

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

und Salz dazu, verrührt es gut und mengt den Grieß sowie kandierte oder eingekochte, würfelig geschnittene Früchte dazu, mischt den Schnee von 2 Klar zum Abtrieb. Nun füllt man die Masse in eine mit Butter beschmierte und mit Zucker ausgestreute Dunstform und kocht die Speise $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Dann stürzt man den Pudding heraus und gibt diesen mit Chokoladecreme, Nibisjel- oder Himbeersaft zu Tisch.

Nr. 1485. Cremepudding. Preis: 78 h.

Man gibt 7 dkg Mehl in eine Kasserolle und rührt es mit $\frac{1}{8}$ l Milch fein ab, mischt 7 dkg Zucker dazu und kocht es unter fleißigem Rühren so lange, bis es dick ist und sich vom Geschirr löst. Nun mengt man geschnittene Zitronenschale und Salz dazu und rührt so lange, bis die Mischung erkaltet ist. Nun mengt man 4 Dotter, einen nach dem andern, ferner 1 Eßlöffel Zucker und den Schnee der 4 Klar hinein. Nun schmiert man eine Dunstform mit Butter aus, streut Zucker darauf und belegt den Boden mit verschiedenen eingesottenern Früchten, gießt das Abgetriebene darauf, verschließt den Dedel der Form und kocht den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Man gibt den Pudding mit Chaudeau, Schokoladeüberguß oder Früchtensaft zu Tisch.

Nr. 1486. Gewürzpudding. Preis: 1 K 20 h samt Wein.

4 dkg Butter treibt man mit 10 dkg Zucker, 1 Ei und 2 Dotter gut ab, mischt dann 2 Tafel geriebene Schokolade und eine halbe, abgerindelte, in kleine Würfel geschnittene Semmel, weiters Limonienschale, Zimt, Gewürz, gestoßene Nellen, ein bißchen Salz, ferner 10 dkg mit der Schale geriebene Mandeln und von 2 Klar den Schnee dazu. Nun schmiert man eine Dunstform mit Butter aus, staubt sie mit Zucker an, gießt das Abgetriebene hinein und kocht es $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Dann kocht man $\frac{1}{4}$ l Rotwein mit Zucker und Zimt auf. Den Pudding stürzt man, wenn er gar gekocht ist, heraus und serviert ihn mit dem gekochten Wein.

Nr. 1487. Tag- und Nachtpudding. Preis: 94 h.

Man bröseln 7 dkg Butter mit 7 dkg Mehl gut ab und rührt langsam 5 Eßlöffel Milch dazu, gibt die Mischung auf den Herd und kocht sie unter beständigem Rühren auf, nimmt sie dann vom Herd und rührt so lange, bis sie ganz erkaltet ist. Dann rührt man 4 Dotter nach und nach dazu, ferner 7 dkg Zucker und treibt

das Ganze so $\frac{3}{4}$ Stunden ab. Dann mengt man den Schnee von 3 Klar dazu. Eine Dunstform schmiert man mit Butter aus, streut Zucker darauf, belegt den Boden mit eingekochten Kirschen, gießt dann ein wenig Abgerührtes darauf, gibt nochmals Kirschen in den Teig hinein, füllt den Schluß darauf und kocht die verschlossene Form $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Man kann den Pudding mit Kirsch- oder Himbeersaft servieren.

Nr. 1488. **Dattelpudding.** Preis: 1 K 70 h.

7 dkg Butter werden mit 5 Dottern gut abgetrieben. Dann kommen 7 dkg mit den Kernen gewogene, dann entfernt sehr fein geschnittene Datteln, 3 dkg geschwellte geriebene Mandeln, 2 abgerindelte, in Milch geweichte, hierauf ausgedrückte Kipfel dazu; man stellt die Masse auf die Glut und läßt sie unter fleißigem Rühren aufkochen. Dann nimmt man sie vom Herde weg und rührt sie so lange, bis sie erkaltet ist. Nun mischt man 7 dkg Zucker, Salz und den Schnee von 3 Klar leicht hinein. Sodann schmiert man eine Dunstform gut mit Butter aus, gibt die Masse hinein und kocht sie im Dunst. Inzwischen bereitet man folgende Creme: Man rührt 8 dkg Zucker mit 3 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde ab, dann gibt man den Saft einer Orange und einer Zitrone dazu, ferner 1 Eßlöffel Wein, stellt die Flüssigkeit auf das Feuer und läßt sie unter fortwährendem Rühren dicklich werden. Nun rührt man sie bis sie erkaltet ist und mischt hierauf den Schnee der 3 Klar dazu. Nun stürzt man den Pudding heraus, gibt ihn auf eine Schüssel und garniert ihn mit der Creme, indem man sie um den Pudding herum anrichtet, auch kann man ihn mit Schlagobers oder mit Fruchtstift servieren.

Nr. 1489. **Schokoladepudding.** Preis: 1 K 70 h.

Man treibt 6 dkg Butter mit 5 Dottern gut ab, gibt 6 dkg Zucker, Salz, 8 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, 8 dkg geriebene Schokolade und von einem Kipfel die Brösel dazu, vermischt die Masse gut und gibt den Schnee von 4 Klar dazu. Nun schmiert man eine Dunstform mit Butter aus, streut Zucker darauf, gibt die Masse hinein und siedet den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Ist er gut gekocht, stürzt man ihn heraus, legt rundherum $\frac{1}{8}$ l zu Schaum geschlagenes Obers mit Zucker gemischt und serviert den Pudding rasch.

Nr. 1490. **Banillepudding.** Preis: 98 h.

7 dkg Butter treibt man mit 4 Dottern und 4 dkg Vanillezucker gut ab. Nun mischt man 5 dkg geschwellte, geriebene Mandeln und von 6 dkg Bischofen die Brösel, ein bißchen Salz, ferner von 3 Klar den Schnee dazu. Dann schmiert man eine Dunstform mit Butter aus, bestreut sie mit Bröseln, gibt die Masse hinein und kocht selbe im Dunst. Ist der Pudding gut gekocht, wird er mit Früchstenjaft oder Schokoladecreme serviert.

Nr. 1491. **Weinpudding.** Preis: 92 h.

15 dkg Zucker rührt man mit 6 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde ab, mischt 5 dkg mit der Schale geriebene Mandeln, 5 dkg Semmelbrösel, Salz und den Schnee der 6 Klar dazu. Nun schmiert man eine Form mit Butter aus, streut Zucker darauf, gibt den Abtrieb hinein und kocht es $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Dann stürzt man den Pudding heraus und serviert ihn mit Glühwein.

Nr. 1492. **Semmelpudding.** Preis: 86 h.

Man schneidet 5 Kipfel feinblättrig, gibt dann $\frac{1}{4}$ l Milch darauf, läßt sie darinnen $\frac{1}{2}$ Stunde stehen und verrührt sie dann zu einem feinen Brei. Nun treibt man 4 dkg Butter mit 4 Dottern gut ab, gibt 8 dkg Zucker, Zimt, Salz, Limonienschale und die erweichten Kipfel dazu, verrührt die Masse gut und mischt den Schnee von 2 Klar dazu. Nun schmiert man eine Dunstform mit Butter aus, streut dies mit Bröseln gut an, gibt die Masse hinein und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Herausgestürzt wird der Pudding mit Himbeer- oder Ribiselsaft serviert.

Nr. 1493. **Mandelpudding.** Preis: 98 h.

10 dkg geschwellte Mandeln werden gerieben und eine Semmel wird in Milch erweicht, hierauf ausgedrückt. Dann treibt man 4 Dotter mit 10 dkg Zucker ab, gibt die Semmeln, die Mandeln und Zitronenschale hinein, verrührt die Masse gut und mischt den Schnee der 4 Klar leicht dazu. Nun wird die Dunstform mit Butter geschmiert, mit Brösel ausgestreut, die Masse hineingegeben, im Dunst gekocht, dann herausgestürzt und mit Himbeersaft oder Schlagobers serviert.

Nr. 1494. **Schokoladepudding.** Preis: 1 K 40 h.

Man läßt 7 dkg Butter aufkochen, rührt 7 dkg Mehl, 7 dkg erwärmte Schokolade, einen gut gemessenen $\frac{1}{8}$ l Milch dazu und verrührt die Masse gut. Wenn die Masse kalt ist, mischt man 3 Dotter und 3 dkg Zucker und etwas Salz langsam dazu, mengt hierauf den Schnee der 3 Klar leicht hinein. Nun schmiert man eine Dunstform mit Butter, streut sie mit Zucker aus, gibt die Masse hinein und kocht den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Herausgestürzt auf eine Schüssel, garniert man ihn mit Schlagobers, das man rundherum um die Speise anrichtet und serviert ihn rasch.

Nr. 1495. **Kaffeeputting.** Preis: 1 K 70 h.

7 dkg Butter läßt man aufkochen, gibt 7 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ l starken, eingekochten Kaffee dazu und rührt die Masse gut ein. Dann mischt man 5 Dotter und 9 dkg Staubzucker nach und nach dazu, weiters Salz, vermengt alles gut und mischt den Schnee von 3 Klar langsam hinein. Nun gibt man die Masse in eine mit Butter geschmierte, mit Zucker bestreute Dunstform und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Dann stürzt man den Pudding heraus, garniert ihn mit $\frac{1}{4}$ l geschlagenem, mit Zucker vermengtem Oberschaum.

Nr. 1496. **Englischer Pudding, 1. Art.** Preis: 1 K 70 h.

Man rührt 4 dkg Butter mit 5 dkg Zucker und 4 Dotter flaumig ab. Dann mengt man 4 dkg Rosinen, 4 dkg Korinthen, 3 dkg geschnittenes Zitronat, 5 dkg stiftenförmig geschnittene Mandeln, etwas Zimt, Nelken hinein und mischt zum Schluß den Schnee von 3 Klar, ferner 2 Semmeln abgerindelt und würfelig geschnitten, mit Rum befeuchtet, hinein. Nun schmiert man eine Dunstform mit Butter aus, streut Zucker darauf und gibt die Masse hinein und kocht den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Herausgestürzt serviert man den Pudding mit Oberschaum.

Nr. 1497. **Englischer Pudding, 2. Art.** Preis: 1 K 10 h.

Man treibt 7 dkg Butter sehr flaumig ab, gibt nach und nach 3 Dotter, Salz, 7 dkg Staubzucker, 7 dkg geriebene Nüsse, Zitronenschale und den Schnee von 3 Klar dazu. Nun gibt man die Masse in eine gut mit Butter geschmierte und mit Zucker bestreute Dunstform und kocht sie darinnen $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Auch dieser wird mit Schlagobers serviert.

Nr. 1498. **Englischer Pudding**, 3. Art. Preis: 92 h.

Man treibt $4\frac{1}{2}$ dkg Butter mit $2\frac{1}{2}$ dkg Zucker und 2 Dotter flaumig ab, mengt nun eine würfelig geschnittene Semmel, 3 Eßlöffel Milch, Rosinen, Weinbersten, 3 dkg geriebene Mandeln, Salz und den Schnee der 2 Klar hinein und kocht den Pudding in einer geschmierten Dunstform. Man kann ihn mit Fruchtjast oder Oberschaum servieren.

Nr. 1499. **Nußpudding**. Preis: 1 K 70 h.

10 dkg ausgelöste Nüsse werden gerieben. Nun treibt man 7 dkg Butter mit 5 Dottern und 10 dkg Zucker gut ab, gibt dann die Nüsse, den Schnee der 4 Klar, ein bißchen Salz und 1 Eßlöffel Rum dazu. Dann kocht man den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Herausgestürzt wird er mit Chaudeau, gekochtem Rotwein oder Schlagobers serviert.

Nr. 1500. **Haselnußpudding**. Preis: 98 h.

Man treibt 7 dkg Butter mit 4 Dottern gut ab, mischt 7 dkg Zucker, Salz, ferner 7 dkg geriebene Haselnüsse und von 3 Klar den Schnee dazu. Dann gibt man die Masse in eine gut mit Butter geschmierte und mit Zucker ausgestreute Form und kocht den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Herausgestürzt serviert man Himbeersaft, Schokoladecreme oder Oberschaum dazu.

Nr. 1501. **Kastanienpudding**. Preis: 1 K 35 h.

Man treibt 6 dkg Butter flaumig ab, gibt 4 Dotter, 5 dkg Zucker und Salz dazu, verrührt es gut, mengt 8 dkg gebratene, geriebene Kastanien, 1 Stück erweichte, ausgedrückte Semmel, 1 Tafel geriebene Schokolade, dann den Schnee dazu. Nun wird der Pudding in einer beschmierten, mit Zucker ausgestreuten Form $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht und mit Schlagobers serviert.

Nr. 1502. **Zitronenpudding**. Preis: 98 h.

Man drückt von einer Zitrone den Saft aus, rührt 1 Löffel Mehl, ein bißchen Salz, 1 Löffel Wasser und 2 dkg Butter dazu, gibt die Masse auf den Herd und läßt sie unter fortwährendem Rühren dicklich einkochen. Dann rührt man so lange, bis es nur mehr lauwarm ist, mischt dann 4 Dotter, Zucker, nach Geschmack

und den Schnee der 4 Klar leicht hinein. Nun kocht man den Pudding in einer gut ausgeschmierten, mit Zucker ausgestreuten Dunstform $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Herausgestürzt serviert man ihn mit Himbeersaft oder Schokoladecreme.

