XVII. Kapitel.

Von Germspeisen.

686. Vorzüglich gute Mandel-Krapfen.

½ Kilo feines Mehl, 3 Deciliter Schmetten, 7 Deka gute frische Butter, 8 Deka süße Mandeln, 8 Deka Zucker, 3 Dotter, 1 ganzes Ei, Salz, von 1 Lemonie die Schale und 4 Deka Germ (Hefe) geben die Massa. Die Butter wird flaumig abgetrieben, die Dotter und das ganze Ei wird eines nach dem andern in der Butter abgetrieben, Zucker, Salz und Lemonieschale, Alles wird gut abgetrieben; nun kommen die geschälten fein gestoßenen Mandeln darein und werden auch gut abgetrieben. Die Germ in wenig von dem Schmetten aufgelöst, dann mit dem übrigen lauen Schmetten vermengt; endlich wird immer von dem Schmetten und Mehl in die abgetriebene Massa gegeben und abgetrieben, bis der Schmetten und das Mehl verarbeitet ist, der Teig wird recht abgeschlagen, auf das stark mit Mehl bestreute Nudelbrett genommen, der Teig ½ Finger dick ausgewalgt; mit einem Ausstecher werden die Blätter bezeichnet, die Hälfte der bezeichneten Blättchen mit Eingesottenem, Himbeeren, Marillen oder Ribiseln gefüllt, die andere Hälfte der bezeichneten Blättchen mit dem Ausstecher ausgestochen, über das gefüllte Blättchen leicht gelegt und nun beide Theile mit einem kleineren Ausstecher ausgestochen, welches einen Krapfen gibt. Alsdann wird eine warme Serviette über ein Brett gebreitet, mit Mehl eingestaubt, die Krapfen darauf gelegt, mit einer andern warm gemachten Serviette bedeckt,

an einen warmen Ort zum Gähren gestellt. Nach mehr als ½ Stunde wird jeder Krapfen vorsichtig und leicht umgewendet, damit sie von beiden Seiten aufgehen; nachdem sie von beiden Seiten schön aufgegangen sind, werden sie mit der oberen Seite in das heiße Schmalz gelegt, schön braun gebacken, gleich heiß mit Zucker recht bestreut. Diese Krapfen sind besonders gut und fein und noch den zweiten Tag frisch. Sollte der Teig zu dünn sein, wird etwas laues Mehl zugenommen; der Teig darf nicht fester sein als ein Mehlnockenteig.

687. Krapfen mit Randeln.

½ Kilo Mehl wird auf einen Weidling gegeben und warm gestellt; indessen nimmt man 2 Deciliter Schmetten in einen Topf, darein kommen 4 Dotter, 1 ganzes Ei, 5 Deka leicht zerlassene Butter, 4 Deka Germ, Muskat, Lemonieschale, Salz und 3 bis 4 Löffel voll Zucker; Alles wird abgesprudelt und an einen lauen Ort gestellt. Wenn es in die Höhe steigt, so wird der Teig angemacht, recht abgeschlagen, auf ein Nudelbrett recht Mehl gegeben, damit der Teig sich nicht anklebt, der Teig darauf gethan und nun ganz so wie die Mandelkrapfen behandelt. Die schönsten Krapfen erzielt man, wenn man halb Schmalz, halb Schweins- oder Gansfetten gibt; das Schmalz allein ist zu schwer, man erzielt keine Randeln.

688. Echte Preßburger Nußbeigel.

½ Kilo Mehl wird in einem Weidling lau gestellt, in zwei Deciliter guter lauer Milch werden 3 Deka frische Germ aufgelöst, in das Mehl kommen 2 Dotter, 1 ganzes Ei, 5—6 Löffel voll leicht zerlassene Butter, 2 Löffel voll Zucker, Lemonieschale, Salz und Muskat, nun wird das Ganze mit der aufgelösten Germ zu einem Teig angemacht, recht abgeschlagen, das Nudelbrett wird mit Mehl bestreut, der Teig auf's Brett genommen (der Teig muß so derb wie zu dem Osterbrod angemacht werden), aus dem Teig

werden 10—12 gleiche Theile gemacht, dann in die Länge Federkiel dünn ausgewalgt, eben so dünn mit Nußfülle bestrichen, dann zusammengerollt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech in Kipfelform gelegt, so zwar, daß die Spaltung des Teiges auf das Blech zu liegen kommt und das Kipfel (Beigel) obenauf schön glatt ist; man muß sie hübsch weit von einander legen, weil sie erst aufgehen müssen, dann wird Eiklar mit wenig Zucker abgeschlagen, die Beigel damit bestrichen und langsam schön roth gebacken.

689. Die Nußfülle hinzu.

$^3/_4$ Kilo Nußkörner werden sehr fein gestoßen, 21 Deka guter böhmischer Honig wird in eine Kasserolle gethan, darein kommen 12 Körner weißer Pfeffer, ebenso viel Neugewürz, beides fein gestoßen, und Lemonieschale, das Ganze wird nun kochen gelassen; wenn es anfängt zu kochen, werden die fein gestoßenen Nüsse, nebst 6 Löffel voll gutem süßen Schmetten darein gegeben und unter fleißigem Rühren 5 Minuten lang gekocht, vom Feuer genommen, noch eine Weile gerührt, dann kalt werden gelassen. Die Beigel mit dieser Fülle halten sich lange frisch und sind besonders gut. Je größer das Beigel, desto schöner der Anblick.

690. Böhmische Krapfen.

Von 4 Deciliter sehr guter Milch, 6 Deka gute Germ, Salz und Mehl macht man gewöhnlichen Teig an, so fest wie auf Buchteln, schlägt ihn ein wenig ab und läßt ihn recht aufgehen. Wenn der Teig aufgegangen ist, zerläßt man ganz leicht 14 Deka Butter, 14 Deka süße geschälte Mandeln, oder 8 Deka Mandeln und 6 Deka Pistazien, beides geschält und klein geschnitten, von 1 Lemonie die Schale, 10 Deka Zucker und von 4 Eiklar sehr festen Schnee: dieses Alles wird in den aufgegangenen Teig mit Mehl recht fest ausgearbeitet, das Mehl kommt nach und nach darein; wenn das Mehl schön trocken ist, gehen im Ganzen $1^1/_2$ Liter auf die Krapfen auf, so fest muß der Teig sein. Nun wird der Teig recht abge-

arbeitet — es braucht eine sehr kräftige Hand — und von der ganzen Massa 3—4 lange Krapfen gemacht, doch darf kein Mehl mehr zugenommen werden; sie werden auf ein mit Mehl eingestaubtes Brett gelegt, mit einer Serviette bedeckt und an einem lauen Ort langsam aufgehen gelassen. Alsdann werden sie jede einzeln im heißen Schmalz sehr langsam gebacken; wenn sie schön braun sind und eine schöne Kruste haben, so werden sie aus dem Schmalz in feinen Zucker gegeben, recht eingehüllt, so viel sie Zucker an sich behalten können, hierauf auf lange Schüsseln gelegt und aufbewahrt; je älter der Krapfen, desto besser zum Essen; man kann sie viele Wochen lang in einem kühlen trockenen Ort halten. Sie werden meistens nur zum Thee servirt. Um sicher zu sein, daß der Krapfen ausgebacken ist, sticht man, während sie backen, ein feines Holzspießchen in ihre Mitte; bleibt das Spießchen trocken, so ist der Krapfen gut.

691. Böhmische Krapfen. Andere Art.

21 Deka Butter werden flaumig abgetrieben; darein kommen 2 ganze Eier und 6 Dotter, jedes wohl abgetrieben, 14 Deka geschälte, gestoßene Mandeln, von 1 Lemonie die Schale, Salz, Zucker zum gehörigen Süßwerden, 6 Deciliter sehr gute Milch und 5 Deka Germ, Mehl so viel, daß der Teig die gehörige Festigkeit hat. Der Teig wird dann recht abgeschlagen, und es werden gleich lange Krapfen daraus gemacht; erst wenn sie fertig am Brett liegen, dürfen sie aufgehen; hierauf werden sie langsam im heißen Schmalz gebacken und heiß mit Zucker und Zimmt, oder Zucker und Vanille stark bestreut, kalt gegessen. Bei diesen beiden Krapfen-Sorten ist die Hauptsache, daß sie, wenn sie am Brett fertig liegen, stark aufgehen, sonst würden sie speckig werden.

