

dazu, verrührt sie gut und mischt Salz, Zitronenschale, die aufgegangene Germ, $\frac{1}{8}$ l Milch und 30 dkg Mehl dazu und verarbeitet 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 kaltem Wasser abspült. Dann läßt man 6 dkg Butter heiß werden,

gibt die Nudeln hinein, läßt sie mit dem Fett wieder heiß werden, richtet sie dann auf einer Schüssel an und streut um 20 h geriebenen Parmesan darüber.

Nr. 1354. Nudeln mit Nüssen. Preis: 92 h.

Diese werden wie obige bereitet und mit 6 dkg Butter abgeschmalzen. Dann richtet man sie auf einer Schüssel an und streut 10 dkg geriebene Nüsse, die nach Geschmack mit Zucker gemischt sind, darauf.

Nr. 1355. Nudeln mit Mohn. Preis: 78 h.

Auf Nudeln gibt man statt der Nüsse geriebenen, gezuckerten Mohn nach Geschmack.

Nr. 1356. Nudeln mit Griech. Preis: 60 h.

Die Nudeln werden wie Nr. 1333 bereitet, hierauf in Salzwasser gekocht, und gut abgespült. Nun gibt man in eine Kasserolle 3 Eßlöffel Schmalz, läßt es heiß werden, gibt $\frac{1}{8}$ l Griech hinein und röstet ihn lichtgelb. Hierauf gibt man 4 Eßlöffel Wasser und Salz dazu, dünstet den Griech ein wenig, mischt die Nudeln darunter, läßt sie damit heiß werden und gibt sie dann auf einer Schüssel angerichtet zu Tisch.

Nr. 1357. Nudeln mit Bröseln. Preis: 68 h.

Nudeln wie Nr. 1333 werden gekocht und abgespült. Inzwischen röstet man mit 6 dkg Butter oder 2 Eßlöffeln Schmalz $\frac{1}{4}$ l Brösel schön bräunlich, gibt die Nudeln hinein, dünstet sie damit nochmals auf und gibt sie dann auf einer Schüssel zu Tisch.

Nr. 1358. Nudeln in der Milch. Preis: 88 h.

Man bereitet Nudeln wie Nr. 1333 und kocht sie dann in 2 l siedender, nach Geschmack gezuckerter und gesalzener Milch fertig, richtet sie auf einer tiefen Schüssel mit der Milch an und gibt sie zu Tisch.

Nr. 1359. Ausgedünstete Nudeln. Preis: 1 K 8 h.

Nudeln werden wie obige in Milch eingekocht. Dann gibt man 6 dkg Butter in eine Kasserolle, läßt sie heiß werden, mischt

die Nudeln samt der Milch hinein und dünstet sie darinnen im Rohre zirka 30 Minuten. Nun richtet man sie auf einer Schüssel an und streut Zucker, geriebene Nüsse oder gezuckerte, geriebene Schokolade darauf.

Nr. 1360. **Nudeln mit Schaum, 1. Art.** Preis: 1 K 15 h.

Nudeln, die wie oben in Milch eingekocht sind, gibt man auf eine feuerfeste Schüssel. Nun schlägt man von 3 Klar Schnee und vermischt ihn mit 3 Tafeln geriebener, gezuckerter Schokolade. Nun gießt man den Schaum über die Nudeln und läßt die Masse kühl baden.

Nr. 1361. **Nudeln mit Schaum, 2. Art.** Preis: 1 K 20 h.

Diese werden wie obige bereitet, nur gibt man zum Schnee eine beliebige Marmelade.

Nr. 1362. **Toppennudeln.** Preis: 96 h.

Man bereitet Nudeln wie Nr. 1333. Nun treibt man 5 dkg Butter mit 3 Dottern ab, mischt Salz und 2 Eßlöffel Zucker dazu, gibt 15 dkg geriebenen Topfen, die Nudeln und den Schnee der 3 Klar dazu. Dann schmiert man eine Porzellanschüssel mit Butter aus, gibt den Abtrieb hinein und bäckt selben $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohre.

Nr. 1363. **Kartoffelnudeln.** Preis: 66 h.

Man bereitet Kartoffelteig wie Nr. 1341, staubt das Brett gut mit Mehl an, teilt den Teig in Stücke, rollt jeden Teil zu einer dicken Wurst, schneidet davon kleine Spalten, rollt sie mit der gut mit Mehl bestaubten Hand zu kleinen Nudeln, bestaubt sie immer mit Mehl, damit sie nicht zusammenkleben, kocht sie, wenn alle fertig sind, in stark gesalzenem, kochendem Wasser, bis alle in die Höhe steigen, gibt sie dann auf ein Sieb und spült sie mit kaltem Wasser ab. Inzwischen läßt man 6 dkg Butter oder 2 Eßlöffel Schmalz heiß werden, röstet darinnen $\frac{1}{4}$ l Brösel lichtgelb, gibt dann die Nudeln hinein, mischt sie gut mit den Bröseln und läßt sie damit warm werden. Dann richtet man sie auf einer Schüssel an und gibt sie zu Tisch.

Nr. 1364. Kartoffelnudeln mit Mohn. Preis: 78 h.

Diese werden wie obige gekocht und abgospült. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, dünstet darinnen die Nudeln auf, bestreut sie mit geriebenem, nach Geschmack gezuckertem Mohn, richtet sie auf einer Schüssel an und gibt sie ziemlich warm zu Tisch.

Nr. 1365. Geschnittene Kartoffelnudeln. Preis: 66 h.

Man bereitet wie Nr. 1341 Kartoffelteig, teilt ihn in Laibchen, walzt die Teile auf einem gut gestaubten Brette aus, staubt sie nochmals gut an, schneidet Stücke davon, welche man dann zu Nudeln schneidet, wieder gut mit Mehl bestäubt, ein wenig aufrüttelt und hierauf in Salzwasser kocht, dann mit kaltem Wasser abschwenmt. Nun läßt man Brösel in 6 dkg Butter gelblich rösten, gibt die Nudeln hinein, mischt sie gut durcheinander, läßt sie warm werden und gibt sie zu Tisch.

Nr. 1366. Kartoffelnudeln mit Griech. Preis: 66 h.

Diese werden, wenn sie gekocht sind, wie die Nudeln mit Griech Nr. 1356 fertig bereitet.

Nr. 1367. Kartoffelnudeln mit Parmesan. Preis: 86 h.

Man bereitet Nudeln wie Nr. 1365. Nun läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gibt die Nudeln hinein, dünstet sie auf, richtet sie dann auf einer Schüssel an und streut um 20 h geriebenen Parmesan darüber.

Nr. 1368. Kartoffelnudeln mit Mohn. Preis: 88 h.

Diese werden wie Nr. 1367 abgeschmalzen, hierauf mit geriebenem, gezuckertem Mohn vermengt und serviert.

Nr. 1369. Kartoffelnudeln mit Nüssen. Preis: 96 h.

Diese werden wie Nr. 1367 abgeschmalzen, mit geriebenen, gezuckerten Nüssen vermischt und zu Tisch gegeben.

Nr. 1370. Zweckerl. Preis wie die Nudeln.

Man bereitet Nudelteig Nr. 1333 und schneidet statt der Nudeln kleine, viereckige Fleckchen, welche man in Salzwasser kocht

und dann abseiht. Nun kann man sie auf alle Arten wie die Nudeln mit Bröseln, Grieß, Mohn, Nüssen und auch ausgedünstet fertig bereiten.

Nr. 1371. **Salushta.** Preis: 72 h.

Man bereitet Nudelteig wie Nr. 1333 und schneidet dann größere Fleckchen, welche man in Salzwasser kocht und dann abseiht. Nun läßt man um 20 h kleinwürfelig geschnittenen Speck heiß werden, bis er gläsern aussieht. Die Fleckerln vermischt man mit 20 dkg geriebenem Topfen und Salz und gießt dann den Speck samt den Grammeln darüber.

Nr. 1372. **Schinkenfleckerl.** Preis: 92 h.

Man bereitet Fleckerl wie oben, kocht sie in Salzwasser und seiht sie dann ab. Inzwischen gibt man in eine Kasserolle 1 Eßlöffel Schmalz hinein, mischt um 60 h Rollschinken oder gekochtes Sechfleisch dazu, gibt die Fleckerl hinein, schüttelt die Speise gut durcheinander, salzt sie und läßt die Fleckerl mit dem Schinken eine Weile dünsten. Dann gibt man sie, auf einer Schüssel gehäuft, zu Tisch.

Nr. 1373. **Schinkenfleckerl gebaden.** Preis: 1 K 60 h.

Man kocht Fleckerl wie oben und seiht sie dann ab. Nun schneidet man um 70 h Rollschinken oder Sechfleisch fein zusammen. Dann treibt man 15 dkg Butter mit 3—4 Dottern ab, gibt $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ l Rahm, dann den Schinken, Salz und die Fleckerl hinein, verrührt alles gut und mischt zuletzt den Schnee der Klar leicht dazu. Hierauf schmiert man ein Tortenblatt gut mit Butter, streut es mit Bröseln aus, gibt die Fleckerl hinein und bäckt sie in der Röhre schön lichtbraun.

Nr. 1374. **Krautfleckerl, 1. Art.** Preis: 72 h.

Man bereitet Fleckerl wie Nr. 1371. Inzwischen dünstet man in 2 Eßlöffeln Schmalz ein kleines, nudelig geschnittenes Häuptel Kraut mit ein wenig Zuder, Salz, Essig und Paprika weich. Ist das Kraut weich, mischt man die gekochten, abgeseihten Fleckerl darunter, läßt sie damit eine Weile dünsten und serviert sie dann.

Nr. 1375. **Krautflederl, 2. Art.** Preis: 60 h.

Die Flederl werden wie obige gekocht. Inzwischen dünstet man in 2 Eßlöffeln Schmalz Zucker, Salz und $\frac{1}{2}$ kg Sauerkraut und mischt es, wenn das Kraut weich ist, mit den Flederln.