Nr. 1503. **Bröselpudding.** Preis: 1 K 45 h.

Man treibt 7 dkg Butter mit 7 dkg Zucker und 4 Dottern gut ab, gibt Brösel von 3 Kipfeln, Salz und den Schnee der 4 Klar dazu. Dann kocht man den Pudding in einer ausgeschmierten, stark mit Bröseln ausgestaubten Form $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst und serviert ihn dann mit Himbeersaft oder rotem Glühwein.

Nr. 1504. **Biskuitpudding.** Preis: 1 K 38 h.

Man rührt 5 Dotter mit 5 dkg Zucker flaumig, gibt den Schnee von 4 Klar, eine Prise Salz, ferner 6 dkg Stärkemehl dazu und kocht hierauf die Masse $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Bevor man ihn zu Tisch gibt, gießt man über den Pudding $\frac{1}{4}$ l Himbeersaft mit $\frac{1}{16}$ l Wein gemischt und serviert ihn rasch.

Nr. 1505. **Reispudding.** Preis: 1 K 20 h.

$\frac{1}{8}$ kg Reis kocht man in $\frac{1}{2}$ l Milch weich, mischt, wenn er schon bald weich ist, 6 dkg Butter dazu und stellt den Reis, wenn er gut gekocht ist, zum Auskühlen. Nun rührt man 3 Dotter mit 5 dkg Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde, mischt dann den ausgekühlten Reis, das Salz, ferner den Schnee der 3 Klar dazu, kocht die Masse in einer gut mit Butter geschmierten, mit Zucker ausgestreuten Form $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst, stürzt dann den Pudding heraus und serviert ihn mit Himbeersaft oder Schokoladecreme.

Nr. 1506. **Kaiserpudding.** Preis: 1 K 14 h.

5 dkg Butter treibt man flaumig ab, gibt 3 Dotter, 4 dkg Zucker dazu, verrührt es gut, mengt eine in Milch erweichte Semmel, 4 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, etwas Salz und den Schnee der 3 Klar hinein. Nun füllt man die Masse in eine gut mit Butter geschmierte, mit Zucker ausgestreute Dunstform und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Man kann den Pudding mit Fruchtsaft, auch mit Chaudeau servieren.

Nr. 1507. **Wiener Pudding.** Preis: 1 K 38 h.

7 dkg Butter treibt man mit 7 dkg Zucker flaumig ab, rührt 3 Dotter dazu, mengt ein bißchen Salz, 6 dkg geschwellte, geriebene Mandeln und den Schnee der 3 Klar leicht hinein. Nun füllt man diese Masse in eine gut mit Butter geschmierte, mit Zucker bestreute Dunstform und kocht den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Man serviert bei Tisch Chaudeau dazu.

Nr. 1508. **Apfelpudding.** Preis: 76 h.

2 würfelig geschnittene Apfel werden mit ein wenig Wein gedünstet und kalt gestellt. Dann treibt man 6 dkg Butter mit 6 dkg Zucker und 3 Dotter flaumig ab, mengt 4 dkg Brösel ein bißchen Salz und den Schnee der 3 Klar dazu. Nun schmiert man eine Dunstform gut mit Butter, streut sie mit Zucker aus, gibt die Hälfte des Abgetriebenen hinein, legt die Apfel darauf, gießt die übrige Hälfte darüber und kocht den Pudding $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Herausgestürzt serviert man ihn.

Nr. 1509. **Salsenpudding.** Preis: 1 K 80 h.

Man treibt 7 dkg Butter mit 7 dkg Zucker gut ab, gibt 6 Dotter dazu, sowie 2 Eßlöffel beliebige Salse, 7 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 2 abgerindelte, in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln, ein bißchen Salz, 1 dkg Mehl und den Schnee der 6 Klar. Nun fülle man diese Masse in einen hergerichteten Dunstmodel und koche sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Herausgestürzt serviert man den Pudding mit derselben verdünnten Salse, wie sie dazu verwendet wurde.

Nr. 1510. **Gewürzpudding.** Preis: 1 K 20 h.

$4\frac{1}{2}$ dkg Butter treibt man flaumig ab, gibt 3 Dotter, 8 dkg Zucker dazu, verrührt die Masse sehr gut, gibt hierauf 8 dkg mit der Schale geriebene Mandeln, sowie Zimt, Mustatnuß, Nelken, Gewürz und ein bißchen Salz hinein, mengt zum Schluß den Schnee der 3 Klar leicht dazu. Nun füllt man diese Masse in eine mit Butter geschmierte, mit Zucker bestreute Form und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Man kann den Pudding mit Glühwein oder Frucht-saft servieren.

Nr. 1511. **Mandelpudding.** Preis: 1 K 30 h.

6 dkg Butter treibt man mit 8 dkg Zucker sehr flaumig ab, gibt dann 4 Dotter dazu, verrührt gut, mengt ein bißchen Salz und 9 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, sowie den Schnee der 4 Klar dazu. Nun wird diese Masse in einer gutgeschmierten Dunstform $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst gekocht, hierauf mit Fruchtstift oder passender Creme serviert.

Nr. 1512. **Kartoffelpudding.** Preis: 1 K 10 h.

Man kocht $\frac{1}{8}$ kg Kartoffeln weich und passiert sie. Nun treibt man 6 dkg Butter gut ab, gibt 4 Dotter, 6 dkg Zucker dazu, verrührt dies flaumig, mengt 9 dkg von den Kartoffeln dazu, sowie 2 dkg Semmelbröseln und ein bißchen Salz, sowie den Schnee der 4 Klar. Diese Masse wird ebenfalls in einer hergerichteten Dunstform $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst gekocht. Man gibt den Pudding mit Fruchtstift zu Tisch.

Nr. 1513. **Mandelkuch, 1. Art.** Preis: 1 K 8 h.

Eine abgerindelte Semmel weicht man in Milch ein und drückt sie dann gut aus. Nun treibt man 6 dkg Butter mit 3 Dottern ab, gibt 6 dkg Zucker, 6 dkg geschwellte, geriebene Mandeln und die Semmeln dazu, verrührt die Masse gut und mischt den Schnee der 3 Klar leicht hinein. Nun schmiert man ein Tortenblech gut aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie langsam schön lichtgelb. Man serviert Fruchtstift dazu.

Nr. 1514. **Mandelkuch, 2. Art.** Preis: 1 K 52 h.

7 dkg Butter rührt man flaumig ab, gibt 4 rohe Dotter, 3 hartgekochte, passierte Dotter, 7 dkg geschwellte, geriebene Mandeln und 7 dkg Zucker dazu, vermischt alles gut und gibt zuletzt den Schnee der 4 Klar hinein. Nun bäckt man die Masse in einer gut geschmierten Tortenform schön lichtgelb. Man serviert Himbeersaft dazu.

Nr. 1515. **Schokoladekuch gewöhnlich.** Preis: 1 K 36 h.

Man kocht in $\frac{1}{4}$ l Milch 2 Lasterl Schokolade ein und gibt $1\frac{1}{2}$ abgerindelte, feinblättrig geschnittene Semmeln und von der Rinde die Brösel in einen Topf, gießt die Schokolade darüber und

läßt die Mischung $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt stehen, verrührt sie gut durcheinander, läßt sie dann unter fortwährendem Rühren aufkochen und stellt die Masse zum Auskühlen. Inzwischen treibt man 4 dkg Butter mit 4 Dottern gut ab, gibt 6 dkg Zucker dazu, rührt das Ausgekühlte zu dem Abtriebe, vermennt alles gut, mischt ein bißchen Salz und den Schnee der 4 Klar dazu. Nun schmiert man eine Dunstform mit Butter aus, streut Zucker darauf, gibt die Masse hinein und kocht sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Mit Oberschaum gibt man das Koch zu Tisch.

Nr. 1516. **Schokoladecoch.** Preis: 1 K 44 h.

Man kocht in $\frac{1}{4}$ l Milch 4 Tafeln geriebene Schokolade dicklich ein und schlägt, wenn die Masse überkühlt ist, 2 Dotter hinein.

Nun rührt man 3 Dotter in einer Schüssel flaumig mit 4 dkg Zucker ab, mischt die Schokolade, gibt ein bißchen Salz und den Schnee der 3 Klar dazu. Nun schmiert man eine Tortenform oder feuerfeste Schüssel mit Butter gut aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie in warmer Röhre $\frac{1}{2}$ Stunde. Man serviert das Koch mit Oberschaum.

Nr. 1517. **Zitronencoch.** Preis: 1 K 24 h.

15 dkg Zucker treibt man mit dem Saft einer Zitrone gut ab, mischt 8 Dotter dazu, rührt die Masse 10 Minuten, mischt hierauf den Schnee der 8 Klar leicht hinein. Nun schmiert man eine Porzellanschüssel mit Butter aus, gibt die Masse hinein, steckt stiftenförmig geschnittene Mandeln darauf, bäckt die Speise sehr achtsam im warmen Röhre lichtgelb und serviert sie dann mit Himbeersaft.

Nr. 1518. **Mehlmelam.** Preis: 1 K 12 h.

$\frac{1}{8}$ l Milch rührt man mit 5 dkg Mehl gut ab, gibt die Mischung auf den Herd und läßt sie unter fortwährendem Rühren aufdünsten, bis sie sich in Ballen vom Kochlöffel löst. Nun treibt man 5 dkg Butter mit 4 Dottern ab, mischt 5 dkg Zucker, Zitronenschale und von 4 Klar den Schnee dazu, gibt die Masse dann in eine mit Butter geschmierte, mit Mehl bestaubte Form und bäckt sie $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden. Man serviert Schokoladecreme oder Fruchtsaft dazu.

Nr. 1519. **Kastanienkoch, 1. Art.** Preis: 1 K 26 h.

8 dkg Butter treibt man mit 6 dkg Zucker gut ab, mischt nach und nach 3 Dotter, ferner 8 dkg gefochte, passierte Kastanien

und den Schnee der 3 Klar dazu. Man schmirt eine Dunstform mit Butter aus, streut Zucker darauf und kocht die Speise $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst. Zu diesem Koche serviert man Oberschaum oder Schokoladecreme dazu.

Nr. 1520. **Kastanientoch**, 2. Art. Preis: 1 K 44 h.

8 dkg Butter treibt man mit 8 dkg Zucker gut ab, mischt nach und nach 4 Dotter, 1 Messerspitze geriebenen Kaffee, 3 dkg geriebene Nüsse, 10 dkg roh gewogene, gekochte, passierte Kastanien und den Schnee der 4 Klar dazu. Nun schmirt man eine Tortenform mit Butter aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie in der Röhre $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann serviert man das Koch mit geschlagenem Obers.

Nr. 1521. **Erdbeertoch**. Preis: 1 K 86 h.

10 dkg Zucker rührt man mit $\frac{3}{8}$ l frischen, passierten Erdbeeren sehr gut ab, mischt sodann den Schnee von 4 Klar leicht dazu. Nun legt man am Boden eines geschmirtten Tortenblattes in Erdbeersaft getauchte Bischofen, gießt das Gerührte darauf und bedeckt es mit Mandeln und bäckt es rasch lichtgelb. Inzwischen bereitet man die Creme: $\frac{1}{8}$ l Schlagobers, 4 Dotter, 6 dkg Zucker werden im Schneefessel so lange geschlagen, bis es eine feste Creme ist; diese wird mit dem Koche zu Tisch gegeben.

Nr. 1522. **Marillentoch**, 1. Art. Preis: 1 K 30 h.

$4\frac{1}{2}$ dkg Butter treibt man mit $4\frac{1}{2}$ dkg Marillensasse, 5 Dottern und 5 dkg Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde ab, mischt dann den Schnee der 5 Klar und 2 gute Eßlöffel Brösel leicht hinein. Nun schmirt man eine Dunstform mit Butter aus, streut Brösel darauf, gibt die Masse hinein und kocht das Koch $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunste. Herausgestürzt serviert man das Koch mit verdünnter Marillensasse.

Nr. 1523. **Marillentoch**, 2. Art. Preis: 98 h.

16 Stück Marillen entkernt man und dünstet sie mit Zucker weich und passiert sie hierauf; dann erweicht man 2 Semmeln in Milch. Nun rührt man 2 Dotter flaumig, gibt die Semmeln, die Marillen und soviel Zucker, daß es süß genug ist. Dann

mengt man den Schnee der 2 Klar dazu. Nun schmiert man eine Schüssel mit Butter aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie lichtgelb. Man kann einen Orangensaft bereiten und dazu servieren.

Nr. 1524. **Luttifutti-Koch.** Preis: 1 K 09 h.

8 Maschankeräpfel schält man, höhlt sie gut aus, brät sie hierauf in einer Kasserolle im ganzen weich. Während die Äpfel auskühlen, rührt man $10\frac{1}{2}$ dkg Sasse mit 3 dkg Zucker und $3\frac{1}{2}$ dkg zerlassene Butter recht fein ab, mischt 6 Dotter, 5 dkg feingeschnittenes Zitronat und von 5 Klar den Schnee dazu. Dann legt man die Äpfel in eine geschmierte Porzellanschüssel, steckt in das Ausgehöhlte Nüsse, wenn möglich eingeöchete, gießt das Abgetriebene darüber und bäckt das ganze in nicht zu heißer Röhre $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann serviert man die Speise mit der Schüssel, in der die Speise gebaden wurde.