692. Zwieback.

1 Kilo Mehl wird auf einen Weidling gethan; darein kommen 8 Dotter, 14 Deka Zucker, 16 Deka Butter leicht zerlassen, 5 Deka

Germ, ein wenig Fenchel und Salz, so viel lauwarme Milch, daß der Teig sehr fest bleibt; der Teig muß sehr abgeschlagen werden. Von dem Teig werden nun lange Stritzel gemacht, recht aufgehen gelassen und in der Röhre bei schwacher Hitze gebacken; ehe man sie in die Röhre gibt, werden sie mit Milch bestrichen; die gebackenen Stritzeln können erst den andern Tag geschnitten werden. Der geschnittete Zwieback wird mit feinem Zucker und Zimmt stark eingerieben und im abgekühlten Ofen getrocknet. Man kann statt Zimmt Vanille geben.

693. Milchbrod zum Kaffee.

1/2 Kilo Mehl wird auf einen Weidling gegeben, 3 Deka Germ werden mit 4 Deciliter guter lauer Milch aufgelöst, gesalzen und mit dem Mehl zu einem derben Teig angemacht; sollte der Teig nicht gehörig fest sein, so muß noch Mehl nachgenommen werden; nun wird der Kochlöffel beseitigt und der Teig mit den Fäusten recht geknetet, dann rund zu einem Laib zusammengebracht und gehörig gähren gelassen. Wenn das Brod gehörig hoch aufgegangen ist, wird es auf das Nudelbrett genommen und entweder ein runder Laib oder besser lang wie auf Zwieback gemacht, auf ein bestrichenes Blech gelegt, mit lauer Milch bestrichen, nochmals gähren gelassen und schön langsam gebacken. Dieses Brod ist besonders vortheilhaft, wenn man am Lande ist, weil da selten ein gutes Gebäck zu bekommen ist. Man kann es, wenn es alt geworden ist, zu Zwieback schneiden und in einer abgekühlten Röhre röthlich trocknen.

694. Tiroler Strudel.

Dieser Strudel hat wohl die Form, aber nicht die Bestandtheile eines gewöhnlichen Strudels; es wird nämlich statt des gewöhnlichen Strudelteiges ein feiner Germteig (Nr. 689) bereitet; dieser wird so dünn als möglich ausgewalt, mit der Mandelfülle bestrichen, in Schneckenform zusammengerollt, in eine mit Butter

bestrichene Form oder Kasserolle gethan, langsam gähren gelassen, mit Butter bestrichen und sehr langsam gebacken.

695. Nuß-Strudel.

Wird ganz dem Tiroler Strudel gleich gemacht, nur wird statt der Mandelfülle die Nußfülle, welche nebstbei noch mit der Hälfte gestoßenen Mohn vermengt ist, genommen.

696. Punsch-Krapfen.

Die Krapfen (Nr. 687) werden aus dem Schmalz kommend in sehr gute feine Punschmassa schnell getunkt, in fein gestoßenen Zucker recht eingehüllt und gleich frisch gegessen; die Punschkrapfen dürfen nicht lange bleiben, am besten ist es sie gleich zu serviren.

697. Krapfen. Andere Art.

1/2 Kilo Mehl wird auf eine Schüssel gegeben, darein kommen 2 ganze Eier, 3 Dotter, Salz, Lemonieschale, Muskat, 2 Eßlöffel leicht zerlassener Butter, 3 Löffel voll Zucker, 3 Deka aufgelöste Germ und 4 Deciliter Schmetten; die Behandlung ist den Vorhergehenden gleich.

698. Quark- (Topfen) Krapfen.

1/2 Kilo Quark wird mit 7 Dottern gut abgetrieben, darein kommt von 1 Lemonie die Schale, Salz, Muskat, 4 Löffel voll Zucker, 2 Deciliter Schmetten, 3 Deka Germ; wenn Alles gut abgetrieben ist, so kommt das Mehl nach und nach hinein, der Teig wird etwas fester gemacht als bei den übrigen, gut abgeschlagen, dann gähren gelassen, Krapfen gemacht, nochmals gähren gelassen und wie bekannt gebacken.

699. Krapfen glasirt.

Man gebe 21 Deka Zucker in ein reines, nicht fettes Töpfel, nässe ihn mit wenig Wasser und lasse ihn resch einkochen. Zur

Probe, daß der Zucker genug gekocht ist, mache man folgende Probe: man fährt mit einem Hölzchen aus dem kalten Wasser in den kochenden Zucker und aus dem Zucker wieder in das kalte Wasser. Ist der Zucker hart, so ist er gut; die fertigen Krapfen, wenn sie etwas überkühlt sind, werden auf eine Gabel oder Hölzchen gespießt, in den Zucker schnell getunkt und auf ein Drahtrost oder kaltes Blech gelegt; wenn sie kalt und hart sind, werden sie servirt. Oder man gebe 14 Deka fein gesiebten Zucker auf eine tiefe, kleine, weiße Schüssel, gebe den Saft von ½ Lemonie und so viel Eiklar dazu, daß es nicht zu dünn wird, treibe es ¼ Stunde lang ab und überziehe damit jeden Krapfen, so wie man die Torten überzieht; wenn das Eis hart geworden ist, werden die Krapfen aufgetragen.

700. Gebackene Mäuse.

2 Deciliter Schmetten, 3 Dotter, 1 ganzes Ei, Salz, Lemonieschale, 2 Löffel voll zerlassener Butter, 3 Löffel voll Zucker, Muskat und 2 Deka Germ, Alles wird untereinander gesprudelt, dann eine Weile an einem warmen Ort stehen gelassen; endlich wird der Teig angemacht und so viel Mehl genommen, daß der Teig wie ein Mehlnocken-Teig ist: der Teig wird nun recht abgeschlagen, dann gähren gelassen; sobald der Teig noch einmal so hoch gestiegen ist, wird in einer Kasserolle Schmalz heiß gemacht, der Teig noch recht abgeschlagen, ein Blechlöffel wird in das heiße Schmalz getunkt, von dem Teig ein schmales langes Stückchen genommen, in das Schmalz gethan, bis die Oberfläche des Schmalzes halb gedeckt ist, dann schön roth gebacken, gleich warm mit Zucker und Vanille bestreut; wenn sie gebacken sind, angerichtet und Schmetten-Créme oder Chaudeau beigesetzt. Man kann sie auch nur so gezuckert serviren, ohne etwas beizusetzen.

701. Vorzügliche Quark-Kolatschen.

½ Kilo Mehl wird auf einen Weidling gethan; darein kommen 8 Deka Schmalz, 8 Deka Butter, beides kalt in das Mehl

verarbeitet; in 2 Deciliter guten lauen Schmetten kommen 4 Dotter, 3 Deka Germ und ein Stückchen Zucker, und es wird an einen warmen Ort gestellt; wenn es sich hebt, wird der Teig damit angemacht, darein kommt nun Salz, Lemonieschale, 7 Deka Zucker und Muskat, der Teig wird so lange abgeschlagen, bis er Blasen macht; nun wird er mit Mehl eingestaubt und gähren gelassen. Wenn der Teig gehörig aufgegangen ist, so wird er am Nudelbrett fingerhoch ausgewalgt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, der Rand mit Eiklar bestrichen, mit Quark gut überzogen und gähren gelassen, dann gebacken; indessen wird von 4 Klar fester Schnee gemacht, 16 Deka mit Vanille fein gestoßener Zucker in den Schnee langsam eingemengt. Sobald der Rand des Kolatschen gelb gebacken ist, wird er aus der Röhre herausgenommen, der ganze Kolatschen wird sodann am Blech liegend bis zum gelben Rand mit dem Schnee oder Créme fingerhoch überzogen, sogleich in die Röhre geschoben und bis zur schönen Semmelfarbe des Schnee gebacken. Wenn er kalt geworden ist, wird derselbe auf zierliche lange Stückchen geschnitten und servirt. Auch mit Mohn ist der Kolatschen auf diese Art delikat.

