

Nr. 2011. **Käsebäderei.** Preis 1 K 26 h

Man bereitet von 10 dkg Butter, 18 dkg Mehl, 1 Dotter, Salz, 1 Kaffeelöffel Wein und ebensoviel Rahm einen mürben Teig, den man 1 Stunde rasten läßt. Dann walzt man ihn nicht zu dünn aus, sticht Formen heraus, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Inzwischen rührt man passierten Roquefort oder Gorgonzola mit Butter und 1 Dotter gut ab, mengt Paprika dazu, streicht diese Fülle zwischen 2 Formen ziemlich dick darauf, setzt sie zusammen und serviert sie dann. Zum Füllen kann man verschiedene Käsesorten verwenden.

Nr. 2012. **Käsestangerl.** Preis: 76 h.

Man gibt auf ein Brett 10 dkg Mehl, 6 dkg Butter, 6 dkg geriebenen Parmesan, einen Dotter, Paprika, Salz und 1 Eßlöffel Obers und knetet von dieser Masse einen Teig, den man 1 Stunde rasten läßt. Hierauf rollt man von dem Teig dünne Stangerl, legt sie auf ein geschmiertes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie lichtgelb. Man kann auch Formen davon ausstechen.

Nr. 2013. **Käsebrezeln.** Preis: 76 h.

Sie werden wie Obiges bereitet, nur formt man sehr kleine Brezeln davon.

Cremen zum Füllen für Torten und Bäckereien.

Nr. 2014. **Banillecreme.** Preis: 1 K 2 h.

Man gibt in einen Schneekessel $\frac{1}{16}$ l Obers, 4 Dotter, 10 dkg Vanillezucker und schlägt am Dunst davon eine Creme. Mit dieser verrührt man, wenn sie ein wenig ausgekühlt ist, 10 dkg zerbröckelte Butter und stellt die Creme bis zum Gebrauche auf Eis oder einen kalten Ort.

Nr. 2015. **Haselnußcreme.** Preis: 1 K 32 h.

Man röstet 7 dkg Haselnüsse so lange, bis sich die Haut leicht abreiben läßt und nun reibt man sie auf der Mandelreibmaschine. Nun bereitet man wie oben Vanillecreme, mengt die Haselnüsse darunter und stellt die Creme bis zum Gebrauche kalt.

Nr. 2016. **Pistaziencreme.** Preis: 1 K 28 h.

Diese wird wie obige Creme bereitet, nur gibt man Pistazien und Vanilörgeschmack dazu.

Nr. 2017. **Haselnußcreme.** Preis: 1 K 42 h.

Man kocht 10 dkg geröstete, geriebene Haselnüsse mit $\frac{1}{4}$ l Milch gut auf, seihet die Milch dann ab, drückt die Haselnüsse gut aus, und mengt zu der Milch 4 Dotter, 8 dkg Zucker und kocht die Masse am Dunst zu einer Creme, mengt 6 dkg Butter dazu und stellt die Creme bis zum Gebrauche auf Eis.

Nr. 2018. **Kastaniencreme.**

Vanillecreme bereitet man wie Nr. 2014, gibt aber Vanilörgeschmack und 4 Eßlöffel voll geriebene Kastanien dazu.

Nr. 2019. **Kaffeecreme.**

Man gibt in einen Schneekessel $\frac{1}{8}$ l sehr starken schwarzen Kaffee, 8 dkg Zucker, 4 Dotter und schlägt davon am Dunst eine Creme. Nun treibt man 20 dkg sehr frische Butter flaumig ab und mischt löffelweise die erkaltete Creme dazu und läßt sie bis zum Gebrauche auf Eis stehen.

Nr. 2020. **Orangencreme.** Preis: 1 K 6 h.

Man gibt in einen Schneekessel $\frac{1}{16}$ l Orangensaft, 3 Dotter, 8 dkg Zucker und schlägt davon am Dunst eine Creme, in die man feingeschnittene Orangenschalen mengt. Nun rührt man 8 dkg Butter flaumig und mischt die erkaltete Creme löffelweise dazu.

Nr. 2021. **Zitronencreme.** Preis: 1 K 4 h.

Diese wird wie Orangencreme bereitet, nur nimmt man Zitronensaft dazu.

Nr. 2022. **Erdbeercreme.** Preis: 1 K 48 h.