Nr. 1525. **Weichselkoch.** Preis: 1 K 20 h.

Man treibt 5 dkg Butter mit $3\frac{1}{2}$ dkg geschwellten, geriebenen Mandeln gut ab, gibt nach und nach 5 Dotter dazu, weiters 7 dkg Zucker, Zitronenschale, Zimt, 7 dkg mit 3 Eßlöffel Milch befeuchtete Brösel, den Schnee von 5 Klar und 15 Stück eingeöchete Weichseln, dann 2 Löffel Saft dazu, mengt alles gut durcheinander und bäckt das Koch in einer mit Butter ausgeschmierten, mit Bröseln ausgestreuten Form sehr langsam. Ungezudert serviert man das Koch.

Nr. 1526. **Grießkoch.** Preis: 1 K 30 h.

18 dkg Grieß kocht man in $\frac{3}{4}$ l Milch ein und läßt ihn auskühlen. Dann treibt man 4 Dotter mit 5 dkg Zucker, Salz und Zitronenschale ab, mischt den Grieß und den Schnee der 4 Klar gut hinein und bäckt das Koch in einer gut mit Butter geschmierten Tortenform langsam. Dann wird es auf eine runde Schüssel gegeben und mit Chaudeau oder Schokoladecreme übergossen zu Tisch gegeben.

Nr. 1527. **Rahmkoch, 1. Art.** Preis: 1 K 68 h.

7 dkg Zucker treibt man mit 7 Dotter sehr flaumig ab, gibt dann Zitronenschale, $\frac{1}{4}$ l Rahm, 3 Eßlöffel Mehl, 7 dkg geschwellte, geriebene Mandeln und den mit Salz geschlagenen Schnee der 7 Klar

dazu. Dieses Koch wird in einer gut mit Butter geschmierten feuer-sicheren Porzellschüssel gebacken und in derselben serviert. Man gibt Fruchtsaft dazu.

Nr. 1528. Rahmkoch, 2. Art. Preis: 88 h.

Man rührt 4 Dotter mit 4 Eßlöffel Zucker schaumig ab, mischt 4 Eßlöffel Rahm, ferner 2 Eßlöffel Mehl und den gesalzenen, geschlagenen Schnee der 4 Klar dazu. Nun bäckt man die Speise in einem gut mit Butter beschmierten Tortenreif in ziemlich heißer Röhre. Man gibt zu diesem Koch Himbeersaft mit zu Tisch.

Nr. 1529. Reisaufguss. Preis: 1 K 12 h.

In $\frac{1}{2}$ l Milch kocht man 10 dkg Reis mit 3 dkg Butter weich. Nun rührt man 6 dkg Butter mit 3—4 Dottern und 2 Eßlöffeln Zucker gut ab, gibt den ausgekühlten Reis, das Salz und den Schnee der Klar dazu. Dann schmiert man eine Tortenform gut mit Butter aus, gibt das Abgetriebene hinein und bäckt es bei mäßiger Hitze schön lichtbraun. Ist der Aufguss gut gebacken, wird er mit Zucker bestreut und mit Fruchtsaft serviert.

Nr. 1530. Reisaufguss mit Schokolade. Preis: 1 K 50 h.

Man bereitet wie in Nr. 1529 Reisaufgussmasse. Nun macht man sich eine Schokoladecreme. Ein Tortenblech schmiert man mit Butter, gibt ein wenig von der Masse hinein, hierauf Schokoladecreme, dann wieder Reis, nun bäckt man den Aufguss und gibt ihn angezudert zu Tisch.

Nr. 1531. Reisaufguss mit Äpfeln. Preis: 1 K 04 h.

Man bereitet wie in Nr. 1529 Reisaufgussmasse. $\frac{1}{4}$ kg blättrig geschnittene Apfel läßt man mit Zucker, Zitronenschale, Zimt und Nellen dicklich einkochen. Dann schmiert man ein Tortenblech mit Butter, gibt die Hälfte von dem Abtriebe darauf, legt eine Oblate darauf, streicht die Apfel auf die Oblate, gibt die andere Hälfte von dem Abtriebe darauf und bäckt den Aufguss bei gutem Feuer beiläufig $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stund. Angezudert serviert man ihn dann.

Nr. 1532. Reisaufguss gemischt. Preis: 1 K 80 h.

Man bereitet wie in Nr. 1529 Reisaufgussmasse und teilt sie in 2 Teile, die eine bleibt weiß, zur zweiten Hälfte rührt man

4 Tafel geriebene Schokolade, vermischt alles gut durcheinander. Nun schmirt man ein Tortenblatt mit Butter, gibt die weiße Masse hinein, hierauf die Schokolademasse und bäckt den Auflauf fertig. Nun gibt man ihn auf eine runde Schüssel und legt rundherum geschlagenes Obers als Garnierung.

Nr. 1533. Grießauflauf. Preis: 1 K 8 h.

Man kocht $\frac{1}{8}$ l Grieß in $\frac{1}{2}$ l Milch ziemlich dick ein und läßt ihn dann auskühlen. Nun rührt man 5 dkg Butter mit 4 Dottern gut ab, mischt 4 Eßlöffel Zucker, Salz, den Grieß und den Schnee der 4 Klar leicht ein. Nun schmirt man ein Tortenblech gut mit Butter, gibt das Abgetriebene hinein und bäckt den Auflauf lichtgelb. Mit Zucker bestreut und mit beliebigem Fruchtsaft serviert man die Speise.

Nr. 1534. Grießauflauf mit Äpfeln. Preis: 96 h.

Man bereitet wie in Nr. 1533 Grießauflaufmasse. Dann schneidet man $\frac{1}{4}$ kg Apfel dünnblättrig. Nun schmirt man ein Tortenblech mit Butter gut aus, gibt die Hälfte vom Abtriebe hinein, sodann die Apfel und gießt die zweite Hälfte des Abtriebes darüber. Hierauf bäckt man den Auflauf bei mäßigem Feuer beiläufig $\frac{3}{4}$ Stunden schön lichtgelb.

Nr. 1535. Grießauflauf mit Schokolade. Preis: 1 K 68 h.

Man kocht $\frac{1}{4}$ l Milch mit 6 dkg Grieß und 3 dkg Butter dick ein, dasselbe geschieht mit $\frac{1}{4}$ l Milch mit 3 dkg Mehl und 3 dkg Butter; beide Teile werden, wenn sie gekocht sind, zusammengemischt und ausgekühlt. Nun treibt man 4 Dotter mit 5 dkg Zucker und Salz gut ab, mischt das Ausgekühlte, ferner 2 Tafeln geriebene Schokolade dazu, verrührt alles gut und mischt den Schnee der 4 Klar leicht hinein. Man schmirt eine Schüssel gut mit Butter aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie bei mäßigem Feuer zirka $\frac{3}{4}$ Stunden. Ist der Auflauf gut gebaden, wird er angezuckert und mit $\frac{1}{4}$ l zu festem Schaum geschlagenem, mit 3 dkg Zucker vermengtem Schlagobers zu Tisch gegeben.

Nr. 1536. Karamelaufbau. Preis: 1 K 46 h.

4 Eßlöffel Staubzucker gibt man in einer Kasserolle auf den Herd, läßt den Zucker bräunlich werden, gibt dann 6 dkg Butter

dazu, verrührt ihn gut und rührt 8 dkg Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch hinein und läßt das ganze einkochen, rührt es dabei immer um und stellt es dann zum Auskühlen. Ist es ausgekühlt, gibt man nacheinander 5 Dotter und Salz hinein, verrührt es gut und mischt den Schnee der 5 Klar leicht dazu. Nun schmiert man eine Porzellschüssel mit Butter aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie in ziemlich warmen Rohre zirka $\frac{1}{2}$ Stunde. Man gibt den Auflauf mit gezuckertem Schlagobers, Kaffeesauce oder Fruchtsaft zu Tisch.

Nr. 1537. Nudelauflauf. Preis: 1 K 40 h.

Man bereitet Nudeln (aus der Masse wie in Nr. 1336 angegeben), kocht sie dann in mit Wasser verdünnter, gesalzener und gezuckerter Milch auf und läßt sie dann austühlen. Nun treibt man 6 dkg Butter mit 4 Dottern gut ab, gibt Salz, 2 Eßlöffel Zucker und die Nudeln hinein, verrührt alles gut und mischt den Schnee der 4 Klar leicht dazu. Nun schmiert man eine Form gut mit Butter aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie $\frac{3}{4}$ Stunden in mäßig heißem Rohre lichtbraun. Man gibt den Auflauf mit Fruchtsaft zu Tisch.

Nr. 1538. Rindstochauflauf. Preis: 1 K 20 h.

Man rührt in einem Topf, den man auf den Herd stellen kann $2\frac{1}{4}$ dkg Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch und 2 dkg Butter gut ab, stellt die Mischung auf den Herd und kocht sie unter fortwährendem Rühren dicklich ein, nimmt sie dann vom Herd und rührt fort, bis sie erkaltet ist. Nun gibt man 7 dkg Zucker, Salz, Zitronenschale und 4 Dotter, einen nach dem andern dazu, rührt alles gut zusammen und mischt den Schnee der 4 Klar leicht hinein. Dann schmiert man ein Tortenblech oder eine Porzellschüssel mit Butter aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie bei ziemlicher Hitze $\frac{1}{4}$ Stunde gut, gibt dann den Auflauf rasch zu Tisch, da er gleich zusammenfällt. Man serviert Himbeerjast dazu.

Nr. 1539. Biskuitauflauf. Preis: 1 K 28 h.

Man rührt 4 Dotter mit 14 dkg Zucker, Zitronenschale und Salz gut ab, mischt den Schnee der 5 Klar und 7 dkg Stärkemehl leicht dazu. Nun schmiert man ein Tortenblech gut mit Butter aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie bei guter Hitze zirka $\frac{1}{2}$ Stunde schön lichtbraun. Man gibt den Auflauf angezuckert und mit Chaudeau, Schokolade oder Kaffeesauce zu Tisch.

Nr. 1540. **Auflauf mit Reismehl.** Preis: 1 K 28 h.

Dieser wird wie Nr. 1539 bereitet, nur verwendet man Reismehl dazu.

Nr. 1541. **Auflauf mit Kartoffelmehl.** Preis: 1 K 28 h.

Auch wie Nr. 1539 zu bereiten, nur wird Kartoffelmehl dazu gegeben.

Nr. 1542. **Vanilleauflauf.** Preis: 1 K 8 h.

Man rührt 5 dkg Mehl mit $\frac{1}{4}$ l Milch gut ab, daß keine Bröckchen sind, gibt 3 dkg Butter hinein und läßt dies am Herde bidlich einkochen, hierauf auskühlen. Ist es ausgekühlt, rührt man 6 dkg Vanillezucker, Salz und 4 Dotter, einen nach dem anderen dazu und mengt zuletzt den Schnee von 4 Klar leicht hinein. Nun schmirt man eine Porzellanschüssel oder ein Tortenblech mit Butter, gibt die Masse hinein, bäckt sie lichtgelb und serviert sie dann mit Fruchtstift oder beliebiger süßer Sauce.

Nr. 1543. **Ananasauflauf.** Preis: 1 K 20 h.

Man bereitet Vanilleauflauf und rührt feingeschnittene Ananasstücke, bevor man den Schnee hineingibt, damit ab. Gebaden wird er wie obiger.

Nr. 1544. **Semmelauflauf.** Preis: 1 K 20 h.

4 Stüd mürbes Gebäd wird blätterig geschnitten und mit $\frac{1}{4}$ l Milch bid eingekocht, hierauf ausgekühlt. Nun treibt man 4 dkg Butter mit 3 Dottern gut ab, gibt 3 Eßlöffel Zucker dazu, ferner die eingekochten Semmeln, Zimt, Salz hinein, sowie den Schnee der 3 Klar. Dann schmirt man ein Tortenblech gut mit Butter aus, gibt die Masse hinein und bäckt selbe bei gutem Feuer zirka $\frac{1}{2}$ Stunde lichtgelb. Man gibt den Auflauf mit Zucker bestreut und mit Himbeersaft zu Tisch.

Nr. 1545. **Mandelauf. Preis: 1 K 30 h.**

Man treibt 6 dkg Butter mit 5 Dottern gut ab, gibt 14 dkg Zucker, Zimt, Zitronenschale und Salz, sowie 14 dkg geriebene Mandeln hinein, verrührt gut und mischt den Schnee der 5 Klar

dazu. Nun schmirt man eine Tortenform mit Butter gut aus, gibt die Masse hinein und bäckt selbe bei gutem Feuer schön lichtgelb. Man gibt den Auflauf mit rotem Glühwein zu Tisch.

Nr. 1546. Kastanienauflauf. Preis: 1 K 50 h.

Man kauft gebratene oder brät selber $\frac{1}{4}$ kg Kastanien, schält sie und reibt sie auf der Mandelmühle. Dann treibt man 5 dkg Butter mit 4 Dottern, 6 dkg Zucker gut ab, gibt 10 dkg geriebene Kastanien und Zitronenschale dazu, vermischt die Masse gut und mengt den Schnee der 4 Klar leicht hinein. Nun schmirt man eine Form mit Butter gut aus, gibt die Masse hinein und bäckt sie bei guter Hitze lichtbraun. Angezudert serviert man den Auflauf mit geschlagenem Oberschaum.