702. Abgetriebene Kolatschen.

1/2 Kilo Butter wird auf einer Schüssel gut abgetrieben; darein kommen 1 ganzes Ei, 5 Eiklar, 4 Deka aufgelöste Germ, Muskat, Lemonieschale und Zucker. Alles wird gut abgetrieben, dann kommen 5 Löffel voll guten Schmetten und Salz; dann wird 1/2 Kilo Mehl nach und nach darein gearbeitet, 1/2 Stunde lang abgeschlagen, im Keller aufgehen gelassen, hierauf Kolatschen gemacht, gefüllt und gebacken.

703. Deutscher Kolatschen.

In 1/2 Kilo Mehl werden 21 Deka leicht zerlassener Butter verarbeitet, dazu 3 Deciliter guter Milch, 5 Dotter, Salz, Lemonieschale, 3 Löffel voll Zucker, Muskat und 3 Deka Germ; der

Teig wird angemacht, recht abgeschlagen, fingerdick ausgewalgt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und dann erst gähren gelassen; hierauf werden die Ränder mit Klar bestrichen, der Kolatschen mit Quark, Mohn oder Powideln gefüllt, mit Mandeln bestreut und gebacken; man kann, wenn man sie rund macht, jedes Viertel mit anderer Fülle füllen, wenn er schön gebacken ist, zuckern und serviren.

704. Wasser-Kolatschen.

1 Kaffeebecherl zerlassenes Schmalz, eben so viel Dotter, 3 Löffel voll Schmetten, 4 Deka Germ, Lemonieschale, Muskat, Salz, 3 Löffel voll Zucker und Mehl so viel, wie auf Nocken: der Teig wird recht abgetrieben, dann in eine nasse Serviette gebunden und in die Wasserstaude ins Wasser geworfen, so lange darin gelassen, bis sich der Bund wendet, dann herausgenommen, aus dem Teig Kolatschen gemacht, mit Eiklar bestrichen, gebacken und erst wenn sie gebacken sind, mit Eingesottenem gefüllt.

705. Waffeln. Deutsche Art.

28 Deka Butter wird abgetrieben, darein kommen 6 Eier, eines nach dem anderen gut abgetrieben, dazu kommt nun Salz, 3 Deciliter gute laue Milch, 3 Deka aufgelöste Germ, 42 Deka Mehl und 8 Eßlöffel voll Cognac, der Teig wird nun recht abgeschlagen, dann gähren gelassen; indessen wird das Waffeleisen erhitzt, mit einer Speckschwarte ausgeschmiert, 1 Anrichtlöffel voll von dem Teig wird darein gegeben und über Kohlen oder starkem Feuer schön gelbbraun gebacken.

706. Abgetriebener Kugelhupf.

28 Deka Butter wird flaumig abgetrieben; darein kommen 10 Dotter, wohl abgetrieben, nach und nach 3 Deciliter Schmetten, 3 Deka Germ, Salz, 10 Deka Zucker, Lemonieschale, Muskat; dann werden 42 Deka feines Mehl darein verrührt, der Teig gut

abgeschlagen, die Form mit Butter ausgeschmiert, mit Mandeln belegt, die Massa hineingegossen und nach dem gehörigen Aufgehen langsam gebacken.

707. Kugelhupf ohne Schmetten.

14 Deka Schmalz, 14 Deka Butter werden flaumig abgetrieben; darein kommen 6 ganze Eier, 6 Dotter, 5 Deka fein gehackte Mandeln, Lemonieschale, Muskat, Zucker, Salz und einige bittere gestoßene Mandeln; Alles wird gut abgetrieben. Hierauf kommen 3 Deka Germ oder 4 Löffel voll ausgewässerte Hefe und 28 Deka Mehl nach und nach hinein. Die Form wird mit Butter ausgeschmiert, mit Mandeln belegt, die Massa hineingegeben, aufgehen gelassen und langsam gebacken.

708. Kugelhupf mit Citronat (Cedrat).

½ Kilo feines Mehl wird in einen Weidling gethan; in dieses werden 6 ganze Eier geschlagen, 28 Deka leicht zerlassene abgeschäumte Butter, Salz, Lemonieschale, 3—4 bittere gestoßene Mandeln, 4 Eßlöffel voll Zucker und 3 Deka mit 3 Deciliter Schmetten aufgelöste Germ; der Schmetten muß lau sein. Nun wird das Ganze zu einem leichten Teig gemengt, derselbe sodann gehörig abgeschlagen, bis er sich vom Kochlöffel ablöst, was ½ Stunde dauern kann; man hält etwas lauen Schmetten bei der Hand, um den allenfalls zu festen Teig während des Schlagens nach und nach zu nässen und gehörig dünn zu erhalten. Nun werden 14 Deka entkörnte Rosinen, stiftlich geschnittene Mandeln und in Nudeln geschnittene Zitronat beigemischt, gut untereinander geschlagen, die Form gut ausgeschmiert, mit Mandeln oder Semmelbröseln ausgestreut, die Massa zur Hälfte eingefüllt, so lange gähren gelassen, bis die Form voll ist, dann sehr langsam gebacken.

709. Gegorener Butterteig.

½ Kilo Mehl, 42 Deka Butter, 3 Deciliter recht kaltes Brunnenwasser, 3 Deka Germ und Salz sind die Bestandtheile.

Das Mehl wird auf das Nudelbrett gegeben, die Hefe (Germ) wird mit 1 Deciliter von dem kalten Wasser aufgelöst, von dem Mehl wird ein Kranz gemacht, in die Mitte desselben kommen 7 Deka Butter und Salz, nun wird es mittelst eines Messers mit der aufgelösten Germ und dem übrigen Wasser zu einem Teig angemacht, mit dem Messer erst zusammengebracht, dann mit den Händen recht schnell abgearbeitet; sollte das Mehl nicht hinreichen, muß zum Unterstreuen zugenommen werden; dieser Vorteig wird recht abgearbeitet, dann rund zusammengebracht, mit einem Weidling oder Schüssel kalt bedeckt und aufgehen gelassen; nun wird die Butter, welche indeß im kalten Wasser gelegen ist, recht ausgewaschen, gut abgetrocknet, platt gedrückt, der Vorteig wird ½ Finger dick ausgewalgt, die Butter in die Mitte gelegt, der Teig von allen Seiten darüber geschlagen, langsam in die Länge gewalgt, überschlagen und ruhen gelassen, nach ¼ Stunde wird der Teig wieder gewalgt und überschlagen; diese Operation geschieht vier- bis fünfmal, so daß die Butter in den Teig gänzlich vermengt sein muß. Endlich wird der Teig schwachen ½ Finger dick ausgewalgt und Streifen davon geschnitten, von den Streifen lange Stückel geschnitten, mit Eingesottenem gefüllt, zum Kipfel geformt, auf ein bestrichenes Blech gelegt, mit abgeschlagenem Klar bestrichen und gähren gelassen. Auch kann man zusammengelegte Kolatschen daraus machen, mit Quark füllen. Oder man theilt den Teig in drei Theile, behandelt und füllt den Kuchen wie in Nr. 627, läßt den Kuchen schön gähren, backt ihn roth und resch, es ist ein sehr guter Aepfelkuchen; oder man macht einen Kranz um eingemachtes Wildpret.

