feuer so lange gesprudelt, bis der Chaudeau genug dick ist. Vom Feuer genommen noch eine Weile gesprudelt.

669. **Italienischer Chaudeau.** (Sabajone.)

5 ganze, frische Eier werden in einen Topf geschlagen, darauf hinlänglich viel Zucker an einer Lemony abgerieben und 4 Decilite-

Wein gegeben und sowie der vorige behandelt, nur darf dieser nicht lange stehen, weil er sonst stockt.

670. Schmetten-Crème oder Milch-Chaudeau.

4 Deciliter guter Schmetten wird mit 7 Oefa mit Vanille gestoßenem Zucker und 6—7 Eidottern abgerührt, dann ans Feuer gesetzt und fort gesprudelt, bis er dick wird, hierauf vom Feuer genommen, noch eine Weile gesprudelt und dann verwendet.

671. Kindskoch mit Rammeln.

Es werden 6 Löffel voll Mehl mit 2 Löffeln voll Zucker, Salz und 1 Liter Schmetten abgerührt, aber nur nach und nach, damit keine Klümpchen entstehen; das wird nun ans Feuer gesetzt und unter fortwährendem fleißigen Rühren gekocht. Man nimmt dann den vierten Theil dieses Koches in ein anderes Gefäß, gießt davon über ein erhitztes und mit Schmalz bestrichenes Blech, läßt dasselbe über der Glut, bis sich an dem Blech ein Rammel gleichförmig anlegt; hierauf wird der überflüssige Teig mit einem Messer herabgenommen, der Rammel von oben glatt gestrichen und mit etwas Butter befahren, bis man sieht, daß es auch eine überall gleiche Farbe angenommen hatte. Nun schneidet man es in Streifen, um dieselben einzeln vom Blech zugleich über einen Kochlöffelstiel in Schrauben drehend zu bekommen, oder man schneidet die Platte in viereckige Stückchen und bildet Stanitzchen (Düten) daraus, während das Kindskoch öfters umgerührt und fortwährend gekocht wird: so sind die Rammeln beendet, das Kindskoch wird nun in eine silberne Kasserolle oder in eine Schale angerichtet, die Rammeln rund herum darein gesteckt und mit den etwaigen Abfällen von den Rammeln bestreut.

672. Pfannen-Kuchen. Deutsche Art.

Es wird aus 6 Löffeln voll Mehl, 6 Eidottern und 2 Deciliter Schmetten ein dünnflüssiger Teig gemacht, gesalzen, mit Zucker

gewürzt, das Klar zu festem Schnee geschlagen und in den Teig verrührt; nun wird über einer Pfanne ein nußgroßes Stückchen Schmalz erhitzt, 4 Löffel von diesem Teig aufgegoßen, durch ein leichtes Schwingen rund ausgebreitet und über dem Feuer bis zu einer schönen Kruste gebacken. Dieser Kuchen wird mittelst des Schwingens oder mittelst eines breiten Backlöffels umgewendet und eben so auf dieser Seite gebacken, dann über die gehörige Schüssel geklitscht. Dieses wird so lange wiederholt, bis der ganze Teig verarbeitet ist. Die Kuchen werden dann gezuckert und aufgetragen.

673. Crème-Wanneln.

Zu Crème-Wanneln werden 4 Löffel voll Mehl mit 7 Deciliter Schmetten, 7 Defa Butter, 14 Defa Zucker und 6 Dottern fein abgerührt, mit einer Schneeruthe über dem Feuer so lange fort gerührt, bis das Ganze zu einem Köchel wird. Wenn es kalt geworden ist, so werden die Eiklar zu Schnee geschlagen und in das Köchel vermengt; indessen werden kleine blecherne Wanneln mit Butter bestrichen, mit Buttermehl dünn ausgefüttert, das Köchel in dieselben gefüllt und gebacken, dann werden sie aus den Wanneln herausgestürzt, angerichtet und mit Zucker bestreut.

674. Chokolade-Wanneln.

4 Löffel voll Mehl werden mit 3 Tafeln Chokolade, 10 Defa Butter, 14 Defa Zucker und 7 Deciliter Schmetten unter immerwährendem Rühren über dem Feuer zu einem Köchel aufgekocht, dann auskühlen gelassen; nun werden 6 Dotter in dasselbe verrührt, die Eiklar zu festem Schnee geschlagen, in das Ganze vermengt und den vorhergehenden gleich beendet.