Nr. 1547. Nußauflauf. Preis: 1 K 22 h.

6 dkg Butter werden mit 4 Dottern flaumig abgetrieben; man gibt 9 dkg ausgelöste, geriebene Nüsse hinein, Zimt, Nellen und Zitronenschale dazu und rührt das ganze $\frac{1}{2}$ Stunde ab. Dann mengt man den Schnee der 4 Klar leicht dazu und bäckt die Masse in einer gut mit Butter ausgeschmierten Form schön lichtgelb. Man serviert den Auflauf angezudert mit rotem Glühwein oder Oberschaum.

Nr. 1548. Topfenaufauf. Preis: 1 K 82 h.

Man treibt 10 dkg Butter mit 4 Dottern gut ab, gibt 10 dkg passierten Topfen, 10 dkg Staubzucker und 10 dkg geriebene Mandeln dazu, vermischt alles gut, mischt den Schnee der 4 Klar dazu, gibt die Masse dann in eine gut mit Butter eingeschmierte Form und bäckt den Auflauf bei mittlerer Hitze lichtgelb. Angezudert mit Chaudeau oder Vanillecreme serviert man die Speise.

Nr. 1549. Mandelaufauf. Preis: 1 K 6 h.

10 dkg abgezogene Mandeln werden gerieben, dann gibt man sie in eine Porzellanschüssel und gießt $\frac{1}{4}$ l kochendes Obers darüber, verrührt die Mischung gut und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt stehen. Nach dieser Zeit preßt man das ganze durch eine reine Serviette, so daß man eine starke Mandelmilch erhält. Nun rührt man mit der Mandelmilch 11 dkg Mehl, 8 dkg Zucker gut ab, gibt die

Masse auf das Feuer und kocht sie unter fortwährendem Rühren zu einem dicken Koch ein, rührt dieses fort, bis es erkaltet ist, mischt dann 4 dkg Butter, abgetrieben mit 6 Dottern dazu und verrührt diese Zutaten mit dem Koch $\frac{1}{4}$ Stunde. Dann mengt man ein bißchen Salz mit dem Schnee der 6 Klar darunter und bäckt die Masse in einem gut geschmierten Tortenblech $\frac{1}{2}$ Stunde langsam. Angezuckert und mit Fruchtstift wird der Auflauf serviert.

Nr. 1550. **Chaudeauauflauf.** Preis: 98 h.

Man macht Chaudeau, nimmt ihn dann vom Herd und rührt ihn so lange, bis er ganz erkaltet ist, mengt dann den festgeschlagenen Schnee und einen gestrichenen Eßlöffel Mehl dazu und bäckt den Auflauf in einer gut mit Butter eingeschmierten Porzellanschüssel zirka 15 Minuten bei gutem Feuer schön lichtgelb. Man serviert die Speise, wenn sie gebacken ist, sehr rasch, da sie schnell zusammenfällt, und gibt sie mit Himbeersaft zu Tisch.

Nr. 1551. **Zitronenaufbau.** Preis: 1 K 38 h.

Man rührt 5 Dotter mit 10 dkg Zucker und den Saft einer großen Zitrone flaumig (eine gute Viertelstunde), mischt den Schnee dazu. Eine mit Butter gut ausgeschmierte Porzellanschüssel belegt man mit $\frac{1}{4}$ der Masse eines Grießaufbaues, streicht oben das Abgerührte darauf und bäckt den Auflauf schön lichtgelb. Man serviert ihn dann mit Himbeersaft.

Nr. 1552. **Bergkuch.** Preis: 1 K 18 h.

$4\frac{1}{2}$ dkg Mehl rührt man mit $\frac{1}{4}$ l Milch gut ab, kocht es dicklich ein und rührt es bis es überkühlt ist. Nun rührt man 6 dkg Zucker und 6 Dotter dazu, nahezu $\frac{1}{2}$ Stunde, daß es sehr flaumig wird, gibt etwas Salz und den Schnee der Klar dazu und bäckt es in einer ausgeschmierten Form lichtgelb. Inzwischen schlägt man von 2 Klar Schnee, mengt 10 dkg Staubzucker dazu, bestreicht das Gebackene damit, steckt stiftelig geschnittene Mandeln hinein und stellt es in das Rohr und läßt den Schnee lichtgelb werden.

Nr. 1553. **Göttermehlspeise.** Preis: 1 K 36 h.

Man gibt in einen Schneekessel $\frac{1}{16}$ l Milch oder Obers, 3 Dotter, 3 dkg erweichte Schokolade, 1 Kaffeelöffel Mehl und Zucker

nach Geschmad daran, verrührt es gut und schlägt die Masse am Herd zu einer Creme. Nun belegt man eine geschmierte Schüssel bergartig, mit Marmelade bestrichenen, dann in Rum, hierauf in Milch getauchten Biskotten, gießt hierauf die Creme darüber, dann schlägt man von den 3 Klar Schnee, vermengt ihn mit 10 dkg Zucker, gibt dies auf die Creme und bäckt die Masse im kühlen Rohre lichtgelb. Hierauf wird die Speise mit der Schüssel, in der sie gebaden wurde, serviert.

Nr. 1554. **Biskottenauflauf.** Preis: 1 K 42 h.

8 Stüd Biskotten legt man, mit Marillenmarmelade gut bestrichen, auf 4 Stüde zusammen, welche man in eine mit Butter eingeschmierte Schüssel, worin man gleichzeitig den Auflauf baden kann, gibt. Nun sprudelt man $\frac{1}{16}$ l Milch mit 1 Dotter und Maraschinlikör gut ab, und gießt die Flüssigkeit über die Biskotten. Inzwischen sprudelt man am Feuer in einem Topf $\frac{1}{8}$ l Milch, 3 Dotter, 5 dkg Zucker, und 1 Kaffeelöffel Mehl zu einer dicken Creme, rührt sie dann fort, bis die Creme erkaltet ist und mischt hierauf den Schnee dazu. Nun schüttet man die Masse über die Biskotten und bäckt den Auflauf bei mäßigem Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde. Mit Fruchtstift wird die Speise serviert.

Nr. 1555. **Früchtenauflauf, 1. Art.** Preis: 96 h.

Man bereitet von $\frac{1}{4}$ der Masse, wie man sie zu Reis-, Grieß- oder Rindsloch nimmt, einen Auflauf, welchen man in eine geschmierte Schüssel gibt und mit folgendem begießt: 12 dkg beliebiges, passiertes Fruchtstift wird mit 15 dkg Zucker zirka $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, hierauf der Schnee von 3 Klar dazu gemischt, dann über den Auflauf gegossen, glatt gestrichen, hierauf wird es schön gelb gebaden. Diesen Auflauf kann man von Erdbeer, Apfel, Himbeer, Marillen, Ribisel und Hagebutten bereiten.

Nr. 1556. **Früchtenauflauf, 2. Art.** Preis: 1 K 20 h.

Man bestreicht Biskotten dick mit Marmelade, legt zwei aufeinander und gibt sie in eine mit Butter bestrichene Schüssel. Nun sprudelt man $\frac{1}{16}$ l Milch mit 1 Dotter und Likör ab und gießt die Flüssigkeit über die Biskotten. Nun rührt man 12 dkg beliebiges Fruchtstift mit 15 dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde ab, mengt den Schnee von 3 Klar dazu, gießt dies über die Biskotten und bäckt die Speise in nicht zu heißem Rohre lichtgelb.

Nr. 1557. **Apfelsouffle.** Preis: 1 K 8 h.

Man schält $\frac{1}{2}$ kg Apfel, teilt sie in Viertel und dünstet sie mit Zitronensaft, Nelken, Zimt und ein wenig Wasser und Zucker und stellt sie dann zum Auskühlen. Nun schlägt man von 4 Klar sehr festen Schnee und gibt 2 Eßlöffel Zucker und einen Eßlöffel beliebige Marmelade dazu. Nun legt man die Apfel ohne Saft in eine feuerfeste Porzellanschüssel nebeneinander, streicht den Schnee darauf, spießt ihn mit geschwellten, stiftelig geschnittenen Mandeln und bäckt die Speise bei ziemlich warmer Röhre lichtgelb. Diese Speise muß kurz vor dem Servieren gemacht werden, da sie sonst zusammenfällt.

Nr. 1558. **Banillesouffle.** Preis: 74 h.

Man rührt 3 Dotter mit 6 dkg Vanillezucker und einem bißchen Salz zirka $\frac{1}{2}$ Stunde. Nun schneidet man Zuderobst fein zusammen und mengt es hinein. Dann gibt man den Schnee der 3 Klar dazu. Nun schmirt man eine Schüssel mit Butter, gibt das Abgerührte hinein und bäckt es zirka $\frac{1}{4}$ Stunde. Man serviert Frucht-saft dazu.

Nr. 1559. **Zitronensouffle.** Preis: 74 h.

Dieses wird wie obiges bereitet, nur mengt man Zitronenschale und -Saft dazu.

Nr. 1560. **Schokoladesouffle.** Preis: 1 K 24 h.

Man erweicht 4 Tafeln Schokolade mit 2 Eßlöffeln Wasser, verrührt es dann mit 5 Dottern und 5 dkg Zucker zirka $\frac{1}{2}$ Stunde und mengt den Schnee der 5 Klar dazu. Nun schmirt man eine Porzellanschüssel mit Butter, gibt das Souffle hinein, bäckt es $\frac{1}{4}$ Stunde und serviert es dann rasch mit festgeschlagenem Obers.

Nr. 1561. **Kaffeesouffle.** Preis: 98 h.

Man gibt in eine Kasserolle 4 dkg Mehl, rührt es mit $\frac{1}{4}$ l starken, schwarzen Kaffee ab, gibt 1 Ei und einen Dotter sowie 8 dkg Zucker dazu, kocht diese Masse zu einer Creme ein, mischt nach dem Erkalten 3 Dotter dazu, verrührt es gut und mengt den Schnee der 3 Klar leicht hinein. Nun gibt man diese Masse in eine gut mit Butter geschmierte Porzellanschüssel und bäckt sie lichtgelb. Man serviert die Speise mit geschlagenem Obers.

Nr. 1562. **Apfel a la Mannheim, 1. Art.** Preis: 1 K 20 h.

$\frac{1}{2}$ kg Apfel werden geschält, geviertelt, in eine Kasserolle gegeben, mit 4 dkg Butter und etwas Staubzucker am Herd ein wenig geschwungen, bis Butter und Zucker mit den Äpfeln gut vermischt sind. Nun schmiert man eine Tortenform gut mit Butter aus und belegt den Boden der Form mit den Äpfeln. Dann rührt man 4 Dotter mit 7 dkg Staubzucker gut ab, mengt hierauf 7 dkg geschwellte, geröstete, geriebene Mandeln, 3 dkg aufgelöste, lauwarme Butter daran, ein bißchen Salz und Zimt sowie den Schnee der 4 Klar. Diese Masse gießt man auf die Äpfel und läßt die Speise zirka $\frac{3}{4}$ Stunden im mäßig heißen Ofen baden. Angezuckert wird die Speise serviert.

Nr. 1563. **Apfel a la Mannheim, 2. Art.** Preis: 1 K 34 h.

4 Semmeln werden abgerindelt, in $\frac{1}{4}$ l Milch erweicht und hierauf ausgedrückt. Nun schneidet man $\frac{1}{4}$ kg Apfel blätterig und legt sie auf den Boden einer geschmierten Tortenform. 3 dkg Mandeln reibt man. Nun rührt man 5 dkg Butter mit 3 dkg Zucker flaumig, mengt 3 Dotter dazu, verrührt sie gut und mengt die erweichten Semmeln, die Mandeln, Zimt, Zitronenschale, Salz und den Schnee der 3 Klar dazu. Diese Masse gießt man über die Äpfel und bäckt sie lichtgelb. Man gibt die Speise angezuckert zu Tisch.

Nr. 1564. **Apfelschalotte.** Preis: 1 K 40 h.

$\frac{1}{2}$ kg Apfel werden geschält, blätterig geschnitten, dann in eine Kasserolle gegeben, mit 10 dkg Butter, 10 dkg Zucker und 6 dkg Rosinen auf dem Feuer weich gedünstet und hierauf kalt gestellt. Nun schneidet man 3 Semmeln in kleinere Schnitten, röstet sie in 3 dkg Butter ein wenig auf, mischt dann die ausgefühlten Äpfel zu den Schnitten, sprudelt 3 Eier mit $\frac{1}{4}$ l Milch auf, gießt das Abgesprudelte dann über die Semmeln und die Äpfel, mischt alles gut durcheinander, gibt die Masse in ein gut geschmiertes Tortenblech und bäckt sie $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden schön lichtgelb bei mäßigem Feuer. Angezuckert wird diese Speise serviert.

Nr. 1565. **Birnenchalotte.** Preis: 1 K 40 h.

Diese wird wie die Apfelschalotte, aber mit Birnen bereitet.

Nr. 1566. **Marillenschalotte.** Preis: 1 K 40 h.

Diese wird wie Apfelschalotte bereitet, nur nimmt man statt der Semmeln Zwiebad und statt der Apfel Marillen dazu. Man kann sie auch auf dieselbe Art von Zwetschen bereiten.

Nr. 1567. **Pfirsichschalotte.** Preis: 1 K 55 h.

