



Der Ruhm der Wiener Küche besteht hauptsächlich in der vorzüglichen Bereitung der Mehlspeisen. Jeder Einheimische und Fremde weiß selbst im einfachst geführten Haushalte die Vorzüglichkeit derselben nach Gebühr zu würdigen. Wiener Mehlspeisen bieten eine nahrhafte, abwechslungsreiche Kost und werden von vielen Gourmands den Pflanzen- und Fleischspeisen vorgezogen. Eine gute Mehlspeise zu machen, ist bei richtiger Sachkenntniß sehr leicht, doch erfordert sie Zeit und Geduld. In erster Linie kommt es hiebei auf die richtigen Quantitäten bei Ver-

wendung der verschiedenen, zu den Mehlspeisen nöthigen Zuthaten sehr an. Ein zu viel ist oft schädlicher als ein zu wenig, denn schwere Mengen Zucker, Butter &c. beeinträchtigen das Aufgehen des Teiges und damit auch das Gelingen der Speise. Eine gute Mehlspeis-Köchin wiegt deshalb sorgsam ab und nimmt das Beste an Ingredienzien. Jede Frau sei im eigenen Interesse darauf bedacht, ihr Wissen und Können im Kochen stets zu erweitern, namentlich in Bezug auf wohlgeschmeckende Mehlspeisen, eine Art Meisterei zu erlangen. Zu dieser, ihr zu verhelfen, sei der Zweck nachstehender Kapitel, in denen wir uns auf die Mittheilungen des Wissenswertesten beschränken, dies aber so klar und anschaulich bringen, daß selbst auch die Anfängerin des Gelingens sicher sein kann. Um eine gute Mehlspeise herzustellen, ist vor Allem feinstes, unverfälschtes Mehl zu nehmen. Zur Bereitung von feinem Backwerk eignet sich in erster Linie Weizenmehl. Je feiner das Mehl ist, welches man zu einer Mehlspeise oder einem Backwerk nimmt, umso mehr saugt es die Flüssigkeit auf und umso mehr quillt es beim

Kochen oder Backen auf. Feuchtes, graulich aussehendes Mehl hat auch zumeist einen säuerlichen Geschmack, ballt sich zwischen den Fingern und enthält gewöhnlich mineralische Substanzen, wie Gyps, Kreide, Knochenasche, die nicht nur dem Gedeihen des Backwerks hinderlich, sondern auch der Gesundheit schädlich sind. Aus allen diesen Gründen ist bei der Zubereitung von Mehlspeisen und Backwerk feines Mehl dem billigen vorzuziehen. Nächst gutem Mehl sind besonders frische große Eier nöthig, um eine Mehlspeise wohl-schmeckend zu machen. Frisch gelegte Eier haben ein angenehmes Aroma und werden selbst vom schwächsten Magen vertragen. Um zu erkennen, ob ein Ei frisch ist, braucht man es nur gegen das Licht zu halten; ein frisches Ei ist hell und klar, ein schlechtes trübe und verschwommen. Ferner sind frische Eier specifisch schwerer als das Wasser; schlechte Eier pflegen obenauf zu schwimmen, gute Eier zu sinken. Ein anderes Kennzeichen besteht darin, daß ein frisches Ei der daran leckenden Zunge eine Art Kältegefühl mittheilt. Ein schlechtes Ei verdirbt die bestbereitete Speise.

Ebenso wichtig als Mehl und Eier ist gute Butter, um eine Mehlspeise tadellos herzustellen. Die Butter muß vor Allem süß sein; jeder Beigeschmack deutet auf Fälschung hin. Ist man nicht ganz sicher, unversälschte Butter zu erhalten, so empfiehlt es sich, dieselbe auf dem Feuer zu klären. Als Bodensatz bleiben dann zumeist Mehl, Kreide, Sand, Schwerspath, Talg, Maun, Gyps zurück. Je billiger die Butter, desto theurer ist sie, denn all diese Rückstände werden als Butter bezahlt, sind aber minderwerthig. Ist die zu längerer Aufbewahrung bestimmte Butter gesalzen, so empfiehlt es sich, sie vor der Mehlspeisbereitung gut auszuwaschen. Butter, die man für längere Zeit frisch erhalten und zu Bäckereien verwenden will, versetzt man statt des Salzes, mit einer schwachen, wässerigen Lösung von Salicylsäure (auf 300 Gramm Wasser 1 Gramm Salicylsäure gerechnet).

Bezüglich des zu dem Backwerk zu verwendenden Zuckers empfiehlt es sich den Zucker selbst zu reiben oder in Milch aufzulösen. Staubzucker ist fast immer mit Kreidemehl vermischt. Mit gutem Vortheil wird neuerdings auch Saccharin zur Mehlspeisbereitung verwendet. Saccharin ist 300mal so süß wie Zucker und darf nur in ganz kleinen Dosen und stets in Wasser oder Milch aufgelöst, beigegeben werden. Corpulente oder an der Zuckerkrankheit leidende Personen, denen zuckerhaltige Speisen verboten sind, essen die mit Saccharin bereiteten Speisen mit großem Vergnügen.

Ehe man zum Rühren der Masse geht, muß man sonach die dazu gehörigen Zuthaten sorgfältig vorbereiten.

Das zu verwendende Geschirr muß stets blinkend rein und trocken sein. — Zum Ausstreichen der Formen nimmt man ausgelassene Butter.

Die Hitze des Ofens erprobt man mit einem Stück Papier oder Eierschale. Wirft man dieses in die Mitte der Backröhre und es verkohlt sogleich, so gilt dies als ein Beweis, daß die Röhre zu heiß ist. Zieht sich das Papier dagegen mit einer gelben Farbe zusammen, so ist die Röhre geeignet für Germbäckereien. Bei kleineren Bäckereien, Kuchen, Torten genügt gelinde Hitze.

Bereitung eines guten Nudelteigs.

Siehe auch „Suppen-Einlagen“, S. 6.

Man schüttet 12—15 Eßlöffel feines, trockenes Auszugmehl auf das Nudelbrett, macht in die Mitte desselben eine Vertiefung, schlägt 3 Eier oder 1 Ei und 2 Dotter hinein, gibt eine Messerspitze voll Salz dazu, mischt mit dem Löffel Ei und Mehl gut untereinander, bis der Teig nicht mehr naß ist; dann wird er mit der Hand fest geknetet, in mehrere Theile zerschnitten und diese zu möglichst dünnen Platten ausgewalzt. Dieselben müssen eine Zeitlang trocknen, werden dann in handbreite Streifen getheilt, übereinander gelegt und mit einem scharfen Messer, für Suppe in linienbreite, für Zuspeise in fingerbreite Streifen geschnitten. Es empfiehlt sich, diese Streifen auf dem Nudelbrett recht locker auseinanderzubreiten, damit sie gut trocknen. Sehr gut wird der Nudelteig, wenn man etwas zerlassene Butter, Rahm, Milch oder Gänsefett in die Masse mischt; auch schaumig gerührte Butter allmählig mit Eidotter und Mehl vermischt, so daß ein fester trockener Teig entsteht, gibt schmackhafte und sehr ausgiebige Nudeln.

Die für Suppen zu verwendenden Nudeln sind bei „Suppen-Einlagen“ S. 6 beschrieben.

Maccaroni oder Hohludel.

Siehe unter „Garnirungen zu Fleisch, Braten u.“ (Abtheilung Gemüse S. 72).

Butternudeln.

Diese werden wie eine Art Buttermilch (zerrührte Butter, 3 Dotter, 15 Löffel Mehl) behandelt, zu Nudeln geschnitten, in einer Rasserole weich gekocht, mit frischer Butter durchschwenkt und in eine mäßig heiße Röhre gestellt.

Topfennudeln.

Den Butternudeln werden, nachdem man sie abgeseotten, 12 Deka Parmesankäse oder Topfen beigegeben.

Schinkennudeln.

Die fertigen Butternudeln untermischt man mit 30 Deka gehacktem magerem Schinken und läßt sie 10 Minuten in der Röhre stehen.

Milchnudeln.

Die aus 3 Eiern, 10 Deka zerlassener Butter, $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl und etwas Zuckerzusatz bereiteten Nudeln werden in kochende Milch geschüttet, hernach auf ein Sieb gegeben und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Omelettennudeln.

Siehe „Suppen-Einlagen“ S. 6.

Aufgegangene oder Germnudeln.

Zu dem beschriebenen Nudelteig nimmt man $\frac{1}{2}$ Deka Germ und läßt den Teig an warmem Ort so lange gehen, bis aus der dicklichen Masse Bläschen emporsteigen. Der Teig wird nun abgeschlagen, mit einem warmen Topf bedeckt, wiederum zum Aufgehen an einen warmen Ort gestellt; wenn die Masse hoch gegangen, gibt man sie auf das Nudelbrett, formt eine Rolle daraus und zerschneidet diese in 4 Centimeter lange Stückchen. Diese werden in siedender Milch, in der man 2 Löffel Butter zergehen ließ, aufgekocht, mit einem irdenen Deckel zugedeckt und so lange im Hefen gelassen, bis sie aufgelaufen sind und sich am Boden der Pfanne eine gelbbraune Kruste festgesetzt hat. Die nun fertigen Nudeln werden schnell, um sie vor dem Anlegen zu schützen, mit einem großen Rundlöffel aus der Pfanne gehoben und hügelartig mit der gelbbraunen Seite nach außen aufgeschichtet.

Gebäckene Topfennudeln.

Man gibt in den oben angegebenen Nudelteig noch $\frac{1}{2}$ Kilo Topfen, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 6 Gramm Preßhese, läßt den Teig aufgehen, formt dann fingerlange Würstchen daraus, die, nachdem sie nochmals aufgegangen, abgeseotten, mit Wasser überschüttet, in heißer Butter gebacken werden. Man richtet sie an und bestreut sie mit gesiebtem Zucker.

Mohnnudeln.

Fingerlange Butternudeln werden in Wasser abgessotten, zum Abtropfen auf das Sieb gelegt und beim Anrichten mit zerlassener Butter, feingestoßenem Mohn und flüssigem Honig begossen. Obenauf gibt man etwas Zucker.

Nußnudeln.

Man bereitet sie wie die vorigen, mit Hintweglassung des Mohns; statt dessen werden gehackte Nüsse, die man mit Honig befeuchtet hat, obenauf gegeben.

Nudel-Fanzel.

Die abgessottenen Nudeln werden mit 4 Dotter, Zucker, Rosinen und zerhackten Mandeln gemischt, in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Form gethan und bei mäßiger Hitze braungelb gebacken. Beim Anrichten wird der Rand der Form entfernt, so daß die Masse auf dem unteren Blech verbleibt.

Dufaten-Nudeln.

In den beschriebenen Nudelteig gibt man ein Stückchen Anisbutter und $\frac{3}{10}$ Liter süßes Obers; die Nudeln werden in heißer Butter goldgelb gebacken und mit Staubzucker bestreut angerichtet.

Griesnudeln.

Man gibt 2 Seidel Gries auf ein Nudelbrett, mischt denselben mit Salz, Zucker, 4 Dotter, 2 ganzen Eiern, knetet daraus einen festen Teig, den man auswälkt, mit wenig Mehl bestäubt und wie die Mehlnudeln abkocht und in Butter dünstet.

Böhmische Knödel.

Man rührt 5 Deka Butter oder Schmalz glatt, gibt dazu 4 Eier, 1 Glas Wasser oder Milch, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl und schlägt die Masse mit dem Holzlöffel so lange, bis sie anfängt Blasen zu werfen; dann untermengt man sie mit 5 großen in Würfeln geschnittenen Semmeln, die man zuvor in 2 Löffel Butter geröstet hat; die Knödel werden geformt oder mit einem Löffel abgestochen und in Salzwasser $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, hierauf mit Fett begossen zu Tische gebracht. Zwetschenröster wird oft separat beigegeben.

Markknödel.

Man stellt 20 Deka feingeschnittenes Mark bis zum Zergehen in die Röhre, treibt es dann flaumig ab, mischt es mit 4 würfelig geschnittenen Semmeln, die man zuvor mit Milch angefeuchtet hat, gibt 3 ganze Eier, 3 Eidotter sowie 30 Deka Mehl dazu, formt nußgroße Knödel daraus, die in Salzwasser abgekocht und heiß zu Tische gegeben werden.

Emma Tief, Krems.

Mehl- oder Semmelknödel.