710. Germkipfel.

½ Kilo Mehl wird in einen Weidling oder Schüssel gethan; in dieses kommen 4 ganze Eier, 21 Deka leicht zerlassene Butter, 4 Deciliter lauwarme Milch, 10 Deka Zucker, Salz und 3 Deka Germ; der Teig wird angemacht, fein abgeschlagen, dann mit einem Tuch bedeckt und aufgehen gelassen. Sobald der Teig um die Hälfte

höher gestiegen ist, wird er auf das Nudelbrett genommen, dünn ausgewalgt, in dreieckige Stückchen geschnitten, mit einer Marmelade bestrichen, zusammengerollt, gebogen, auf's Blech gelegt, mit einem Ei, welches mit feinem Zucker abgeschlagen ist, bestrichen, aufgehen gelassen und zur schönen Farbe gebacken. Germ-Kipfel aus 1/2 Kilo Mehl, 28 Deka Butter, 8 Eidottern, Salz, Zucker, 2 Deciliter Schmetten und 3 Deka Germ geben ein mürbes und im Geschmack feineres Gebäck.

711. Germ-Brezeln.

Man gibt 1/2 Kilo Mehl in eine Schüssel, gibt darein 14 Deka zerlassene Butter, 4 Deciliter gute warme Milch, Salz und 3 Deka Germ, nebst Zucker und Lemonieschale, der Teig wird zusammengebracht, recht abgeschlagen, und nachdem er aufgegangen ist, gebundene Brezeln daraus gemacht, mit Ei bestrichen, mit Mohn bestreut, gähren gelassen und schön roth gebacken; wenn man sie zum Thee haben will, so streut man statt Mohn Salz und Kümmel darauf.

712. Ein sehr feiner Kugelhupf.

28 Deka Schmalz, 28 Deka Butter werden sehr flaumig abgetrieben; darein kommen 12 ganze Eier, 14 Deka mit Vanille gestoßener Zucker, 4 Stück fein gestoßene bittere Mandeln, Lemonieschale und Salz, Alles wird gut abgetrieben, 4 Deka Germ werden in 2 Deciliter lauen Schmetten aufgelöst; nun wird 1/2 Kilo feines lau gemachtes Mehl hineingerührt, immer 1 Löffel von dem Schmetten und etwas Mehl; hierauf wird der Teig noch ein wenig abgeschlagen, die Form gut mit Butter ausgeschmiert, mit Mandeln ausgelegt, die Massa über die Hälfte angefüllt und gehen gelassen. Wenn die Form voll ist, wird der Kugelhupf sehr vorsichtig und langsam gebacken. Diese Massa gibt einen sehr großen Kugelhupf; daher ist es besser, in 2 gleich großen Formen zwei Kugelhupfe zu machen, und wenn der Kugelhupf gebacken und behutsam herausgestürzt ist, wird er mit Zucker und Vanille stark be-

streut. Alle Kugelhupfe müssen aus der Form über ein Haarsieb gestürzt werden, weil, wenn sie warm auf die Schüssel kommen, die untere Rinde naß und weich wird.

713. Italienischer Osterkuchen. Panatun.

21 Deka Butter werden flaumig abgetrieben, 6 hart gekochte Dotter alsdann durch ein Sieb gestrichen und mit der Butter abgetrieben, darein kommt 1 ganzes rohes Ei, Salz, von 1 Lemonie die Schale, 10 Deka Zucker, Muskat, 3 Deka Germ, in 2 Deciliter Schmetten lau aufgelöst, und endlich 42 Deka Mehl. Der Teig wird recht abgeschlagen, mit Mehl bestreut, mit einem Tuch zugedeckt und an einem warmen Ort germen gelassen; dann wird der Teig zu einem 2 Finger hohen Kuchen abgearbeitet, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen, mit geschnittenen Mandeln und grob gestoßenem Zucker recht bestreut, und nachdem der Kuchen recht aufgegangen ist, langsam schön roth gebacken.

714. Spieß- oder Brügelkrapfen.

Es wird aus 28 Deka Mehl (welches warm gemacht worden), 7 Deka Butter, 2 Deciliter Schmetten, 3 Deka Germ, 4 Eidottern, 2 Löffeln voll Zucker und Salz ein fester Teig bereitet und warm gestellt. Nach dem Gähren wird derselbe in langen Streifen fingerdünn ausgewalgt, über einen armdicken hölzernen Spieß in Schneckenform aufgerollt, einem Braten gleich am hellen Feuer gebraten und von Zeit zu Zeit mit zerlassener Butter begossen. Nach $^1/_2$ Stunde wird derselbe, statt mit Butter begossen zu werden, mit feinem Zucker mehrmals bestreut, endlich wenn dieser fest angetrocknet und zum Theil angeschmolzen ist, wird der Krapfen vom Feuer gehoben und von dem Brügel gezogen; man würde ihn aber niemals herab bekommen, wenn man nicht die Vorsicht brauchte, über den Brügel, bevor man den Teig über denselben windet, Spagat zu winden und mit Butter gut zu bestreichen; dieser Spagat wird nun abgelöst und behutsam herausgezogen, wodurch zwischen dem Krapfen

und dem Brügel ein leerer Raum entsteht, der es möglich macht, den Krapfen ohne Beschädigung herab zu bekommen; die inwendige Seite des Krapfen wird mit Eingesottenem von beliebiger Art angestrichen. — Der Teig kann an den Brügel mit einem Bindfaden befestigt werden, welcher, wenn der Krapfen gebraten ist, weggenommen werden muß.

715. **Hnětinka.** Böhmischer Hochzeitskuchen.

½ Kilo des feinsten Mehles wird auf einen Weidling gethan, darein werden 21 Deka frische kalte Butter geschnitten und mit den Händen in das Mehl so verarbeitet, daß es keine Bröckeln bildet, darein kommt nun von einer Lemonie die Schale, ½ Kaffeelöffel voll Salz, 10 Deka Zucker und Muskat; 5 Eidotter werden in 2 Deciliter guten saueren Schmetten (Milchrahm) recht abgesprudelt, in das Mehl gethan, 4 Deka gute frische Germ (Hefe) wird in 1 Deciliter lauwarmer Milch aufgelöst, in das Ganze gegeben; der Teig wird angemacht und so lange abgeschlagen, bis er große Blasen macht, dann wird der Teig mit Mehl eingestaubt, mit einem warmen Tuch bedeckt und an einem warmen Ort gähren gelassen. Indessen wird folgende Fülle gemacht: 16 Deka fein gestoßene geschälte Mandeln, 16 Deka mit Vanille fein gestoßener Zucker werden mit 5 Dottern ½ Stunde lang abgetrieben, darein kommt von den 5 Klar sehr fester Schnee, welcher nur leicht hineingemengt wird; wenn der Teig noch einmal so hoch aufgegangen ist, wird ein Blech mit Butter gut bestrichen, 3 Theile von dem Teig werden fingerdick in die Länge ausgewalgt, auf das Blech gelegt und über das ganze Blech derart abgetrieben, daß ein fingerhoher Rand rund herum bleibt; zu beachten ist, daß der Kuchen eine lange aber viereckige Form hat; der Rand wird mit abgeschlagenem Eiklar, worin man ein Viţchen fein gestoßenen Zucker gibt, bestrichen, der Kuchen mit der erst benannten Fülle ½ Finger dick überzogen, es geht beinahe die ganze Fülle auf; nun wird der vierte Theil des Teiges in dünne Rollen gerollt, daraus ein Gitter über

den gefüllten Kuchen gelegt, mit dem Eiklar bestrichen, der ganze Kuchen mit gehackten Mandeln bestreut, gehörig gähren gelassen (dieser Kuchen braucht, wenn er gefüllt ist, längere Zeit zum Gähren), endlich wird er sehr langsam schön braun gebacken, aus der Röhre kommend mit Zucker und Vanille bestreut und ganz kalt geschnitten.