Man schneidet 3 Semmeln würfelig und befeuchtet sie mit $\frac{1}{8}$ l Milch. Nun rührt man 6 dkg Butter flaumig, mengt 10 dkg Zucker und 3 Dotter dazu, verrührt dies gut, mengt die Semmeln sowie 6 Stück in Spalten geschnittene und mit Rum befeuchtete Pfirsiche darunter und gibt den mit ein wenig Salz geschlagenen Schnee der 3 Klar leicht hinein. Nun füllt man diese Masse in eine gut geschmierte Form und bäckt sie lichtgelb. Angezudert serviert man die Schalotten.

Nr. 1568. **Palatschinken mit spanischem Wind.** Preis: 1 K 80 h.

Man bereitet Palatschinken und füllt sie mit beliebiger Marmelade. Nun läßt man 12 dkg derselben Marmelade einmal auffiedern, rührt sie zu Schnee von 4 Klar und mengt 10 dkg Zucker dazu. Dann schmiert man eine Porzellanschüssel mit Butter, legt die Palatschinken hinein, gießt den gemischten Schnee darüber und bäckt die Speise.

Nr. 1569. **Palatschinken mit Creme.** Preis: 2 K 70 h.

Man bereitet Palatschinken. Inzwischen bereitet man beliebige Creme, bestreicht die Palatschinken damit und legt sie in eine mit Butter geschmierte Porzellanschüssel. Nun rührt man $\frac{1}{2}$ l Milch mit 2 ganzen Eiern und 2 Dottern ab, gibt nach Geschmack Zucker dazu, gießt dies über die Palatschinken und bäckt sie. Man kann sie auch in eine Dunstform geben und im Dunst kochen.

Nr. 1570. **Apfelspalten.** Preis: 1 K 15 h.

$\frac{1}{2}$ kg säuerliche Apfel werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten. Dann bereitet man von $\frac{1}{8}$ l Milch, 2 Eiern, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Wein, $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ l Mehl und Salz einen Teig, den man gut abreibt. Hierauf läßt man Schmalz ziemlich heiß werden, taucht die Apfelschnitten in diesen Teig ein, bäckt sie aus dem Schmalze schön lichtgelb heraus, gibt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, legt sie dann auf eine Schüssel und gibt die Speise angezudert zu Tisch.

Nr. 1571. **Gebadene Apfelscheiben.** Preis: 1 K 29 h.

$\frac{1}{2}$ kg säuerliche Äpfel werden geschält, in messerrückendicke Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit Zucker bestreut, mit einem Gläschen Vikör begossen und eine Stunde liegen gelassen. Nun bereitet man den Teig und zwar: 7 dkg Mehl, 1 Eßlöffel Olivenöl, $\frac{1}{8}$ l Wein, 2 Dotter und Salz schlägt man zu einem Teig gut ab und mischt hierauf den Schnee der 2 Klar dazu. Inzwischen läßt man Schmalz heiß werden, taucht eine Apfelschnitte nach der anderen in diesen Teig ein, bäckt sie aus dem Schmalze lichtgelb heraus, legt die Schnitten auf ein Sieb, damit sie abtropfen, gibt sie auf eine Schüssel und serviert sie mit Zucker bestreut.

Nr. 1572. **Pflaumenpofesen.** Preis: 1 K 15 h.

Man rindelt 8 Stück Semmeln ab und schneidet aus jeder Schnitten. Nun richtet man Pflaumenmus (Powidl) her und füllt damit die Schnitten. Dann weicht man sie in Milch ein wenig ein, dreht sie in einem aufgeklopften Ei und in Bröseln und bäckt die Pofesen aus heißem Schmalze heraus.

Nr. 1573. **Gebadene Mäuse.** Preis: 1 K 70 h.

Man gibt in einen Weidling 28 dkg Mehl, 2 dkg in 3 Eßlöffel Milch aufgegangene Germ, 5 Dotter, 5 dkg Butter, 3 dkg Zucker, Salz, Zitronenschale und einen schwachen $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch und mischt diese Masse zu einem Teig, den man so lange abschlägt, bis er Bläschen wirft. Hierauf wird er zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt. Ist er gut gegangen, wird in einer Kasserolle Schmalz ziemlich heiß gemacht. Mit einem Löffel werden von dem Teige Teile wie Nockerl in das Schmalz hineingelegt, schön lichtgelb gebaden, dann auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt, hernach auf eine Schüssel gegeben und mit Himbeer- oder anderem Frucht-saft serviert. Will man sparen, kann man auch nur 3 Dotter dazu verwenden.

Nr. 1574. **Böhmische Dallen.** Preis: 1 K 70 h.

$\frac{1}{2}$ dkg Germ läßt man in 2 Eßlöffeln Milch, einem Stäubchen Zucker und Mehl aufgehen. Dann gibt man in einen Weidling 28 dkg Mehl, 4 Dotter sowie einen schwachen $\frac{1}{4}$ l laue Milch, 4 dkg zerlassene Butter, die Germ, 2 Eßlöffel Zucker und Salz und von 2 Klar den Schnee, schlägt das ganze zu einem guten

Gernteig ab und läßt ihn dann zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen. Hierauf stellt man ein Dalkenblech auf den Herd, gibt in jede Vertiefung ein bißchen Rindschmalz oder Schweineschmalz, läßt es heiß werden, gibt einen Eßlöffel Teig hinein und bäckt denselben auf beiden Seiten (unter Zugabe von Fett beim Umkehren) schön lichtgelb. Sind alle Dalken gebacken, so streicht man Bowidl oder Marmelade darauf, legt zwei und zwei aufeinander und gibt die Dalken angezudert zu Tisch.

Nr. 1575. **Sprizkrapsen.** Preis: 1 K 90 h.

Man rührt $\frac{1}{4}$ 1 Mehl mit $\frac{1}{4}$ 1 Milch gut ab, gibt etwas Salz und Zucker sowie 3 dkg Butter dazu und kocht diese Masse am Herd unter fleißigem Rühren dick ein, bis sich der Teig in Ballen vom Kochlöffel löst und rührt, bis er nur mehr lauwarm ist; dann gibt man 1 ganzes Ei hinein und rührt so lange, bis die Bröckchen vergangen sind und der Teig glatt ist. Nun mengt man nacheinander 3 Dotter dazu, rührt jeden einzelnen Dotter gut ab und versetzt es mit 1 Eßlöffel Wein. Ist der Teig schön glatt, bereitet man die Sprizkrapsen. Man läßt Schmalz heiß werden, füllt ein wenig Teig in die Sprizkrapsensprize, taucht den Stößel in das heiße Schmalz ein, schiebt ihn dann in die Öffnung der Sprize und sprizt längliche Stücke in das Schmalz. Dieselben läßt man unter fortwährendem Rütteln der Kasserolle schön lichtgelb baden und legt sie dann zum Abtropfen auf ein Sieb. Die Sprizkrapsen richtet man auf einer Schüssel an, bestreut sie mit ein wenig Zucker und serviert einen Fruchtstift dazu. Fallen Sprizkrapsen nach dem Baden zusammen, so sind sie nicht gut ausgebacken gewesen.

Nr. 1576. **Schneeballen, 1. Art.** Preis: 1 K 80 h.

Man gibt auf ein Brett 12 dkg Mehl, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 3 dkg Butter, 2 Eßlöffel Zucker, 2 Dotter, 2 Eßlöffel Obers oder Rahm, Salz und 1 Eßlöffel Wein dazu, knetet davon einen Teig sehr fein ab und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Dann treibt man ihn messerrügendick aus und radelt vieredige Flecke herunter. Jeden dieser Flecke radelt man 3—4 mal nicht ganz bis zum Rande durch, so daß man einen Kochlöffelstiel durchstecken kann, bewegt den Kochlöffel im Kreise, damit sich die Flecke darauf drehen und verwickeln, wirft den Teig dann rasch in heißes Schmalz, welches man in einer kleinen Pfanne hat, und bäckt unter öfterem Schütteln die hineingeworfenen Stücke lichtgelb heraus.

gibt sie zum Abtropfen auf ein Sieb, dann auf eine Schüssel, bestreut sie mit Vanillezucker und serviert sie mit Fruchtlast. Man kann sie auch im Schneeballeneisen in Schmalz unter fortwährendem Drehen des Eisens baden, aber dazu benötigt man ziemlich viel Schmalz, deshalb ist die andere Art des Badens vorzuziehen. Wenn man sie wie Schneeballen zu Tisch geben will, bäckt man sie im Eisen.

Nr. 1577. **Schneeballen, 2. Art.** Preis: 1 K 80 h.

Man gibt auf ein Brett 14 dkg Mehl, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 7 dkg Butter, 2 Dotter, Salz, 1 Eßlöffel Rahm und 1 Löffel Zucker dazu und knetet davon einen Teig fein ab, den man $\frac{1}{2}$ Stunde rasten läßt, dann in kurzen Pausen 3mal wie Buttermilch abschlägt und dann erst wie Nr. 1576 fertig bereitet.

Nr. 1578. **Kaiserschnitten mit Chaudeau.** Preis: 1 K 40 h.

4 Dotter und 14 dkg Zucker rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde, dann werden der Schnee der 4 Klar und 10 dkg Biskuitmehl leicht dazugemischt. Nun bäckt man die Masse in einer mit Butter ausgeschmierten und mit Mehl bestäubten Biskuitform bei mäßiger Hitze. Am nächsten Tag schneidet man die Bäckerei in der Mitte durch, streicht Eingefottenes darauf, legt den zweiten Teil wieder darauf und schneidet davon so viele Schnitten, als man braucht, herunter, befeuchtet sie mit etwas Wein, gießt über die Schnitten Chaudeau und serviert sie rasch.

Nr. 1579. **Biskotten mit Chaudeau.** Preis: 1 K 20 h.

Man legt in eine Schüssel schichtenweise 25 Stück Biskotten, welche man auch mit Marmelade bestreichen kann. Nun bereitet man Chaudeau, gießt es über die Biskotten und serviert die Speise rasch.

Nr. 1580. **Bayerische Kuchlein.** Preis: 1 K 36 h.

28 dkg Mehl, 4 dkg Butter, 4 Dotter, $1\frac{1}{2}$ dkg in 3 Eßlöffeln Milch aufgegangene Germ und $\frac{1}{8}$ l Milch schlägt man zu einem Teig ab, bis er Blasen macht, und läßt ihn dann gut aufgehen. Wenn der Teig gut gegangen ist, wird er auf einem gut mit Mehl bestäubten Brette ausgewalkt. Aus dem Teig werden Krapfen herausgestochen. Nun macht man in jeden Krapfen mit in Schmalz getauchtem Kochlöffelstiel ein Grübchen, läßt die Krapfen

nochmals ein wenig aufgehen und bädt sie aus heißem Schmalze schön lichtgelb heraus. Nach dem Baden füllt man die Grübchen mit Eingefottenem und serviert die Speise angezuckert und mit Fruchtst.

Nr. 1581. **Gebadene Schwammerl.** Preis: 1 K 86 h.

$\frac{1}{4}$ l Milch sprudelt man zu einem feinen Teig ab. Nun macht man Schmalz ziemlich heiß und taucht den schwammförmigen Model darinnen gut ein, bis er heiß ist, taucht die Form dann in den Teig, daß sich außen der Teig anlegt, hält ihn ins Schmalz und bädt den Teig lichtgelb heraus. Man muß die Mehlspeise sehr vorsichtig herunternehmen, da sie sehr leicht zerbricht. Wenn die ganze Masse so gebacken ist, bereitet man Chaudeau, füllt in jedes Schwammerl ein wenig hinein, stellt diese auf eine Schüssel und streut Zucker darüber. Sie müssen warm serviert werden.

Nr. 1582. **Schnürkrapsen.** Preis: 2 K 10 h.

Man gibt auf ein Brett 21 dkg Mehl, 6 dkg Zucker, 6 dkg Butter, Salz, Zitronenschale, Gewürznelken, 5 dkg geschwellte, geriebene Mandeln, 4 Dotter, 2 Eßlöffel Rahm und 2 Eßlöffel Wein und knetet davon einen Teig, den man in ein Tuch wickelt und an einem kühlen Orte rasten läßt. Hierauf walzt man den Teig auf einem gut gestaubten Brett messerrügendia aus und radelt viereckige Flecke davon. An das Drahtseil der Schnürkrapsenform bindet man eine $\frac{1}{2}$ Meter lange, weiße Spagatschnur. Nun macht man Schmalz sehr heiß, hält das Eisen hinein, daß es warm wird, legt dann ein solches Viereck darauf, windet die Schnur nicht zu fest einige Male herum und hält sie dann mit dem Stiel fest. Nun gibt man das Eisen wieder in das Schmalz und bädt den Teig damit schön lichtgelb heraus, löst dann vorsichtig die Schnur los, gibt die Schnürkrapsen zum Abtropfen auf ein Sieb, dann auf eine Schüssel und bestreut sie noch warm mit Zucker und Zimt. Hierauf serviert man sie.

Nr. 1583. **Gewöhnliche Buchteln.** Preis: 1 K 90 h.

Man treibt 10 dkg Butter gut ab, mischt 3 Dotter dazu, verrührt es gut, mengt 2 dkg in 2 Eßlöffeln Milch aufgegangene Germ, etwas Salz, 3 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{2}$ kg Mehl und $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{10}$ l Milch dazu, schlägt den Teig gut ab und läßt ihn gut aufgehen.