Nr. 1376. **Makkaroni.** Preis: 70 h.

$\frac{1}{2}$ Paket Makkaroni (zirka 34 h das Paket) werden gut gewaschen, in die Hälfte gebrochen und mit Wasser aufgekocht. Hierauf wird das Wasser abgeseigt und heißes Salzwasser daraufgegeben. Sind die Makkaroni weich gekocht (zirka $\frac{3}{4}$ Stunden, je nach der Stärke), dann seigt man sie ab und spült sie mit kaltem Wasser gut ab. Nun läßt man sie in 6 dkg Butter aufdünsten und gibt sie mit Parmesan bestreut zu Tisch. Man kann die Makkaroni auch mit Butter und gehacktem Schinken abschmalzen.

Nr. 1377. **Makkaroni gebaden.** Preis: 1 K 65 h.

Diese bereitet man wie die gebadenen Schinkenfelderl Nr. 1373.

Nr. 1378. **Piccoli.** Preis je nach der Beigabe.

Diese werden wie die Makkaroni gekocht und auch auf alle Arten wie dieselben bereitet.

Nr. 1379. **Spagetti.** Preis je nach der Beigabe.

Sie werden auch auf alle Arten wie Makkaroni Nr. 1376 bereitet.

Nr. 1380. **Zwetschentascherl aus Nudelteig.** Preis: 88 h.

Man bereitet Nudelteig von $\frac{1}{4}$ l Mehl, 2 dkg Butter, 1 Ei und Wasser, wälkt ihn dann aus, läßt ihn nicht trocknen, sondern radelt größere Fleckchen davon, welche man mit Bowidl füllt. Die Enden werden wie kleine Tascherl zusammengelegt und mit dem Finger gut zugedrückt, damit sie nicht aufgehen; oder man belegt den ausgewalkten Teig bis zur Hälfte mit kleinen Häufchen, legt den leeren Teig darüber und radelt vieredige Polsterchen heraus. Wenn alle Tascherl gemacht sind, kocht man sie in Salzwasser so lange, bis sie in die Höhe steigen und seigt sie dann ab. In-

zwischen läßt man in 2 Eßlöffeln Schmalz oder 8 dkg Butter, $\frac{1}{4}$ l Brösel mit Zucker und Zimt schön braun rösten, wickelt die Tascherl gut in die Brösel ein, stellt sie bis zum Gebrauche warm und serviert sie dann.

Nr. 1381. **Zwetschentascherl aus Kartoffelteig.** Preis: 88 h.

Man bereitet wie Nr. 1341 Kartoffelteig und macht Tascherl wie obige, welche man mit Bowidl füllt, kocht und auch wie diese mit Bröseln abschmalzt.

Nr. 1382. **Zwetschentascherl.** Preis: 1 K 32 h.

Man bereitet mürben Teig Nr. 1337, wälkt ihn aus, belegt ihn zur Hälfte mit frischen, entkernten Zwetschen, giebt auf diese Zucker und Zimt, schlägt den leeren Teil darüber, radelt viereckige Flecke heraus, legt sie auf ein beschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie im Rohre schön gelb. Angezudert werden sie serviert.

Nr. 1383. **Zwetschentascherl von Topfenteig.** Preis: 92 h.

Man bereitet Topfenteig. Nun staubt man das Brett gut mit Mehl an, wälkt den Teig aus und radelt viereckige Flecke davon, welche man mit Zwetschenmarmelade oder mit frischen Zwetschen wie oben belegt. Nun legt man die vier Enden in der Mitte zusammen, drückt in der Mitte eine halbe geschwellte Mandel auf jeden Fleck, damit die Enden zusammenhalten, bestreicht die Tascherl mit Ei und bäckt sie auf einem beschmierten Bleche in der Röhre schön lichtgelb. Angezudert gibt man sie zu Tisch.

Nr. 1384. **Apfeltascherl.** Preis: 1 K 36 h.

Man bereitet mürben Teig wie 1340. Inzwischen dünstet man $\frac{1}{2}$ kg mit dem Gemüsehobel geschnittene Äpfel mit Zucker, Zimt, Nelken und Zitronenschale und läßt sie dann auskühlen. Nun wälkt man einen Teil des Teiges aus, radelt viereckige Flecke davon, gibt in jeden Fleck ein wenig Apfelsfülle und legt die vier Enden in der Mitte zusammen, bestreicht sie mit Ei, legt eine halbe, geschwellte Mandel darauf, damit die Enden zusammen halten und bäckt die Speise auf einem geschmierten Bleche schön lichtgelb heraus. Angezudert serviert man sie.

Nr. 1385. **Apfeltascherl von Topfenteig.** Preis: 94 h.

Diese werden wie obige bereitet, nur verwendet man Topfenteig und gibt sie gebacken und angezudert zu Tisch.

Nr. 1386. **Marillentascherl.** Preis je nach der Bereitung.

Selbe werden auf beide Arten vom mürben Teig Nr. 1337 und vom Topfenteig 1346 bereitet und dann schön lichtgelb im Rohre gebacken. Man kann auch Kirschen, Erdbeeren und beliebige Marmeladen hineinfüllen. Sie werden dann angezudert serviert.

Nr. 1387. **Topfentascherl.** Preis: 1 K 34 h.

Man gibt auf ein Brett 18 dkg Mehl, 7 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 14 dkg Butter, Salz, 2 dkg Zucker und 1 Dotter, macht davon einen Teig zusammen, walzt auf einem gut bestaubten Brette den Teig aus, schneidet viereckige Fleckchen davon und belegt sie mit folgender Fülle: Man rührt 14 dkg geriebenen Topfen mit 1 Dotter, 7 dkg Zucker, 5 dkg geriebenen, gekochten Kartoffeln gut durcheinander, dann gibt man auf jeden Fleck ein wenig von der Fülle, schlägt die vier Enden gegen die Mitte, drückt eine halbe, geschwellte Mandel darauf, legt die Tascherl auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie langsam schön lichtgelb. Ungezudert serviert man sie.

Nr. 1388. **Wiener Tascherl.** Preis: 1 K 25 h.

21 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 4 dkg Zucker, Zitronenschale, etwas Zimt, Salz und 3 Dotter gibt man auf ein Brett und knetet rasch einen Teig, den man $\frac{3}{4}$ Stunden rasten läßt. Dann walzt man ihn auf einem gut mit Mehl bestaubten Brette messerrückenbreit aus und radelt viereckige Flecke davon, welche man mit beliebiger Marmelade füllt, dann wie Tascherl zusammenschlägt. Man gibt sie auf ein geschmiertes Blech, bestreicht die Tascherl mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Ungezudert serviert man sie.

Nr. 1389. **Kirschenknödel.** Preis: 90 h.

Man bereitet wie Nr. 1341 Kartoffelteig, dreht ihn zu einer nicht zu dicken Wurst, schneidet kleine Stücke davon, drückt sie auseinander, legt Kirschen darauf und dreht den Teig gut zusammen. Wenn alle Knödel fertig gemacht sind, so kocht man sie in Salz-

wasser, bis sie in die Höhe kommen, und seht sie hierauf ab. Inzwischen läßt man 6 dkg Butter mit $\frac{1}{4}$ l Bröseln schön gelb rösten, gibt Zucker und Zimt dazu, dreht dann die Knödel in den Bröseln gut ein, läßt sie darinnen warm werden und gibt sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

Nr. 1390. Kirschenknoedel von Nudelteig. Preis: 85 h.

Man gibt auf ein Brett $\frac{1}{4}$ l Mehl, 3 dkg Butter, 1 Löffel Wasser, 1 Ei und Salz und knetet sehr fein einen Teig ab. Dann wälkt man gleiche Flecken davon aus und schneidet viereckige Schnitten, auf welche man 2—3 Kirschen legt, hüllt diese darinnen gut ein und dreht sie fest zusammen. Wenn alle Knödel gemacht sind, gibt man sie in kochendes Salzwasser, kocht sie so lange, bis sie in die Höhe steigen, und spült sie dann mit kaltem Wasser ab. Nun läßt man 6 dkg Fett mit $\frac{1}{4}$ l Bröseln, Zucker und Zimt rösten, dreht die Knödel darinnen gut ein, läßt sie warm werden und gibt sie mit Zucker bestreut zu Tisch.

Nr. 1391. Kirschenknoedel von Semmelteig. Preis: 1 K 20 h.

Man bereitet wie Nr. 1342 Semmelteig, füllt ihn mit Kirschen, kocht die Knödeln und dreht sie in gerösteten Bröseln.

Nr. 1392. Marillenknoedel. Preis nach der Bereitung des Teiges.

Diese werden von Kartoffelteig Nr. 1341, von Nudelteig Nr. 1390 und von Semmelteig Nr. 1342 bereitet. Nur gibt man eine entfernte Marille und steckt statt des Kernes ein Stückchen Zucker hinein, füllt den Teig damit, kocht die Knödel und dreht sie in gerösteten Bröseln.

Nr. 1393. Zwetschenknoedel von Semmelteig. Preis: 1 K 70 h.

Man treibt 5 dkg Butter mit 2 ganzen Eiern ab, gibt 3 abgerindelte, in Milch oder Wasser geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, ferner 7 dkg Kipfelbrösel, Salz und 12 dkg Mehl dazu, vermischt alles gut und läßt den Teig $\frac{1}{4}$ Stunde rasten. Hierauf staubt man ein Brett gut mit Mehl an, gibt den Teig darauf und zupft Teile herunter, welche man in Mehl taucht und zu einem dünnen Fleck zieht, so daß man eine Zwetschle gut einrollen kann. Wenn alle Knödel gemacht sind, legt man sie in kochendes Salz-

wasser, kocht sie darinnen zirka $\frac{1}{4}$ Stunde, probiert ein Stück, ob es gut durchgekocht ist und seiht die Knödel dann ab. Nun läßt man 10 dkg Butter mit Bröseln braun rösten, gibt Zucker und Zimt daran, dreht die Knödel in die Brösel gut ein, läßt sie heiß werden und gibt sie angezudert zu Tisch.