Dieser vorzüglich gute und schöne Kuchen wird in den Landstädten Böhmens gewöhnlich vor der Trauung am Vorabend von der Brautjungfer (Kranzeljungfer) dem Brautführer gesendet. Wohl habe ich hier den Kuchen und die Fülle bedeutend verfeinert. Man kann den Kuchen auch mit Verschiedenem füllen, z. B. macht man über den ungefüllten Kuchen das Gitter, gibt in jedes Caro etwas anderes, als: Nußfülle, Rosinenfülle, Mohn, Quark (Topfen), Powideln und Eingesottenes, die Fülle gibt man in jedes Caro im Häufchen und bestreut dann den ganzen Kuchen mit Mandeln. Von dieser Massa kann man auch 2 schöne kleinere Kuchen machen.

716. Kaffeekuchen.

½ Kilo Mehl wird auf eine Schüssel gegeben und warm gestellt; 2 Deciliter Schmetten wird mit 3 Dottern, 7 Deka zerlassenem Schmalz oder Butter, 2 Eßlöffeln Zucker, Lemonieschale und Salz, dann mit 3 Deka Germ abgesprudelt, an einen warmen Ort gestellt, und nachdem die Germ sich hebt, das Mehl zu einem Teig angemacht und abgeschlagen, bis er Blasen macht. Hierauf läßt man ihn gut aufgehen; sodann wird der Teig aufs Brett genommen und 2 Finger hoch ausgewalgt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und mit Ei bestrichen; nun macht man eine Krause darauf, nämlich: 14 Deka Mehl, 14 Deka Zucker, Zimmt oder Vanille, 8 Deka gestoßene Mandeln, 7 Deka Butter, Alles untereinander wird am Nudelbrett mit den Händen abgearbeitet, dann wird es etwas gröber als geriebenes Gerstel zerbröselt und der Kuchen ½ Finger hoch damit bestreut, nachdem er gut aufgegangen ist, wird derselbe schön roth gebacken; wenn er kalt geworden, wird er in lange Stückel geschnitten und zum Kaffee servirt.

717. Mandel-Buchteln.

17 Deka Butter werden gut abgetrieben, darein kommen 14 Deka Zucker, 2 Deka bittere, 7 Deka süße geschälte und gestoßene Mandeln, Lemonieschale, Salz, 2 ganze Eier, 4 Dotter, 4 Deciliter guter Schmetten, 3 Deka Germ mit etwas lauem Schmetten aufgelöst, der Teig wird angemacht, abgeschlagen, bis er sich vom Kochlöffel ablöst, dann mit Mehl eingestaubt, bedeckt und gehen gelassen. Wenn er hoch aufgegangen ist, wird er auf das mit Mehl bestaubte Brett genommen, halben Finger dick ausgewalgt, längliche Stückel davon geschnitten, mit Mohn oder Quark (Nr. 737—738) gefüllt, zusammengerollt, in eine stark mit Butter bestrichene Bratpfanne eine neben der anderen gelegt, aufgehen gelassen und schön resch gebacken, dann herausgestürzt, mit Zucker und Vanille bestreut und kalt aufgetragen. Man rechnet zum Einmachen ½ Kilo Mehl, ist das Mehl sehr trocken, so ist es genug, im entgegengesetzten Falle muß zugenommen werden; der Teig darf nicht weich und dünn sein. Je kleiner die Buchteln, desto schöner.

718. Buchteln gewöhnliche.

In ½ Kilo Mehl werden 21 Deka Butter eingebröckelt, in 3 Deciliter gute Milch kommen 4 Dotter, 1 ganzes Ei, 3 Löffel voll Zucker, Salz, Lemonieschale, Muskat und 3 Deka Germ; die übrige Behandlung ist den Vorigen ganz gleich.

719. Griechenbrod zum Thee.

½ Kilo Mehl, 14 Deka Butter, 3 Dotter, 1 ganzes Ei, 2 Deciliter saueren Schmetten, 2 Löffel Zucker, Salz, Lemonieschale und 3 Deka Germ: der Teig wird angemacht, recht abgeschlagen, fingerdick über ein geschmiertes Blech aufgestrichen und gähren gelassen, mit Zucker und Zimmt recht bestreut, dann schön roth gebacken und wenn er überkühlt ist, der Länge nach geschnitten.

720. Noch eine Art feine Faschingskrapfen.

1/2 Kilo Mehl, 14 Deka Butter, 4 Deciliter Schmetten, 9 Dotter, 3 Löffel Zucker, 3 Deka Germ, Lemonieschale, Muskat und 1 Kaffeelöffel Salz geben die Massa. Das Mehl, welches eine Zeit lang an einem warmen Ort gestanden, wird in eine Schüssel gegeben, darein kommen die Dotter, die leicht zerlassene Butter, Zucker, Salz, Lemonie und Muskat, nebst der aufgelösten Germ, und wird das Ganze mit dem lau gewordenen Schmetten, der nach und nach hinein kommt, zu einem Teig angemacht und so lange abgeschlagen, bis der Teig Blasen wirft; der Teig wird dann mit Mehl eingestaubt, mit einem warmen Tuch bedeckt und an einen warmen Ort zum Gähren gestellt; nachdem der Teig noch mehr als einmal so hoch aufgegangen ist, wird das Nudelbrett mit Mehl bestreut, der Teig darauf gelegt und die Krapfen wie jene mit Mandeln behandelt und gebacken.

721. Schnee-Kolatschen.

In 1/2 Kilo Mehl wird 28 Deka frische Butter geschnitten; dazu kommt noch Lemonieschale, Salz; 3 Löffel voll Zucker und 4 Deka Germ werden in 2 Deciliter lauen Schmetten aufgelöst; nun wird der Teig angemacht, von 4 Klar sehr fester Schnee darein gegeben. Hierauf wird der Teig so abgeschlagen, bis er sich zieht, und dann gähren gelassen; dann wird derselbe ausgewalgt, viereckige Stückchen geschnitten, gefüllt und zusammengelegte Kolatschen gemacht, mit Ei bestrichen, aufs Blech gelegt und gehen gelassen. Indessen wird von 4 Klar sehr fester Schnee gemacht, auf jedes Kolatschel ein Stück gelegt, mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut und schön gebacken, nur darf man sie nicht nahe an einander am Blech legen. Zu bemerken ist: wenn die Röhre von oben schnell backt, so muß man die Kolatschen erst zur Hälfte backen, dann erst den Schnee darauf geben, weil sonst, ehe die Kolatschen roth sind, der Schnee verbrennen würde; je kleiner die Kolatschen, desto besser.

722. Mürbe Kolatschen.

40 Deka frische Butter wird in 1/2 Kilo feines Mehl, welches auf eine Schüssel gegeben wurde, zerbröckelt; darein kommen 5 Dotter, 14 Deka Zucker, Lemonieschale, Salz, Muskat, 5 Deciliter Schmetten, 4 Deka Germ lau aufgelöst; Alles wird zu einem Teig angemacht und 1/2 Stunde lang abgeschlagen, zuletzt von den 5 Klar festen Schnee; sollte der Teig nicht gehörig fest zum Ausarbeiten sein, muß Mehl zugenommen werden, — gleich Kolatschen füllen, dann erst gähren lassen und schön backen.

723. Ungarischer Speckkuchen.

Von etwas weniger als 1/2 Kilo Mehl, in welches 2 Deciliter Schmetten, 2 Dotter, 1 ganzes Ei, 7 Deka leicht zerlassene Butter, Salz, Lemonieschale, Muskat und 3 Deka Germ kommen, macht man einen Teig an, schlägt ihn ab, bis er Blasen wirft, und läßt ihn dann gähren. Wenn der Teig gehörig aufgegangen ist, schlägt man ihn noch einmal gut ab, nimmt ihn aufs Nudelbrett, walgt ihn 1/2 Finger dick aus und legt ihn auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Die Teigplatte muß einen fingerhohen Rand haben. Dieser Rand wird mit abgeschlagenem Ei bestrichen, der Kuchen aber mit kleinwürfelig geschnittenem sehr guten Speck fingerhoch ganz bedeckt, mit Paprika fein eingestaubt, noch einmal gähren gelassen, schön roth gebacken und kalt aufgeschnitten. Zu diesem Kuchen schmeckt der Wein wie auch Bier sehr gut.