675. Mandelkuchen mit Weichseln.

21 Defa abgeschälte und fein gestoßene Mandeln werden mit eben so viel Zucker und 6 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde abgetrieben, Lemonieschale und Zimmt kommen als Würze hinzu: nun werden

5 Deka feine Semmelbröseln darein gerührt, zuletzt von den klar fester Schnee. Hierauf wird eine Form dick mit Schmalz bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut und einen Finger hoch mit der Massa angefüllt. Über diese kommen 1 Finger hoch gut gereifte entkörnte Weichseln, mit Zucker bestreut, über diese wieder Massa u. s. f., bis Alles aufgegangen ist, es wird dann langsam gebacken, endlich aus der Form gestürzt, gezuckert und servirt.

676. Kürber Apfelmuchen.

52 Deka Butter, 2 Löffel voll Zucker, 1 Ei, Salz, Muskat, Lemonieschale, 2 Deciliter Wein und 52 Deka Mehl werden zu einem Teig geknetet und eine Weile ruhen gelassen; hierauf wird der Teig dünn ausgewalgt und über ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt. Bei dem Walzen muß sehr Acht gegeben werden, daß der Teig, welcher sehr mürbe ist, nicht zerreißt; dann werden Mißchänker Äpfel geschält, dünnblättrig geschnitten und über den Kuchen gelegt, auch dünne Schnitzeln Butter dazwischen, klein geschnittene Mandeln, Weinberln, gestoßener Zimmt, Nelken und Zucker darauf gestreut, hernach 2 Dotter, mit einwenig Schmetten abgesprudelt, über das Ganze gegossen, dann gebacken; wenn der Kuchen gebacken ist, so wird er noch mit Zucker und Zimmt bestreut.

677. Zwetschkuchen.

Dieser wird dem Apfelmuchen gleich gemacht, die Zwetschen müssen aber vorerst geschält und entkörnt werden, und die Teigplatte, über welche sie zu liegen kommen, muß einen fingerhohen Rand bekommen.

678. Schnellerkuchen. Deutsche Art.

56 Deka Mehl kommt aufs Radelbrett, in dessen Mitte werden 21 Deka frische gute Butter, 21 Deka Zucker, Muskat, Lemonieschale, etwas Salz und 3 ganze Eier gegeben, nun wird Alles zu einem Teig geknetet, $\frac{1}{2}$ Finger dick ausgerollt, auf ein bestrichenes

Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit Mandeln und Zucker bestreut und gebacken. Oder man kann aus dem ausgerollten Teig mit Formen verschiedenes ausstechen.

679. Weichselkuchen. Grazer Art.

Es werden 9 Defa Butter flaumig abgetrieben, darunter 7 Defa gestoßene Mandeln, 6 Dotter und 5 ganze Eier gegeben, gut verrührt, dann 2 Löffel voll Milchrahm, 14 Defa Semmelbröseln, 14 Defa Zucker, Lemonieschale, von den 6 Klar fester Schnee langsam darein verrührt, zuletzt wird 56 Defa schöne Weichseln behutsam darein gerührt, die Form mit Schmalz geschmiert, mit Bröseln ausgestreut, die Massa darein gefüllt und langsam gebacken.

680. Wespennest.

Es wird 14 Defa Schmalz flaumig abgetrieben; in dasselbe werden nach und nach 5 ganze Eier, 3 Dotter, Salz, Lemonieschale, Zucker und 42 Defa Mehl verrührt, hierauf zu einem Teig abgeschlagen, über dem mit Mehl eingestaubten Nudelbrett so dünn als möglich ausgewalgt, dann mit einem Radel in 2 Finger breite, lange Streifen geradelt, mit Schmalz bestrichen, mit Zibeben, Weinberln und Mandeln bestreut, zusammengerollt, auf Stuzeln geschnitten, in eine stark mit Schmalz bestrichene Kasserolle eins neben dem anderen gestellt, mit Zucker bestreut und langsam gebacken.