Nr. 1394. **Zwetschentknödel von Nudelteig.** Preis: 85 h.

Selbe werden genau wie die Kirschenknoedel Nr. 1390 bereitet.

Nr. 1395. **Zwetschentknödel von Kartoffelteig.** Preis: 96 h.

Diese werden wie Kirschenknoedel Nr. 1389 gemacht. Man kann auch von Birnen, Pfirsichen und anderem Obst aus Kartoffelteig Knödel machen und diese gekocht und in Brösel eingedreht servieren.

Nr. 1396. **Germknödel.** Preis: 98 h.

Man läßt $1\frac{1}{2}$ dkg Germ mit 3 Eßlöffeln Milch, Mehl und Zucker aufgehen. Nun gibt man in einen Weibling $\frac{1}{4}$ kg Mehl, 3 dkg zerlassene Butter, $\frac{1}{8}$ l lauwarme Milch, Salz, ein bißchen Zucker, 1 Ei und die aufgegangene Germ und schlägt die Mischung zu einem Teige ab, den man dann gut aufgehen läßt. Ist der Teig gut gegangen, legt man mit einem Löffel in kochendes Salzwasser gleichmäßige Stücke ein und kocht sie darinnen zugedeckt zirka $\frac{1}{4}$ Stunde und dreht sie öfters um, damit sie auf beiden Seiten gekocht sind. Dann nimmt man sie heraus, reißt sie mit der Gabel ein wenig auseinander, daß sie nicht speckig werden, begießt sie mit Butter, bestreut sie mit gerösteten Bröseln, Mohn und Zucker oder mit geriebenem Lebkuchen.

Nr. 1397. **Germknödel gefüllt.** Preis: 1 K 20 h.

Diese werden wie obige bereitet, nur legt man sie mit dem Löffel auf ein gut mit Mehl gestaubtes Brett, füllt sie mit Zwetschenfülle, wickelt diese gut ein und bereitet die Knödel dann wie obige fertig. Sie werden nur mit Bröseln serviert. Man kann sie auch mit frischen Kirschen und frischen Zwetschen füllen.

Nr. 1398. **Topfentknödel, 1. Art.** Preis: 1 K 10 h.

$\frac{1}{4}$ kg Topfen wird passiert. Nun rührt man 3 dkg Butter mit 2 Dottern, 1 Eßlöffel Zucker und etwas Salz ab, dann mischt

man den Topfen, 2 Eßlöffel Mehl, den Schnee der 2 Klar und so viel Brösel dazu, daß daraus ein Teig wird, aus dem man Knöderln formen kann. Nun formt man kleine Knödel, legt eines versuchsweise in kochendes Salzwasser, um zu sehen, ob es aufgeht. Sollte dies der Fall sein, mischt man mehr Brösel dazu. Man kocht hierauf die Knödel sehr vorsichtig; denn bei zu langem Kochen gehen sie auf. Nun läßt man Brösel mit Butter rösten, dreht die Knödel darinnen ein und serviert sie dann mit Zwetschenröster.

Nr. 1399. **Topfentnödel**, 2. Art. Preis: 1 K 22 h.

Man treibt 7 dkg Butter flaumig ab, gibt 1 Ei und 2 Dotter dazu, verrührt es gut, mengt 3 in Milch erweichte Semmeln, 20 dkg passierten Topfen, ein bißchen Zucker und Salz und einen guten $\frac{1}{4}$ l Grieß dazu, läßt dies eine Weile stehen und formt dann Knöderln, welche man in Salzwasser kocht, mit Butter und Bröseln abschmalzt und mit Zwetschenröster serviert.

Nr. 1400. **Kartoffelknödel**. Preis: 92 h.

Man kocht $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln weich, schält sie und zerdrückt sie noch heiß. Nun rührt man 6 dkg Butter mit 3 Dottern gut ab, gibt Petersilie, Salz, die Kartoffeln sowie 2 Eßlöffel Mehl dazu, formt davon Knödel, kocht sie in Salzwasser und schwemmt sie gut ab. Nun röstet man in 6 dkg Butter Brösel lichtbraun, dreht die Knödel darinnen gut ein und serviert sie ziemlich heiß mit Zwetschenröster; auch zu Kraut oder Fleischspeisen mit Sauce serviert man sie.

Nr. 1401. **Bowidlnödel**. Preis: 98 h.

Man bereitet Kartoffelteig Nr. 1341, ebenso auch Zwetschenfülle Nr. 1328 oder 1329. Nun rollt man den Kartoffelteig zu einer nicht zu dicken Wurst, schneidet Schnitten davon, drückt sie ein wenig auseinander, füllt die bereitete Fülle hinein und dreht sie zu Knödeln zusammen. Wenn alle Knödel gemacht sind, kocht man sie in Salzwasser und seigt sie dann ab. Nun röstet man in 6 dkg Butter $\frac{1}{4}$ l Brösel schön gelb, rollt die Knödel in die Brösel gut ein, läßt sie recht warm werden und gibt die Knödel angezudert zu Tisch.

Nr. 1402. **Semmelknödel.** Preis: 98 h ohne Brösel.

Man schneidet um 20 h Semmeln kleinwürfelig. Dann sprudelt man mit $\frac{1}{4}$ l lauem Wasser oder Milch Salz und 3 Eier ab, gibt das Abgesprudelte über die Semmeln und verrührt es. Nun läßt man 10 dkg Butter heiß werden, gießt sie dann auch über die Semmeln und läßt sie so $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Hierauf mischt man $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ l Mehl darunter und formt nicht zu große Knödel, welche man in Salzwasser kocht. Verwendet man sie als Mehlspeise, richtet man sie auf einer Schüssel an. In 6 dkg Butter (Fett) läßt man $\frac{1}{8}$ l Brösel lichtgelb rösten, gibt sie über die angerichteten Knödel und serviert sie mit Zwetschenröster.

Nr. 1403. **Gewöhnliche Knödel.** Preis: 60 h.

Man schneidet um 20 h Semmeln kleinwürfelig. Nun sprudelt man 1 Ei mit Salz, $\frac{1}{4}$ l lauer Milch oder Wasser ab und gibt das Abgesprudelte über die Semmeln. Dann läßt man 2 Eßlöffel Schmalz heiß werden, gießt es auch darüber und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Dann mengt man $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ l Mehl dazu, verrührt es gut, formt Knödel und kocht sie in Salzwasser.

Nr. 1404. **Griechknödel.** Preis: 82 h.

Man weicht in Wasser oder Milch um 20 h Semmeln ein, drückt sie dann gut aus und gibt sie in einen Weibling. Nun läßt man 5 dkg Butter mit 1 Eßlöffel Schmalz heiß werden. Zu den Semmeln mischt man 1 ganzes Ei und 2 Dotter, Salz, $\frac{1}{4}$ l Griech, vermengt es gut, gibt dann das heiße Fett darüber, verrührt es und läßt die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Nun formt man Knödel, welche man in Salzwasser zirka 15 Minuten kocht.

Nr. 1405. **Tiroler Knödel, 1. Art.** Preis: 1 K 66 h.

Man schneidet um 20 h Semmeln und um 30 h Speck kleinwürfelig. Nun gibt man den Speck in einer Kasserolle auf das Feuer, mischt kleingeschnittene Zwiebel und Petersilie dazu, gibt die Semmeln hinein und läßt von ihnen das ganze Fett aufsaugen. Nun sprudelt man $\frac{1}{4}$ l Milch mit 4 Eiern und Salz gut ab, gießt das Abgesprudelte über die Semmeln, mischt um 70 h geschnittenen Rollschinken oder Sechsfleisch darunter und läßt die Masse 10 Minuten stehen. Dann mengt man $\frac{1}{8}$ l Mehl dazu, vermischt es gut und formt davon größere Knödel, welche man in Salzwasser kocht und als Auflage zu Kraut gibt.

Nr. 1406. **Tiroler Knödel, 2. Art.** Preis: 1 K 62 h.

Man schneidet um 20 h Semmeln kleinwürfelig und gibt sie in einen Weidling. Nun sprudelt man $\frac{1}{4}$ l lauwarmes Wasser mit 3 Eiern und Salz ab und gießt das Abgesprudelte über die Semmeln. 10 dkg Butter läßt man heiß werden und schüttet sie auch über die Semmeln. Dann schneidet man um 70 h Rollschinken oder gefochtes Selschfleisch und Petersilie, gibt es nebst $\frac{1}{8}$ l Mehl darunter, mischt alles gut durcheinander, formt Knödel davon und kocht sie in Salzwasser fertig. Man gibt sie mit Kraut zu Tisch.

Nr. 1407. **Tiroler Knödel, 3. Art.** Preis: 1 K 54 h.

(Original-Rezept.)

6 Stück Semmeln werden nudelig geschnitten und in eine Schüssel gegeben. Nun schneidet man $\frac{1}{8}$ kg Speck und 10 dkg Salami kleinwürfelig. Den Speck läßt man heiß werden, gießt ihn dann über die Semmeln, gibt die Salami, Petersilie sowie $\frac{1}{4}$ l Milch, die mit 3 Eiern abgesprudelt ist und Salz dazu, vermischt es gut, mengt noch $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ l Weizenmehl dazu, verrührt es gut und formt Knödel davon, welche man in Salzwasser kocht und mit Kraut serviert.

Nr. 1408. **Abgeschmalkene Knödel.** Preis: 78 h.

4 gefochte Knödel werden ausgekühlt und in kleine Scheiben geschnitten. Dann läßt man 1 Eßlöffel Schmalz heiß werden, gibt die Knödel hinein, röstet sie ein wenig, gibt Salz und 3 aufgeschlagene Eier dazu und läßt sie darinnen stocken. Oder man gibt die Eier mit ein wenig Fett in eine Kasserolle, gibt die gerösteten Knödel darauf, schlägt es wie eine Omelette zusammen und gibt sie zu Tisch. Man rechnet gewöhnlich für 2 Knödel 2 Eier.