Ist der Teig gut gegangen, staubt man ein Brett gut mit Mehl an, nimmt mit einem Löffel ein wenig Teig, legt ihn auf das Brett, drückt ihn mit der Hand breit, füllt ihn mit Povidl, Marmelade, Mohnfülle, Nuß- oder Rosinenfülle, rollt den Teig gut zusammen, taucht die Buchteln in zerlassene Butter, legt sie dicht zusammengedrückt in eine geschmierte Pfanne, gießt noch ein bißchen Butter darauf, läßt sie nochmals aufgehen und bäckt sie bei gutem Feuer schön lichtgelb. Sind sie gut gebacken, stürzt man die Pfanne um und die Buchteln fallen schön geteilt aus der Pfanne. Man serviert sie mit Chaudeau oder Vanillecreme, auch kann man sie kalt essen.

Nr. 1584. **Buchteln, 1. Art.** Preis: 1 K 40 h.

8 dkg Butter rührt man flaumig ab, gibt 3 Dotter, Salz, 1 Eßlöffel Zucker, Zitronenschale, Orangenschale, ferner 2 dkg in $\frac{1}{8}$ l Milch aufgegangene Germ, 25 dkg Mehl und von 2 Klar den Schnee dazu, schlägt den Teig gut ab, bis er Blasen wirft, und läßt ihn dann an einem warmen Orte gut aufgehen. Ist der Teig gut gegangen, wird er wie oben zu Buchteln geformt, gebacken und dann mit Chaudeau oder Vanillecreme serviert.

Nr. 1585. **Buchteln, 2. Art.** Preis: 90 h.

Man gibt in einen Weidling 25 dkg Mehl; $1\frac{1}{2}$ dkg Germ läßt man in $\frac{1}{16}$ l Milch aufgehen und 5 dkg Butter läßt man zerschleichen. Nun sprudelt man $\frac{1}{8}$ l Milch mit 1 Ei, etwas Zucker, einer Prise Salz und der Butter ab, gibt das Gesprudelte zum Mehl, mengt auch die aufgegangene Germ dazu und schlägt hierauf den Teig so lange ab, bis er sich vom Kochlöffel löst und Blasen wirft. Dann formt man wie in Nr. 1583 Buchteln, füllt sie beliebig und bäckt sie. Man kann zu diesen Buchteln auch Strudelteig verwenden.

Nr. 1586. **Buchteln, 3. Art.** Preis: 1 K 25 h.

4 dkg Butter und 4 dkg Schmalz werden mit 5 Dottern recht flaumig abgetrieben. Nun läßt man in $\frac{1}{16}$ l Milch 2 dkg Germ aufgehen. Zu der abgetriebenen Butter gibt man die Germ, 6 dkg Zucker, 37 dkg Mehl, Salz, Zitronenschale, den Schnee von 2 Klar und Milch dazu und schlägt den Teig gut ab. Nun macht man die Buchteln wie Nr. 1583 fertig.

Nr. 1587. **Schwäbischer Apfeltuchen.** Preis: 1 K 50 h.

Man gibt auf ein Brett 28 dkg Mehl, 18 dkg Butter, 6 dkg Zucker, Salz, 1 Eßlöffel Wein, Zimt und Zitronenschale, macht in der Mitte eine Vertiefung, schlägt 2 Dotter hinein und knetet rasch einen Teig, den man dann in 2 Hälften teilt und jeden Teil für sich auf einem Tortenblech schön lichtgelb bäckt. Inzwischen dünstet man $\frac{1}{4}$ kg Apfel sehr weich, gibt Zucker, Zitronenschale, Zimt, Melken, Rosinen und stiftenförmig geschnittene, geschälte Mandeln dazu, vermischt die Masse gut und läßt sie auskühlen; sodann streicht man sie auf ein gebadenes Blatt, legt das zweite Blatt darauf und bestreut den Kuchen oben mit Zucker. Er ist nur gut, wenn er ausgekühlt serviert wird.

Nr. 1588. **Feiner Kuchen.** Preis: 1 K 20 h.

Man treibt 7 dkg Butter mit 7 dkg Zucker flaumig ab, gibt dann 2 Dotter dazu, rührt die Masse eine Viertelstunde und mischt hierauf den Schnee und 7 dkg Mehl leicht hinein. Dann bäckt man den Kuchen in einer kleinen, länglichen Pfanne, welche gut mit Butter geschmiert und mit Mehl ausgestäubt ist, lichtgelb. Man serviert den Kuchen mit Chaudeau oder Zwetschenröster.

Nr. 1589. **Bayerische Kuchen.** Preis: 1 K 50 h.

4 dkg Butter rührt man gut ab, gibt 2 Eier dazu, verrührt sie, mischt 2 dkg in $\frac{1}{8}$ l Milch aufgegangene Germ, etwas Salz, 2 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{4}$ kg Mehl, weiters 1 Eßlöffel Rahm dazu, verrührt alles gut, schlägt den Teig fest ab, und läßt ihn dann in der Wärme 1 Stunde aufgehen. Dann nimmt man ihn auf ein gut mit Mehl bestaubtes Brett, walzt ihn aus, sticht runde Kuchen heraus, brüdt in die Mitte eine kleine Vertiefung, läßt die Kuchen nochmals aufgehen, bäckt sie dann aus heißem Fett heraus, füllt in die Vertiefung Marmelade oder Bowidl und zuckert die Kuchen an.

Nr. 1590. **Obstkuchen.** Preis: 2 K 20 h.

Man gibt auf ein Brett 40 dkg Mehl, 28 dkg Butter, 2 Eidotter, 1 ganzes Ei, etwas Salz, 4 dkg Zucker und $\frac{1}{8}$ l Rahm dazu und arbeitet diese Masse mit einem Messer rasch zu einem Teig, knetet ihn ein wenig und läßt ihn dann eine Stunde rasten. Inzwischen schneidet man Birnen und Apfel blätterig und entkernt Pflaumen, Marillen und Kirschen. Nun walzt man den Teig aus,

radelt einige Streifen zur Verzierung herunter, den anderen Teig legt man auf ein gut geschmiertes Blech, schlägt ihn am Rande ein wenig um, daß ein erhobener Rand wird, in die Vertiefung legt man abwechselnd das Obst, streut Zucker und Zimt darauf und legt von den abgeradelten Streifen ein Gitter darüber, bestreicht es mit Ei und bäckt den Kuchen schön lichtgelb. Angezuckert und in Schnitten geteilt serviert man ihn.

Nr. 1591. **Ribiseltuchen, 1. Art.** Preis: 1 K 94 h.

6 Dotter treibt man mit 18 dkg Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde ab, rührt dann den Schnee der 6 Klar, 12 dkg Mehl und etwas Salz leicht hinein und gibt zum Schlusse 15 dkg zerlassene Butter dazu, verrührt leicht, gibt die Masse auf ein gut geschmiertes Blech und bäckt sie schön lichtgelb. Dann schlägt man von 4 Klar festen Schnee, mengt 28 dkg feingesiebten Zucker dazu, vermischt diese Mischung mit $\frac{1}{2}$ kg von den Stengeln befreiten Ribiseln, streicht die Fülle auf den gebäckenen Kuchen, stellt diesen nochmals in die Röhre und bäckt ihn ein wenig.

Nr. 1592. **Ribiseltuchen, 2. Art.** Preis: 1 K 24 h.

Man treibt 5 dkg Butter mit 8 dkg Zucker flaumig ab, gibt 3 Dotter und bei jedem Dotter 1 Eßlöffel geriebenen Zwiebad dazu, vermischt es gut, würzt es mit Zimt und etwas Salz und mengt eine gute Handvoll Ribisel dazu, sowie den Schnee der 3 Klar leicht hinein. Nun füllt man die Masse in eine gut geschmierte Form und bäckt sie lichtgelb. Angezuckert serviert man den Kuchen.

Nr. 1593. **Kirschentuchen, 1. Art.** Preis: 1 K 70 h.

7 dkg Butter treibt man mit 7 dkg Schweineschmalz gut ab, gibt dann 4 Dotter dazu, verrührt gut, gibt hierauf $\frac{1}{8}$ l Obers oder Milch, worin man 2 dkg Germ aufgehen läßt, weiters 4 dkg Zucker, Salz und 35 dkg Mehl dazu und schlägt den Teig ab, bis er Blasen wirft. Nun gibt man ihn auf ein gut geschmiertes Blech, belegt ihn gleich mit ausgelösten Kirschen, bestreut ihn mit Zucker und Zimt und läßt ihn gut aufgehen. Hierauf bäckt man ihn bei mäßig heißem Rohre schön lichtgelb.

Nr. 1594. **Kirschentuchen, 2. Art.** Preis: 1 K 36 h.

Man wägt 2 Eier schwer Mehl, 3 Eier schwer Butter, 3 Eier schwer Zucker. Nun rührt man die Butter flaumig, mischt 3 Eier

dazu, verrührt gut, gibt den Zucker, das Mehl, ferner 7 dkg geschwellte Mandeln, eine Messerspiße Ammoniak und Zitronenschale dazu und rührt dies alles zusammen $\frac{1}{2}$ Stunde. Nun streicht man diese Masse auf ein geschmiertes Blech, belegt sie mit Kirschen und bäckt sie lichtgelb. Angezuckert serviert man den Kuchen.

Nr. 1595. Kirschkuchen, 3. Art. Preis: 1 K 56 h.

Man treibt 8 Dotter mit 14 dkg Zucker ab und mischt 14 dkg Mehl und den Schnee der 4 Klar leicht dazu. Nun schmiert man eine Tortenform mit Butter, gibt den Teig hinein, legt gut abgewaschene Kirschen darauf und bäckt den Kuchen bei nicht zu starker Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden schön lichtgelb. Angezuckert wird er serviert.

Nr. 1596. Kirschkuchen, 4. Art. Preis: 1 K 82 h.

10 dkg Butter werden flaumig abgerührt, dann gibt man 20 dkg Zucker, hierauf 8 Dotter, einen nach dem anderen, dazu, rührt die Masse 20 Minuten, gibt dann 1 Messerspiße Backpulver und zuletzt 15 dkg Mehl mit dem Schnee leicht hinein. Nun schmiert man ein Tortenblech aus, füllt den Teig hinein, gibt dann 30 dkg gewaschene, abgewischte Kirschen darauf und bäckt den Kuchen bei gelinder Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden. Nach dem Baden bestreut man ihn mit Zucker.

Nr. 1597. Würber Kirschkuchen. Preis: 2 K 38 h.

21 dkg Butter rührt man mit 6 Dottern und einem ganzen Ei flaumig ab, dann gibt man 21 dkg Zucker, etwas Salz, 7 dkg geschwellte, feingeriebene Mandeln, Zitronenschale und zuletzt 19 dkg Mehl dazu. Nun gibt man die Masse in eine geschmierte Form, belegt den Teig mit Kirschen und bäckt ihn lichtgelb. Angezuckert gibt man ihn zu Tisch.

Nr. 1598. Kirschkuchen. Preis: 2 K 32 h.

28 dkg Butter rührt man mit 28 dkg Zucker flaumig, mengt dann 4 Dotter, einen nach dem anderen, sowie 1 ganzes Ei hinein, gibt Zitronensaft und Schale, etwas Salz, von 3 Klar den Schnee und 28 dkg Mehl leicht hinein. Hierauf schmiert man eine Biskuitform aus, gibt den Teig hinein, belegt ihn mit Kirschen und bäckt ihn langsam schön lichtgelb. In Schnitten geteilt, serviert man den Kuchen.

Nr. 1599. **Weichsektuchen, 1. Art.** Preis: 1 K 42 h.

Man schlägt von 3 Klar Schnee, mischt hierauf 4 Dotter, 4 Eier schwer Zucker, 3 Eier schwer Mehl und 2 Eier schwer zerlassene Butter, weiters Zitronenschale, Salz und ein wenig Brösel leicht zum Schnee, gibt dies dann in eine gut ausgeschmierte Form, legt $\frac{1}{4}$ kg Weichseln darauf, bestreut mit ein wenig Zucker und bei mäßigem Feuer bäckt man es lichtgelb. Dieser Kuchen wird angezuckert serviert.

Nr. 1600. **Weichsektuchen, 2. Art.** Preis: 1 K 46 h.

Dieser wird wie Marillentuchen Nr. 1602 bereitet, nur mit Weichseln belegt.

Nr. 1601. **Weichsektuchen, 3. Art.** Preis: 1 K 90 h.

14 dkg Zucker treibt man mit 7 Dottern gut ab, gibt dann 14 dkg mit den Schalen geriebene Mandeln, weiters Zimt und Nellen dazu und rührt die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde. Dann gibt man 7 dkg geriebene Schokolade, 4 dkg geschnittenes Zitronat, 1 Eßlöffel Rum, von einem mürben Gebäck die Brösel und von 5 Klar den Schnee dazu. Nun schmiert man eine Pfanne gut aus, gibt die Masse hinein, streut oben Weichseln oder Kirschen darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimt und bäckt den Kuchen bei mäßigem Feuer.

Nr. 1602. **Marillentuchen, 1. Art.** Preis: 1 K 8 h.

