

die Eier ganz mit Kalk überzogen sind, legt sie schichtenweise in geschnittenes Stroh und bewahrt sie an einem luftigen und trockenen Orte.

Die anderen Eier Speisen befinden sich bei den warmen und kalten Vor Speisen.

Nr. 1314. **Eierrollen.** Preis: 96 *h.*

Das Gelbe von harten Eiern wird mit Einmach, Salz, Pfeffer und dem gehackten Eiweiß vermengt; nun formt man davon Nudeln, paniert sie und bäckt sie aus heißem Fett heraus.

Nr. 1315. **Eier in mürbem Teig.** Preis: 1 *K* 20 *h.*

Man bereitet mürben Teig und kocht Eier hart; diese werden geschält, in den Teig gewickelt, einpaniert und aus heißem Schmalze gebaden.

Füllen.

Nr. 1316. **Semmelfülle, 1. Art.** Preis: 46 *h.*

10 dkg Semmeln werden abgerindelt, dann in Milch erweicht und gut ausgedrückt. Nun rührt man 4 dkg Butter mit 2 Eiern ab, gibt Petersilie, Salz, Pfeffer und die ausgedrückten Semmeln dazu, verrührt es gut und verwendet die Fülle nach Angabe.

Nr. 1317. **Semmelfülle, 2. Art.** Preis: 56 *h.*

Man schneidet 15 dkg abgerindelte Semmeln feinblättrig und begießt sie mit Milch, daß sie ganz befeuchtet sind. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt die Semmeln dazu, läßt dies zu einer glatten, zähen Masse rösten und hierauf auskühlen. Nun mengt man Salz, Pfeffer, Petersilie (und wenn man es gerne hat, mengt man ein bißchen Muskatnuß dazu), rührt auch noch 1 Dotter und 2 Eier hinein und verrührt dies zu einer glatten Masse.

Nr. 1318. **Leberfülle.** Preis: 70 *h.*

Man bereitet Fülle wie Nr. 1317. Nun faschirt man die Geflügelleber und um 10 *h* Kalbsleber, mischt die Leber zu obiger Fülle und füllt Hühner damit.

Nr. 1319. **Schintenfülle, 1. Art.** Preis: 86 *h*.

Man bereitet wie Nr. 1317 Fülle und mischt noch um 30 *h* feingeschnittenen Rollschinken dazu.

Nr. 1320. **Schintenfülle, 2. Art.** Preis: 96 *h*.

Man weicht 3 abgerindelte Semmeln ein und drückt sie dann gut aus. Nun schneidet man 5 dkg Knochenmark kleinwürfelig, läßt es am Herde heiß werden, rührt es dann mit 2 Eiern gut ab, gibt die ausgedrückten Semmeln, Pfeffer, Salz, Petersilie, ein wenig Zwiebel und 10 dkg feingeschnittenen Rollschinken dazu, mischt die Masse gut durcheinander und verwendet die Fülle wie angegeben.

Nr. 1321. **Trüffel fülle, 1. Art.** Preis: 1 *K* 10 *h*.

Man bereitet wie Nr. 1317 Fülle und gibt in Wein gedünstete, feingeschnittene Trüffeln sowie in Salzwasser gekochte Champignons dazu.

Nr. 1322. **Trüffel fülle, 2. Art.** Preis: 1 *K* 90 *h*.

3 Semmeln erweicht man. Nun schält man 4 dkg Trüffeln und schneidet sie blättrig, zerkleinert Petersilie, Schalotten, 3 Stück Champignons und um 10 *h* Speck. Dann gibt man in eine Kasserolle das Geschnittene, Salz, Pastetengewürz, 1 Eßlöffel Suppe und Wein und dünstet es so lange, bis alle Flüssigkeit verdampft ist, mischt die Masse zu den Semmeln und füllt damit nach dem Erkalten einen Fasan oder anderes Geflügel.

Man kann auch Farce zum Füllen von Fleisch verwenden.

Nr. 1323. **Mohnfülle, 1. Art.** Preis: 56 *h*.

15 dkg geriebener Mohn wird mit Milch und 3 dkg Butter aufgeköcht; dann gibt man 4 dkg Rosinen und Zucker dazu, läßt die Mischung am Herde aufwallen und füllt Beliebigen damit. Ist der Mohn eingefüllt, tropft man noch Butter darauf.

Nr. 1324. **Mohnfülle, 2. Art.** Preis: 72 *h*.

Man kocht 10 dkg geriebenen Mohn, 5 dkg Lebzellen, 4 dkg Schokolade, Zucker nach Geschmack und Zitronenschale mit Milch auf und füllt Beliebigen; auch bei dieser Fülle tropft man nach dem Füllen Butter darauf.

Nr. 1325. **Nußfülle, 1. Art.** Preis: 90 h.