Nr. 1409. **Abgeschmalkene Noderl.** Preis: 60 h.

Man rührt in einem Weidling 4 dkg Schmalz und 2 Eier gut ab, dann mischt man Salz, $\frac{1}{8}$ l Wasser oder Milch und $\frac{3}{8}$ l Mehl dazu und schlägt den Teig gut ab. Hierauf läßt man Salzwasser kochend werden, legt mit einem Löffel nicht zu große Noderln ein und kocht sie auf. Inzwischen werden 6 dkg Butter oder Schmalz heiß gemacht, die Noderln hierauf abgeseiht und zu dem heißen Fett gegeben, gut durcheinander geschüttelt und dann zu Angenehem serviert.

Nr. 1410. **Abgeschmalzene Noderl mit Bröseln.** Preis: 68 h.

Die Noderln werden wie oben bereitet und gekocht. Hierauf gibt man sie in $\frac{1}{8}$ l Brösel, welche man mit 6 dkg Butter oder Fett braun röstet, und verwendet sie zu angegebener Speise.

Nr. 1411. **Eiernoderl.** Preis: 1 K 40 h.

Noderln (wie Nr. 1409 bereitet und gekocht) gibt man in eine Kasserolle, worin man 2 Eßlöffel Schmalz heiß werden ließ. 3—4 Eier rührt man mit Salz ab, mischt das Fett mit den Eiern und den Noderln und läßt die Eier stoden. Man kann auch nach Belieben mehr Eier nehmen. Die Noderl gibt man auf einer Schüssel mit irgend einer Beilage und auch mit Salat zu Tisch.

Nr. 1412. **Wasserspagen.** Preis: 36 h.

Man gibt in einen Weidling $\frac{3}{8}$ l Mehl, gießt $\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser darüber, mischt Salz dazu und schlägt den Teig ziemlich ab. Dann kocht man in Salzwasser sehr kleine Noderl ein und läßt sie aufkochen. Inzwischen macht man 7 dkg Butter oder Fett ziemlich heiß, gibt die abgeseihten Noderl hinein, schüttelt sie gut durcheinander und verwendet sie als Beilage. Sie können auch mit Bröseln wie Nr. 1410 oder mit Eiern wie Nr. 1411 abgeschmalzen werden.

Nr. 1413. **Kartoffelnoderl.** Preis: 86 h.

Man kocht $\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln weich und zerdrückt sie sehr fein, während sie noch heiß sind, oder man reibt sie erkaltet. Dann gibt man die Kartoffeln in einen Weidling, mischt Salz und 4 Dotter dazu, ferner 3 Eßlöffel Mehl und schlägt die Masse zu einem Noderlteig ab. Hierauf läßt man Schmalz heiß werden, legt mit dem Löffel Noderl hinein und bäckt sie schön lichtgelb heraus. Man gibt sie hernach als Beilage oder auch angezudert mit einem Frucht-saft zu Tisch.

Nr. 1414. **Kartoffelnoderl mit Mohn.** Preis: 74 h.

Man schält $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln und teilt sie in Viertel. Nun gibt man sie mit $\frac{1}{2}$ l Salzwasser auf den Herd. Wenn sie halbweich gekocht sind, gibt man dann oben 8 dkg Mehl darauf, stößt mit dem Kochlöffel in das Mehl Öffnungen und läßt die Kartoffeln

ganz weich kochen. Hierauf seigt man das Wasser ab und rührt die Kartoffeln und das Mehl gut durcheinander, bis eine glatte Masse entsteht. Nun läßt man 10 dkg Butter heiß werden. Aus dem Teig sticht man mit einem in Fett getauchten Löffel Noderl heraus, welche man auf eine erwärmte Schüssel legt. Hierauf wird die noch heiße Butter darüber gegossen und die Speise mit geriebenem, gezuckertem Mohn oder mit Zucker und Zimt, eventuell auch mit Lebzellen bestreut.

Nr. 1415. **Salzburger Noderl, 1. Art.** Preis: 90 h.

Man rührt 6 Dotter mit 6 Eßlöffeln Zucker sehr flaumig, mischt etwas Vanillegeschmack und Salz daran, den Schnee der 6 Klar und 2 Kaffeelöffel Mehl dazu. In einer kleinen Kasserolle läßt man $\frac{1}{4}$ l Milch aufkochen, schüttet die Masse hinein und läßt sie zugedeckt am Herd aufwallen, dann stellt man die Masse abgedeckt in das Rohr und bäckt sie fertig. Mit dem Eßlöffel sticht man Noderl heraus, legt sie auf eine Schüssel und serviert sie rasch mit einem Fruchtssaft. Diese Noderl müssen sofort vom Herde zu Tisch kommen, da sie leicht zusammenfallen und an Geschmack und Aussehen verlieren. Man kann auch eine Vanillencreme dazu servieren.

Nr. 1416. **Salzburger Noderl, 2. Art.** Preis: 1 K 42 h.

Man treibt 7 dkg Butter mit 6 Dottern ab, rührt 5 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, Zucker und Salz dazu und mischt zuletzt den Schnee der 6 Klar und 1 Eßlöffel Mehl leicht hinein. Dann läßt man $\frac{1}{2}$ l Milch siedend werden, kocht mit einem Löffel größere Noderl ein, läßt sie 5 Minuten kochen, nimmt sie heraus und gibt sie in eine runde Schüssel. Von dem Klar schlägt man schon früher Schnee und mischt 13 dkg Zucker dazu. Die übrig gebliebene Milch sprudelt man mit 3 Dottern ab, gießt sie über die Noderln, streicht den Schnee darauf und bäckt sie bei jäher Oberhitze rasch, daß der Schnee Farbe bekommt. Man serviert sie rasch, da sie gleich zusammenfallen.

Nr. 1417. **Salzburger Noderl, 3. Art.** Preis: 1 K 24 h.

6 Dotter rührt man mit 3 Kaffeelöffeln Zucker und einem bißchen Salz gut ab, gibt 7 dkg zerlassene Butter dazu, vermengt die Masse gut und mischt 3 dkg Mehl und den Schnee

der 6 Klar dazu. Nun läßt man $\frac{3}{8}$ l Milch mit 3 dkg Butter aufkochen, legt von dem Teig Noderl hinein, läßt dieselben zuge-
deckt zirka 15 Minuten kochen und richtet sie auf einer Schüssel
an. Man serviert Fruchtsaft dazu.

Nr. 1418. **Ramsauer Noderl.** Preis: 1 K 8 h.

Man schlägt von 6 Klar Schnee und mischt die 6 Dotter,
ein Stäubchen Salz, 1 Eßlöffel Zucker und 2 Kaffeelöffel Mehl
dazu. In einer größeren Omlettenpfanne läßt man 7 dkg Rind-
schmalz heiß werden, gießt den Teig hinein, teilt ihn, wenn er
halb gebacken ist, in vier Teile, schlägt die Hälfte von jedem Teil
um, daß es wie ein großes Tascherl aussieht, läßt die Noderl
dann noch ein paar Minuten im Rohre backen, damit sie schön
hoch sind, gibt sie dann auf eine Schüssel, streut Zucker darüber
und serviert sie rasch, da sie gleich zusammenfallen.

Nr. 1419. **Krautnoderl.** Preis: 85 h.

Man bereitet Noderl (wie Nr. 1409) und kocht und seigt sie
dann ab. Inzwischen dünstet man $\frac{3}{4}$ kg Sauerkraut mit Zwiebel,
2 Eßlöffel Schmalz und 1 Eßlöffel Zucker und Salz weich, gibt
die Noderl dazu, vermischt die Speise gut durcheinander und gibt die
Noderl mit dem Kraut zu Tisch.

Nr. 1420. **Schwarzer Sterz.** Preis: 58 h.

Man gibt in eine Kasserolle 45 dkg Mundmehl und läßt es
unter fortwährendem Rühren schön lichtbraun werden. Dann gibt
man $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser darauf, röstet die Mischung unter fleißigem
Rühren damit auf, verrührt sie nochmals gut, mischt 17 dkg heißes
Schmalz und Salz dazu und dünstet es zugedeckt so lange, bis der
Sterz in lauter kleine Bröckchen zerfällt, dann gibt man ihn mit
Milch, Gulasch oder auch Suppe zu Tisch.

Nr. 1421. **Schwarzer Sterz von Heidenmehl.** Preis: 62 h.

Dieser wird genau wie obiger bereitet, nur verlangt Heiden-
mehl mehr Fettzugabe.

Nr. 1422. **Heidensterz.** Preis: 68 h.

Man gibt $\frac{1}{2}$ kg Heidenmehl in $1\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser und
sicht mit dem Kochlöffelstiel in den Mehlkloß Löcher hinein. Dann

kocht man die Masse 10 Minuten auf der einen Seite, kehrt sie auf die andere Seite und kocht sie abermals 10 Minuten. Dann gießt man Wasser ab, läßt aber noch so viel daran, daß man den Sterz damit abrühren kann, gibt hierauf 12 dkg heißes Schmalz und Salz dazu und dünstet den Sterz unter öfterem Umrühren und Zerreißen mit der Gabel in Bröckchen so lange auf, bis er nicht mehr pappig ist und wie grobe Kollgerste zerfällt. Man gibt Milch dazu oder serviert ihn auch zu Gulasch.

Nr. 1423. Sterz aus Mundmehl. Preis: 58 h.

Dieser wird wie Nr. 1422 bereitet und auch so serviert.

Nr. 1424. Kartoffelsterz. Preis: 62 h.

$\frac{1}{2}$ kg große, mehligte Kartoffeln schält man, schneidet sie dann in Viertel und kocht sie in $\frac{3}{4}$ l gesalzenem Wasser sehr weich. Dann rührt man 8 dkg Mehl darunter und läßt die Mischung etwas eindicken, rührt dabei öfter um, bis eine glatte, dicke Masse geworden ist. Mittlerweile läßt man in einer Pfanne 6 dkg Butter oder 2 Eßlöffel Fett heiß werden, nimmt mit dem Löffel kleinere Stücke von den Kartoffeln, gibt sie in das Fett und läßt sie darinnen eine Weile ausdünsten. Dann gibt man den Sterz auf eine Schüssel und streut nach Geschmack geriebenen, gezuckerten Mohn darüber.