724. Weihnachts-Striezel.

1 Kilo Mehl wird auf eine große irdene Schüssel gegeben; darein kommen 21 Deka fein gestoßener Zucker, Salz, von 1 Lemonie die Schale fein geschnitten, Muskat, 14 Deka geschälte, grob geschnittene Mandeln und 28 Deka gute frische Butter; die Butter wird in das Ganze geschnitten und dann mit den Händen langsam so in das Mehl verarbeitet, daß von der Butter gar kein Stückchen zu fühlen ist. 7 Deka Germ werden mit einwenig Milch und Stück-

chen Zucker aufgelöst, hierauf 2 ganze Eier mit 6 Deciliter guter Milch abgesprudelt und mit dem aufgelösten Germ vermengt; nun wird das Mehl mittelst großen Kochlöffels zu einem derben Teig angemacht. Ist das Mehl sehr trocken, so kann etwas laue Milch nachgegossen werden. Alsdann wird der Kochlöffel beseitigt und der Teig mit den Fäusten geknetet, so lange, bis er schön glatt ist und sich von der Schüssel ablöst, hierauf rund zusammengemacht, mit Mehl eingestaubt, mit einem warmen Tuch bedeckt und an einen warmen Ort zum Gähren gestellt, welches 2 Stunden, auch länger dauert. Der Teig wird nun aufs Nudelbrett genommen, wenig mit Mehl unterstaubt und in 9 Theile geschnitten; die größten 4 Theile werden mit den Händen ausgetrieben, auf jeden davon große Zibeben (Rosinen) vertheilt, zusammengerollt, in die gehörige Länge gerollt, mit Vorsicht, damit die Zibeben nicht auf die Oberfläche kommen, hernach zu einem Zopf mit 4 Theilen geflochten und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt; nun wird mit 3 Theilen ebenso verfahren, über die erst geflochtenen gelegt, endlich werden die letzten 2 Theile auch mit Zibeben in die Länge gerollt, beide Theile leicht zusammengedreht und über den Striezel gelegt. Der Striezel wird nun gut aufgehen gelassen, dann mit abgeschlagenem Eiklar bestrichen und langsam 1 Stunde gebacken, dann gleich heiß recht mit Zucker eingestreut. Man nimmt auf eine Striezel 28 Deka Zibeben.

725. Zwetschken-Kuchen.

Von dem gut gegorenen Teig (Nr. 717) wird eine 1/2 Finger dicke Pastete über das ganze mit Butter bestrichene Blech gebreitet, so zwar, daß ein fingerhoher Rand bleibt, der Rand wird mit abgeschlagenem Ei bestrichen; nun werden schöne reife Zwetschken entkernt, die Teigplatte dicht mit den Zwetschken belegt, alsdann guter frischer Pfefferkuchen (Lebzelten) am Reibeisen gerieben, mit gestoßenem Zimmt und Zucker vermengt und nun der ganze Kuchen mit dem Lebzelten so bestreut, daß er in den Zwischenräumen und rund

herum die Höhe der Zwetschken hat; endlich wird der ganze Kuchen mit leicht zerlassener Butter überall recht betropft, gähren gelassen und langsam schön braun gebacken, kalt aufgeschnitten und mit Zucker bestreut.

726. Gegossene Dalkerln (Livanzen).

5 Deciliter gute Milch, 2 ganze Eier, 4 Dotter, 1/2 Kaffeelöffel voll Salz, von 1 Lemonie die Schale, 3 Eßlöffel voll Zucker, 5 Löffel voll leicht zerlassene Butter und 3 Deka Germ mit lauer Milch aufgelöst: Alles dieses wird gut abgesprudelt und in einem tiefen Topf mit Mehl nach und nach zu einem dünnen Teig angemacht, dann gähren gelassen und nachdem der Teig noch einmal so hoch gestiegen ist, werden die Dalkerln gebacken. Es wird nämlich das Dalken-Blech oder die Dalkenform erhitzt, in jedes Schüsserl zerlassene Butter oder Schmalz gegeben, der Teig wird umgerührt, mit einem Schöpflöffel in jedes Schüsserl gegeben, von beiden Seiten schön braun gebacken, mit Eingesottenem oder Powideln geschmiert, mit Reibkäse (Quark) bestreut, mit Butter betropft und angerichtet; sie können auch mit Zucker und Zimmt bestreut und mit heißer Butter betropft werden. Man richtet auf eine Schüssel mit Eingesottenem, auf die andere mit Zimmt an.

727. Steierische Nuß-Putic.

1/2 Kilo Mehl wird auf einen Weidling gethan, darein werden 16 Deka frische Butter geschnitten und mit den Händen in das Mehl recht verarbeitet; nun kommen 10 Deka fein gestoßener Zucker, Lemonieschale, Salz, Muskat in das Mehl, 4 Deka Germ werden mit wenig guter Milch aufgelöst, 2 Deciliter lauer Schmetten wird mit 3 Dottern, 1 ganzen Ei abgesprudelt, mit dem aufgelösten Germ vermengt und nun der Teig angemacht. Der Teig muß so derb angemacht werden, daß man ihn mit dem Kochlöffel recht abschlagen kann; der Teig wird abgeschlagen, bis er sich vom Kochlöffel löst, dann mit Mehl eingestaubt, mit einem warmen

bedeckt und an einen warmen Ort zum Gähren gestellt. Wenn der Teig hoch aufgegangen ist, so wird er aufs Nudelbrett genommen, in die Länge ½ Finger dick ausgewalgt, mit der Nußfülle überall gleich überstrichen, zusammengerollt, in eine Schnecke gedreht, in eine stark mit Butter ausgeschmierte Kasserolle oder Form gegeben, sehr gut aufgehen gelassen, mit Butter bestrichen und sehr langsam gebacken, dann herausgestürzt, gleich warm mit Zucker recht bestreut und kalt geschnitten; den anderen Tag sind sie besser als frisch. Diese Massa gibt 2 schöne Putiçen. Nur ist zu bemerken, daß der Teig das erste- und zweitemal gut gegoren ist.

728. Krainerische Nuß-Putic.

½ Kilo Mehl, 10 Deka Butter, 10 Deka Schmalz, 3 Deciliter gute Milch, 4 Dotter, 1 ganzes Ei, Salz, Lemonieschale, Muskat, 10 Deka Zucker und 4 Deka Germ. Schmalz und Butter werden flaumig abgetrieben, darein kommen Dotter und Ei, jedes wohl abgetrieben, nun kommt Salz, Lemonieschale, Muskat und Zucker darein, nachdem Alles gut abgetrieben ist, kommt die laue Milch mit Germ aufgelöst darein, immer etwas Mehl und Milch, bis Alles verarbeitet ist; der Teig wird gut abgeschlagen, mit Mehl gestaubt, mit einem warmen Tuch bedeckt und gähren gelassen. Wenn der Teig hoch aufgegangen ist, wird er aufs Nudelbrett genommen, in 2 Theile getheilt, jeder Theil in die Länge gewalgt ½ Finger dick, mit den Nüssen (Nr. 744) gefüllt, leicht gerollt, in eine Schnecke gedreht und in eine stark mit Butter bestrichene Kasserolle oder Form gelegt, mit Butter bestrichen, nochmals gähren gelassen, dann sehr langsam schön roth und resch gebacken; auch diese Massa gibt 2 Puticen; man darf sie nicht zu dick machen wegen gehörigen Ausbacken.

729. Dampfnudeln.

Zu Dampfnudeln werden 42 Deka Mehl, welches warm gemacht wurde, mit 14 Deka zerlassener und abgeschäumter Butter,

5 Dottern, 2 Deciliter Schmetten, 2 Deka Germ, 2 Löffeln voll Zucker und Salz zu einem leichten, nicht sehr dicken Teig recht abgeschlagen, dann zum Gähren warm gestellt. Wenn der Teig beinahe um die Hälfte gestiegen ist, so wird er über ein stark mit Mehl bestaubtes Nudelbrett gethan und 1/2 Finger dick ausgewalgt. Hieraus werden nun mit einem Ausstecher kleine Krapfeln ausgestochen, die man in eine Kasserolle, in welcher 4 Deciliter Schmetten und 2 Löffel voll zerlassenes Schmalz befindlich sind, legt und sie dann aufs Neue zum Gähren warm stellt; nach dem gehörigen Aufgehen werden sie endlich mit Schmalz bestrichen, mit Zucker bestreut und in einer ziemlich heißen Röhre gebacken; bei dem Anrichten wird eine Schale gezuckertes heißes Obers (Schmetten) beigesetzt.

