

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.

Nr. 1336. **Strudelteig.** Preis: 90 h.

15 dkg Butter und 5 dkg Schmalz treibt man $\frac{1}{2}$ Stunde ab, dann gibt man 4 Eßlöffel laues Wasser, Salz und 25 dkg Mehl dazu, verrührt den Teig gut und läßt ihn über Nacht stehen. Den nächsten Tag walzt man ihn auf einem gut gestäubten Brette aus und füllt ihn beliebig.

Nr. 1337. **Mürber Teig zu Kuchen oder Strudel.** Preis: 98 h.

20 dkg sehr feste Butter bröseln man am Brette mit 28 dkg Mehl ab, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 2 Dotter, Salz, 1 Eßlöffel Wein, 1 Eßlöffel Rahm und Limoniensaft dazu, knetet den Teig rasch ab, bedeckt ihn mit einer Schüssel und läßt ihn eine Stunde an einem kalten Orte rasten. Hierauf wird er wie angegeben verwendet.

Nr. 1338. **Mürber Teig mit Mandeln.** Preis: 90 h.

Man reibt 7 dkg geschwellte Mandeln. Dann bröseln man am Brette 18 dkg Mehl mit 10 dkg Butter ab, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 2 Dotter, Salz, 4 dkg Zucker, Zimt und die geriebenen Mandeln dazu, knetet die Mischung rasch zu einem Teige, läßt ihn hierauf $\frac{1}{4}$ Stunde rasten und verwendet ihn dann.

Nr. 1339. **Butterteig, 1. Art.** Preis: 1 K 60 h.

Man gibt auf ein Brett 9 dkg Mehl und 28 dkg sehr kalte, gut ausgeknetetete, feste Butter, welche man mit einem Messer in kleine Stücke schneidet, dann mit dem Nudelwalker so lange leicht schlägt, bis das Mehl die Butter aufgesogen hat und die Butter blätterig aussieht. Hierauf legt man das Abgeschlagene auf einen mit Mehl bestäubten Teller, bedeckt es mit einem Tuche und läßt es bis zum Gebrauche an einem kalten Orte oder auf Eis liegen. Dann gibt man auf das Brett 25 dkg Mehl, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt Salz, 4 Dotter, Zitronensaft, 2 Eßlöffel Wein und so viel Wasser dazu, bis es mit dem Wein $\frac{1}{3}$ l ausmacht. Man knetet das Ganze zu einem Teige, den man so lange abarbeitet, bis er Blasen wirft (nahezu $\frac{1}{2}$ Stunde). Dann treibt man den Teig ein wenig aus, gibt den auf Eis gelegten Butterteig darauf, schlägt den ausgewalkten Teig so darüber, daß der Butterteig innen zu liegen kommt, und klopft ihn mit dem Walker

von der Mitte aus nach beiden Seiten, daß sich die Butter schön verteilt; nun wird er wieder umgeschlagen und mit dem Rollholze geklopft. Dies wiederholt man 3—4 mal, läßt ihn dann $\frac{1}{4}$ Stunde an einem sehr kalten Orte rasten und schlägt ihn wieder wie oben ab. So soll er auch 3—4 mal rasten und dann abgeschlagen werden. Besser ist es, wenn man den Teig am Vortage macht, ihn an einen sehr kalten Ort stellt und nächsten Tag nochmals abschlägt und hierauf nochmals rasten läßt. Man verwendet ihn wie angegeben. Buttermteig muß sehr vorsichtig gebaden werden, daß er innen nicht spedig bleibt, wenn er gefüllt ist.

Nr. 1340. Buttermteig, 2. Art. Preis: 76 h.

Vorteig: 15 dkg Mehl, 2 dkg Butter, 2 Eßlöffel Wein, 1 Eßlöffel Wasser, 1 Ei und Salz. Zum Einschlagen 15 dkg Butter mit 3 dkg Mehl abgeschlagen.

Nr. 1341. Kartoffelteig. Preis: 56 h.

Man kocht $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln ziemlich weich, schält sie rasch und zerdrückt sie, während sie noch heiß sind, sehr fein mit dem Radelwälder. Sind sie ausgekühlt, muß man sie reiben. Nun gibt man auf ein Brett $\frac{1}{4}$ kg Mehl und die Kartoffeln, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 2 Eier, 4 dkg Butter und Salz dazu und knetet einen Teig davon, den man nach Angabe verwendet.

Nr. 1342. Semmelteig. Preis: 72 h.

Man reißt von 3 Semmeln die Rinde ab, sprudelt $\frac{3}{8}$ l Milch darüber und läßt sie darinnen weichen. Dann drückt man sie gut aus, treibt 5 dkg Butter mit 2 Eiern ab, gibt die Semmeln nebst 12 dkg Mehl und 7 dkg Bröseln dazu und arbeitet einen Teig ab, den man hierauf nach Angabe verwendet.

Nr. 1343. Brandteig. Preis: 88 h.