Nr. 1425. Polenta. Preis: 60 h.

Man macht 1 l Wasser kochend, schüttet $\frac{1}{2}$ l gut ausgewaschenes, italienisches Polentamehl hinein, stößt dann mit dem Kochlöffelstiel Öffnungen in das Mehl, damit das Wasser aufkochen kann und läßt es zirka 10 Minuten kochen. Dann rührt man dasselbe mit dem Wasser zu einem dicken Koche ab und läßt es noch 10 Minuten ausdünsten. Nun nimmt man mit einem Löffel die Polenta heraus, legt sie auf eine Schüssel, gießt heiße Butter darüber und bestreut die Speise mit geriebenem Parmesankäse. Oder man gießt heiße Butter oder Fett dazu und läßt sie wie den Seidensterz auf kleine Bröckchen ausdünsten. Will man Polenta zum Schneiden und Garnieren von Fleisch, so gibt man auf 1 l Wasser $\frac{3}{4}$ l Polentamehl, verrührt es dann nach dem Kochen mit dem Wasser zu einer dicken Masse, daß der Kochlöffel stecken bleibt, dünstet es noch ein wenig, nimmt es dann auf ein Brett und schneidet mit einem Spagat Schnitten herunter, welche man in heiße Butter taucht und mit Parmesankäse bestreut.

Nr. 1426. **Kartoffelpolenta.** Preis: 98 h.

Man kocht $\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln weich und schält und zerdrückt sie, während sie noch warm sind, sehr fein. Nun rührt man 6 dkg Butter mit 3 Dottern gut ab und gibt Salz, Petersilie, die Kartoffeln und den Schnee dazu. Dann schmiert man eine Dunstform mit Butter aus, gibt die Masse hinein und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Hierauf stürzt man das Gefochte heraus, macht Schnitten davon, legt sie als Garnierung um das Fleisch oder auf einen Teller, gießt heiße Butter darüber und bestreut die Schnitten mit geriebenem Parmesankeise.

Nr. 1427. **Kaiserschmarren, 1. Art.** Preis: 90 h.

Man gibt in einen Topf 4 Dotter, rührt $\frac{1}{4}$ l Milch mit $\frac{1}{8}$ l Mehl, und zwar immer ein wenig Milch und ein wenig Mehl dazu, ferner Salz, einen Eßlöffel Zucker und den Schnee der 4 Klar dazu. Nun läßt man 10 dkg Butter oder Rindschmalz heiß werden, gießt den Teig hinein, gibt Rosinen und Weinbeeren dazu und dünstet im Rohre die Speise aus. Man zerreiht den Teig in größere Stücke, richtet ihn, wenn er gut ausgedünstet ist, an und bestreut ihn mit Zucker.

Nr. 1428. **Kaiserschmarren, 2. Art.** Preis: 94 h.

Man rührt 4 Eier gut ab, rührt abwechselnd $\frac{1}{4}$ l Milch mit $\frac{1}{8}$ l Mehl hinein, mengt dann Salz, 1 Eßlöffel Zucker und Rosinen dazu, gießt die Masse in 10 dkg heiße Butter, läßt sie ausdünsten, zerreiht den Schmarren mit den Gabeln und serviert ihn angezudert. Will man den Schmarren gewöhnlicher und mehr davon haben, gibt man $\frac{1}{2}$ l Milch und $\frac{1}{4}$ l Mehl zu den Eiern.

Nr. 1429. **Gaadner Schmarren.**

Man rührt 8 dkg Mehl mit 3 Eiern, 4 dkg Zucker, Salz und $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{16}$ l Milch gut ab, rührt dann noch 5 dkg zerlassene Butter, Weinbeeren und Rosinen dazu. Nun läßt man Butter in einer Kasserolle heiß werden, gießt den Schmarren hinein und düngstet ihn gut aus. Mit Kompott serviert man den Schmarren.

Nr. 1430. **Griechschmarren.** Preis: 70 h.

Man sprudelt 2 Dotter mit $\frac{1}{2}$ l Milch gut ab, mischt Salz, 1 Eßlöffel Zucker und $\frac{1}{4}$ l Griech dazu, verrührt es gut und läßt

den Grieß $\frac{1}{2}$ Stunde anziehen. Dann werden 7 dkg Butter oder Rindschmalz sehr heiß gemacht, die Masse wird hineingegeben und darinnen ausgedünstet. Man zerreiht mit einem Schäuferl den Schmarren in kleine Bröckchen, richtet ihn dann an und gibt ihn mit Zuder bestreut und mit gedünstetem Obst oder Zwetschkenröster zu Tisch.

Nr. 1431. **Semmelschmarren.** Preis: 86 h.

Man schneidet 6 Stück mürbes Gebäck blätterig und gibt es in einen Weidling. Dann sprudelt man 3 Eier mit $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz und 2 Eßlöffeln Zuder gut ab, gießt das Gesprudelte über die Semmeln und läßt sie darinnen eine gute Viertelstunde weichen. Nun läßt man in einer Pfanne 7 dkg Butter oder Rindschmalz heiß werden, gibt die Semmeln hinein, läßt sie darinnen ausdünsten, mischt noch Rosinen, Weinbeeren und ein bißchen Zimt dazu, vermengt es gut, zerreiht den Schmarren mit dem Schäuferl in kleine Bröckchen, richtet ihn auf einer Schüssel an, streut Zuder darauf und serviert ihn mit gedünstetem Obst oder mit Zwetschkenröster. Man kann blätterig geschnittene Apfel zum Schmarren mischen und diesen damit erst dünsten.

Nr. 1432. **Reischmarren.** Preis: 1 K 40 h.

21 dkg Reis kocht man in zirka $1\frac{1}{2}$ l Milch weich und läßt ihn auskühlen. Dann treibt man 4 Dotter mit 2 Eßlöffeln Zuder und Salz ab und mischt den Reis, ein wenig Rosinen und den Schnee der 4 Klar hinein. Nun läßt man 12 dkg Butter heiß werden, gießt den Reis und blätterig geschnittene Apfel dazu, vermengt es gut und dünstet das Ganze zirka 20 Minuten, bis der Reis in kleine Bröckchen zerfällt. Auf einer Schüssel angerichtet und angezudert serviert man den Schmarren.

Nr. 1433. **Mandelschmarren.** Preis: 1 K 34 h.

$\frac{1}{4}$ l Milch rührt man mit 4 Dottern ab, gibt 12 dkg geriebene Mandeln, 4 Eßlöffel Zuder und Salz dazu, gießt das Abgerührte über 6 Stück blätterig geschnittene Ripfel und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Dann schlägt man den Schnee der 4 Klar und mischt ihn zu der Masse. Nun läßt man 10 dkg Butter heiß werden, gibt den Teig hinein und dünstet ihn darinnen aus. Angezudert serviert man den Schmarren mit gedünstetem Obst.

Nr. 1434. **Palatschinken.** Preis: 84 h.

Man sprudelt 2—3 Eier mit $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz, 2 Eßlöffeln Zucker und $\frac{1}{8}$ l Mehl gut ab und verrührt es gut, bis keine Bröckchen mehr sind. Nun stellt man an die Seite des Herdes in einen Topf 8 dkg Butter oder 2 Eßlöffel Fett, so daß man zerlassenes Fett bei der Hand hat. Hierauf gießt man von dem Fett ein wenig in die Omlettenpfanne, gibt dann Teig darauf, aber nur so viel, daß der Boden der Pfanne ganz dünn bedeckt ist, bäckt den Teig unter öfterem Schütteln lichtgelb auf beiden Seiten, gibt die Palatschinken dann auf einen Teller in das Rohr, daß sie warm bleiben, bis alle fertig sind, bestreicht jede Palatschinke mit irgend einer Marmelade, rollt sie zusammen und serviert sie ziemlich warm.

Nr. 1435. **Topfepalatschinken.** Preis: 1 K 60 h.

Man bäckt Palatschinken wie Nr. 1434. Inzwischen treibt man 3 dkg Butter mit 3 Dottern gut ab, gibt $\frac{1}{4}$ kg passierten Topfen, 3 Eßlöffel Zucker und ein wenig Rosinen dazu, verrührt die Masse gut und mischt zuletzt den Schnee der 3 Klar hinein. Nun streicht man von dieser Fülle auf jede Palatschinke ein wenig darauf, rollt sie zusammen, legt sie eine neben der anderen in eine Kasserolle, gießt, wenn alle hineingelegt sind, $\frac{1}{8}$ l Milch darauf, stellt die Kasserolle in das Rohr und läßt die Milch damit eindünsten. Man richtet dann die Palatschinken auf einer Schüssel an, streut Zucker darüber und serviert sie mit Chaudeau oder Vanillecreme.

Nr. 1436. **Mandelpalatschinken.** Preis: 1 K 80 h.

Man bereitet Palatschinken wie Nr. 1434. Inzwischen macht man folgende Fülle: Man treibt 5 dkg Butter mit 2 Dottern ab, gibt 2 Eßlöffel Zucker, 3 dkg Rosinen, 7 dkg geschälte, geriebene Mandeln und 2 Eßlöffel Milch dazu, verrührt das Ganze gut und mischt den Schnee der 2 Klar daran. Mit dieser Fülle füllt man die Palatschinken, rollt sie hierauf zusammen, legt sie in eine mit Butter geschmierte Kasserolle schön nebeneinander, läßt sie in der Röhre ein wenig lichtgelb baden, gießt dann über die Palatschinken etwas mehr als $\frac{1}{8}$ l heiße Milch und läßt diese gut eindünsten. Nun gibt man die Speise angezuckert und mit Chaudeau zu Tisch.