Man reibt 15 dkg Nüsse, mischt sie mit 2 Dottern, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{16}$ l Milch, 1 Eßlöffel Honig, Gewürz, 6 dkg Bröseln, 5 dkg Zucker, Nelken, Zimt, Limonienschale, verrührt gut und verwendet die Fülle nach Angabe. Man tropft auch Butter nach dem Füllen darauf.

Nr. 1326. **Nußfülle, 2. Art.** Preis: 90 h.

Zu 15 dkg geriebenen Nüssen mengt man 5 dkg Semmelbrösel. Nun läßt man 7 dkg Zucker mit $\frac{1}{8}$ l Wasser dick einkochen, kühlt ihn dann aus, rührt 1 Eßlöffel Syrup dazu und dann noch 3 dkg Butter, die Nüsse, die Brösel, Limonienschale, Nelken und Zimt; es darf eine nicht allzu feste Masse sein. Nun füllt man damit Angegebenes.

Nr. 1327. **Hafelnußfülle.** Preis: 1 K 10 h.

10 dkg Butter rührt man mit 2 Dottern ab, gibt 10 dkg Zucker, 20 dkg Hafelnüsse und 1 Eßlöffel Rum dazu, verrührt die Masse gut und füllt Angegebenes.

Nr. 1328. **Zwetschkenfülle.** Preis: 40 h.

$\frac{1}{4}$ kg gedörrte Zwetschken werden weich gekocht, hierauf entfernt und fein geschnitten. Dann gibt man sie in einen Topf, gibt Zucker, Zimt, Nelken, Neugewürz, Limonienschale und ein wenig Saft von dem, worin sie gekocht wurden, dazu.

Nr. 1329. **Fertiger Powidl.** Preis: 40 h.

$\frac{1}{4}$ kg Powidl muß man mit ein wenig Wein oder Wasser, Zucker, Zimt und Nelken gut aufkochen und dann erst verwenden.

Nr. 1330. **Topfenfülle, 1. Art.** Preis: 1 K 20 h.

Man nimmt für Strudel den weichen Topfen, den man in Blätter gewickelt kauft, da er saftiger ist. 4 solche Stücke zerbröckelt man fein. Nun treibt man 6 dkg Butter mit 3 Dottern ab, gibt den Topfen, Zucker, Salz und $\frac{1}{4}$ l Rahm dazu, verrührt gut, mischt Rosinen darunter und streicht diese Fülle auf den Teig.

Nr. 1331. **Topfenfülle, 2. Art.** Preis: 1 K 34 h.

Man treibt 7 dkg Butter mit 3 Dottern ab, gibt $\frac{1}{4}$ kg geriebenen Topfen, Rosinen, Zucker, Salz, $\frac{1}{4}$ l Rahm und den Schnee der 3 Klar dazu.

Nr. 1332. **Apfelfülle.** Preis: 58 h.

$\frac{1}{2}$ kg Apfel werden fein geschnitten. Dann gibt man sie in eine irdene oder glasierte Kasserolle, Zucker, Zimt, 1 Eßlöffel Wein, Nelken, Limonienschale, nach Geschmack, dazu und kocht die Masse zu einem dicken Brei ein, den man erkaltet, nach Angabe verwendet.

Teige.

Nr. 1333. **Rudelteig.** Preis: 34 h.

Man gibt auf ein Brett $\frac{3}{8}$ l Mehl, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 2 Eier, Salz und 2 Eßlöffel Wasser dazu, knetet davon einen ziemlich festen Teig sehr fein ab, teilt ihn in 2 Teile, wälkt jeden davon dünn aus und legt den Teig dann zum Trocknen auf ein mit Mehl bestaubtes Tuch. Nun verwendet man den Teig nach Angabe.

Nr. 1334. **Ausgezogener Strudelteig für gekochte Strudel.**

Preis: 44 h.

Man gibt auf ein Brett $\frac{3}{8}$ l Mehl, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 1 Ei, Salz, weiters 1 Eßlöffel Schmalz, ein schwaches $\frac{1}{8}$ l lauwarmes Wasser dazu, knetet den Teig so lange, bis er Blasen macht, staubt das Brett und den Teig ein wenig mit Mehl an und läßt ihn eine halbe Stunde rasten. Dann staubt man ein Tischtuch mit Mehl an, wälkt den Teig ein wenig aus und zieht ihn mit den Händen aus und zwar so: man hebt den Teig immer ein wenig in die Höhe und zieht ihn von der Mitte aus sehr fein und gleichmäßig auseinander. Ist er ausgezogen, füllt man ihn nach Angabe. Für gekochte Strudel muß man ihn ein wenig dicker lassen, daß er nicht zerreißt.

Nr. 1335. **Strudelteig für gebadene Strudel.** Preis 36 h.

Dieser wird wie obiger mit $\frac{3}{8}$ l Mehl, 1 Eßlöffel Schmalz, $\frac{1}{8}$ l lauem Wasser und einem bißchen Salz angemacht.