Man bereitet Vanillecreme wie Nr. 2014, mengt aber 3—4 Eßlöffel passierte Erdbeeren und ein wenig Zitronensaft zur Creme. Diese stellt man bis zum Gebrauche auf das Eis. Auf diese Art bereitet man auch Himbeer- und Ribiselcreme.

Nr. 2023. **Schokoladecreme.** Preis: 54 h.

Man gibt in einen Schneefessel $\frac{1}{16}$ l Obers, 3 Dotter und 4 dkg Zucker, schlägt am Dunst eine Creme davon, mengt 10 dkg erweichte Schokolade oder Stückkakao gut damit ab. Nun rührt man 10 dkg Butter schaumig und mengt die Creme löffelweise dazu. Die Creme stellt man bis zum Gebrauche auf das Eis.

Nr. 2024. **Früchtencreme.** Preis: 1 K 42 h.

Man schneidet Bozener Obst fein zusammen, gießt Kognak darauf und läßt es eine Zeit marinieren. Nun bereitet man Vanillecreme wie Nr. 2014, mengt das marinierte Obst darunter und stellt es bis zum Gebrauche kalt.

Nr. 2025. **Doboschfülle.** Preis: 1 K 8 h.

Man rührt 7 dkg Zucker mit $\frac{1}{16}$ l Obers und 3 Dotter ab, schlägt die Mischung am Dunst zu einer Creme und läßt sie auskühlen. Nun treibt man 8 dkg Butter flaumig ab, mengt 4 dkg erweichten Stückkakao, sowie die Creme dazu, verrührt gut und stellt die Creme bis zum Gebrauche auf das Eis.

Nr. 2026. **Obersschaum.** Preis: 86 h.

Man schlägt $\frac{1}{4}$ l Obers mit der Schneerute so lange, bis es eine so feste Masse ist, daß man ein Ei darauf legen kann. Hierauf mischt man sehr rasch 8 dkg feingesiebten Zucker, gegebenenfalls auch gewaschene oder passierte Erdbeeren dazu und verwendet den Schaum nach Angabe. Man kann auch den Schaum ganz ohne Zucker zum Füllen verwenden.

Nr. 2027. **Kaffeeschaum.** Preis: 68 h.

10 dkg Zucker läßt man mit $\frac{1}{16}$ l schwarzen Kaffee dicklich einkochen. Von 3 Klar schlägt man sehr steifen Schnee und mischt ihn, wenn der Zucker so weit gekocht ist, zu demselben, verrührt ihn gut und füllt damit Angegebenes.

Nr. 2028. **Eierschaum.**

20 dkg Zucker läßt man mit $\frac{1}{4}$ l Wasser dicklich einkochen und mischt beliebigen Likörgeschmack dazu. Nun schlägt man Schnee von

3 Klar, mischt ihn mit 10 dkg feingesiebtem Zucker zu dem eingekochten Zucker, verrührt gut und füllt Angegebenes. Auch Schaumrollen kann man statt mit Obersschaum auf diese Art füllen.

Nr. 2029. **Apfelschaum.** Preis: 70 h.

$\frac{1}{2}$ kg Apfel brät man, schält und passiert sie. Nun schlägt man von 2 Klar sehr steifen Schnee, mischt die erkalteten, passierten Apfel und den Zucker nach Geschmack dazu und rührt die Masse eine halbe Stunde. Hierauf stellt man den Schaum auf das Eis und richtet ihn zum Gebrauche auf einem Glasteller zur Mehlspeise an.

Nr. 2030. **Buttercreme.** Preis je nach der Masse.

Man läßt geschnittenes, kandirtes Obst und Quittenkäse mit beliebigem Likörgeschmack marinieren. Nun treibt man Butter (Quantum je nach Bedarf) flaumig ab, mengt Obst und Zucker nach Geschmack dazu und füllt Angegebenes.

Nr. 2031. **Buttercreme mit Schokolade.** Preis je nach der Masse.

Diese wird wie vorige bereitet, nur mischt man Schokolade dazu.

Nr. 2032. **Schokoladecreme.** Preis: 84 h.

3 Tafeln Schokolade erweicht man, verrührt sie mit 7 dkg Butter flaumig, mengt 3 dkg Zucker und 3 dkg geschwellte, geriebene Mandeln darunter und verwendet sie zum Füllen.

Nr. 2033. **Haselnuß-Buttercreme.** Preis: 1 K 28 h.