Nr. 1437. **Omeletten.** Preis: 90 h.

Man gibt in einen Schnabeltopf $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ l Mehl, rührt es mit $\frac{1}{4}$ l Milch gut ab, gibt dann 3 Dotter nacheinander hinein, ferner 1 Eßlöffel Zucker, Salz und den Schnee der 3 Klar. Nun läßt man in einen Topf 10 dkg Butter oder Fett heiß werden. Man gibt von dem zerlassenen Fett ein wenig in die Omelettenpfanne, gibt so viel Teig hinein, daß der Boden bedeckt ist und bäckt die Omeletten auf beiden Seiten schön lichtgelb, wobei man beim Umdrehen derselben wieder ein wenig Fett nachgießt. Ist der ganze Teig zu Omeletten gebacken, füllt man sie mit Eingesottentem oder mit Powidl, stellt sie aber immer in das Rohr, daß sie warm bleiben, und serviert sie dann, mit Zucker und Zimt bestreut.

Nr. 1438. **Französische Omelette.** Preis: 1 K 56 h.

Man verrührt 4 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ l Milch, läßt es am Feuer bidlich einkochen und hierauf auskühlen. Dann rührt man 8 Dotter mit 7 dkg Zucker, Vanillegeschmack und 2 ganzen Eiern sehr flaumig, mengt das Gekochte dazu, verrührt es gut und gibt den Schnee der 8 Klar leicht hinein. Von dieser Masse bäckt man drei Omeletten lichtgelb heraus, legt sie, mit Marillenmarmelade geschmiert, tortenförmig aufeinander, bestreut sie oben mit Zucker und brennt mit einem glühenden Schäuferl ein Gitter darauf.

Nr. 1439. **Biskuitomelette.** Preis: 86 h.

Man schlägt von 6 Klar Schnee, rührt 6 Dotter mit 1 Eßlöffel Zucker, einem Stäubchen Salz und 2 Eßlöffeln Stärkemehl leicht ab, und mischt das Abgerührte rasch zum Schnee. Dann gibt man in 2 gleiche Omelettenpfannen zerlassene Butter, läßt sie heiß werden, gibt auch zu gleichen Teilen den Teig hinein und bäckt sie lichtgelb, füllt sie mit beliebiger Marmelade, schlägt dann dieselben in der Mitte ähnlich wie eine Tasche zusammen und läßt sie im Rohre noch ein bißchen ausdünsten. Dann nimmt man sie heraus und serviert sie sehr rasch, denn sie fallen gleich zusammen. Da sie ziemlich groß werden, genügen für 4 Personen 2 Stück.

Nr. 1440. **Omelette mit Früchten.** Preis: 1 K 20 h.

Man bäckt Omeletten wie Nr. 1439. Bevor man sie zusammenschlägt, füllt man sie mit blätterig geschnittenen, mit Rum befeuchteten, eingesottentem Früchten, läßt sie dann noch ein wenig ausdünsten im Rohre und serviert sie angezudert.

Nr. 1441. **Omelettesoufflee.** Preis: 1 K 38 h.

Man rührt 6 Dotter mit 10 dkg Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde ab, gibt Salz, 1 Eßlöffel Zucker und den festen Schnee mit 4 Kaffeelöffeln Stärkemehl dazu. Nun läßt man Butter heiß werden, gibt $\frac{1}{4}$ von dem Teig hinein und bäckt die Omelette auf beiden Seiten unter Zugabe von ein wenig Butter beim Umkehren lichtbraun. So bäckt man 4 Omeletten heraus und legt sie auf einer Seite mit Marmelade bestrichen, auf einem flachen Teller aufeinander. Die oberste Omelette bestreut man stark mit Zucker. Nun drückt man von 2 Orangen den Saft aus, rührt 2 Eßlöffel Wein dazu, gießt den Saft über die Omeletten, läßt sie in der Röhre noch einige Minuten dünsten und gibt sie angezuckert mit dem flachen Teller, auf welchem sie in der Röhre waren, sehr rasch und warm zu Tisch.

Nr. 1442. **Omelette.** Preis: 68 h.

Man rührt 3 Dotter mit 2 Eßlöffeln Mehl sehr flaumig, bis die Masse doppelt so groß ist. Nun mengt man Salz und den Schnee der 3 Klar dazu. Hierauf läßt man Butter in einer Omelettenpfanne heiß werden, gibt den Teig hinein, stellt die Pfanne in das Rohr und bäckt den Teig lichtgelb, hierauf wird er mit Marmelade gefüllt, zusammengeschlagen, der Saft einer Zitrone darauf gegossen und angezuckert serviert.

Nr. 1443. **Apfelstrudel ausgezogen.** Preis: 1 K 20 h.

Man bereitet wie Nr. 1335 Strudelteig und läßt ihn rasten. Inzwischen schält man $\frac{3}{4}$ kg Apfel und schneidet sie feinblättrig. Von 2 Semmeln läßt man die Bröseln in 6 dkg Butter lichtgelb rösten, dann zieht man den Teig aus, streut die gerösteten Brösel darauf, gibt die Apfel, Zucker, Rosinen und Zimt nach Geschmack daran und tropft mittels einer Feder noch zerlassene Butter darauf. Nun rollt man den Strudel zusammen, legt ihn auf ein mit Butter beschmiertes Blech und bäckt ihn in der Röhre unter fleißigem Bestreichen mit Butter bei mäßiger Hitze schön lichtgelb. Kurz bevor man ihn herausnimmt, kann man ihn mit ein wenig Wein bestreichen, dann noch ein wenig eindünsten lassen. Hierauf schneidet man den Strudel in Teile und zuckert und serviert ihn. Ist man ihn gern resch, läßt man das Bestreichen mit Wein weg.

Nr. 1444. **Mürber Apfelstrudel.** Preis: 1 K 55 h.

Man bereitet (wie Nr. 1337) Strudelteig und läßt ihn rasten. Inzwischen schält man $\frac{1}{2}$ kg Apfel, schneidet sie blättrig, gibt

sie dann in eine Kasserolle, Zucker, Zimt und Nelken nach Geschmack daran und dünstet die Masse mit 1 Eßlöffel Wein weich und zu einem ziemlich dicken Brei, den man hierauf auskühlen läßt. Nun teilt man den Teig in 2 Teile, den einen Teil zum Füllen, der größer sein muß, den anderen Teil zum Verzieren, walzt den größeren Teil zu einem Viereck aus und radelt den Rand gleichmäßig ab. Nun legt man auf den halben Teil die Fülle sowie Rosinen, schlägt den leeren Teil darüber und drückt ihn am Rande fest zusammen. Von dem zweiten Teil macht man eine Verzierung. Man walzt den Teig aus, radelt dünne Streifen davon und belegt damit den mit Ei bestrichenen Strudel, bestreicht auch die Verzierung mit Ei und bäckt das Ganze lichtgelb bei mäßiger Hitze.

Nr. 1445. **Apfelstrudel von Butterteig.** Preis: 1 K 80 h.

Man bereitet Butterteig (wie 1339) und läßt ihn rasten. Nun bereitet man die Fülle wie oben, füllt und verziert den Strudel auch auf dieselbe Art, bäckt ihn vorsichtig lichtgelb und gibt ihn dann angezuckert in Schnitten geteilt zu Tisch.

Nr. 1446. **Apfelstrudel aus Topfenteig.** Preis: 1 K 40 h.

Dieser wird wie oben bereitet, nur wird Topfenteig Nr. 1346 dazu genommen.

Nr. 1447. **Apfelstrudel von mürbem Teig mit Mandeln.**

Preis: 1 K 60 h.

Man bereitet Teig (Nr. 1338), macht ihn wie mürben Strudel Nr. 1444 fertig und gibt ihn in Schnitten geteilt und angezuckert zu Tisch.

Nr. 1448. **Kirschenstrudel.** Preis: 88 h.

Man bereitet ausgezogenen Strudelsteig (Nr. 1335) und läßt ihn rasten. Inzwischen entfernt man $\frac{1}{2}$ kg Kirschen und röstet Brösel in 8 dkg Butter schön braun. Dann zieht man den Teig gut aus, streut die Brösel darüber, gibt die Kirschen, Zucker, gestoßenen Zimt und Nelken darauf, tropft mit einer Feder zerlassene Butter darüber, rollt den Teig zusammen, gibt ihn in eine geschmierte Pfanne zum Baden und bestreicht ihn öfter mit zerlassener Butter. Man kann ihn auch kurz vor dem Anrichten mit Wein betropfen und ein wenig eindünsten lassen. In Schnitten geteilt und angezuckert wird er serviert.

Nr. 1449. **Kirschenstrudel von mürbem Teig.** Preis: 1 K 50 h.

Man bereitet mürben Teig wie Nr. 1337 und läßt ihn rasten. Inzwischen entkernt man $\frac{1}{2}$ kg Kirschen. Nun teilt man den Teig in einen größeren und einen kleineren Teil, den größeren Teil walzt man fingerdick zu einem Rechteck aus und radelt den Rand gleich. Nun legt man auf die lange Seite die Kirschen, streut Zucker und Zimt darauf, schlägt den leeren Teil darüber und drückt den Rand gut zusammen. Von dem übrigen Teig verziert man oben den Strudel, legt ihn auf ein geschmiertes Blech, bestreicht ihn mit Ei und bäckt ihn bei mäßiger Hitze schön braun. In Schnitten geteilt und mit Zucker bestreut serviert man ihn.

Nr. 1450. **Kirschenstrudel von Buttermteig.** Preis: 1 K 80 h.

Man macht Buttermteig (wie Nr. 1339), bereitet den Strudel genau wie oben und bäckt ihn bei ziemlich warmer Röhre schön gelb.

Nr. 1451. **Weichselstrudel.** Preis je nach der Teiggattung.

Selber wird auf alle Arten wie Kirschenstrudel bereitet, nur gibt man mehr Zucker dazu, da die Weichseln ziemlich sauer sind.

Nr. 1452. **Marillenstrudel.** Preis je nach der Teiggattung.