681. Aepfel im Schlafrock und Nachtmütze.

Eine feine zarte Gattung Aepfel, nicht groß, werden geschält, die Mitte ausgehöhlt, in die ausgehöhlten Aepfel werden große entförnte Rosinen (Zibeben) und Zucker eingefüllt, von dem Pasteten-
teig (Nr. 521) werden, wenn er 2 Messerrücken dünn ausgewalgt ist, viereckige Stückel geschnitten, in die Mitte wird der Aepfel gestellt, die Spizen des Vierecks werden mit Eiklar angefeuchtet und über den Aepfel leicht niedergedrückt, sowie man die zusammengelegten Kolatschen macht. Nun werden sie auf ein bestrichenes Blech

gelegt, mit Eiklar bestrichen und sehr langsam gebacken; indessen wird von 3—4 Eiklar sehr fester Schnee gemacht. Wenn die Äpfel roth gebacken sind, werden sie aus der Röhre herausgenommen, auf jeden Apfel schnell ein Stück Schnee hoch aufgelegt, mit fein gehackten Mandeln und Zucker bestreut, in die Röhre schnell geschoben und nochmals gebacken, bis der Schnee schön semmelfarben ist, dann werden sie herausgenommen, mit Zucker bestreut, angerichtet und aufgetragen.

682. Griesnocken in der Milch.

4 Defa gutes Schmalz werden mit 3 Eßlöffeln voll kalten Wassers flaumig und weiß abgetrieben, darin kommen 2 ganze Eier, eins nach dem andern abgetrieben, Salz und Muskat, 7 Deciliter gute Milch wird mit wenig Salz und Zucker kochen gelassen; indessen rührt man in das abgetriebene Schmalz so viel mittelgroßen Gries, daß es einen ganz lockeren Nockenteig gibt. Wenn die Milch kocht, wird mit einem Löffel ein Nockerl neben dem andern eingekocht, dann zugedeckt und langsam kochen gelassen, sobald sie schön angelauten sind und die Milch über die Hälfte ausgedünstet ist, wird von 3 Klar fester Schnee gemacht, die Nocken ganz damit überdeckt, mit geschnittenen Mandeln und Zucker recht bestreut, in die Röhre gethan und schön semmelfarben gebacken. Mit der Rasserolle, worin man sie kocht, werden sie servirt. Man kann auch aus dem Schnee Eis machen, 3 Klar, 10 Defa Zucker, damit die Nocken überziehen.

683. Erdäpfel-Nocken.

Die Erdäpfel werden in der Röhre gebraten oder gebacken, ihr Mehl herausgepreßt und mit dem dritten Theil so viel Butter und so viel Eiern, bis es die gehörige Dicke hat, abgetrieben, mit Salz und Muskat gewürzt, noch fein abgetrieben, dann durch ein Sieb gestrichen und auf's Eis gestellt. Wenn das Ganze fest und kalt ist, so werden zierlich geschnittene Nocken daraus gemacht, in

guter Milch eingekocht und mit Schmetten-Crème (Nr. 670) aufgetischt. Man kann diese Nocken auch in die Suppe einkochen.

684. Erdäpfel-Kuchen mit Kaiserfleisch.

Es wird $\frac{1}{2}$ Kilo Kaiserfleisch weich gekocht, während diesem werden gebratene Erdäpfel aufgebrochen und das Mark von 3 Liter derselben mit 21 Deka Butter und 4 Dottern recht abgetrieben, allenfalls auch durch ein Sieb gestrichen, und mit hinlänglichem Salz und Pfeffer gewürzt. Nun wird eine Form oder eine Kasserolle stark mit Butter bestrichen, mit Semmelbröseln ausgestreut und fingerhoch mit dem Erdäpfelkoch angefüllt, über dieses kommt eine Lage dünnblättrig geschnittenes Fleisch, dann wieder Koch u. s. f., bis Alles aufgegangen ist; hernach wird der Kuchen 1 Stunde langsam gebacken, dann bei dem Anrichten rund herum mit einem Messer von den Wänden losgemacht und behutsam über die Schüssel gestürzt.

685. Erdäpfel-Tudeln geröstet.

Die gebratenen Erdäpfel werden aufgebrochen und das Mark mit einem Ei und Mehl abgearbeitet, daß es einen guten Teig gibt, der auch gehörig gesalzen ist; aus demselben werden kleine Würstchen gemacht, im Salzwasser eingekocht, nach ein paar Minuten abgeseiht und in 14 Deka Schmalz braun geröstet, während des Röstens werden zu wiederholten Malen Semmelbröseln darüber gestreut.