Man läßt 2 dkg Germ in 2 Eßlöffeln Milch aufgehen, welche man von $\frac{1}{4}$ l nimmt. Dann gibt man in einen Weidling den Rest der Milch, sprudelt 2 Eier hinein, 5 dkg Butter oder Fett, Salz, Zucker, $\frac{1}{4}$ kg Mehl, die Germ und rührt davon einen sehr leichten Gersteig, den man dann fest abschlägt und hierauf an einen warmen Ort zum Aufgehen stellt. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten streicht man ein Blech mit Butter an, staubt Mehl darauf, gibt den Teig hinein und streicht ihn mit dem Messer glatt. Auf den Teig legt man halbierte Marillen, bestreut sie mit Zucker, tropft zerlassene Butter darauf und bäckt den Kuchen bei stärkerem Feuer lichtgelb. Dann schneidet man ihn in viereckige Stücke und gibt sie angezuckert zu Tisch.

Nr. 1603. **Marillentuchen, 2. Art.** Preis: 1 K 80 h.

Man treibt 12 dkg Butter sehr flaumig ab, mengt 12 dkg Zucker und 6 Dotter dazu, verrührt es gut, mengt 12 dkg ge-

schwellte, geriebene Mandeln, etwas Salz und den Schnee der 6 Klar dazu. Man füllt die Hälfte des Teiges in eine gut geschmierte Form, legt Marillen darauf, streut Zucker darüber, dann gibt man die zweite Hälfte des Teiges darauf und bäckt den Kuchen circa 1 Stunde. Angezudert serviert man ihn.

Nr. 1604. **Zwetschentuchen, 1. Art.** Preis: 1 K 30 h.

$\frac{1}{4}$ kg Mehl gibt man in einen Weidling, salzt es und stellt es warm; dann mischt man 2 Eier, 4 dkg Zucker, 6 dkg Butter und 2 dkg in 2 Eßlöffel Milch aufgelöste Germ und einen sehr schwach gemessenen $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch dazu, schlägt den Teig so lange ab, bis er Blasen macht, gibt ihn in eine gut ausgeschmierte Pfanne und läßt ihn gut aufgehen. Dann belegt man ihn mit frischen, halbierten Zwetschen, bestreut die Masse mit Zucker und Zimt, tropft zerlassene Butter darauf und bäckt den Kuchen in heißer Röhre lichtgelb. In Stücke geschnitten und angezudert wird der Kuchen serviert.

Nr. 1605. **Zwetschentuchen, 2. Art.** Preis: 1 K 44 h.

Man löst 2 dkg Germ in 2 Eßlöffeln Milch auf und läßt sie gehen. Nun gibt man 30 dkg Mehl in einen Weidling, gibt 6 dkg zerlassene Butter, 2 Eier, die aufgelöste Germ, $\frac{1}{4}$ l laue Milch, Salz, 2 Eßlöffel Zucker und Zitronenschale dazu, schlägt das Ganze zu einem leichten Teig ab, bis er Blasen macht, und läßt ihn aufgehen. Hierauf gibt man ihn in eine gut geschmierte Pfanne, belegt ihn mit halbierten Zwetschen, streut Zimt, 4 dkg geriebene Mandeln und Zucker darauf und bäckt hierauf den Kuchen bei gutem Feuer schön gelb. In Stücke geteilt und mit Zucker bestreut, serviert man ihn.

Nr. 1606. **Apfeltuchen.** Preis: 1 K 40 h.

Man bereitet am Brett von 28 dkg Mehl, 21 dkg Butter, 2 Dottern, Salz, Zitronenschale und 2 Eßlöffeln Rahm einen Teig, den man gleich zum Kuchen verwendet. Man schneidet mit dem Gurken- oder Gemüsehobel $\frac{1}{4}$ kg Apfel, mischt Zucker, Zimt und Nellen dazu, dünstet die Mischung ein wenig und läßt sie auskühlen. Nun teilt man den Teig in 2 Teile, legt einen Teil des Teiges auf ein geschmiertes Tortenblech, gibt die Apfel darauf, macht von dem zweiten Teil des Teiges einen fingerbreiten Rand rundherum

und ein Gitter auf die Apfel, bestreicht es mit Ei und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze schön lichtgelb. Mit Zucker bestreut serviert man den Kuchen.

Nr. 1607. **Nußkuchen.** Preis: 1 K 55 h.

Man reibt 8 dkg Nüsse und gibt sie in eine Kasserolle, 8 dkg Zucker, Zimt, Zitronenschale, 1 Dotter und 2 Eßlöffel Milch dazu, kocht die Mischung rasch auf und läßt sie auskühlen. Dann bereitet man von 14 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 7 dkg Zucker, Zitronenschale und 3 Dottern am Brette rasch einen Teig, teilt ihn in 2 Teile und legt den einen Teil ausgewalzt auf ein geschmiertes Tortenblech, streicht die Nußfülle darauf, legt den zweiten Teil des Teiges darüber, bestreicht ihn mit Ei und bäckt den Kuchen bei gutem Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde. Angezuckert wird er serviert.

Nr. 1608. **Glaskuchen.** Preis: 1 K 26 h.

25 dkg Mehl gibt man in einen Weidling und stellt es an einen warmen Ort. 2 dkg Germ läßt man in 2 Eßlöffeln Milch, die man von $\frac{1}{4}$ l Milch nimmt, aufgehen. Nun gibt man zu dem Mehl 2 Eier, 6 dkg zerlassene Butter, etwas Salz, Zucker, die aufgelöste Germ und die übrige Milch, schlägt den Teig ab, bis er Blasen macht, und läßt ihn dann eine Stunde aufgehen, gießt ihn dann auf ein mit Butter geschmiertes Backblech und legt sauber abgewischte Kirschen, Weichseln, Heidelbeeren oder in Stücke geschnittene Marillen und Zwetschen darauf, betropft das Obst mit zerlassener Butter, streut geriebenen Lebzelteln darüber, läßt den Kuchen bei gutem Feuer $\frac{1}{2}$ Stunde backen, schneidet ihn dann in Vierecke und bestreut ihn mit Zucker.

Nr. 1609. **Topsenkuchen.** Preis: 1 K 36 h.

Man bereitet den Teig wie Nr. 1608 und läßt ihn aufgehen. Inzwischen bereitet man Topsenfülle. Dann gibt man den Teig auf ein gut geschmiertes Backblech, streicht die Fülle darauf, betropft sie mit Butter und bäckt den Kuchen bei mäßigem Feuer schön lichtgelb. Angezuckert wird er mit Vanillecreme serviert.

Nr. 1610. **Faschingkrapsen.** Preis: 2 K 30 h.

Man läßt 28 dkg Mehl ein wenig erwärmen und 3 dkg Germ in 3 Eßlöffeln Milch aufgehen. Zum Mehl gibt man dann

ein bißchen Salz, die Germ und 5 Dotter, welche man vorher mit $\frac{1}{8}$ l Milch oder Obers, 1 Kaffeelöffel Rum, ferner 5 dkg zerlassener Butter und 2 Eßlöffeln Zucker absprudelt. Nun schlägt man den Teig gut ab, bis er Blasen macht. Hierauf läßt man den Teig sehr hoch aufgehen. Ist der Teig gut gegangen, so staubt man ein Brett fest mit Mehl an, gibt den Teig darauf, wälkt ihn Kleinfingerdicke aus, sticht mit dem Krapfenstecher Flecke heraus, füllt einen Teil mit Sasse, deckt einen zweiten leeren Teil darüber, drückt den Rand mit dem Finger gut nieder und sticht den zusammengelegten Teig nochmals mit einem etwas kleineren Ausstecher aus. Dann legt man die Krapfen an einen warmen Ort, auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch, deckt sie mit einem Tuche zu und läßt sie nochmals langsam aufgehen. Sind sie gut gegangen, läßt man in einer Kasserolle Schmalz sehr heiß werden, gibt die Krapfen hierauf umgekehrt ins heiße Schmalz und deckt sie zu. Wenn das Schmalz zu zischen anfängt, sind sie auf einer Seite gut. Dann kehrt man sie um, deckt sie nicht mehr zu und läßt sie goldbraun baden. Auf diese Weise bäckt man alle heraus, gibt sie auf eine Schüssel und streut Vanillezucker darauf.

Nr. 1611. **Krapfen.** Preis: 1 K 80 h.

Man gibt in einen Weidling 28 dkg Mehl und läßt es ein wenig erwärmen. Nebenbei läßt man 3 dkg Germ in 3 Eßlöffeln Milch aufgehen. Inzwischen sprudelt man 2 Dotter, 3 dkg zerlassene Butter, $\frac{1}{8}$ l laues Obers, 2 Eßlöffel Zucker und Salz gut ab, mischt es samt der Germ und etwas Zitronenschale zum Mehl, schlägt den Teig gut ab, bis er Blasen macht, stellt den Teig zum Aufgehen und macht nach üblicher Weise (wie Nr. 1610) die Krapfen fertig.

Nr. 1612. **Gugelhupf, 1. Art.** Preis: 1 K 80 h.

Man treibt $\frac{1}{8}$ kg Butter mit 6 Dottern sehr flaumig ab, mengt 3 dkg Zucker und $1\frac{1}{2}$ dkg in $\frac{1}{8}$ l Milch aufgegangene Germ, ein wenig Salz, Zitronenschale und $\frac{1}{4}$ kg Mehl dazu und schlägt die Masse, bis sie Blasen wirft, gut ab. Nun schmiert man eine Form gut mit Butter aus, belegt sie mit halbierten Mandeln, gießt den Teig hinein, läßt die Masse sehr gut aufgehen und bäckt den Gugelhupf schön braun. Angezudert wird der Gugelhupf serviert.

Nr. 1613. **Gugelhupf, 2. Art.** Preis: 1 K 44 h.

2 dkg Germ wird in 4 Eßlöffeln Milch zum Aufgehen gestellt. Nun treibt man 14 dkg Butter flaumig ab, gibt 4 Dotter, 12 dkg Staubzucker, Salz, Zitronenschale, ein wenig Vanille, 8 dkg Rosinen, die Germ, $\frac{1}{2}$ kg Mehl und $\frac{1}{4}$ l Milch dazu, schlägt die Masse zu einem zarten Teig ab, bis er Blasen wirft, dann mischt man den Schnee der 4 Klar dazu, stellt den Teig an einen warmen Ort zum Aufgehen und deckt ihn mit einem Tuche zu. Ist der Teig gut gegangen, schmiert man eine Gugelhupfform gut mit Butter aus, staubt die Form mit Bröseln aus und legt unten halbierte Mandeln rundherum. In diese Form gießt man den Teig, läßt ihn nochmals aufgehen und bäckt dann den Gugelhupf zirka 1 Stunde bei gutem Feuer. Man kann ihn, wenn man kein gutes Rohr hat, beim Bäcker baden lassen. Angezuckert serviert man ihn.

Nr. 1614. **Gugelhupf, 3. Art.** Preis: 1 K 72 h.

6 dkg Butter und 6 dkg Schmalz treibt man flaumig ab, mischt 4 Dotter, einen nach dem anderen, dazu, verrührt sie gut, gibt dann 5 dkg Zucker, Zitronenschale, 1 ganzes Ei, 2 dkg in 3 Eßlöffeln Milch aufgelöste Germ, $\frac{1}{8}$ l Obers oder Milch, Salz und 30 dkg Mehl dazu; diese ganze Masse schlägt man zu einem feinen Teige ab, mischt 5 dkg Rosinen dazu und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Nun schmiert man eine Gugelhupfform gut mit Butter, streut sie mit Bröseln aus, gibt die Masse hinein, läßt sie darinnen nochmals aufgehen und bäckt den Gugelhupf dann gute $\frac{3}{4}$ Stunden; nach dem Baden wird er noch warm mit Vanillezucker bestreut.

Nr. 1615. **Gugelhupf, 4. Art.** Preis: 1 K 90 h.

14 dkg Butter werden flaumig abgetrieben, dann kommen 5 Dotter, 1 ganzes Ei und 5 dkg Zucker mit beliebigem Geruch dazu; man rührt das Ganze zirka $\frac{1}{4}$ Stunde, dann mischt man 2 dkg in 4 Eßlöffeln Milch aufgegangene Germ, 7 dkg Rosinen, Salz, $\frac{1}{8}$ l lauwarmer Milch und 28 dkg Mehl gut zusammen, schlägt den Teig dann gut ab, füllt ihn in eine gut geschmierte, mit Bröseln ausgestäubte und Mandeln belegte Form und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Ist er gut gegangen, so bäckt man den Gugelhupf bei gutem Feuer zirka 1 Stunde.

Nr. 1616. **Gugelhupf, 5. Art.** Preis: 1 K 34 h.

14 dkg Butter werden sehr flaumig abgetrieben, dann mengt man 2 Eier und 2 Eßlöffel Zucker dazu und rührt es so lange,

bis es wieder eine glatte Masse ist und mengt dann 2 dkg in 4 Eßlöffeln Milch aufgegangene Germ, etwas Salz, 30 dkg Mehl, $\frac{1}{8}$ und $\frac{1}{16}$ l Milch und Rosinen dazu. Nun wird der Teig wie obiger in eine Form gefüllt und dann gebaden und angezudert serviert.

Nr. 1617. Gesundheitsgugelhupf. Preis: 1 K 28 h.