Diesen kann man von Buttermteig, mürbem Teig oder Topfenteig bereiten, nur legt man Marillen darauf und bereitet den Strudel wie Nr. 1449 fertig.

Nr. 1453. **Zwetschenstrudel ausgezogen.** Preis: 94 h.

Man bereitet Strudelteig wie Nr. 1335 und läßt ihn rasten. Inzwischen entkernt man $\frac{1}{2}$ kg Zwetschen und schneidet sie in kleine Schnitten, auch röstet man 6 dkg Butter mit Bröseln braun. Nun zieht man den Teig schön aus, streut die gerösteten Brösel darüber, legt die Zwetschen gleichmäßig darauf, streut Zucker und Zimt darüber, tropft mittels einer Feder zerlassene Butter darauf, rollt den Teig zusammen, schmiert eine Pfanne sehr gut mit Butter, legt den Strudel darauf und bäckt ihn bei mittlerer Hitze schön lichtgelb. Kurz bevor man ihn herausnimmt, kann man ihn mit ein wenig Wein bestreichen und noch ein wenig baden lassen. Hierauf teilt man ihn in Schnitten und serviert den Strudel angezudert.

Nr. 1454. **Mürber Zwetschenstrudel.** Preis: 1 K 50 h.
Dieser wird wie Kirchenstrudel (Nr. 1449) bereitet.

Nr. 1455. **Zwetschenstrudel von Butterteig.** Preis: 1 K 80 h.
Diesen bereitet man wie Kirchenstrudel von Butterteig.

Nr. 1456. **Weintraubenstrudel.** Preis: 1 K 8 h.

Dieser wird wie ausgezogener Zwetschenstrudel bereitet, nur füllt man den Teig mit $\frac{1}{4}$ kg blätterig geschnittenen Äpfeln, $\frac{1}{2}$ kg blauen Trauben, die ziemlich süß sind, streut Brösel, Zucker und Zimt darüber, rollt ihn zusammen und bäckt ihn. So kann man auch Birnen und beliebiges Obst zum Strudel verwenden.

Nr. 1457. **Marillen- oder Ribiselmarmeladestrudel.** Preis: 1 K 90 h.

Man macht Butterteig wie Nr. 1339. Dann walzt man ihn auf einem mit Mehl bestäubten Brette aus und radelt die Ränder gleichmäßig ab. Auf die Hälfte des Teiges gibt man Marillen- oder Ribiselmarmelade ziemlich dick, schlägt den leeren Teig darüber, drückt den Rand fest zusammen, verziert den Strudel mit Teigstreifen, bestreicht ihn mit Ei und bäckt den Strudel bei mäßiger Hitze schön lichtgelb. In Teile geschnitten und angezuckert serviert man ihn.

Nr. 1458. **Eisenbahnstrudel.** Preis: 1 K 90 h.

Man treibt 14 dkg Zucker mit 6 Dottern ab, gibt 1 Ei, Salz, 14 dkg geschwellte, geriebene Mandeln dazu, ferner den Schnee der 6 Klar und von 2 Stück mürbem Gebäck Brösel. Nun schmiert man ein Blech gut mit Butter, bestäubt es mit Mehl, füllt die Masse darauf, bäckt sie schön lichtgelb, schneidet sie dann in 2 Teile, füllt Marmelade hinein, setzt die Teile wieder zusammen und glasiert selbe mit Dotterglasur.

Nr. 1459. **Tiroler Strudel.** Preis: 1 K 95 h.

Man läßt 2 dkg Germ in 3 Eßlöffeln Milch aufgehen. Nun treibt man 9 dkg Rindschmalz mit 4 Dottern gut ab, mischt 1 Eßlöffel Zucker, Salz, 32 dkg Mehl und die Germ, ferner $\frac{1}{8}$ l laue Milch dazu, schlägt den Teig gut ab und läßt ihn gut aufgehen. Hierauf staubt man das Brett gut mit Mehl an, walzt den Teig

halbfingerdicke aus und streicht folgende Fülle darauf: Man rührt 12 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 6 dkg Zucker, 2 Eier, 2 Dotter, 6 dkg Rosinen, 4 dkg verzuckerte Orangenspalteln und etwas Zitronenschale gut ab, mengt den Sahnec der 2 Klar hinein, gibt die Fülle auf den Teig, tropft zerlassene Butter darauf, rollt ihn dann zusammen, legt ihn auf ein geschmiertes Blech, läßt den Teig nochmals aufgehen und bäckt den Strudel bei mäßiger Hitze lichtgelb. Dann teilt man ihn in Schnitten und gibt ihn mit Chaudeau zu Tisch.

Nr. 1460. Mandelstrudel. Preis: 1 K 98 h.

Man macht Strudelteig (wie Nr. 1335) und läßt ihn rasten. Inzwischen treibt man 14 dkg Butter mit 4 rohen und 4 hartgekochten, durch ein Sieb passierten Dottern gut ab. Dann mischt man 10 dkg Zucker, $\frac{1}{16}$ l Rahm, 14 dkg geschwellte, geriebene Mandeln und von den 4 Klar den Schnee dazu. Hierauf wird der Strudelteig ausgezogen, die Fülle darauf gestrichen, mit Butter gut betropft und zusammengerollt. Nun schmiert man eine Pfanne mit Butter aus, legt den Strudel hinein und bäckt ihn. Hernach gießt man $\frac{1}{4}$ l Milch über den Strudel und läßt ihn damit erst gut baden. Die Milch muß ganz verdünsten. Der Strudel wird in Stücke geteilt, mit Zucker bestreut und unter Beigabe von Chaudeau, Creme oder Milch serviert.

Nr. 1461. Ausgezogener Mohnstrudel. Preis: 1 K 44 h.

Man macht Strudelteig (Nr. 1335) und läßt ihn rasten. Inzwischen bereitet man folgende Fülle: Man kocht $\frac{1}{4}$ l geriebenen Mohn mit Zucker, Limonenschale und $\frac{1}{2}$ l Milch dick ein. Nun treibt man 5 dkg Butter mit 2 Dottern gut ab, und mischt den ausgekühlten Mohn, 3 dkg Rosinen, 3 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, Salz und den Schnee der 2 Klar dazu. Dann zieht man den Teig aus, streicht die Fülle darauf, rollt ihn zusammen, legt ihn in eine gut geschmierte Pfanne, gibt ihn in das Rohr, betropft ihn öfter mit Butter, gießt, wenn er halb gebacken ist, $\frac{1}{4}$ l heiße Milch darüber und bäckt ihn dann fertig.

Nr. 1462. Mohnstrudel. Preis: 1 K 56 h.

4 dkg Schmalz und 4 dkg Butter treibt man gut ab, gibt 3 Dotter, 1 Eßlöffel Zucker, Salz und in 3 Eßlöffel Milch $1\frac{1}{2}$ dkg

aufgegangene Germ, ferner 17 dkg Mehl dazu, schlägt den Teig gut ab und läßt ihn aufgehen. Nun bereitet man Fülle, wie in Nr. 1324 angegeben ist. Wenn der Teig gut gegangen ist, staubt man ein Strudeltuch gut mit Mehl an, walzt den Teig darauf fingerdick aus, streicht die Fülle darauf, rollt ihn zusammen, gibt ihn auf ein gut geschmiertes Blech, läßt ihn nochmals aufgehen, bestreicht ihn, bevor man ihn in das Rohr gibt, mit einem Ei und bäckt ihn in mäßig warmem Rohre.

Nr. 1463. Mohnstrudel. Preis je nach der Fülle.

Man macht den Teig, wie in Nr. 1348 angegeben ist, bereitet Fülle (Nr. 1323 oder 1324), füllt den Teig damit und bäckt ihn hierauf.

Nr. 1464. Nußstrudel. Preis je nach Teig und Fülle.

Dieser wird wie Nr. 1462 und wie Nr. 1463 bereitet, nur verwendet man Nußfülle Nr. 1325 oder 1326 dazu. Auch kann man den gewöhnlichen Germteig Nr. 1349 verwenden.

Nr. 1465. Ausgezogener Nußstrudel. Preis: 1 K 26 h.

Man macht Strudelteig wie Nr. 1335. Dann reibt man 14 dkg Nüsse sehr fein. Nun zieht man den Teig aus, streut mit 6 dkg Butter geröstete Brösel darauf, weiters die Nüsse, Zucker, Zimt, Nelken, und geschnittene Zitronenschale, sprudelt 2 Dotter mit $\frac{1}{8}$ l. Milch gut ab, gießt das Abgesprudelte über den Strudel, rollt ihn zusammen und legt ihn in eine gut mit Butter beschmierte Pfanne, gibt ihn ins Rohr und bestreicht ihn während des Badens öfters mit Butter. In Schnitten geteilt, wird er angezudert und mit Chaudeau serviert.

Nr. 1466. Griechstrudel gekocht. Preis: 1 K 65 h.

Man bereitet Strudelteig wie Nr. 1334 und läßt ihn rasten. Dann macht man die Fülle, und zwar: 8 dkg Butter treibt man mit 3 Dottern gut ab, gibt $\frac{1}{4}$ l. Rahm, Salz und 16 dkg Griech dazu, vermengt die Masse gut und mischt leicht den Schnee der 3 Klar dazu. Der Strudelteig wird nicht allzu dünn ausgezogen, die Fülle daraufgestrichen, mit zerlassener Butter betropft, zusammengerollt und schneckenförmig zusammengedreht; oder es werden mit einem bemehlten Kochlöffel Stücke herabgedrückt, durchgeradelt und

in Salzwasser zirka 8 Minuten gekocht. Inzwischen läßt man in 8 dkg Butter Brösel braun anlaufen. Den Strudel richtet man an, gibt die Brösel gleichmäßig darauf und gießt noch 6 dkg zerlassene, heiße Butter darauf. Man gibt die Speise zu Zwetschenröster, Beuschel, Gulasch oder einer anderen Fleischgattung mit Sauce zu Tisch.