Man macht 16—18 Deka Butter oder Fett heiß, schneidet 4 mit Milch benetzte Semmeln würfelig, mischt Butter und Semmeln gut durcheinander, gießt dann ein Glas Milch, in dem 3 Eier gerührt worden sind, darüber und macht den Teig mit 20 Deka Mehl so haltbar, daß Knödel daraus geformt werden können; den Semmelknödeln setzt man gerne in Butter geröstete Petersilie bei.

Elise F. in Enns.

Erdäpfelknödel.

$\frac{1}{2}$ Kilo in der Schale gekochte Erdäpfel werden heiß passirt; dazu gibt man 20 Deka gerührte Butter, 2 Eier, 2 Dotter, 2 Löffel Gries, 3 Löffel Mehl, etwas Salz, 1 Löffel grüner, in Butter gerösteter Petersilie oder Schnittlauch; die Masse muß $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt stehen; dann formt man Knödel daraus, die wieder $\frac{1}{4}$ Stunde in siedendem Wasser kochen müssen.

Ida Fester, Olmütz.

Faschknödel (in 3 Farben).

$\frac{1}{2}$ Kilo gut abgehäutetes Kalbfleisch wird faschirt und mit 2 Löffel Butter, 1 Kaffeelöffel voll grüner Petersilie, etwas Muscatnuß, etwas Salz, 2 Eidotter und einem ganzen Ei gerührt, dann in 3 gleiche Theile getheilt; der eine wird mit Spinattropfen grün gefärbt, der andere mit Cochenille roth, der dritte Theil behält seine Naturfarbe; nun werden von diesen 3 Teigsorten nußgroße Knödel geformt, in Salzwasser 10 Minuten gekocht, mit heißer Butter zu Tische derart gegeben, daß die Farben zur Geltung kommen.

Emma Kocher, Brünn.

Riesenknödel.

6 Semmeln werden würfelig geschnitten und mit Milch benetzt; dann schlägt man 16 Deka Butter schaumig, gibt 2 Eier und 2 Dotter hinein, salzt es, mischt die Semmelwürfel darunter und

gibt die Masse in eine in kaltes Wasser getauchte Serviette, bindet diese fest mit Spagat zusammen, hängt sie in siedendes Wasser und läßt sie zugedeckt 1—1 $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Beim Anrichten wird das Tuch entfernt und Butter und Semmelbrösel über den Riesenkloß gegeben.

Ernestine F. in Weidling.

Topsfenknödel mit Gries.

Man treibe 15 Dekka Butter flaumig ab, gebe dazu 2 ganze Eier, 2 Dotter, $\frac{1}{2}$ Kilo fein geriebenen Topsfen, 3 würfelig geschnittene, in Milch geweichte Semmeln und 20 Dekka Gries. Die Masse wird gut durchgearbeitet und muß $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Dann werden große Knödel geformt und in siedendem Salzwasser 15 Minuten gekocht; herausgenommen und auf eine Schüssel gelegt, werden sie entweder mit geriebenen Honigkuchen oder mit Semmelbrösel, die man in Butter geröstet hat, bestreut.

Franciska Flay in Budweis.

Tiroler Knödel.

Man schneide 3 Semmeln in Würfel, gebe dazu 1 Seidel Mehl, 25 Dekka gekochtes und fein gehacktes Sechfleisch, in Butter gedünstete grüne Petersilie, 2 Eier und 1 Seidel Milch; die Masse wird geknetet und Knödel daraus gemacht, die nach dem Kochen und Abtropfen mit Butter abgeschmalzen werden.

Henriette Hasenöhrl, Leitmeritz.

Abgetriebene Griesknödel.

Man zerrühre 20 Dekka Butter, gebe dann 2 Eier, 2 Dotter, 20 Dekka Gries dazu; nachdem die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde gerastet, werden noch 10 Dekka Gries dazu gethan, gut verrührt und 1 bis 1 $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen; jetzt werden nußgroße Knödel gemacht, dieselben 20 Minuten in Salzwasser gekocht, mit einem Sieblöffel herausgenommen, mit Butter abgeschmalzen und mit Fruchtsaucen zu Tische gebracht.

Uda Schleh in Oberhollabrunn.

Süße Mehlknödel.

30 Dekka schaumig gerührte Butter wird mit 2 Eßlöffel Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Obers, etwas Vanille-Extract und 5 Eier glatt gerührt, alsdann 40 Dekka Mehl dazu geschüttet und so lange abge-

schlagen, bis die Masse Blasen zu werfen beginnt. Nach Belieben kann man unter die Masse gereinigte Mandeln, Corinthen, Sultanrosinen mischen und die Knödel nach dem Kochen mit verschiedenen Fruchtsaucen serviren.

Friederike B. in Budapest.

Zwetschenküdel.

10 Defa Butter werden gerührt, dazu kommen 4 Eßlöffel Semmelbrösel, 5 Löffel Mehl, 2 Eier und 1 Dotter. Nachdem dies $\frac{1}{2}$ Stunde gerastet, gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestaubtes Brett und drückt ihn mit dem Nudelwalker messerrückendick auseinander; nun schneidet man Vierecke, legt in die Mitte eines jeden Vierecks eine Zwetsche, drückt den Teig über derselben zusammen und läßt die Knödel in siedendem Wasser 15 Minuten kochen. Inzwischen hat man in einer Casserole Semmelbrösel geröstet, in die man die Knödel legt, leicht durcheinander schwingt und mit Staubzucker bestreut, zu Tische bringt.

Berline Drucker in Prag.

Zwetschenküdel anderer Art.

Man kocht 5—6 größere Erdäpfel in der Schale, schält sie, nachdem sie weich geworden und zerdrückt sie mit dem Walker auf dem Nudelbrett. Dazu gibt man 2 Eier, Salz und Mehl soviel es ansaßt, damit ein lockerer Teig entstehe, knetet denselben rasch durch, schneidet ihn in kleine Stücke, die man mit den Fingern so groß auseinanderzieht, daß eine Zwetsche darin Platz findet, gibt, wenn nöthig, etwas gestoßenen Zucker darauf und schließt den Knödel sorgfältig zu. So verfährt man bis alle fertig sind und kocht sie dann in etwas gesalzenem Wasser. Aus dem Sud genommen und abgetropft gibt man die Knödel in Butter geröstete Semmelbrösel und streut beim Serviren gestoßenen Zimmt und Zucker obenauf.

Kirschenküdel.

Sie werden genau so wie die Zwetschenküdel bereitet und gibt man statt einer Zwetsche 3 entkernte, mit Zucker gefüllte Kirschen hinein.

Marillenküdel.

Von $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl und $\frac{1}{4}$ Kilo süßem Topfen und 3 Dotter macht man einen lockeren Teig, walzt ihn aus und macht so große Flecken, daß entweder eine ganz kleine oder eine halbe größere

Marille, die man vorher $\frac{1}{4}$ Stunde mit Staubzucker bestreut vorge richtet hat, darin Platz findet. Nachdem alle Knödel zugemacht, wurden, kocht man sie in Salzwasser aus und verföhrt wie bei Zwetschenkndel.

Pfannkuchen (Fritatten, Palatschinken).

Hiezu sind vor Allen gute Eier nöthig; die Pfannkuchen geben eine in wenig Minuten bereitete, nahrhafte, wohl schmeckende Speise und werden sowohl als Beilage, wie als selbstständige Schüsseln verwerthet. Gebacken werden alle Pfannenspeisen am besten in guter, zuvor kochend heiß gemachter Butter, resp. Schmelzbutter, doch ist zum Theil, auch allenfalls nur Schweineschmalz anzuwenden. Hierbei ist es gut, zuletzt dem Pfannkuchen beim Umrunden etwas frische Butter, deren Geschmack dann vorherrschend bleibt, zuzusetzen. Die Pfanne muß stets vollkommen trocken und glatt sein, da sonst die Masse gewöhnlich anhängt und mehr Fett erfordert. Sie werde daher nur nach und vor jedem Gebrauch heiß gemacht und mit Papier ausgerieben, nicht ausgewaschen.

Wiener Pfannkuchen (Omelette).

Man sprudelt 6 Eier mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Löffel Zucker und $\frac{1}{4}$ Liter Mehl ab, gibt auf eine erwärmte Pfanne 1 Löffel Butter und überzieht dies mit 3 Löffel von dem oben angegebenen Teig; ist die untere Seite braun, so wird der Kuchen gewendet. Die gebackenen Pfannkuchen werden beliebig mit Confituren gefüllt, zusammengerollt, jeder in 4 Stücke geschnitten und terrassenförmig auf länglicher Schüssel angerichtet.

Fanny Els in Prag.

Dalken ohne Germ.

Man treibt 20 Deka Butter flaumig ab, gibt 10 Deka Staubzucker, 5 Eierdotter, $\frac{1}{2}$ Liter Mehl sowie $\frac{1}{4}$ Liter Milch nach und nach dazu, dann den Schnee von 8 Eierklar. Eine Dalkenpfanne wird mit Fett oder Butter befeuchtet und in jede Vertiefung ein Eßlöffel von dem oben angegebenen Teig gethan. Ist die untere Seite braun gebacken, so wendet man die Dalken mit einer Dressirnadel, gibt etwas Butter dazu und backt sie auf der andern Seite braun. Wenn dies geschehen, so werden je 2 und 2 Dalken aufeinandergelegt und dazwischen Powidel oder Marmelade gefüllt.

Emma v. Dienstkafen in Olmütz.

Schnee-Omelette.

Man verrührt 6 Eßlöffel Staubzucker mit 6 Eierdottern, 2 Löffeln Mehl und mischt den steif geschlagenen Schnee von 8 Eiern leicht darunter; in eine Omelettenpfanne wird ein Löffel Butter gegeben, 3 Löffel Teig gut darin durchgeschwenkt, gelbbraun gebacken, dann die Omelette zur Hälfte mit Confitur gefüllt und die andere Hälfte übergeschlagen.

Rezepte in Czernowitz.

Pariser Omelette.

Dazu gehören 7 Dekka Champignons, 3 Schalotten, 1 Bündchen grüner Petersilie, 12 Dekka roher, fein gehackter Schinken und 7 Dekka Butter und wird diese Masse fein gemengt, in der Butter gedünstet; dann läßt man sie auskühlen, verrührt sie mit 6 Eierdottern, 2 Löffel Mehl, 4 Löffel Milch, Salz, Pfeffer, gibt den Schnee von 3 Eiern dazu und backt je 3 Eßlöffel davon in einer nur mit heißer Butter bestrichenen Omelettenpfanne. Die Omelette wird in der Mitte zusammengeklappt und heiß servirt.

Amélie Morin.

Mehlschmarrn.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch zersprudelt man tüchtig mit 4 ganzen Eiern, 4 Eßlöffel Zucker und 5 Dekka zerlassener Butter. Damit verrührt man nach und nach recht glatt $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, gibt nach Geschmack etwas Vanille, Ananas-Extract oder Citronat hinzu und backt es wie oben angegeben, in einer mit Butter ausgeföhmerten Pfanne. Nachdem der Schmarrn beinahe gar ist, wird er entweder in Stücke geschnitten oder mit der Gabel zerfossen und noch ein bißchen in die Röhre gestellt. Sehr gut ist der Mehlschmarrn auch, wenn man ihn mit fein geschnittenen Äpfeln, entkernten Pflaumen oder Aprikosen mischt. Letztere müssen 1 Stunde in Zucker liegen.

Anna v. Eß in Kronstadt.

Semmelschmarrn.

Man bereitet eine Masse aus folgenden Bestandtheilen: 1 Liter Milch, 4 Eßlöffel Zucker, 6 Eier, 3 Löffel zerlassene Butter und 6 in Scheiben geschnittene altbackene Semmeln. Die Masse wird glatt verrührt und zugedeckt 1 Stunde bei Seite gestellt. Hernach wird sie in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne gethan und bei mäßiger Hitze schön goldgelb gebacken.

E. v. D. in Wien.

Erdäpfelschmarrn.

Gefochte Kartoffeln werden in feine Scheiben geschnitten; in heißem Fett röstet man Zwiebel, ungefähr 2 Stück auf 10 Erdäpfel, gibt die geschnittenen Erdäpfel in die braun gerösteten Zwiebeln, salzt sie nach Geschmack und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde rösten.

Melanie Schief in Budweis.

Zwiebackschmarrn.

Dieselbe Zubereitung wie bei vorhergehenden „Semmelschmarrn“, nur daß statt der Semmeln gerösteter Zwieback zerrieben oder in Stücke geschnitten, beigegeben wird.

Kathinka Gold in L.

Reischmarrn.