Man bräunt 7 dkg Haselnüsse und reibt sie hierauf. Nun rührt man 25 dkg Butter sehr schaumig, mischt 14 dkg Zucker dazu und rührt bis die Masse dicklich wird. Nun mengt man die geriebenen Haselnüsse sowie 2 Eßlöffel Obersschaum dazu, stellt das Ganze auf das Eis und läßt die Butter fest werden, füllt hierauf Beliebiges. Auch kann man von dieser Masse Torten und Bäckereien spritzen, nur muß man sie bis zum Gebrauche auf Eis stehen lassen. Man kann auch Kakaomasse dazu geben und Karlsbader Oblaten damit füllen.

werden im Garten eingesenkt. Der Erde wird Horn-
beigemischt. Sobald die Pflanzen durchgewurzelt sind, ist
allwöchentlich gejaucht. Wo keine Jauche ist, wird eine Näh-
lösung, bestehend aus 10 Liter Wasser, in dem etwa 10 Gram
schwefelsaures Ammoniak, 8 Gramm Superphosphat und
2 Gramm 40prozentiges Kalisalz aufgelöst worden sind, ver-
wendet. Eine Rankenbildung wird hintangehalten. Die
Treiberei kann im Februar in einem kühlen Zimmer, das
stark gelüftet wird, begonnen werden. Die Befruchtung kann
künstlich erfolgen. In den Wiener Kleingärten beträgt der
Ertrag der Freilanderdbeeren ein Kilogramm pro Quadrat-
meter. Erdbeerbeete sollen nur drei Jahre bleiben.

Kalte Schokoladecreme für zwei Per-
sonen. Sieben Dekagramm Schokolade werden er-
weicht und mit einem halben Deziliter Milch verrührt,
zwei Dekagramm Vanillezucker dazugegeben sowie zwei
Zuerst in kaltem Wasser erweichte und dann in einem
Eßlöffel Wasser aufgelöste Gelatine daruntergemischt.
Nun wird ein Achtelliter Schlagobers geschlagen, mit der
erwähnten vorbereiteten Schokolade vermischt und in
eine Form gefüllt, aufs Eis gestellt zum Stocken. Nach
einer Stunde kann man die Creme bereits stürzen und
servieren.

Nr. 2034. **Hafelnußfülle.** Preis: 72 h.

Man treibt 2 Dotter mit 7 dkg geriebenen Hafelnüssen ab, mengt 7 dkg Zucker dazu, verrührt alles gut und mengt 7 dkg gehacktes Zitronat und 2 Klar Schnee dazu.

Nr. 2035. **Kastanienfülle.** Preis: 1 K 10 h.

Man rührt $\frac{1}{8}$ l Milch, 4 Dotter, 10 dkg Zucker im Schneefessel ab und schlägt das Ganze am Dunst zu einer Creme. Hierauf rührt man 8 dkg Butter schaumig und mengt 12 dkg passierte Kastanien und die erkaltete Creme dazu.

Nr. 2036. **Butter zum Füllen und Spritzen.**

Diese wird mit Zucker und beliebigem Likörgeschmack abgerührt und bis zum Gebrauche auf dem Eise stehen gelassen. Man färbt die Butter mit Schokolade oder Kakao braun, mit Breton rot, mit Spinatpfefen grün.

Glasuren.

Glasieren der Torten und Bäckereien.

Nach dem Baden kehrt man die Torte um und bestreicht sie auf der Seite, wo sie am Tortenblatt war, mit irgend einer heißen Marmelade gleichmäßig. Dann gießt man die gut gerührte und abgearbeitete Glasur darauf. Das Herabfließende streicht man mit einem in heißes Wasser getauchten breiten Messer schön gleichmäßig an den Seiten hinauf, bis es kleben bleibt. An der Oberfläche der Torte darf man nichts mehr machen, da sie sonst nicht schön glatt wird. Mit warmer Glasur muß man sehr achtsam sein, das Glasieren muß sehr rasch geschehen. Dabei muß die Glasur gleichmäßig darauf gegossen werden. Verziert können Torten werden mittels Auflegen von Obst, kandierten Früchten, Pistazien, in gesponnenen Zucker getauchten Nüssen, Hafelnüssen, Kastanien, Zitronen, Orangen und Pralines. Man bespritzt die Torten auch mit Eingefottenem, mit Cremem, Butter, Spritzglasur und Schlagobers.

Bäckereien: Diese taucht man an der zu glasierenden Seite in die Glasur und läßt sie dann trocknen. Ganz genau kann man