14 dkg Zucker werden mit 14 dkg Butter flaumig abgetrieben, dann kommen 2 ganze Eier dazu, nun verrührt man diese Masse wieder zu einem glatten Teig, mengt dann 10 g Weinstein und 5 g Natron (in der Apotheke erhältlich) hinein, gibt $\frac{1}{8}$ l Milch, Zitronenschale und 28 dkg Mehl dazu, mengt die Masse schnell durcheinander, gibt sie in eine mit Butter geschmierte Gugelhupf-form, stellt diese gleich in das Rohr und läßt den Gugelhupf langsam 1 Stunde baden. Während des Badens soll das Rohr nicht aufgemacht werden.

Nr. 1618. Gugelhupf. Preis: 1 K 60 h.

Man schwellt 4 dkg Mandeln und reibt sie; 2 dkg Germ läßt man in $\frac{1}{16}$ l Milch aufgehen. Nun treibt man 14 dkg Butter sehr flaumig ab, rührt 3 Dotter, 3 ganze Eier, immer mit ein wenig Mehl von den 14 dkg und von dem $\frac{1}{16}$ l Milch dazu, ferner die Germ, die Mandeln, eine Handvoll Brösel, 2 Eßlöffel Zucker und Salz, schlägt den Teig dann gut ab und füllt ihn in eine gut geschmierte, mit Bröseln ausgestaubte und Mandeln belegte Form und bäckt den Gugelhupf zirka $\frac{3}{4}$ —1 Stunde schön braun.

Nr. 1619. Gewöhnlicher Gugelhupf. Preis: 94 h.

Man läßt $1\frac{1}{2}$ dkg Germ in 2 Eßlöffeln Milch aufgehen und 7 dkg Butter zer schleichen. Nun gibt man in einen Weidling 25 dkg Mehl, 3 dkg Zucker, sprudelt 2 Dotter mit $\frac{1}{8}$ l Milch und der zerlassenen Butter gut ab, mengt zum Mehl noch Salz, Zitronenschale, dann die Germ und das Abgesprudelte dazu, schlägt dies zu einem guten Teig ab, bis er Blasen wirft und füllt ihn dann in eine gut ausgeschmierte, mit Bröseln bestreute und mit Mandeln ausgelegte Form und bäckt den Gugelhupf zirka 1 Stunde schön braun; wenn er noch warm ist, zudert man ihn an.

Nr. 1620. **Milchbrot, 1. Art.** Preis: 1 K 40 h.

Man läßt 4 dkg Germ in 4 Eßlöffeln Milch, Zucker und einem Stäubchen Mehl aufgehen. In einen Weidling gibt man $1\frac{1}{2}$ l Mehl, die Germ, 7 dkg Zucker, 7 dkg Butter oder Rindschmalz, 5 dkg zerlassenes Schmalz, 1 Dotter, etwas Salz und $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ l laue Milch, und vermischt die Masse zu einem Teig, knetet dann den Teig mit den Händen so lange ab, bis er Blasen wirft, gibt ihn auf ein gut mit Mehl bestaubtes Brett, knetet ihn auch da noch und formt dann einen Weden oder einen runden Laib, gibt ihn, wenn man ihn zu Hause bäckt, auf ein gut geschmiertes, mit Mehl bestaubtes Blech, läßt ihn sehr gut aufgehen und bestreicht ihn, bevor man ihn in die Röhre gibt, mit kalter Milch und bäckt ihn dann bei gutem Feuer 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden schön gelb. Wenn man das Brot aus der Röhre herausnimmt, bestreicht man selbes mit warmer Milch, läßt es gut auskühlen und schneidet es erst ganz erkaltet an.

Nr. 1621. **Milchbrot, 2. Art.** Preis: 1 K 12 h.

Man läßt 2 dkg Germ in 3 Eßlöffeln Milch aufgehen. Nun gibt man in einen Weidling 1 kg Mehl, 10 dkg Schmalz, 10 dkg Zucker, $\frac{1}{4}$ und $\frac{1}{8}$ l Milch, Salz, 1 Ei und Zitronenschale sowie die Germ und knetet davon einen Teig, den man wie obigen zum Baden herrichtet, gehen läßt, und auch genau so bäckt.

Nr. 1622. **Milchbrot, 3. Art.** Preis: 1 K 80 h.

Man läßt 4 dkg Germ in $\frac{1}{16}$ l Milch aufgehen. Nun gibt man in einen Weidling 1 kg Mehl, $\frac{1}{8}$ kg Staubzucker, 10 dkg zerlassene Butter, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ l Milch (weniger dem $\frac{1}{16}$ l, in welchem die Germ ist), Salz, Zitronenschale, 8 dkg Rosinen und knetet diese Masse zu einem Teige ab, den man hierauf dreimal wie Butterteig abschlägt und dreimal aufgehen läßt. Dann formt man einen Laib oder Striezel, bäckt ihn wie Nr. 1621 und schneidet ihn erst erkaltet an.

Nr. 1623. **Striezel.** Preis: 1 K 70 h.

Man gibt in eine Schale 2 dkg Germ mit 2 Eßlöffeln Milch, ein wenig Zucker und Mehl und läßt die Germ schön aufgehen. Zu 42 dkg Mehl gibt man die aufgegangene Germ und $\frac{1}{2}$ l Milch, schlägt das Mehl, die Milch und die Germ wie einen Roderl-

teig ab und läßt den Teig an einem warmen Orte aufgehen. Inzwischen treibt man 6 dkg Butter, 6 dkg Schmalz, 4 Eßlöffel Zucker, Salz, 3 ganze Eier, jedes nach einander eingerührt, gut ab, mischt dann den Abtrieb zu dem aufgegangenen Teig, weiters noch 42 dkg Mehl dazu, schlägt das Ganze zu einem feinen Teige ab, und stellt den Teig nochmals zum Aufgehen. Dann formt man einen Striezel oder Wecken, gibt ihn auf ein geschmiertes, mit Mehl bestaubtes Blech, bestreicht ihn, wenn er am Blech gut aufgegangen ist, mit Milch und Ei und bäckt ihn bei mittlerer Hitze 1—1½ Stunden.

Nr. 1624. Kartoffelgugelhupf. Preis: 1 K 34 h.

Man treibt 28 dkg Zucker mit 8 Dottern $\frac{3}{4}$ Stunden ab und gibt dann 14 dkg Kartoffelmehl, von einer halben Zitrone Schale und Saft, ein bißchen Salz und den Schnee der 8 Klar leicht dazu. Nun schmiert man eine Form mit Butter aus, staubt sie mit Mehl aus, gibt die Masse hinein und bäckt den Gugelhupf bei mittlerem Feuer schön braun.

Nr. 1625. Kartoffelbrot. Preis: 1 K 62 h.

Man brät $\frac{1}{4}$ kg Kartoffeln und drückt sie heiß sehr fein zusammen. Nun gibt man die Kartoffeln zu dem Mehl wie Nr. 1621 und mengt noch 1 Dotter dazu, weiters wird es wie Nr. 1621 fertig gemacht.

Nr. 1626. Ulmeruchen. Preis: 1 K 80 h.

Man gibt in einen Weidling 30 dkg Mehl, macht in der Mitte eine Vertiefung, gibt 3 dkg Germ, welche man in $\frac{1}{8}$ l Milch aufgehen ließ, hinein und stellt die Mischung an einen lauwarmen Ort. Nun treibt man 18 dkg Butter mit 3 Dottern, 1 ganzem Ei, einer Messerspitze Salz und 2 Eßlöffeln Zitronenzucker ab, rührt gut, mischt dann die Masse zu dem Mehl mit der Germ dazu und schlägt hierauf den Teig mit dem Kochlöffel ab, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel löst. Nun gibt man 4 dkg Rosinen, 4 dkg kleingeschnittenes Zitronat und 1 Eßlöffel Rum dazu und läßt den Teig in einer runden Backform oder in einem Schneekessel aufgehen. Wenn er gut gegangen ist, bäckt man den Kuchen bei gutem Feuer 1 Stunde und zudert ihn noch heiß an.

Nr. 1627. **Kaffeebuden.** Preis: 82 h.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl gibt man in einen Weidling, wärmt es ein wenig, gibt 2 dkg in 2 Eßlöffeln Milch aufgegangene Germ, nebst 5 dkg Zucker, Salz, Rosinen, $\frac{3}{8}$ l Milch, 2 Dotter, 3 dkg zerlassener Butter und dem Schnee der 2 Klar dazu und schlägt hierauf den Teig so lange ab, bis er Blasen wirft. Nun füllt man ihn in eine kleine, längliche, gut ausgeschmierte Kasserolle und läßt den Teig gut aufgehen. Hierauf wird er schön lichtgelb gebacken. In Schnitten geteilt, und angezuckert serviert man ihn.

Nr. 1628. **Kranz zum Kaffee.** Preis: 1 K 20 h.

2 dkg Germ läßt man in $\frac{1}{16}$ l Milch aufgehen. $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 8 dkg zerlassene Butter, die Germ, 5 Eßlöffel Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ l Milch und die aufgegangene Germ, mischt man zu einem Teig, den man sehr fein knetet, dann aufgehen läßt. Der Teig wird dann am Brette nochmals gut abgearbeitet, in 5 Teile geteilt, wovon man zuerst aus 3 Teilen einen Zopf flicht; aus den anderen 2 Teilen dreht man wieder einen Zopf, legt ihn in der Mitte auf den erst geflochtenen darauf, damit das Backwerk schön hoch wird, formt nun davon einen runden Kranz, läßt ihn nochmals aufgehen, bestreicht ihn mit Milch und bäckt ihn lichtgelb.

Nr. 1629. **Sausbrot.** Preis: 85 h.

Man gibt in ein Schaff oder in einen Blechweidling $2\frac{1}{2}$ kg Weizroggenmehl und $\frac{1}{2}$ kg Schwarzroggenmehl und macht in der Mitte eine Vertiefung. Nun rührt man um 4 h Sauerteig, den man beim Bäcker kauft, mit $\frac{1}{16}$ l lauem Wasser fein ab, und gibt ihn in die Vertiefung sowie auch 2 dkg Germ, die in $\frac{1}{16}$ l Milch aufgelöst ist, streut ein wenig Mehl darüber und läßt das Ganze über Nacht stehen. Den nächsten Tag gibt man Salz, Anis, ein wenig Kümmel und so viel laues Wasser mit Milch gemischt dazu, daß ein fester Teig wird, den man so lange knetet, bis er sich von den Händen ablöst. Nun stellt man den Teig an einen warmen Ort und läßt ihn aufgehen. Ist er gut gegangen, gibt man die Masse auf ein gut gestäubtes Brett, formt davon 1 oder auch mehrere Laibchen oder Wecken, staubt sie mit Mehl an und läßt sie nochmals aufgehen. Dann gibt man das Brot zum Bäcker oder bäckt es im Rohr; dazu muß das Rohr ziemlich heiß sein. Man gibt die Laibe auf dem Bleche hinein, bestreicht sie während des Backens öfter mit kaltem Wasser und läßt sie darinnen zirka $1\frac{1}{2}$ —2

Stunden backen. Ist der Teig nicht gut gegangen, so ist das Brot speckig; wenn der Teig zu viel gegangen ist, wird das Brot hohl-rindig, was aber immer besser wie speckig ist.

Nr. 1630. Kartoffelbrot. Preis: 92 h.

Zu obigem Brote mischt man $\frac{1}{4}$ kg kalte, passierte Kartoffeln und ein bißchen mehr Mehl dazu, knetet den Teig dann wie oben und bäckt ihn auch so, wenn er gut aufgegangen ist.

Nr. 1631. Vorschußbrot. Preis: 88 h.

Dieses bereitet man wie Nr. 1629, nur gibt man statt Roggenmehl das feinste Vorschußmehl dazu und bereitet es dann auch so fertig.

Nr. 1632. Grahambrot. Preis: 32 h.

Man gibt in einen Weidling $\frac{1}{2}$ kg Weizenschrot, 1 dkg doppeltkohlen-saures Natron und laues Wasser, knetet es zu einem festen Teige ab und macht dann kurze Wecken davon. Nun gibt man sie auf ein beschmiertes Blech, bestreicht sie während des Badens mit kaltem Wasser, daß sie eine glatte Rinde bekommen, gibt sie in das heiße Sparherdrohr und bäckt sie darinnen zirka $\frac{3}{4}$ Stunden.

Feine Mehlspeisen.

Nr. 1633. Malatowpudding. Preis: 2 K 60 h.

$\frac{1}{8}$ kg Teebutter wird gut abgetrieben. Nun mengt man 3 Dotter, 1 Stückchen gestoßene Vanille, $\frac{1}{8}$ kg geriebene Mandeln und $\frac{1}{8}$ kg Zucker dazu und rührt das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde ab. Dann mengt man 4 Eßlöffel Obers oder Milch dazu. Nun legt man den Boden eines Tortenblattes mit Biskuit oder Biskotten aus, gibt von dem Abgerührten darauf, dann wieder Biskotten, hierauf Fülle und zum Schlusse Biskotten. Das Ganze wird über Nacht mit einem Teller zugedeckt, beschwert und stehen gelassen. Den nächsten Tag stürzt man die Speise zum Gebrauche auf einen flachen Teller, streicht von $\frac{1}{4}$ l steifgeschlagenem Obers den Schaum darauf, belegt die Speise mit kleinen, rosafärbigen Windbutterln, läßt sie bis zum Gebrauche auf Eis stehen und serviert sie dann.