2 Schalen Reis, ungefähr $\frac{1}{2}$ Kilo, werden mit kaltem Wasser abgequirlt, in Wasser oder Milch aufgekocht und zum Abkühlen kalt gestellt. Hernach zerschlägt man 6 Eier, mischt sie mit 8 Löffel Zucker, gibt den steifen Schnee dazu, mischt dies löffelweise mit der Reismasse, gibt etwas Citronensaft oder fein gehackte süße Mandeln dazu und bäckt es in der Pfanne.

Francisca Blatt in Brünn.

Grieschmarrn.

1 Liter Milch wird mit $\frac{1}{4}$ Liter Gries gut gemischt, dazu rührt man 4 Eidotter, 3 Löffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm; die Masse muß zugedeckt 1 Stunde stehen, damit der Gries gut aufquillt. Hernach gibt man 30 Deka Butter in eine Pfanne, läßt sie heiß werden, thut die Griesmasse hinein und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre dünsten. Man richtet den Grieschmarrn mit Vanillesauce, Himbeersauce oder sonstigem Compot, das rund herum gelegt wird, an.

Elise Deg in Olmütz.

Topfenschmarrn.

$\frac{3}{8}$ Liter Obers, 3 Löffel Zucker, 6 Deka zerlassene Butter, 8 Eßlöffel Mehl, 30 Deka geriebener Topfen werden $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt, mit Citronensaft gemischt und in der Pfanne gebacken.

Fanny Reichar in Wien

Strudel.

Bei der Strudelfbereitung kommt es hauptsächlich darauf an, daß man den Teig gut abschlage, feinstes Mehl verwende und ihn genügend rasten lasse. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Liter Kaiser-Auszug-Mehl, macht in der Mitte eine Höhlung, gibt in diese 1 Ei, 6 Löffel lauwarmes Wasser, 1 Löffel zerlassene Butter, 3 Löffel Obers; nun rührt man die Masse mit einem Holzlöffel derart, daß das Mehl die Flüssigkeit ganz annimmt; hernach wird der Teig ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde lang geknetet, bis sich Blasen zeigen. Dann stülpt man ein erwärmtes Casserolle darüber und läßt den Teig $\frac{3}{4}$ Stunden rasten. Hat der Teig so lange geruht, so wird er auf ein großes Tischtuch, das man mit Mehl bestreut hat, gelegt und ein wenig mit dem Walker ausgerollt; dann unterfaßt man den Teig mit beiden Händen und zieht ihn recht schön gleichmäßig so dünn als möglich aus und gebe Acht, ihn dabei nicht zu zerreißen (hierzu gehört etwas Geschick und Uebung). Da die Ränder beim Ausziehen immer etwas dick bleiben, schneidet man sie sehr vorsichtig vom Teig ab, ohne denselben dabei zu verzerren. Man besprengt den Teig mittelst einer Bürste mit 6 Dekka zerlassener Butter und bestreicht ihn dann mit der bei den Recepten beschriebenen Strudelfülle in der Weise, daß man dieselbe erst mit dem Löffel in gleichweit entfernten Häufchen aufträgt und diese dann mit den Rücken des Löffels gleichmäßig breit streicht, und zwar so, daß der Teig überall gleichmäßig bedeckt ist.

Sobald der Strudel fertig gefüllt oder bestreut ist, hebt man das Tischtuch mit beiden Händen straff angezogen von einer Seite empor und rollt ihn so zu einer dicken Wurst zusammen, schiebt ein mit Butter oder Fett bestrichenen Backblech etwas unter das Tischtuch, rollt den Strudel darauf, schiebt die Enden vorsichtig herum, so daß ein Kranz gebildet wird. Hierauf wird derselbe mit 3 Dekka zerlassener Butter oder Fett bestrichen und in den richtig geheizten Ofen hochgestellt, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden, je nach Größe desselben, hellbraun gebacken und während dieser Zeit noch 1 bis 2mal mit zerlassener Butter leicht bestrichen. Sobald derselbe aus dem Ofen genommen ist, wird er auf das Blech herausgehoben und nach 1—2 Minuten auf einen runden flachen Teller oder Küchenplatte geschoben und sogleich mit Staubzucker besiebt; gesalzener Strudel wird ohne Zucker servirt.

Zuweilen wird auch süßer Strudel, nachdem er 15 Minuten im Ofen gestanden, mit einer Mischung von $\frac{1}{8}$ Liter Obers oder Milch, 1 Ei und 30 Gramm Zucker übergossen.

Apfelstrudel.

Der wie vorher bereitete Strudelteig wird fein ausgezogen, mit feinen, in Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut, darüber eine Lage von ungefähr 1 Kilo geschnittener, mit Zucker bestreuter Äpfel, dann 3 Deka Rosinen, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Zimmt, klein gehackte Citronenschalen und 3 Deka Weinbeeren. Der Strudel wird nun leicht zusammengerollt und wie umstehend gebacken.

Kirschenstrudel.

Bereitung wie beim Apfelstrudel mit dem Unterschiede, daß statt der Äpfel entfernte, reichlich gesüßte Kirschen oder Weichsel beigegeben werden und Rosinen oder Weinbeeren wegfallen.

Lise Töpfer in Wien.

Zwetschkenstrudel.

Wird ganz wie Apfelstrudel behandelt, und werden als Füllung statt der Äpfel halbirte Zwetschken verwendet, die man eine Stunde vor der Füllung in geriebenen Zucker gelegt hat.

Ulma Strauß in Hermannstadt.

Rahmstrudel.

Hierzu wird vorher beschriebener Strudelteig verwendet; währenddem er rastet, treibt man 15 Deka Butter ab, gibt dazu 8 Eidotter, 10 Deka Vanille-Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Milchrahm, 3 geweichte, gut ausgedrückte Semmeln, zuletzt den Schnee von 6 Eiern.

Wenn der Strudelteig fein ausgezogen ist, wird er mit dieser Masse fingerhoch gefüllt und zusammengerollt; nachdem er $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken, übergießt man ihn löffelweis mit $\frac{1}{4}$ Liter siedender Milch. Ist der Strudel gebräunt, so wird er in Stücke geschnitten und mit Mandelmilch, Vanille-Sauce oder mit 3 Eidotter und Zucker abgerührter Milch servirt, die man in einer Saucière beigibt.

Elise Schelle in Troppau.

Topfenstrudel.

Während man den Strudelteig rasten läßt, bereitet man folgende Fülle: 6 Eidotter werden mit 15 Deka Vanillezucker gut abgerührt, dann $\frac{3}{4}$ Kilo passirter Topfen gut und langsam damit verrührt, worauf $\frac{1}{3}$ Liter Milchrahm und zuletzt der steife Schnee von 8 Eiern dazu gegeben wird. Jetzt wird der Strudelteig fein ausgezogen,

mit der eingerührten Topfenmasse gleichmäßig hoch bestreichen, einige Deka Rosinen darunter gestreut und leicht gerollt, in einer mit Butter bestrichenen Casserolle schneckenförmig gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und bei ziemlich starker Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Hernach wird der Strudel in handgroße Stücke geschnitten und mit Eiermilch servirt.

J. Leitz in Wien.

Powidlstrudel.

Strudelteig wie vorher angegeben; man zieht ihn fein aus, bestreicht ihn mit gut gezuckertem Powidl, darüber man 6 Löffel in Butter geröstete Semmelbrösel, Citronenschale fein gewürzt, Vanillezucker oder geriebene Nußkerne gibt. Zugerollt wird er schneckenförmig gelegt, mit zerlassener Butter bestrichen und ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

Berline Gantner in Bruck.

Nußstrudel.

Man zieht den Strudelteig vorsichtig aus, bestreut ihn mit 15—20 fein gestoßenen Nüssen, einer Schale Semmelbrösel, die man zuvor in Milch genäht hat, einer Schale Zucker, darüber eine Mischung von 2 Eidottern, die man mit kaltem Obers und 3 Löffel Honig aufsprudelt. Der Teig wird zusammengerollt und wie oben behandelt.

Clara Zwierschütz in Böslau.

Mandelstrudel.

Der von $\frac{1}{2}$ Liter Mehl vorgerichtete Strudelteig wird ausgezogen, die Mandelfülle in folgender Art hergestellt: Man treibt 15 Deka Butter flaumig ab, gibt 15 Deka Vanillezucker, 8 Eidotter, 18 Deka fein gestoßene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Liter Milchrahm dazu, zuletzt den Schnee von 8 Eiern; die Masse wird gut gemischt, der Teig mit der Mandelfülle bestrichen und wie oben gerollt und gebacken.

Emma v. B. in Baden.

Germteig-Mehlspeisen.

Für das Gelingen eines guten Hefenteiges ist es wichtig, daß man Alles dazu verwendende vorher erwärmt. Das Mehl wird gesiebt, mit einem Tuch bedeckt an warmen Ort gestellt, Fett oder Butter läßt man lau zergehen, wenn sie nicht im Abtrieb verwendet

werden, die Milch stellt man warm und zersprudelt damit die Eier, welche in warmem Wasser gelegen sind. Zweitens sorge man für frische Hefe, von deren Güte man sich auch überzeugt, indem man sie mit zwei Löffeln lauer Milch, etwas Zucker und Mehl in einem kleinen Töpfchen zu einem glatten Teigerl verrührt und es zugedeckt an einen warmen Ort stellt. Ist diese Masse „gegangen“, das heißt, ist das halbvolle Töpfchen nahezu voll geworden, so ist das „Hefestück“, auch Dampfel genannt, gut und kann zur Teigbereitung verwendet werden. Alle vorgeschriebene Flüssigkeit soll aber da bereits verknetet sein, nur noch das erforderliche Mehl hineingearbeitet und der Teig damit abgeschlagen werden bis er dünne Blasen wirft, sich vom Löffel löst und ein glänzendes Aussehen hat. Auf dieses Abschlagen kommt es viel an: es bewirkt ein Vermengen der Hefe mit der ganzen Masse und verhindert, daß etwa an einzelnen Stellen mehr Hefe bleibt, den Teig in die Höhe treibt, während andere Stellen speckig (schleifig) werden, sitzen bleiben wie es heißt und Schönheit und Zuträglichkeit des Gebäckes beeinträchtigen. Schwerere Teige, wo nämlich mehr Fett verwendet wird, erfordern mehr Hefe, auch fügt man 1—2 Löffel Rum bester Gattung bei, was sich besonders empfiehlt, wenn Hefenteig aus dem Schmalz gebacken wird. Auf 1 Kilo Mehl rechnet man 3—4 Deka Hefe. Ist der Teig gut verarbeitet, so bedeckt man ihn mit einem erwärmten Tuch und stellt ihn zum Aufgehen an einen warmen luftgeschützten Ort. Ist der Teig aufgegangen, nämlich beiläufig noch einmal so hoch geworden, so wird er auf dem mit erwärmten Mehl bestreuten Brett zu Kuchen, Kipfeln, Flecken oder Buchteln geformt, in die mit lauer Butter ausgestrichenen Gefäße gelegt, nochmals etwas gehen gelassen und in mäßig heißer Röhre gebacken. Man nehme aber das fertige Gebäck nicht gleich aus dem Gefäß und stelle es auch nicht zum raschen Erkalten an das Fenster, sondern lasse es allmählig auskühlen. Von der Menge der Eier und Butter hängt die Feinheit ab. Für Gugelhupf läßt man den Teig gleich in der Form gähren.

Einfacher Hefen- oder Germteig.

$\frac{4}{10}$ Liter lauwarmer Milch sprudelt man mit 8 Deka zerlassener Butter und 2—3 Dottern ab und verknetet damit nach und nach 1 Kilo gesiebtes erwärmtes Mehl. Zuletzt fügt man das aufgegangene Dampfel von 3 Deka Preßhefe bei und schlägt den Teig ab bis er glatt und blasig ist. So verwendet man ihn gleich zu einfachem Gugelhupf oder läßt ihn zugedeckt aufgehen, um dann Buchteln, Flecken, Golsatscherln oder Kipfeln daraus zu formen.

Feiner abgetriebener Hefenteig.

In erwärmtem Weidling treibt man 14 Deka frische Butter*) mit 4 Deka auf Citronenschale abgeriebenen feingestohlenen Zucker ab, fügt abwechselnd 1 Dotter, 1 Eßlöffel süßes Obers und 1 Löffel Mehl bei, bis 4 Dotter und $\frac{1}{10}$ Liter Obers nebst einem Eßlöffel Rum verarbeitet sind, fügt das aufgegangene Dampfel von 2 Deka Hefe und den Rest der $\frac{7}{10}$ Liter Mehl bei. Zuletzt kann noch der Schnee von 2 Eiweiß hineingezogen werden. Man stellt den Teig an einen warmen Ort zum Aufgehen.