Man gibt in einen Topf $\frac{1}{4}$ l Milch, ein wenig Zucker, Salz und 4 dkg Butter, läßt dies kochend werden und rührt $\frac{1}{4}$ l Mehl darunter, bis der Teig sich in Ballen vom Löffel löst. Ist er ein bißchen abgekühlt, gibt man 1 Ei hinein und verrührt die Masse glatt. Hierauf gibt man nacheinander noch 4 Dotter dazu

und verrührt jeden einzelnen gut. Man darf den Teig nicht für unbrauchbar halten, wenn sich Bröckchen bilden, denn durch längeres Rühren verlieren sich diese.

Nr. 1344. Kartoffelbrandteig. Preis: 92 h.

Man bereitet wie Nr. 1346 Brandteig und mischt 5 dkg heiß passierte Kartoffeln dazu. Man kann diesen Teig zu Ripfeln formen, auf einem Bleche mit Ei bestreichen, backen und als Beigabe servieren; nur muß der Zucker beim Brandteige wegbleiben.

Nr. 1345. Germteig. Preis: 1 K 8 h.

Man gibt 2 dkg Germ in eine Schale, 3 Eßlöffel Milch dazu, staubt ein wenig Mehl und Zucker darauf und läßt die Mischung an der Seite des Herdes aufgehen. Dann gibt man in einen Weidling 28 dkg Mehl, 5 Dotter, 5 dkg zerlassene Butter, Salz, 3 dkg Zucker, die aufgegangene Germ und $\frac{1}{4}$ l laue Milch, schlägt dann den Teig nach allen Seiten gut ab, gibt hierauf den Kochlöffel heraus, deckt ein Tuch darauf und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Germteig muß nach dem Aufgehen noch einmal so viel sein. Hierauf verwendet man ihn nach Angabe.

Nr. 1346. Topfenteig. Preis: 68 h.

Man mischt 12 dkg Butter mit 12 dkg passiertem Topfen. Nun gibt man auf ein Brett 12 dkg Mehl und Salz und knetet mit dem Topfen und der Butter rasch einen Teig, den man sofort verwenden kann.

Nr. 1347. Biskuitteig. Preis: 60 h.

Man rührt 5 Dotter mit 14 dkg Zucker sehr flaumig ab, gibt dann 3 Eßlöffel Wasser, 14 dkg Mehl und Salz hinein, verrührt es wieder sehr gut und mischt hierauf den Schnee der 5 Klar dazu. Dieser Teig ist auch gut für Indianerkrapfen.

Nr. 1348. Germteig für Strudel. Preis: 78 h.

Man läßt 2 dkg Germ, die mit $\frac{1}{8}$ l Milch, 7 dkg Mehl und ein wenig Zucker abgerührt ist, aufgehen. Inzwischen treibt man 12 dkg Butter mit 8 dkg Zucker gut ab, mengt 2 Dotter

dazu, verrührt sie gut und mischt Salz, Zitronenschale, die auf-
gegangene Germ, $\frac{1}{8}$ l Milch und 30 dkg Mehl dazu und ver-
arbeitet es zu einem glatten Teige, den man sehr gut abschlägt.

Nr. 1349. **Einfacher Germteig.** Preis: 62 h.

Man rührt 2 dkg Germ mit $\frac{1}{4}$ l lauer Milch ab, gibt ein
wenig Zucker und 18 dkg Mehl dazu und läßt es aufgehen. Nun
treibt man 6 dkg Butter gut ab, gibt 1 Ei und 5 dkg Zucker
dazu, mengt etwas Salz, die aufgegangene Masse und 20 dkg
Mehl hinein und verarbeitet das Ganze zu einem glatten Teig,
den man nach Angabe und auch zu Germstrudeln verwendet.

Nr. 1350. **Mohnstrudelteig.** Preis: 90 h.

Von 45 dkg Mehl, 8 dkg Zucker, 8 dkg Schmalz, 2 dkg
Germ, Salz, Zitronenschale, 1 Ei, 1 Dotter und der nötigen Milch
bereitet man Germteig.

Nr. 1351. **Teig für Mehlschmarren.** Preis: 90 h.

$\frac{1}{2}$ l Mehl, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ l Milch, Salz und Zucker sprudelt
man mit einander ab, gibt dies dann in 6 dkg heißes Schmalz
oder in 8 dkg Butter und läßt den Teig gut ausdünsten.

Nr. 1352. **Milchbrotteig.** Preis: 78 h.

Von $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 8 dkg Butter, 1 Ei, 2 dkg Germ, Salz,
ein wenig Zucker und zirka $\frac{1}{4}$ l Milch bereitet man Germteig.

Einfache Mehlspeisen.

Nr. 1353. **Rudeln mit Parmesan.** Preis: 80 h.

Man bereitet Rudelteig (wie Nr. 1333), wälzt ihn dünn aus
und läßt ihn eine Weile trocknen. Nun staubt man den Fleck mit
Mehl an, verreibt es gut und schneidet nicht zu dünne Rudeln
davon, welche man dann in Salzwasser kocht und hierauf mit kal-
tem Wasser abspült. Dann läßt man 6 dkg Butter heiß werden,