Nr. 1467. Griechstrudel gebaden. Preis: 1 K 48 h.

Man bereitet Strudelteig Nr. 1335 und läßt ihn rasten. Nun treibt man 6 dkg Butter mit 3 Dottern ab, gibt $\frac{1}{8}$ l Griech, $\frac{1}{4}$ l Rahm, Salz und 5 dkg Zucker dazu und läßt die Mischung $\frac{1}{2}$ Stunde stehen; zuletzt gibt man den Schnee der 3 Klar leicht hinein. Der Strudelteig wird ausgezogen, die Fülle daraufgestrichen, mit Rosinen bestreut, zusammengerollt, in ein gut geschmiertes Blech gegeben und im Rohre schön lichtgelb gebaden; dann gießt man $\frac{1}{4}$ l heiße Milch darüber, teilt den Strudel in Schnitten, zudert ihn an und gibt Chaudeau, Milchcreme oder Zwetschenröster zu Tisch.

Nr. 1468. Topfenstrudel. Preis: 1 K 78 h.

Ausgezogenen Strudelteig Nr. 1335 bestreicht man mit folgender Fülle: Man treibt 6 dkg Butter mit 3 Dottern ab, gibt 4 Stück Topfen, wie man ihn in Blätter gewickelt kauft, oder $\frac{1}{4}$ kg geriebenen Topfen dazu, mischt Zucker, 3 dkg Rosinen und $\frac{1}{4}$ l Rahm noch hinein und rührt den Schnee der 3 Klar leicht ein. Wenn die Fülle auf dem Teig ist, spritzt man noch 3 dkg zerlassene Butter darauf, rollt den Teig zusammen, gibt ihn in eine gut mit Butter geschmierte Pfanne und bäckt ihn bei mäßigem Feuer schön lichtgelb. In Stücke geteilt und angezudert, wird er mit Milchcreme oder Chaudeau serviert.

Nr. 1469. Milchrahmstrudel. Preis: 2 K 4 h.

Man bereitet Strudelteig wie Nr. 1335 und bestreicht ihn mit folgender Fülle: 6 dkg Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach 4—5 Dotter hinein, ferner 3 Eßlöffel Zucker, 1 erweichte ausgedrückte Semmel, $\frac{1}{4}$ l Rahm, 20 dkg geriebenen oder passierten Topfen, 3 dkg geflaubte Weinbeeren und Rosinen, weiters den Schnee der 4—5 Klar. Den Teig zieht man nicht allzu dünn aus, streicht die Fülle darauf, rollt ihn zusammen und gibt ihn in eine gut geschmierte Pfanne. Den Strudel begießt man während

des Badens mit gesüßter und gesalzener Milch und bäckt ihn schön lichtgelb. Ist er schön gebacken, so gießt man $\frac{3}{4}$ l Milch mit 7 dkg Butter dazu, läßt die Butter mit der Milch und dem Strudel rasch aufkochen und serviert ihn samt der Milch.

Nr. 1470. **Kartoffelstrudel, 1. Art.** Preis: 1 K 72 h.

Man bereitet wie Nr. 1341 Kartoffelteig und walzt ihn dann auf einer dicht mit Mehl bestäubten Serviette ziemlich dünn aus. Nun schneidet man um 40 h Rollschinken fein. Dann treibt man 3 dkg Butter und 2 Dotter gut ab, mischt $\frac{1}{4}$ l Rahm, Salz, den Schinken und von den 2 Klar den Schnee dazu, streicht das Abgetriebene auf den Teig, rollt ihn zusammen, gibt ihn in eine mit Butter bestrichene Kasserolle und bäckt den Strudel unter fleißigem Begießen mit zerlassener Butter schön braun. Dann teilt man ihn in Schnitten und gibt ihn mit einem grünen Gemüse zu Tisch.

Nr. 1471. **Kartoffelstrudel, 2. Art.** Preis: 1 K 28 h.

Man reibt $\frac{1}{4}$ kg heiße, gekochte Kartoffeln. Nun bereitet man Teig wie Nr. 1335 und läßt ihn rasten. Inzwischen treibt man 4 dkg Butter mit 4 Dottern, 2 Eßlöffeln Zucker und Salz gut ab, mengt die Kartoffeln darunter, verrührt alles gut und mischt den Schnee der 4 Klar hinein. Der Strudelteig wird ausgezogen, die Fülle darauf gestrichen mit zerlassener Butter betropft, dann zusammengerollt und in einer gut mit Butter bestrichenen Pfanne bei guter Hitze gebacken. Hierauf schneidet man ihn in Stücke, bestreut diese mit Zucker, serviert sie rasch und gibt Chaudeau oder Zwetschenröster mit zu Tisch.

Nr. 1472. **Krautstrudel.** Preis: 1 K 26 h.

$\frac{1}{2}$ kg feingeschnittenes Kraut läßt man mit 2 Eßlöffeln Schmalz oder Butter mit Zucker, Zimt, Salz und Pfeffer weich dünsten. Inzwischen bereitet man Strudelteig Nr. 1335, läßt ihn rasten und zieht ihn dann aus. Nun röstet man in 4 dkg Butter Semmelbrösel braun, streut sie auf den ausgezogenen Teig, gibt gleichmäßig das Kraut darauf und bestreut das Ganze mit 5 dkg feingeschnittenem Rollschinken, rollt den Strudel zusammen, legt ihn in eine mit Butter beschmierte Pfanne und bäckt ihn lichtgelb. Dann wird er in Teile geschnitten und sehr warm serviert.

Nr. 1473. **Grießkock.** Preis: 78 h.

Man kocht $1\frac{1}{2}$ l Milch ab, gibt 15 dkg Grieß, Zucker und Salz nach Geschmack dazu, läßt die Masse einigemal aufwallen und gibt sie auf eine Schüssel. Inzwischen läßt man 6 dkg Butter heiß werden, gießt dieselbe über das angerichtete Grießkock und gibt selbes rasch zu Tisch, da es sonst dick wird. Bei Grießkock für kleine Kinder gibt man zirka 2 dkg Butter in die Milch. Man kann auch das Grießkock mit Zucker und Zimt oder auch mit geriebener Schokolade bestreuen.

Nr. 1474. **Reiskock.** Preis: 84 h.

Man kocht in $1\frac{1}{2}$ l Milch 18 dkg Reis mit ein wenig Salz und 4 dkg Butter weich. Ist der Reis weich, zudert man ihn erst nach Geschmack, kocht ihn damit auf, richtet ihn auf einer Schüssel an und streut Zucker und Zimt oder geriebene Schokolade darauf.

Nr. 1475. **Kindskock.** Preis: 70 h.

Man sprudelt 5 Eßlöffel Mehl mit $\frac{1}{4}$ l Milch ab. Nun läßt man 1 l Milch kochend werden, gießt das Abgesprudelte dazu, mischt Salz und Zucker nach Geschmack dazu und kocht es unter fortwährendem Rühren dicklich ein. Nun richtet man das Kock auf einer Schüssel an und rührt 1—2 Dotter dazu. Man gibt es meist nur den kleinen Kindern, deshalb kann man für die Portion nur die halbe Masse verwenden.

Nr. 1476. **Semmelkock.** Preis: 34 h.

Man läßt in $\frac{1}{2}$ l Milch eine blätterig geschnittene Semmel so lange aufkochen, bis sie sich fein verrühren läßt. Dann sprudelt man einen Dotter dazu, gibt Salz und Zucker nach Geschmack daran und verwendet es für kleine Kinder.

Nr. 1477. **Nudeln in der Milch.** Preis: 95 h.

Man bereitet von der Masse Nudelteig, wie in Nr. 1333 angegeben ist. Nun läßt man 2 l Milch mit Zucker, Salz und 4 dkg Butter aufkochen, legt die Nudeln hinein, kocht sie mit der Milch gut auf und gibt sie in einer Schüssel zu Tisch.

Nr. 1478. **Knackerl in der Milch.** Preis: 1 K 2 h.

Diese werden wie Nudeln gekocht und samt der Milch zu Tisch gegeben.

Nr. 1479. **Grieknockerl in der Milch.** Preis: 98 h.

Man macht Grieknockerl und bereitet sie wie Nr. 1477 fertig.

Nr. 1480. **Eingetropfes in der Milch.** 70 h.

Man macht Eingetropfes und kocht es in $1\frac{1}{2}$ l gezuckerter, gesalzener Milch ein und gibt dasselbe gut aufgekocht und mit der Milch zu Tisch.

Nr. 1481. **Gerstel in der Milch.** Preis: 90 h.

Man bereitet geriebenes Gerstl, welches man in 2 l gezuckerter, gesalzener Milch einkocht und mit der Milch in einer Schüssel zu Tisch gibt. Sollte zu wenig Milch nach dem Kochen sein, gießt man heiße Milch dazu.

Nr. 1482. **Fleckerl in der Milch.** Preis: 98 h.

Selbe werden genau wie die Nudeln in der Milch bereitet und auch so zu Tisch gegeben.

Nr. 1483. **Makkaroni in der Milch.** Preis: 98 h.

Man kocht zuerst die Makkaroni ($\frac{1}{2}$ Paket) in Wasser halbweich, seigt sie dann ab und gibt sie, gut abgeschwenmt mit kaltem Wasser in kochende, gezuckerte, gesalzene Milch und kocht sie darinnen erst ganz weich. Mit der Milch gibt man sie zu Tisch. Dazu verwendet man die dünnste Sorte von Makkaroninudeln.

Puddings.

Die Formen bei Puddings dürfen nur über die Hälfte angefüllt werden, da die Masse beim Kochen darin steigt und überlaufen würde.

Nr. 1484. **Griekpudding.** Preis: 86 h.

Man kocht 10 dkg Griek in $\frac{1}{2}$ l Milch ein, läßt ihn aufkochen, nimmt ihn dann vom Feuer weg und kühlt ihn aus. Dann treibt man 7 dkg Butter mit 7 dkg Zucker gut ab, gibt 3 Dotter