Frau Leontine Mahr in Eggenburg.

Hefenbutterteig.

Man arbeitet denselben in Touren wie den Butterteig (siehe diesen), indem man $\frac{1}{4}$ Kilo feste süße Butter mit 7 Deka Mehl durcharbeitet, zu einem viereckigen Flecken bildet, an möglichst kalten Ort stellt und sobald derselbe fest geworden, in nachbeschriebenen Hefenteig einschlägt. In einem Deciliter Obers verrührt man 2 Deka Hefe, sprudelt es mit 2 Deka zerlassener Butter und 3—4 Dottern ab. Damit knetet man auf dem Nudelbrett 28 Deka Mehl zu einem geschmeidigen Teig und verfährt damit, wie es bei „Butterteig“ angegeben ist. Die daraus bereiteten Kiffel oder Kuchen läßt man langsam aufgehen.

Hefenteig mit Backpulver.

Statt Hefe verwendet man, besonders vortheilhaft für Magenfranke oder wenn rasche Herstellung erforderlich ist, Weinstein (Cremor tartari) und doppeltkohlen-saures Natron, von letzterem gewöhnlich die halbe Menge wie vom ersteren. $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl theilt man in zwei Portionen. Die eine siebt man mit 5 Gramm doppeltkohlen-saurem Natron und 10 Gramm Weinstein, daß diese beiden recht gut darin vertheilt sind. Die andere Hälfte des Mehles verarbeitet man wie es oben bei Hefenteig angegeben ist, mit Milch, Butter und Eier, welche aber nicht erwärmt werden, zuletzt mit dem anderen Theil des Mehles, schlägt es tüchtig ab, kann auch den festen Schnee der Eiweiß darunter ziehen, verwendet es sogleich und bäckt es in ziemlich heißer Röhre.

*) In Ermangelung derselben auch 10 Deka gutes Rindschmalz oder die Hälfte davon mit ebenso viel frischer Butter gemischt.

Kalt gestellter Hefenteig.

10 Dekka lau zerlassene Butter sprudelt man mit $\frac{3}{10}$ Liter abgefottener überkühlter Milch, 3—4 Dottern, 4 Dekka Staubzucker, etwas Rum und 1 Dekka Hefe ab; damit verarbeitet man einen gehäuften halben Liter Mehl zu einem weichen Teig. Dieser Teig wird am Abend vor der Verwendung bereitet und über Nacht an kühlen Ort gestellt. Morgens verarbeitet man ihn nochmals, läßt ihn in der Nähe des Sparherdes gähren und bäckt ihn in mäßig heißer Röhre gar, bis nämlich an einem hineingestochenen Hölzchen beim Herausziehen nichts vom Teig haften bleibt.

(Von mehreren Hausfrauen erprobt.)

Fülle zu Hefen-, Brösel-, Butter- oder Strudelteig.

Nußfülle.

21 Dekka schöne sorgfältig verlesene Nußkerne werden auf der Mandelmühle gemahlen oder im Mörser fein gestoßen. Hierauf läßt man 14 Dekka auf Citronen- oder Pomeranzenschale abgeriebenen Zucker mit $\frac{1}{10}$ Liter Zucker aufsieden, verrührt die Nüsse damit und verwendet es ausgekühlt.

Nußfülle anderer Art.

Obigen Würzen kann auch 1 Messerspitze feingestobener Zimmt beigelegt werden; feiner ist es noch, mit dem Zucker ein 2 Centimeter langes Stückchen Vanille kochen zu lassen.

Haselnußfülle.

In derselben Weise wie vorbeschrieben, beliebig noch mit 3 Eßlöffeln voll Rum gemischt zu bereiten.

Haselnußfülle mit Eiern.

Man macht einen schaumigen Abtrieb von 2 ganzen Eiern, und 12 Dekka Zucker, fügt 6 Dekka Haselnüsse, die man mit $\frac{1}{2}$ Eißlar feingestochen und Vanille bei, welche man feingeschnitten und mit einigen Reiskörnern gestoßen hat.

Mandelfülle.

14 Deka Mandeln werden gebrüht und geschält; ebenso viel Vanillezucker wird mit 3 Dottern schaumig gerührt und die gestoßenen Mandeln dazu gegeben; ebenso mit Citronenzucker.

Feine Mandelfülle.

Auf obige Menge Mandeln rührt man 4 Dotter mit ebenso viel Citronen- oder Vanillezucker und fügt zulezt den steifen Schnee der 4 Eklar bei.

Mandel- und Rosinenfülle.

Zu einem Abtrieb von 4 ganzen Eiern und 14 Deka Citronenzucker mischt man 14 Deka gebrühte geriebene Mandeln, eine Messerspitze Zimmt- und Gewürznelkenpulver und je 7 Deka gereinigte Sultanrosinen und Korinthen.

Mandel- und Rosinenfülle. anderer Art.

14 Deka Citronenzucker mischt man mit obiger Menge gröblich gehackter Mandeln, fügt 2 Löffel voll Rum, Rosinen, Korinthen und etwas reichlicher Zimmt bei.

Rosinenfülle.

3 Eßlöffel voll Sultanrosinen, ebenso viel Korinthen, 1 Eßlöffel voll feingeschnittener Citronade, etwas Drangenschale und 3 Eßlöffel voll Zucker mischt man gut durcheinander und befeuchtet es mit 3—4 Löffeln voll gutem Rum.

Mohnfülle.

$\frac{1}{2}$ Liter Mohn stößt oder mahlt man fein, mischt ihn mit 14 Deka an einer Citrone oder Pomeranze abgeriebenen Zucker, fügt eine reichliche Messerspitze Zimmt und Neugewürzpulver bei und siedet es mit 2 Deciliter Milch auf. Wenn sich die Milch verdünstet hat, fügt man noch etwas bei, damit die Fülle dickbreiig ist. Zulezt kann es mit einem Eßlöffel Rosinen untermischt und überkühlt verwendet werden. Citronen- und Drangenschale können auch wegleiden und durch eine Tafel geriebene Chocolade ersetzt werden.

Mohnfülle anderer Art.

12 Defa Zucker, den man mit einem Stückchen Vanille feingestoßen hat, kocht man mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser auf und mischt $\frac{1}{2}$ Liter Mohn, den man in der Kaffeemühle gemahlen und dann noch gestoßen hat dazu, daß ein dicklicher Brei wird, den man aufsieden läßt. Statt Zucker kann auch Honig verwendet werden; oft gibt man geriebene, gebrühte, süße und bittere Mandeln, von jedem 2—3 Defa, bei.

Leckwar (Powidl, Zwetschenmuß).

$\frac{1}{4}$ Kilo Leckwar, wenn nicht zu Hause eingesottener sondern gekaufter verwendet wird, passiert man durchs Sieb, damit etwaige Kernstückchen entfernt werden. 2 Löffel auf einer Citrone abgeriebenen Zucker, 1 Messerspitze Zimmt, etwas Neugewürz und Nelkenpulver, beliebig auch 2 Eßlöffeln Marillen- oder Ribiselmarmelade oder übriggebliebener Saft von Compot, verbessern sehr den Geschmack.

Feine Topfenfülle.

$\frac{1}{4}$ Kilo Topfen streicht man durchs Sieb und mischt es zu einem schaumigen Abtrieb von 4 Dottern und 14 Defa auf Citrone abgeriebenen und feingestoßenen Zucker (oder ebenso viel Vanillezucker). Zwei Handvoll gereinigte Kofinen, 1 Löffel voll feingehacktes Citronat und 3 Defa gebrühte gestoßene Mandeln, worunter einige bittere sein sollen, werden darunter gerührt.

Topfenfülle anderer Art.

5 Defa frische Butter wird mit 2 Dottern schaumig abgetrieben, 12 Defa Citronenzucker und $\frac{1}{4}$ Kilo passirter Topfen damit gut verrührt. Zuletzt fügt man 1 Eßlöffel Mehl, den Schnee der Eier und eine Handvoll Kofinen bei.

Apfelsfülle.

10 mittelgroße Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und blattlich geschnitten. Auf jeden Apfel rechnet man 2—3 Würfel Zucker, die man an der Citronenschale gerieben hat. Diesen Zucker siedet man in einigen Löffeln Wasser oder noch besser Weißwein auf und

kocht darin die Äpfel weich, wobei auch ein Stück Zimmt hinzugehan wird. Sobald die Äpfel weich und zu dicklichem Brei gerührt oder passirt sind, gibt man 1—2 Eßlöffel Rosinen und 2 Kaffeelöffel Rum dazu.

Buchteln (Wuchteln).

Nachdem einer der vorbeschriebenen Hefenteige gut aufgegangen ist, nimmt man ihn auf das mit erwärmtem Mehl bestreute Brett, schneidet den Teig in 2 Portionen und drückt erst eine, dann die andere mit der bemehlten Hand leicht zu einem kleinfingerdicken Flecken aus. Von diesen schneidet man gleichmäßige dreifingerbreite und ebensolange Fleckchen, die man mit Mohn, Topfen, Nuß oder Leckwar füllt und zu Würstchen rollt. In der Pfanne läßt man 7 Dekk Butter zerschleichen, bestreicht damit auch die Seiten der Pfanne und legt die Wuchteln der Reihe nach nebeneinander, wobei man jede mit der zerlassenen Butter bestreicht, damit sie nach dem Backen schön auseinander gehen. In dem Geschirre läßt man sie mit einem Tuch bedeckt an warmem Ort noch $\frac{1}{4}$ Stunde gehen und bäckt sie zu schön brauner Farbe. Ausgekühlt auf die Schüssel geordnet, werden sie mit Vanillezucker bestreut zu Tisch gebracht.

Kuchen (Flecken).

Den gut gegohrenen Hefenteig theilt man wie oben angegeben. Auf dem mit zerlassener Butter bestrichenen Kuchenblech, welches einen fingerbreit aufgebogenen Rand hat, wird die Teigportion zu einem gleichmäßig dünnen Fleck leicht mit der Hand auseinandergedrückt. Ringsherum bleibt ein kleinfingerdicker Rand. Nun bestreicht man es mit einer der vorbeschriebenen Füllungen (Äpfel, Topfen, Mohn oder Leckwar, in letzterem Falle streut man auch geschwellt geschälte, gröblich gehackte Mandeln darüber) und läßt es abermals einige Minuten „gehen“. Dann bestreicht man den Rand mit zersprudeltem Ei und bäckt es in ziemlich heißer Röhre. Ueberkühlt schneidet man den Kuchen in nette Vierecke oder verschobene Vierecke und richtet es mit Zucker besiebt, bergig auf die Schüssel an.

Früchtenkuchen (Zwetschkenflecken, Marillenflecken).

Nachdem man das Blech mit Teig dünn ausgelegt hat, belegt man denselben reihenweise recht dicht mit frischen Zwetschken (Pflaumen), die man entkernt, in längliche Viertel geschnitten hat. Nun besiebt

man es mit Zimmt und Zucker, betropft es mit zerlassener Butter und streut einen Eßlöffel voll gestiebter Semmelbrösel darüber und vollendet den Kuchen wie den Vorigen.

Früchtenkuchen mit Marillen.

Ganz in vorbeschriebener Weise mit reichlichen Zucker, Butter und Semmelbrösel, doch bleibt Zimmt ganz fort.

Früchtenkuchen mit Äpfeln.

Man belegt den Teig mit blattlichgeschnittenen Äpfeln, die man mit einem eigroßen Stück Butter, etwas Zimmt, Citronenschale einem und Zucker überdünstet hat, daß sie weich aber nicht breiig erscheinen. Wenn sie nicht mehr warm sind, bestreicht man den Flecken damit und beendet wie umstehend.

Sträußelkuchen.

Ein Hefenteig wird dünn in das runde mit aufgebogenem Rand versehene Backblech gelegt, welches gut mit zerlassener Butter ausgestrichen wurde. Indessen läßt man 7 Deka frische süße Butter lau zergehen, fügt 4 Deka an einer Citrone abgeriebenen feingestohlenen Zucker, 3—4 Deka geschwellt geschälte und gehackte Mandeln und $\frac{3}{10}$ Liter Mehl bei. Dies verrührt man zu einer kleinbröckligen Masse, durchsticht den Kuchen einigemal, bestreicht ihn mit zersprudeltem Ei, füllt diese Sträußelmaße auf und bäckt ihn in mäßig heißer Röhre.

Einfache Kipfel.