730. Baierische Dampfnudeln.

Von 2 Deciliter Schmetten, 3 Dottern, 1 ganzen Ei, 1 Löffel voll Zucker, Salz, 7 Deka leicht zerlassener Butter und 3 Deka Germ macht man einen Teig in der Art wie einen Krapfenteig an, schlägt ihn ab, bis er Blasen wirft, staubt ihn mit Mehl ein und stellt ihn warm zum Germen; wenn er stark aufgegangen ist, so wird er auf dem Nudelbrett 1/2 Finger dick ausgewalgt, kleine Krapfeln ausgestochen, auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt und zum zweiten Germen an einen warmen Ort gethan. Indessen nimmt man eine Kasserolle so groß, daß man wenigstens die Hälfte der Krapfen hineinbringt, in diese Kasserolle wird 2 Finger hoch gute Milch gegossen, mit Zucker und Vanille gewürzt und kochen gelassen; nun werden die gut gegorenen Nudeln eine nach der anderen darein gethan (so wie man die Krapfen ins Schmalz gibt), dann zugedeckt und so schnell als möglich kochen gelassen. Wenn man glaubt, daß sie genug ausgekocht sind, so nimmt man eine Dampfnudel zur Probe heraus und reißt sie mit 2 Gabeln mitten von einander; ist sie in der Mitte trocken, nicht roh, so nimmt man sie alle mit einem Schaumlöffel heraus, richtet sie hoch an, sprudelt

in die übrig gebliebene Milch 2 Dotter, übergießt damit die Dampfnudeln und gibt sie schnell zur Tafel.

731. Butter-Kolatschen.

½ Kilo Mehl wird warm gestellt, in 2 Deciliter Schmetten kommen 4 Dotter, 2 Löffel Zucker, Salz, Lemonieschale, Muskat, 5 Deka Butter und 4 Deka Germ; nachdem der Germ in dem lauen Schmetten aufgelöst ist, wird der Teig angemacht, recht abgeschlagen und an einem warmen Ort zum Gähren gestellt; indessen wird 28 Deka Butter rein ausgewaschen, das Nudelbrett mit Mehl eingestreut die ausgewaschene Butter darauf gelegt, mit Mehl bestreut und zerwalgt, überlegt, wieder mit Mehl bestreut und abermals gewalgt. Dann wird ein rundes Blättchen daraus gewalgt und an einen kalten Ort zugedeckt gegeben. Wenn der Teig gehörig aufgegangen ist, so wird er auf 1 Finger dick zerwalgt, die Butter eben so, welche dann auf den Teig gelegt, wie bei dem Butterteig überschlagen, in die Länge gewalgt, überlegt und wieder in die Länge gewalgt wird. Das geschieht dreimal so; dann werden zusammengelegte Kolatschen gemacht, mit abgeschlagenem Ei bestrichen (mit Topfen, Quark gefüllt), mit Mandeln bestreut und wenn sie nochmals aufgegangen sind, schön roth gebacken, gezuckert und aufgetragen.

732. Ungarische Topfenfleck.

In ½ Kilo Mehl werden 10 Löffel voll zerlassene Butter gut eingerührt, in 2 Deciliter guter lauer Milch werden 2 ganze Eier abgesprudelt, dazu kommt 3 Deka Germ in wenig warmer Milch aufgelöst und Salz, der Teig wird nun angemacht recht abgeschlagen, mit Mehl eingestaubt, mit einem Tuch bedeckt und gähren gelassen, dann wird der Teig nochmals abgeschlagen, ausgewalgt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit der Hand ½ Finger dick über das ganze Blech ausgetrieben, so zwar, daß ein fingerhoher Rand rund herum bleibt, der Rand wird mit Eiklar bestrichen. ½ Kilo Quark wird mit 14 Deka guter frischer Butter

recht abgetrieben, gesalzen, darein kommen 4 Löffel voll sehr dicker Milchrahm und 2 Löffel voll fein geschnittene grüne Dillen (Kopr), das Ganze wird recht abgetrieben, der Kuchen fingerdick damit bedeckt, die ganze Oberfläche mit einem ganzen abgeschlagenen Ei vorsichtig bestrichen, und nachdem der Kuchen gehörig aufgegangen ist, schön roth gebacken. Der Teig zu diesem Kuchen muß locker sein.

733. Dukaten-Nudeln (oder Buchteln).

In 2 Deciliter lauen Schmetten kommen 7 Deka zerlassene Butter, 3 Dotter, 1 ganzes Ei, Salz, Lemonieschale, 3 Löffel Zucker und 3 Deka Germ, davon wird der Teig angemacht, recht abgeschlagen, bis er sich vom Kochlöffel ablöst; dann läßt man ihn gähren. Wenn er gut aufgegangen ist, wird er aufs Nudelbrett genommen, fingerdick ausgewalgt und mit einem Ausstecher nußgroße Blättchen ausgestochen; in die Hälfte dieser Blättchen wird ein Stückchen Eingesottenes gelegt, eingewickelt, in zerlassene Butter getunkt und in eine ausgeschmierte Kasserolle eines neben dem anderen gelegt, bis der ganze Boden der Kasserolle bedeckt ist. Die andere Hälfte dieser Blättchen wird jedes mit einer geschälten Mandel oder mit einer entkörnten Zibebe gefüllt, und als zweite Lage eben so gelegt, die dritte Lage wird mit Eingesottenem gefüllt; man kann selten mehr Lagen als 3 legen, es ist wegen gehörigen Ausbackens; obenan werden sie mit Butter bestrichen, recht gähren gelassen und langsam gebacken; wenn sie eine schöne braune Kruste haben, werden über die passende Schüssel sehr langsam und vorsichtig gestürzt, damit sie nicht auseinander fallen, dann verzuckert und gleich servirt. Eine Schmetten-Créme (Nr. 670) wird beigesetzt.

734. Böhmische ordinäre Dalken.

$^1/_2$ Kilo Mehl wird in einen Weidling gethan, in 3 Deciliter gute Milch kommt 1 ganzes Ei, 1 Dotter, Salz, 3 Löffel leicht zerlassene Butter und 3 Deka Germ; wenn der Germ in der Milch aufgelöst ist, so wird es in das Mehl gegossen und ein fester Teig

angemacht, gut abgeschlagen, bedeckt und gähren gelassen; dann aufs Nudelbrett genommen, fingerdick ausgewalgt, mit einem Ausstecher ausgestochen, auf ein mit Mehl bestaubtes Brett gelegt und gähren gelassen; dann entweder auf der rein abgewischten Platte, wenn sie nicht zu heiß ist, oder auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und in der Röhre gebacken; in diesem Falle müssen sie auch obenan mit Butter bestrichen werden. Dann mit Powideln bestrichen (geschmiert), mit Reibkäse bestreut, mit heißer Butter oder Milchrahm betropft und servirt. Sind die Dalken auf der Platte gebacken, so werden sie, wenn sie fertig sind, mit Butter von beiden Seiten geschmiert.