Man treibt den gut gegangenen Hefenteig zu einem dünnen Flecken aus. Diesen schneidet man in dreieckige Stückchen, rollt jedes von der langen Seite gegen die Spitze zu einem Würstchen, biegt es hufeisenförmig, legt sie reihenweise auf das mit zerlassener Butter beschmierte Backblech und läßt sie abermals einige Minuten gähren. Dann werden sie mit zerklopftem Ei bestrichen in der ziemlich heißen Röhre braun gebacken. Auch können sie ehe sie aufs Blech kommen mit Ei bestrichen in Grobzucker oder gröblich gehackten Mandeln mit der oberen Seite leicht gedrückt werden.

Gefüllte Kipfel.

Auf jedes der oben beschriebenen Dreieckchen legt man etwas Marillenmarmelade, Mohn-, Nuß-, Äpfel- oder Veckwarfülle und beendet auf dieselbe Weise.

Feine Kipfel.

Man macht in umstehend angegebener Weise aus Hefenbutterteig kleine Kipferl, die man mit Marillenmarmelade füllt, mit Ei bestreicht und in grob gehackten Mandeln drückt. Nachdem sie gebacken und überkühlt sind, werden sie mit Vanillezucker bestreut.

Nußkipferln.

42 Deka Mehl werden mit 24 Deka Butter abgebrösel't. In einem Viertelliter Milch läßt man 2 Deka Germ auflösen, zersprudelt darin 3 Eidotter und macht damit obiges Mehl zu einem glatten, einem Nudelteig ähnlichen Teig, den man mit einem Weibling bedeckt, gute $\frac{3}{4}$ Stunden rasten läßt. Nun rollt man den Teig messerrückendick aus, scheidet 3 Finger breite und noch einmal so lange Streifen, die man mit nachbeschriebener Fülle bestrichen der Breite nach zusammenrollt, mit zersprudeltem Ei bestreicht und langsam in der Röhre bäckt. Feine Nußfülle. $\frac{4}{10}$ Liter feingestößene Nüsse mischt man mit 4 Eßlöffel Vanillezucker, siedet dies mit einer kleinen Tasse Milch und $3\frac{1}{2}$ Deka Butter zu einem dicklichen Brei, den man vom Feuer genommen mit so viel sammt der Schale geriebenen Mandeln verrührt, daß er vollständig dick wird.

Frau Betty Mickl, Wien.

Kleine Kolatscherln.

Hefenteig wird fingerdick ausgerollt und mit einem kleinen Krappensstecher ausgestochen. Nun deckt man diese Teigplättchen zu und wenn sie $\frac{1}{4}$ Stunde gegangen sind, werden sie auf das mit Butter bestrichene Brett nicht zu nahe aneinander geordnet. Nun drückt man mit in Mehl getauchten Fingern oder mit einem Ei Vertiefungen in jedes Teigplättchen, damit ein gleichmäßiger runder Rand entsteht, und gibt Topfen-, Mohn- oder Leckwarfülle hinein; die Mitte belegt man bei Topfen-, Mohn- oder Leckwar mit halbirten gebrühten Mandeln, läßt es nochmals gehen und bäckt in mäßig heißer Röhre.

Kleine Karlsbader Kolatscherln.

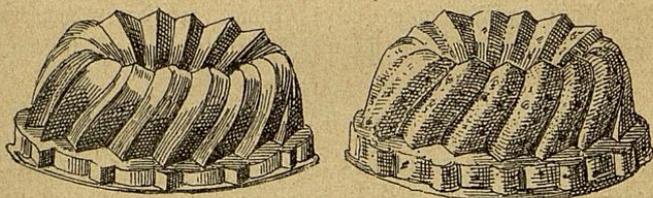
Man füllt mit steifgeschlagenem Schnee, gibt in die Mitte eine entfernte Kirsche, bestreut es mit einer Mischung von gröblich gehackten Mandeln und Zucker und bäckt es blaßgelb.

Kleine Kirchweihkolttscherlu.

Der Teig wird zu viereckigen Flecken geschnitten, in die Mitte eines jeden kommt etwas Fülle, dann werden die Ecken kreuzweise gegen die Mitte zugeschlagen, angedrückt und mit zersprudelmtem Ei bestrichen, beliebig in gröblich gehackte Mandeln getaucht, nochmals gehörig aufgehen gelassen und gebacken.

Feiner Gugelhupf.

7 Deka Butter und 7 Deka Rindschmalz treibt man nach und nach mit 12 Dottern und 10 Deka Zucker, welchen man abwechselnd löffelweis dazu gibt, recht schaumig ab. Inzwischen verrührt man $3\frac{1}{2}$ Deka Hefe mit $\frac{3}{10}$ Liter lauwarmem rohem Obers und



verarbeitet dies, sowie $\frac{7}{10}$ Liter gesiebtes erwärmtes Mehl in den Abtrieb. Man knetet es glatt ab, zieht den Schnee der Eiklar darunter, ebenso 2 Eßlöffel voll Rosinen und etwas feingehackte Zitronenschale. Die Form wird mit zerlassener Butter ausgestrichen, mit gesiebten Semmelbröseln ausgestreut und der Teig halbvoll hinein gegeben. Zugedeckt läßt man ihn gähren bis die Form nahezu ganz voll ist, dann wird er fast eine Stunde gebacken. Man probirt einem mit gespitztem Hölzchen oder Spicknadel ob er gar ist; kommt das Hölzchen ohne Teigtheilchen glatt heraus, so wird der Gugelhupf aus der Röhre genommen. Man läßt ihn 6 Minuten in der Form, stürzt ihn dann und bestreut ihn nach völligem Erkalten mit Vanillezucker. Die Form kann auch mit geschälten halbirten Mandeln ausgelegt werden.

Frau Henriette Hasenöhr, Secretärsgattin, Leitmeritz.

Gugelhupf ohne Germ.

11 Deka Zucker werden an der Citrone abgerieben und fein gestoßen. 11 Deka frische Butter wird schaumig gerührt, abwechselnd 4 Eidotter, der Zucker, 5 Eßlöffel voll Obers und 28 Deka

Mehl darin verarbeitet. Dann zieht man den festen Schnee der 4 Eiweiß hinein, zuletzt 15 Gramm Weinstein und 5 Gramm Natron. Die Masse muß mit den beiden letztgenannten Bestandtheilen gut durchgeknetet werden, damit dieselben gleichmäßig verteilt sind. Ohne sie weiter gähren zu lassen wird die Masse wie die vorbeschriebene in die Form gefüllt und in mäßig heißer Röhre gebacken.

Frau Betty Mickl, Wien.

Erpäpfel-Gugelhupf (Bisquit).

9 Eidotter werden mit 28 Deka feingeseibtem Vanillezucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann kommt von $\frac{1}{2}$ Citrone der Saft und die feingehackte Schale hinzu, nach und nach 14 Deka Erpäpfelmehl und zuletzt der steifgeschlagene Schnee der 9 Eiweiß. In die mit Butter ausgestrichene, mit Bröseln und nudliggeschnittenen Mandeln ausgestreute Form gefüllt, wird er 1 Stunde langsam gebacken und erst überkühlt, gestürzt.

Frau Gabriele Windhör in Ottenschlag.

Ducatenbuchteln mit Vanillecrème.

Von dem gut gegangenen Hefenteig sticht man mit dem in zerlassene Butter getauchten Löffel nußgroße Portionen ab und ordnet diese gefüllt (mit Nuß) oder ungefüllt in eine mit höherem Rand versehene Form, die mit Butter ausgestrichen wurde. Jedes Buchtel bestreicht man ebenfalls gut ringsum mit Butter. So ordnet man drei Lagen ein, daß das Gefäß etwas mehr wie halbvoll ist, läßt es nochmal gehen und bäckt bei ziemlicher Hitze. Nicht zu heiß werden die Buchteln mit Vanillezucker bestreut zu Tisch gebracht und nachbeschriebener Crème extra beigegeben.

Vanillecrème. $\frac{1}{2}$ Stängelchen Vanille bringt man mit einem Wasserglas voll Obers und 2 gehäuften Eßlöffel Zucker (7 Deka) zum Sieden. Indessen sprudelt man 3 Löffel Milch mit 4 Dottern, verrührt damit 1 Eßlöffel Mehl recht glatt und gießt es in das Vanilleobers. Mit diesem zu glatter dicklicher Sauce verkocht, wird es nach Entfernung der Vanille zu den Buchteln servirt.

Altes bewährtes Prager Recept.

Bayrische Dampfnudeln.

Dieselben werden ebenfalls mit obiger Crème servirt. Hauptsache ist, daß sie womöglich gleich nach dem Garwerden zu Tisch kommen. Gut gegangenen Hefenteig von 8 Deka Butter, 4 Dotter,

$\frac{1}{2}$ Liter Mehl, 1 Eßlöffel Citronenzucker und lauem Obers in eingangs beschriebener Weise bereitet, sticht man mit dem in Mehl getauchten Eßlöffel Portionen, die man auf dem bemehlten Brett rund knetet, zugedeckt nochmals aufgehen läßt. In einer breiten, mit gut-schließendem Deckel versehenen Casserole läßt man nur so viel Milch aufkochen, daß der Boden bedeckt ist, fügt ein eigroßes Stück Butter und 1 gehäuften Kaffeelöffel Zucker bei und legt die mit Butter bestrichenen Teigstücke (Nudeln) nicht zu dicht ein. Gut zugedeckt bringt man sie nun zum Kochen und achtet bis in der Casserole ein prasselndes Geräusch hörbar ist. An mäßig heiße Stelle genommen, werden nun die Nudeln zu bräunlicher Farbe unten angebacken und mit dieser Seite nach aufwärts angerichtet.

Christl Lang, Petersdorf.

Weihnachtsstriezel.

Man macht aus 7 Deka Hefe, etwas Mehl, Zucker und Milch ein wenig Teig (Dampfel) und läßt es aufgehen. Dann gibt man $\frac{3}{4}$ Liter Mehl, 7 Löffel zerlassene Butter, etwas Salz, Citronenschale, Muskatblüthe, 16 Deka Zucker und den Hefenteig in eine Schüssel, worin man mit guter Milch einen festen Teig anmacht, welcher gut abgeschlagen aufs Nudelbrett gegeben wird. Man knetet ihn recht glatt und glänzend, mischt 10 Deka grob gehackte geschwellte Mandeln nebst 10 Deka Rosinen hinzu und läßt ihn an einem nicht warmen Ort 2—3 Stunden gehen. Nachher schneidet man den Teig in 9 gleiche Stücke, walzt mit den flachen Händen 60—70 Centimeter lange Rollen daraus, flicht aus 4 derselben eine zopfförmige Unterlage, setzt dann einen aus 3 dieser Rollen geflochtenen Zopf darauf und windet schließlich die letzten 2 Rollen, welche den obersten Theil des Striezels bilden, gleich einem lockernen Strick zusammen. Man bestreicht dies mit in zerlassener Butter zerflopfem Dotter, läßt es noch eine halbe Stunde an warmem Ort gehen und bäckt es langsam eine Stunde lang.

Thüringische Weihnachtsstollen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl wird in eine tiefe Schüssel gesiebt. 4 Deka Hefe sprudelt man mit $\frac{2}{10}$ Liter lauer Milch ab, fügt etwas Zucker bei und bereitet, indem man es in der Mitte des Mehles rührt, ein Hefenstück (Dampfel), welches nun zugedeckt zum Gehen gestellt wird. Indessen treibt man 37 Deka frische Butter oder zur Hälfte mit Rindschmalz gemischt schaumig mit 1 Dotter, 10 Deka Citronenzucker, etwas Salz, 10 Deka geschwellten fein ge-

wiegten Mandeln ab und fügt nach und nach das Mehl nebst dem gut gegangenen Dampfel bei. Sobald man noch 10 Deka Rosinen, den Saft einer Citrone und 2 Eßlöffel feingehackte Citronade darunter gemengt hat, läßt man ihn zugedeckt gehen. Sobald er gut gegangen ist, nimmt man ihn auf das bemehlte Nudelbrett und walft ihn noch mit etwas Mehl durch, damit eine ziemlich feste Masse entsteht. Diese rollt man zu einem runden 2 fingerdicken Fleck aus und überschlägt ihn der Länge nach, so daß die Ränder auf einander zu liegen kommen. Auf das mit Butter bestrichene Küchenblech gelegt, läßt man es nochmals aufgehen, bestreicht es dann mit frischer Butter, streut Zimmt und Zucker darauf und bäckt es langsam.

Frau Bertha Lewis, Wien.

Brösel- oder mürber Teig zu Obstkuchen, Bäckwerk, Torten.

Leichter mürber Teig (sehr rasch).

15 Deka Butter werden schaumig gerührt, abwechselnd 1 Ei, 1 Löffel Citronenzucker und 1 Löffel Mehl beigegeben, bis 3 Eier, 15 Deka Mehl und ebenso viel Zucker verarbeitet sind. Diese Masse wird auf das mit Butter bestrichene Backblech daumendick gegeben, mit Marmelade bestrichen, mit Obst belegt oder mit gröblich gehackten geschälten Mandeln bestreut, die Ränder mit zerklöpftem Ei bestrichen und ziemlich schnell gebacken.

Frau Seidler, Wien.

Mürber Teig.

Man macht einen schaumigen Abtrieb von 14 Deka frischer Butter, ebenso viel Rindschmalz und an der Citrone abgeriebenen feingestohlenen Zucker im gleichen Gewicht, fügt 1 ganzes Ei und 2 Dotter und die Hälfte von 42 Deka Mehl bei. Die andere Hälfte gibt man auf das Nudelbrett und verknetet den Abtrieb rasch damit.

Mürber Teig, Linzerteig.

24 Deka Mehl werden auf das Brett gesiebt, mit 28 Deka geschwellten geriebenen oder feingestohlenen Mandeln und 28 Deka auf Citronenschale abgeriebenen gestohlenen Zucker gemischt und 28 Deka Butter blattlich geschnitten, mit dem Kollholz flach ge-

walzt und das Ganze zwischen den Händen flach durchgebröselst. Nun macht man es mit 6 ganzen Eiern rasch zusammen zu einem glatten Teig, fügt beliebig 1 Messerspitze Zimmpulver bei und läßt es vor Verwendung $\frac{1}{2}$ Stunde auf dem Eise, im Winter in der Nähe des Fensters liegen.

Linzerteig mit Chocolate.

In die fertige Masse werden 1—2 Tafel feingeriebenen Vanillechocolate verarbeitet, Zimmt- und Citronengeschmack bleiben fort.

Mürber oder Linzerteig (mit hartgefotenen Eidottern).

14 Deka mit den Schalen geriebene oder gemahlene Mandeln, ebenso viel Mehl, Butter und Zucker werden in der vorbeschriebenen Weise abgebröselst mit 3 hartgefotenen passirten Dottern und einem rohen Dotter nebst dem Saft einer halben Citrone rasch zu einem glatten Teig verarbeitet, dem man je 1 Messerspitze Zimmt, Gewürznelken, Neugewürzpulver und Citronenschale beifügt.

Mürber Teig.

Mehl und frische kalte Butter, von jedem 14 Deka, knetet man mit 6 Deka geschwellten gestoßenen Mandeln und ebenso viel Citronenzucker nebst den Saft einer halben Citrone rasch zusammen, fügt Gewürzpulver wie oben bei und läßt es an kaltem Ort $\frac{1}{4}$ Stunde rasten.

Obstkuchen von mürbem Teig.

Von einem der vorbeschriebenen mürben Teige rollt man eine $\frac{1}{2}$ Centimeter dicke Platte aus, legt sie auf das Kuchenblech, biegt sie zu einem 2 Centimeter hohen Rand und belegt sie mit Weichseln oder Kirschen, Pflaumenvierteln (siehe „Zwetschenflecke“), Marillen- oder Pfirsichhälften, welche natürlich geschält sein müssen. Man drückt die Obstgattung leicht in den Teig ein, bestreut denselben mit Zucker und etwas Semmelbröseln, bestreicht den Kuchenrand mit zerflopfen Eiern und bäckt es nicht zu rasch.

Apfelfuchen mit Schnee (Grazer Recept).

Ein rundes mit aufgebogenem Rand versehenes Backblech legt man $\frac{1}{2}$ Centimeter dick mit Bröselteig aus. Dann durchsticht man den Teigboden einigemal und belegt ihn mit dünnblattlich ge-

schnittenen, geschälten Borsdorfer Äpfel, die man mit 4 Defa Citronenzucker bestreut und mit 2 Löffel Rum befeuchtet, 2 Stunden durchliegen läßt. Hat man den Boden belegt, so überstreut man es mit einer Mischung von 7 Defa geriebenen Nußkernen, 5 Defa Zucker und 7 Defa Rosinen, betropft es mit dem Rum und bäckt es langsam. Wenn es gar gebacken, kommt ein leichter Schnee von 3 Eiklar darüber, den man mit Zucker besiebt und noch rasch im Rohr etwas Farbe annehmen läßt.

Kleine Obsttuchen (siehe „Torteletten“).

In Schmalz gebackene Speisen.

Gute Dalken.

$\frac{3}{10}$ Liter laue Milch rührt man mit 25 Gramm Hefe ab, sprudelt 3 Dotter, 10 Defa zerlassene Butter und 1 Eßlöffel Citronenzucker hinein und verarbeitet $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl nach und nach damit zu einem glatten Teig. Diesen läßt man gut gähren, nimmt ihn auf das bemehlte Brett, rollt ihn daumendick aus, schneidet mit dem kleinen Krapsenstecher Flecken aus und bäckt sie in heißem Schmalz (wie Krapsen) auf beiden Seiten zu schön brauner Farbe. Mit Marmelade oder Leckwar bestrichen, werden die Dalken mit gröblich gehackten geschwellten Mandeln oder Nußkernen, beliebig auch nur mit Zimmt und Zucker bestreut angerichtet.

Böhmische Dalkerln (Guzdalken.)

2 Defa Hefe rührt man mit $\frac{4}{10}$ Liter lauer Milch glatt ab, versprudelt es mit 3—4 Dottern, 5 Defa zerlassener Butter und 2 Eßlöffel Zucker, worauf man $\frac{1}{2}$ Liter Mehl nach und nach damit verarbeitet, zuletzt wird der feste Schnee von 2 Eiklar beigegeben. Zugedeckt läßt man es gut gehen. In jede Vertiefung des gut erwärmten Dalkenmodells gibt man 1 schwachen Löffel voll heißes Rindschmalz und je 1 Löffel voll des gut gegangenen Teiges. Wenn derselbe von unten eine schöne Farbe hat, dreht man mit der zweispitzigen Gabel das Dalkerl um, doch bestreicht man es noch vorher mit heißem Rindschmalz. Hat es auch auf der anderen Seite Farbe, so nimmt man es heraus und stellt es warm, bis die ganze Teigmasse verbraucht ist. Man servirt sie wie die Vorigen oder je 2 aufeinander gelegt, Marmelade oder Leckwar dazwischen. Beliebige auch nur bestreut, Marmelade separat dazu gereicht.

Einfache Gußdalken (Livance).

Man macht einen schütterten Hefenteig und zwar von 2 Dekka Hefe ein Dampfel, zersprudelt $\frac{2}{10}$ Liter Milch mit 1 ganzen Ei und 2 Dottern und macht $\frac{1}{2}$ Liter Mehl damit an, daß ein dickfließender Teig wird, wobei man, wenn nöthig, noch etwas laues Mehl beifügen kann und welchen man gut aufgehen läßt, daß der halbvollte Topf ganz voll wird. Ein Backblech läßt man heiß werden, gibt einen Löffel voll von der Masse darauf, die sich zu einem Flecken ausbreitet. Nicht weit davon kommt eine zweite Portion und so fort bis der Raum verbraucht ist. Vor dem Auftragen werden sie mit Leckwar bestrichen, mit geriebenem Topfen oder Lebkuchen oder mit Zucker und gestoßenem Mohn oder Nußkernen bestreut.

Posesen.

Tags vorher gebackene Semmeln werden von der Rinde befreit, in kleinfingerdicke Scheiben geschnitten in gesüßter Milch geweicht, passirt und in heißem Schmalz ausgebacken. Herausgenommen wälzt man sie in Zimmt und Zucker und gibt eine Weinsauce dazu oder bringt sie mit Marmelade bestrichen zu Tisch.

Feine Posesen.

$\frac{2}{10}$ Liter Rothwein siedet man mit 6 Dekka auf Citrone abgeriebenem Zucker, einem kleinfingerlangen Stück Zimmt und einigen Gewürznelken. Indessen bereitet man Semmelschnitten wie vorbeschrieben, legt je 2 mit Marmelade bestrichen aufeinander und und taucht sie mittelst 2 spitzigen Gabeln in den Rothwein. Man vollendet sie wie die vorbeschriebenen und beträufelt sie vor dem Auftragen mit dem heißen Wein oder gibt solchen bei.

Reisrocketten.

14 Dekka Reis, welchen man in gezuckerter Milch zu einem steifen Brei gekocht hat, streicht man fingerdick auf das mit Butter bestrichene Backblech und stellt es zum Auskühlen fort. Hierauf wird es an mäßig warmer Herdstelle nur von unten erwärmt, in gleiche Vierecke geschnitten, in jedes derselben eine entkernte Weichsel gegeben und in gestiebtten Semmelbröseln zu Kapseln, Kugeln oder Würstchen gerollt. Hierauf taucht man es in zerflopfte Eier und bestiebt Semmelbrösel und bäckt es zu goldbrauner Farbe. Mit Zimmt und Zucker überstreut wird es bergig angerichtet.

Reiscroquetten ohne Früchte.

In die Milch gibt man Vanille- oder Citronenzucker und vollendet wie die Vorigen mit Hinweglassung der Weichsel; dafür gibt man mit Wein gekochte Marmelade, Vanillecrème oder Chabeau dazu. Ebenso macht man Griescroquetten oder Nudelkrappeln von in Milch gesottene Nudeln, die man ebenso mit Crème oder Chabeau servirt.

Baron Lehrenthal'sche Küche in Prag.

Ausgebackenes Obst.

Apfelspalten (Beignets).

10—12 Stück Borsdorfer Apfel schält man und befreit sie vom Kernhaus, hierauf werden sie in Viertel geschnitten, in Mehl gewälzt in nachbeschriebenem Backteig getaucht und aus heißem Schmalz goldbraun gebacken. Sie kommen sofort in mit Zimmpulver gemischten Zucker, der sie wie mit einer Kruste überzieht.

Gebakene Zwetschen (Schlosserbuben).

Etwas weniger wie $\frac{1}{2}$ Kilo schöner gedörter Zwetschen siedet man mit Wasser bedeckt weich, fügt Zimmt, Nelken und Citronenschale bei. Zum Abtropfen werden sie auf das Sieb herausgefäßt, entfernt und statt des Kernes $\frac{1}{4}$ Nuß oder eine geschälte Mandel hineingesteckt. So taucht man sie in Backteig und bäckt sie reif und braun. Beendet wird wie oben.

Hollunder- oder Akazienblüthe.

20 Akazien- oder Hollunderblüthen spült man mit kaltem Wasser ab und gibt sie zum Abgießen auf das mit einem Tuch bedeckte Sieb. Im Uebrigen taucht man sie mit der Blüthenseite in einen der beschriebenen Backteige von Wein oder Bier und vollendet sie wie die Vorigen.

Aprikosen oder Pfirsich.

Man schält und halbirt 15 schöne Aprikosen oder Pfirsiche und läßt sie mit Zucker bestreut 1—2 Stunden abliegen. Einzelweis in Backteig getaucht, werden sie rasch in heißem Fett hellbraun gebacken, auf Böschpapier zum Abtropfen gelegt und mit Zucker bestreut aufgetragen.

Orangenschnitten.

4—5 schöne Orangen schält man vorsichtig auch aus der weißen faserigen Haut, übergießt sie mit heißem Zuckerhryp aus 12 Deka Zucker und $1\frac{1}{2}$ Deciliter Wasser, nachdem man die Orange in Achtel getheilt hat. Zugedeckt bleibt es in dem Sryp eine gute Stunde und abgetropft in Backteig getaucht und wie die Marillen vollendet. Auf der Orangenschale reibt man etwas Zucker ab, stößt ihn fein und bestreut die Schnitten vor dem Auftragen damit.

Backteig Nr. 1. Vierteig.

14 Deka trockenes gesiebtes Mehl verrührt man mit 3 Eßlöffeln voll bestem Salatöl und fügt so viel Bier hinzu, daß ein dicker Tropfteig entsteht. In diesen zieht man von 2 Eiweiß den steifgeschlagenen Schnee und verwendet es gleich.

Backteig Nr. 2. Weinteig.

$\frac{3}{10}$ Liter Mehl siebt man in ein Schüsselchen und verrührt es nach und nach glatt mit $\frac{3}{10}$ Liter etwas erwärmtem weißen Wein.

Back- oder Schmarnteig.

Siehe den Letzteren.

Brandteigkrapferln.