735. Knödeln mit Germ zum schwarzen Fisch.

2 Deka Germ wird in 2 Deciliter lauer Milch aufgelöst und gesalzen, Mehl wird auf eine Schüssel oder Weidling gegeben und mit der Milch zu einem Teig angemacht, welcher so fest wie auf Buchteln sein muß, recht abgeschlagen, mit Mehl eingestaubt und gähren gelassen, dann werden am Nudelbrett mundsemmelgroße Knödeln gemacht und nochmals gähren gelassen, dann im kochenden Salzwasser eingekocht; wenn sie gehörig ausgekocht sind, werden sie auf die Schüssel herausgenommen, mit 2 Gabeln zerissen, mit guter heißer Butter begossen und zum schwarzen Fisch servirt. Diese Knödeln werden zum schwarzen Karpfen und zum schwarzen eingemachten Hasen servirt, auch zu Paprika-Fisch. Man kann in einen großen Topf höchstens nur 2 solche Knödeln einkochen, weil sie sehr aufquillen.

736. Quark (Topfen) als Fülle für Kolatschen.

14 Deka Butter wird flaumig abgetrieben, darein kommen: ½ Kilo guter süßer Quark, 2 ganze Eier, 2 Dotter, Salz, 7 Deka gröblich geschnittene Mandeln, 10 Deka Zucker mit Vanille gestoßen; Alles wird gut abgetrieben, zuletzt kommen 14 Deka rein geputzte Sultanrosinen. Man kann auch statt den ganzen Eiern 4 Dotter

und von dem Klar festen Schnee geben. Auf ½ Kilo Quark kommt auch 1 starker Eßlöffel voll Mehl in die Fülle.

737. Mohn als Fülle.

4 Deciliter Mohn wird in einen Topf gegeben und mit kochendem Wasser abgebrüht, zugedeckt und eine Weile stehen gelassen; nun wird das Wasser rein abgeseiht und auf den Mohn 2 Deciliter gute Milch gegeben; der Mohn wird nun mit der Milch aufgekocht, dann in die Mohnschüssel gegeben und mit dem Mohnreiber recht gerieben, von Zeit zu Zeit von den Seitenwänden mit einem Löffel abgelöst, wenn es nöthig ist, etwas Milch nachgegossen; endlich Zucker mit Vanille gestoßen, zum gehörigen Süßwerden darein gethan und so lange gerieben, bis der Mohn zwischen den Fingern sich fein genug fühlt. Nun wird der Mohnreiber weggenommen, in den Mohn 7 Deka kleingeschnittene Mandeln mit einem Kochlöffel eingemengt und auf Kolatschen als Fülle verwendet. Man kann auch statt Vanille Lemonieschale und Zimmt geben, auch die Mandeln können wegbleiben, besonders wenn der Mohn als Buchtelfülle verwendet wird.

738. Mandel-Fülle.

14 Deka sehr fein gestoßene Mandeln werden mit 14 Deka fein gestoßenem Zucker und 4 Dottern ¼ Stunde lang abgetrieben, darein kommt Lemonie- oder Pomeranzenschale als Geruch, von den 4 Klar wird sehr fester Schnee geschlagen, in die Massa leicht gemengt, dann als Fülle, wo es angezeigt ist, verwendet. Man kann auch Vanille als Geruch geben.

739. Nüsse als Fülle.

Die Menge der ausgeschälten Nußkörner wird fein gestoßen, auf 60 – 80 Stück Nüsse kommt von 1½ Lemonie die Schale fein gehackt, von 1 Lemonie der Saft, Nelken, Muskat, weißer Pfeffer, nach Geschmack, und Alles fein gestoßen, 14 Deka Sultanrosinen,

14 Deka Zucker: Alles wird gut untereinander gemischt und als Fülle verwendet; man kann die Nüsse im Honig kochen, alle Zuthaten bleiben, nur der Zucker wird nicht gegeben.

740. Nüsse als Fülle. Andere Art.

90—100 Stück schöne Nüsse werden entkörnt, die Körner fein gestoßen und in eine Kasserolle gethan. Dazu kommen: Lemonieschale, 10 Körner weißer Pfeffer, so viel Neugewürz, 6 Nelken, Muskat, Ingwer, Alles gestoßen, und 25 Deka Honig, es wird untereinander gemengt, mit 2 Deciliter weißem Wein genäßt und 5 Minuten lang gekocht, überkühlen gelassen und dann als Fülle verwendet.

741. Rosinen-Fülle.

14 Deka Mandeln werden geschält und fein gestoßen und auf eine Schüssel gegeben, darein kommen 21 Deka Sultanrosinen rein geputzt, 14 Deka fein gestoßener Zucker, es wird Alles untereinander gemengt, zuletzt kommt von 4 Klar sehr fester Schnee darein, es wird leicht durchgerührt und als Fülle verwendet.

742. Nußfülle. Dritte Art.

90 Stück Nüsse werden entkörnt, die Körner fein gestoßen, darein kommen 12 Körner weißer Pfeffer, so viel Neugewürz, 1 Stängchen Vanille, Alles gestoßen, von 1 Lemonie die Schale und der Saft. Dann wird 28 Deka guter Honig gekocht; wenn er siedet, kommen die gestoßenen Nüsse mit dem Gewürz darein. Dieselben werden 5 Minuten gekocht, hierauf vom Feuer genommen und zuletzt 10 Deka Sultanrosinen darein gegeben.

743. Noch eine Putic-Fülle.

Man macht den Teig nach Nr. 727 oder 728, wenn er gehörig aufgegangen ist, nimmt man ihn auf das Nudelbrett und treibt ihn ½ Finger dick aus, die Teigplatte wird mit leicht zer-

lassener Butter gut bestrichen, die Nüsse, welche fein gestoßen und mit Gewürz und Lemonieschale vermengt sind, werden ½ Finger hoch darüber gestreut, mit lauwarmen Honig begossen, mit lauem Schmetten betropft, zusammengerollt, in eine Schnecke gedreht, in eine mit guter Butter bestrichene Pfanne oder Kasserolle gegeben, und nachdem sie recht aufgegangen ist, sehr langsam gebacken.

744. Abgetriebene Quarknudeln.

14 Deka Butter wird flaumig abgetrieben und ½ Kilo Quark (Topfen) wird durch ein Sieb in die abgetriebene Butter passirt; darein kommen 3 ganze Eier, 4 Dotter, Salz, Zucker, 3 Deka Germ und 12 Eierschalen voll gute Milch, der Teig wird mit ½ Kilo Mehl angemacht und recht abgeschlagen. Sollte der Teig zu weich sein, so kann Mehl zugenommen werden; nun werden längliche Nudeln daraus gemacht, in eine Kasserolle wird daumenhoch laue Milch gegeben, darein ein eigroßes Stück Schmalz gethan; die Nudeln darein gelegt, schön aufgehen gelassen, gebacken und während dem Backen mit Butter bestrichen.

745. Osterkuchen (Osterbrod).

1 Kilo Mehl wird auf eine große Schüssel gegeben und lau gestellt; darein wird dann 28 Deka Butter frisch und kalt geschnitten, recht mit dem Mehl verarbeitet, dazu 16 Deka fein gestoßener Zucker, Lemonieschale, Muskat, Salz, 4 Stück bittere geschälte und gestoßene Mandeln gegeben; Alles wird gut untereinander gearbeitet, 3 Deciliter laue gute Milch mit 5 Dottern, 2 ganzen Eiern abgesprudelt, 4 Deka Germ mit 1 Deciliter lauer Milch aufgelöst, mit der übrigen Milch abgesprudelt, der Teig schön fest damit angemacht und so lange abgeschlagen, bis er sich von der Schüssel löst, mit Mehl bestreut, mit einem warmen Tuch bedeckt und an einem warmen Ort gähren gelassen. Der Teig wird nun aufs Nudelbrett genommen, 2 Theile daraus gemacht, in jeden Theil 8—10 Deka grob geschnittene geschälte Mandeln und Zibeben oder Sultanrosinen

nach Belieben gegeben, in die Runde schön gearbeitet, und auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt; ist das Blech groß genug, so können beide Laibe darauf kommen. Nun werden sie mit abgeschlagenem Ei bestrichen, schön aufgehen gelassen und gebacken; wenn sie schön zu backen anfangen, so wird die Mitte kreuzweis leicht durchschnitten, endlich langsam schön roth gebacken und dann gleich heiß recht mit Zucker bestreut.