Den unter Bäckereien bei „Herzoginbröddchen“ beschriebenen Brandteig verwendet man auch zu diesen Krapferln. Man bestreicht das Nudelbrett mit zerlassener Butter, sticht mit dem in Butter getauchten Kaffeelöffel nußgroße Portionen ab, rollt sie auf der mit Butter bestrichenen Stelle zu Kugeln und bäckt sie in heißem Schmalz bestreut, gelbbraun, wobei sie nochmals so groß auflaufen. Mit Vanillezucker kommen sie zu Tisch, nachdem sie etwas auf Pöschpapier abgetropft sind.

Rosen.

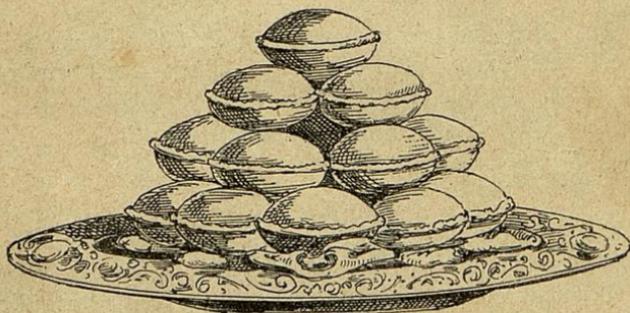
Nicht ganz $\frac{2}{10}$ Liter sauren Rahm sprudelt man mit 2 Eßlöffeln voll Weißwein und 3 Dottern ab. Nun bröseln man 3 Deka Butter mit 15 Deka Mehl und verknetet es mit dem Gesprudelten zu einem glatten feinblasigen Teig, der etwa die Festigkeit eines Nudelsteiges haben soll. Man rollt ihn wie diesen dünn aus und schneidet mit

3 sternförmigen Ausstechern von verschiedener Größe Fleckchen davon. Die Mitte derselben bestreicht man mit Eiweiß und setzt je 3 so aufeinander, daß der kleinste Stern obenauf kommt. Man drückt es in der Mitte fest und bäckt sie in heißem Schmalz aus. Abgetropft bestreut man dieses rosenartig aussehende Gebäck mit Zucker und gibt in die Mitte etwas Marmelade. Hat man keine Sternausstecher, so behilft man sich mit Krapsenstechern und macht nur gegen die Mitte zu 6 Einschnitte.

Rosen als einfache Flecken.

Obiger dünn ausgerollter Teig wird mit dem Kuchenrädchen in verschobene Vierecke geradelt und ausgebacken mit Vanillezucker bestreut. Er bildet eine sehr rasch herzustellende und recht ausgiebige Bäckerei zum Kaffee.

Wiener Faschingstrapfen.



Von 3 Dekka Germ, etwas Zucker, lauer Milch und Mehl macht man ein Dampfel (siehe Germteig). Indessen sibt man 28 Dekka trockenes erwärmtes Mehl in die Schüssel, sprudelt 2 Deciliter laues Obers mit 7 Dekka zerlassener Butter und 4 Eidottern oder 2 ganzen Eiern, fügt 2 Eßlöffel Citronenzucker, beliebig auch eine Messerspitze Salz bei und verarbeitet das Mehl damit. Nun gibt man das gegangene Dampfel und 5 Stück geschwells geriebene bittere Mandeln dazu und knetet es so lange ab bis ein leichter glänzender Teig daraus wird, welcher sich glatt vom Kochlöffel ablöst. Mit einem Tuch läßt man ihn bedeckt an mäßig warmem Ort stehen, damit er zu seiner nochmaligen Menge aufgeht. Nun nimmt man einen Theil des Teiges auf das mit warmem Mehl bestreute Brett, drückt den Teig mit der Hand leicht zu einer $\frac{1}{2}$ Centimeter dicken Platte und

sticht sie mit dem Krapsenstecher aus. In die Mitte jedes zweiten Fleckchens legt man Marmelade von der Größe einer recht kleinen Haselnuß, bestreicht den Rand mit Eiweiß, legt ein zweites Teigblättchen darüber und drückt es ringsumher an. Mit einem kleineren in Mehl getauchten Krapsenstecher wird es noch einmal ausgestochen, auf ein erwärmtes mit bemehlter Serviette belegtes Brettchen, deckt die Krapsen zu und läßt sie gähren, während man den anderen Teig in ähnlicher Weise verbraucht. In einer tiefen Casserole läßt man $\frac{3}{4}$ Kilo Schmalzbutter, noch besser zur Hälfte mit Schweinfett versetzt, heiß werden und legt die Krapsen mit der unteren Seite nach oben hinein, aber so, daß sie nicht zu dicht bei einander liegen. Das Gefäß bedeckt man mit dem Deckel und bewegt es leicht hin und her. Wenn die untere Seite der Krapsen rothbraun gebacken ist, wendet man sie um, läßt das Gefäß nummehr offen und bäckt auch die zweite Seite zu schöner Farbe. Man faßt sie auf das mit Löschblatt belegte Sieb heraus und richtet sie, nach dem Absinken über die zierlich gebrochene Serviette mit Vanillezucker bestiebt an. Beliebig können sie auch mit Rum-, Orangen- oder Punschglasur überzogen werden.

Frau Henriette Hasenöhrl, Secretärsgattin, Leitmeritz.

Krapsenkränzchen.

Die Ausschnitte der Krapsen kann man in heißem Schmalz so ausbacken wie sie sind oder leicht übereinandergedreht. Wenn sie aus dem Schmalz etwas abgetropft sind, so wälzt man sie in Zuckerstaub, der reichlich mit Zimmt oder Vanille gemischt ist.

Rumglasur für Krapsen.

14 Deka an der Citrone abgeriebenen Zucker stößt man fein, fügt 1 reichlichen Eßlöffel Rum und 2 Eßlöffel Wasser bei. Damit treibt man es ab, bis es dicklich ist und den Kochlöffel deckt. Die auf Löschpapier abgetropften Krapsen werden mit dieser Glasur überzogen.

Frau Mathilde von Bippmann, Nagy-Surany.

Brandteigkrapsjerl (aus dem Schmalz gebacken).

$\frac{3}{10}$ Liter Milch siedet man auf, gibt 4 Deka Butter und 1 Prise Salz dazu und verrührt das Ganze glatt mit $\frac{3}{10}$ Liter Mehl, so lange, bis es sich von der Casserole und dem Kochlöffel ablöst.

Die Küche des Mittelstandes. Mehlspeisen.

Etwas überkühlt wird dieser Teig auf dem Nudelbrett mit 4 ganzen Eiern und 2 Dottern durchgeknetet. Die Eier sollen vorher in warmem Wasser gelegen sein. Da der Teig bei der Bearbeitung ziemlich zäh und durch die Eier rutschig ist, wird er auch oft im Mörser gestoßen. Eine Stelle des Nudelbrettes bestreicht man mit zerlassener Butter, sticht mit dem in Butter getauchten Böffel Portionen, rollt dieselben auf der beschmierten Stelle zu Regerln, die man in heißem Schmalz goldbraun ausbäckt. Man bewegt dabei das Gefäß wie bei „Faschingskrapsen“ beschrieben. Sie werden noch einmal so hoch. Nachdem sie abgetropft sind, macht man etwa in der Mitte einen Einschnitt, füllt mit Marillensauce oder bringt sie nur mit Vanillezucker bestreut zu Tische, wobei man Fruchttauce oder Vanillecrème, wie bei „Ducatenbuchtel“ angegeben, dazu reichen kann.

Sprizkrapsen.

Die mit heißem Schmalz durchgespülte, mit dem Sterneinsatz versehene Spritze, füllt man mit dem vorbeschriebenen Brandteig. Man drückt mit dem Holzstempel ringförmige oder zur Schnecke gedrehte Teigportionen direct in das heiße Schmalz, schüttelt die Pfanne während des Backens und wendet die Sprizkrapsen, sobald sie von der einen Seite schöne Farbe angenommen haben. Mit Vanillezucker gut bestreut, werden sie noch warm zu Tisch gebracht. Sie müssen von beiden Seiten reich gebacken sein.

Pauline Blüml, Gastwirthin, Wien.

Weispennester.

Man siebt 42 Deka trockenes, feines Mehl in eine tiefe Schüssel, löst 2 Deka Germ mit 5—6 Eßlöffeln lauer Milch und einem Stückchen Zucker auf und rührt es in die Mitte des Mehles zu einem lockeren Hefenstück. Dies stellt man zugedeckt an warmen Ort zum Aufgehen. $\frac{1}{4}$ Liter Milch läßt man lau werden, löst darin 14 Deka Butter auf, zersprudelt es mit 2 Dottern und 1 ganzen Ei und verarbeitet es mit dem Hefenteigstück und Mehl tüchtig durch, damit er sich vom Kochlöffel löse und seine Blasen mache. 1 Eßlöffel Citronenzucker nebst einer Prise Salz kann man beifügen. Abermals wird es zugedeckt zum Gehen gestellt; nachdem es nochmals gegangen ist, stürzt man es auf das bemehlste Brett aus, arbeitet es mit einer handvoll Mehl durch und rollt es zweimeßerrückendick aus. Dies schneidet man in 5 Centimeter breite und 10 Centimeter lange Streifen, bestreicht sie mit Butter, streut

Zimmt, Zucker, Citronenschale, feingehackte Mandeln, Rosinen und Corinthen darauf und rollt jeden Streifen schneckenförmig zusammen. Das Ende befeuchtet man mit Ei und drückt es an und ordnet diese Wespennester auf die eine schneckenförmige Seite aufgestellt, nebeneinander auf das mit Butter geschmierte Blech, wobei man zwischen je 2 Butter pinselt, damit sie nicht aneinander backen. In mäßig heißem Rohr werden sie, mit zerklöpftem Ei bestrichen, zu hellbrauner Farbe gebacken und mit Zucker bestreut zu Tische gebracht.

Krautdalken.

Von einfachem gut gegangnem Hefenteig, den man auf dem bemehlten Brett zu einer Centimeter dicken Platte rollt, schneidet man mit dem mittelgroßen Krampfstecher Flecke aus. Den Rand derselben bestreicht man mit zerklöpftem Ei oder Eierklar, legt in die Mitte einen gehäuften Kaffeelöffel Kraut, welches man gehackt auf Fett, Zucker und Zwiebel braungedünstet, mit Salz und Pfeffer gewürzt hat. Mit einem zweiten Blattel wird es zugedeckt, ringsherum die Ränder zusammengedrückt und auf dem mit Butter bestrichenen Blech gebacken.

Krautdalken als Krautstrudel.

Den wie oben ausgerollten Teigflecken bestreicht man kleinfingerdick mit dem gedünsteten Kraut, rollt es strudelförmig zusammen und gibt es auf das mit Butter bestrichene Blech. Obenauf mit zerklöpftem Ei bestrichen, wird es in der Röhre braun gebacken, noch heiß in zweifingerbreite Schnitten getheilt, und diese schneckenförmigen Stücke schräg übereinander laufend auf die Schüssel geordnet.

Brioche (Apostelkuchen).

In einer Tasse lauer Milch löst man 1 Deka Zucker auf und verrührt es mit 4 Deka Hefe. Dies wird zu $\frac{1}{4}$ Kilo gesiebten Mehl verrührt, daß es ein lockeres Hefenstück bilde, welches man zugedeckt an warmem Ort zum Gehen stellt. Indessen bröjelt man 35 Deka Butter mit $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl ab und knetet es mit 7 ganzen Eiern, 4—5 Löffeln voll Obers, 1 Löffel Staubzucker und einer Prise Salz zu einem Teig rasch zusammen, fügt obiges Hefenstück dazu und verknetet es tüchtig. Wenn der Teig feinblasig ist, nicht mehr am Brett oder an den Händen haften bleibt, so wird er

durch mehrere Stunden, am besten über Nacht, zugedeckt aufgehen lassen. Hierauf schneidet man ein Viertel des Teiges für den „Kopf“ ab, rollt dieses rund, knetet den restlichen Theil zu einem runden Laibchen, bestreicht die in die Mitte desselben gedrückte Vertiefung mit zerklöpftem Ei und setzt den „Kopf“ darauf, ihn leicht andrückend. Man bäckt es nun im Backofen oder in der Röhre, welche ziemlich heiß sein soll. Dazu gibt man die Brioches in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt es in 1 Stunde gar und zu braun glänzender Farbe ohne die Röhre zu öffnen.

Fräulein Annie Halben, Wien.

Kleine Brioches.

Dieselben werden von demselben Teig in Cartonreifehen schön und warm zu Kaffee oder Thee servirt.

Martini-Kipfel.

125 Granum gutes Rindschmalz treibt man schaumig mit 4 Deka feingestoßenem Citronenzucker, $\frac{1}{10}$ Liter gutem, süßem Obers, welches lau mit 3 Deka Hefe verrührt wurde. Nun verarbeitet man es zu einem Teig, den man so lange abschlägt, bis er blasig wird und sich vom Kochlöffel löst, worauf er zum Gehen weggestellt wird. Sobald der Teig noch einmal so hoch gegangen ist, wird er auf dem Brett federkiel dick ausgerollt, in dreifingerbreite, doppelt so lange Fleckchen geschnitten und mit Nuß, Mohn oder Lektwar bestrichen (siehe Fülle). Der Breite nach rollt man sie wie kleine Strudel, biegt sie hufeisenförmig und bestreicht sie, nachdem sie auf das mit Butter bestrichene Blech gelegt wurden, mit zersprudeltem Ei, beliebig auch noch mit gröblich gehackten Mandeln und Staubzucker und bäckt sie so zu schöner Farbe. Will man die Kipfel ungefüllt geben, so verknetet man in den Teig 2 Eßlöffel voll gepuzter Rosinen.

Blunderteig.

4 Deka Hefe rührt man mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch und etwas Zucker, so wie 2 gehäuften Eßlöffeln Mehl zu einem Dampsel, welches man gut gehen läßt. 6 Deka Butter treibt man flaumig ab, gibt nach und nach 7 Deka Citronenzucker, 4 Dotter, $\frac{1}{2}$ Kilo gesiebtes Mehl, und so viel Milch nebst dem Dampsel dazu, daß es ein nicht zu fester Teig wird, den man so lange durcharbeitet, bis

er sich vom Kochlöffel löst. So stellt man es zugedeckt abermals zum Aufgehen. Wenn es noch einmal so hoch geworden, wird es auf dem bemehlten Brett dünn ausgerollt. Von 2½ Deka Mehl und 14 Deka Butter knetet man eine Kugel und drückt sie zu einer dicken Platte, die man in den dünn ausgewälzten Teig legt und in drei Touren wie Butterteig durcharbeitet. Centimeterdick ausgerollt schneidet man sie zu handflächengroßen Vierecken, belegt sie mit Nuß-, Topfen-, Mohn- oder Marmeladefülle, vereinigt die Enden über der Mitte und drückt sie mit Ei bestrichen aufeinander. Dann bestreicht man es mit zersprudeltem Ei und bäckt es goldbraun.

Blunderbrezeln.

Von vorbeschriebenem Teig schneidet man etwa 3 Centimeter breite und 10 Centimeter lange Streifen. Jeden einzelnen dreht (rollirt) man wie einen Strick und bildet dann ein Brezel daraus, welches man mit zerklöpftem Ei bestreicht und schön gelb bäckt. Nach dem Auskühlen werden sie leicht mit Citronen- oder Rumeis geziert.

Hefentnödel.

$\frac{3}{10}$ Liter lauer Milch verrührt man mit 1 Deka Germ sprudelt 2 Dotter und 1 Kaffeelöffel Zucker dazu und verarbeitet es mit 1 Liter Mehl zu einem glatten Teig, in welchen man nach und nach 10 Deka zerlassenes laues Rindschmalz hineinknetet. Zugedeckt läßt man den Teig nochmal so hoch aufgehen, stürzt ihn dann auf das bemehlte Brett und schneidet ihn in gleichmäßige Portionen, die man zu Laibchen wälzt und zugedeckt aufgehen läßt. Hierauf werden sie in Salzwasser 15—20 Minuten gefotten; herausgefahrt und abgetropft werden die Knödel mittelst zweier Gabeln zerrissen, mit Mohn und Zucker bestreut und mit heißer, brauner Butter übergossen. Auch kann man sie abgeseimalzen serviren und Zwetschkenröster dazugeben.

Serviettentnödel.

7 Deka frische Butter oder 5 Deka gutes Rindschmalz werden mit 5 Dottern abgetrieben und mit 5 Semmeln verrührt, deren Rinde man abgerieben und die man in Milch geweicht und gehörig ausgedrückt hat. 3 Löffel Citronenzucker, ebenso viel gereinigte Rosinen und zuletzt der feste Schnee der 5 Eiweiß werden darunter gezogen, die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene Serviette

gefüllt und wie es bei „Puddings“ angegeben ist, gesotten. Auf die Schüssel ausgestürzt, wird es mit heißer brauner Butter übergossen, beliebig mit zerlassener Marmelade überstrichen oder diese extra dazu gereicht.

Eiweiß-Kolatscherln.

$\frac{1}{4}$ Kilo frische Butter treibt man recht schaumig mit 2 Eßlöffel voll an der Citrone abgeriebenen, feingestoßenen Zucker, fügt abwechselnd einen Löffel gesiebtes Mehl und ebenso viel süßes Obers bei, bis $\frac{2}{10}$ Liter Obers verbraucht sind. Nun gibt man das ausgegangene Dampfel von 2 Defa Germ und das restliche Mehl von $\frac{1}{2}$ Kilo hinzu, zieht den festgeschlagenen Schnee der 4 Eklar hinein und arbeitet es erst im Weidling, dann auf dem Brett tüchtig durch. Nachdem es zugedeckt am warmen Ort gut gegangen ist, rollt man es auf dem bemehlten Radelbrett zu einer Platte, die man mit dem Krapsenstecher zu Platteln schneidet, drückt Vertiefungen in dieselben, gibt Topfen-, Mohn- oder Lektwarfülle darauf, überstreicht sie mit steifgeschlagenen Schnee, den man mit Zucker siebt, läßt sie auf den mit Butter bestrichenen Blech ein wenig gehen, bestreicht die Ränder der Kolatscherln erst dann mit zerklopftem Ei und bäckt sie schön gelb. Mit Vanillezucker bestreut kommen sie zu Tische.

Germ-Torte.

$\frac{1}{10}$ Liter lauwarmes, gutes Obers rührt man glatt mit 2 Defa Germ ab und fügt es abwechselnd mit dem Mehl zu einem schaumigen Abtrieb von $\frac{1}{2}$ Kilo Butter und 7 Dottern. Wenn auf diese Weise $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl hineingewirkt ist, so läßt man den Teig an warmem Ort zugedeckt aufgehen. Dann stürzt man ihn auf das bemehlte Brett und rollt ihn leicht aus. Nach dem Boden der Tortenform schneidet man zwei gleiche Blätter, legt eines in die mit Butter ausgestrichene Form, bestreicht den Rand mit zersprudelttem Ei, belegt die Mitte mit abgetropften eingesottenen Marillen, Pfirsichen oder Weichseln, legt das zweite Blatt darauf, welches gleichfalls mit Ei bestrichen und mit Obst belegt wird. Aus dem restlichen Teig slicht man ein Gitter, wie es bei „Sinzertorte“ angegeben ist, und gibt ringsherum einen kleinfingerdicken Teigstreifen zum Abschluß. So wird es ein wenig gehen gelassen, dann mit zersprudelttem Ei obenauf bestrichen und in mäßig heißer Röhre licht-

braun gebacken. Erfaltet aus der Springsform genommen, wird es mit Vanillezucker bestreut. — Auch in den Abtrieb kann man 2 Löffel Citronen- oder Vanillezucker geben.

Milchspeisen.

Reisbrei (Reis in Milch, Milchreis).

14 Deka sorgfältig überklaubten, trocken gewaschenen aber nicht gewaschenen Reis, gibt man zu 1 Liter kochender Milch und fügt 4 Deka Butter und 1 Eßlöffel Zucker bei. Zugedeckt kocht man den Reis 1 Stunde, wobei man achtet, daß er nicht anbrenne. Auf die flachrunde Schüssel angerichtet, bestreut man ihn mit Zimmt und Zucker, Vanillezucker oder geriebener Chocolate und tropft reichlich heiße braune Butter darüber.

Griesbrei (Gries in Milch).

5 gehäufte Eßlöffel feinen Weizengries gibt man in eine Schale, hält diese hoch über einen Teller kochender Milch und schüttet den Gries hinein, wobei man die Milch immer rührt, damit der Gries keine Klümpchen bilde. Man fügt etwas Zucker bei und richtet den Gries, wenn er 5 Minuten gesotten hat, wie vorhergehenden „Reisbrei“ mit brauner Butter und Zimtzucker oder geriebener Chocolate an.

Mehlbrei (Kindskoch).

$\frac{3}{10}$ Liter Milch bringt man mit 1 Eßlöffel voll Vanillezucker zum Sieden. $\frac{2}{10}$ Liter kalter Milch aber verrührt man glatt zu 2 gehäuften Eßlöffeln Mehl, schüttet dies in die kochende Milch und bewegt sie anfangs mit dem Kochlöffel. Dann läßt man es eine Zeit lang ohne zu rühren kochen, bis ein glatter Brei mit bräunlichem Bodenbelag entsteht. Den Brei richtet man an, bestreut ihn mit Zucker, sticht die Krusten vom Boden der Casserole ab und gibt sie ringsum.

In Milch gedünstete Nudeln (ausgedünstete Nudeln).

1 Liter Milch siedet man mit 5 Deka Citronen-, Vanille- oder Zimtzucker und fügt ebenso viel oder etwas mehr Butter bei.

Die Nudeln gibt man in diese Milch, ebenso 1 Eßlöffel Rosinen und dünstet sie zugedeckt darin, wobei sie saftig aufquellen. Sie erfordern 1 Stunde zum völligen Garwerden. Zuletzt stellt man sie an eine heißere Herdstelle, damit sie sich unten lichtbraun anlegen. Auf die Schüssel gestürzt, werden sie mit Zucker bestreut zu Tisch gebracht.

Amalie Jung, Directorsgattin, Prag.

Nudeln in Milch gesotten.

Die nicht zu fein geschnittenen Nudeln werden in 1 Liter siedender Milch ausgesotten, abgetropft in 7 Defa heiße Butter gegeben, mit geriebenem Topfen, mit Nüssen oder Mohn, die feingestoßen reichlich mit Zucker gemengt wurden, bestreut zu Tische gebracht.

Geriebenes Gerstel in Milch (ausgedünstetes Gerstel).

Die Teiggerstel (siehe diese) werden entweder in Milch ausgesotten oder ausgedünstet wie die vorherbeschriebenen Nudeln mit Zimmt und Zucker bestreut und mit heißer brauner Butter begossen zu Tisch gebracht.

Milchnockerl.

Zu einem schaumigen Abtrieb von 12 Defa frischer Butter rührt man abwechselnd 6 Eßlöffel Mehl, 6 Dotter und 1 Prise Salz. Sobald der steife Schnee der 6 Dotter klar in die Masse gezogen ist, faßt man mit dem in 1 Liter siedender Milch getauchten Löffel Nocken aus, legt sie in die Milch und siedet sie aus. Auf die Schüssel gefaßt, werden sie mit Vanille oder Zimtzucker bestreut gleich aufgetragen.

Antonie Tischer, Buchhaltersgattin, Buz.

Schneenocken.

Den steifgeschlagenen Schnee von 6—8 Eiweiß untermischt man mit 8 Defa Vanillezucker, legt ihn nockenweis in $\frac{5}{10}$ Liter süßes Obers, welches man mit 12 Defa Vanillezucker aufgesotten hat. Wenn die Schneenocken von der einen Seite aufgesotten sind, werden sie gewendet auch von der anderen Seite gesotten, herausgefaßt und

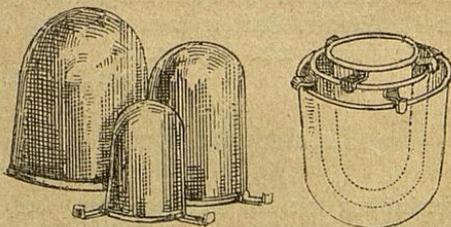
warm gestellt. Von dem Rest des Obers bereitet man einen Vanillecrème, wie bei „Ducatenbuchteln“, füllt ihn in eine Schüssel und legt die Schneenocken im Kranze herum.

Breinkascha (Hirsebrei, nordungarisch).

$\frac{1}{2}$ Liter Hirse sprudelt man mit lauwarmem Wasser durch, seigt das Wasser ab und gibt anderes warmes darauf. Nachdem man die Hirse auf diese Art dreimal durchgewaschen hat, gibt man sie in 1 Liter siedende, mit 1 Prise Salz versehene Milch und kocht sie in ungefähr 1 Stunde zugedeckt weich. Die auf die runde Schüssel gestrichen, werden mit dem Eßlöffel Vertiefungen gemacht, heiße braune Butter darübergegossen und goldbraune Zwiebelringle oder Zimmt und Zucker oder geriebener Lebkuchen daraufgestreut.

Köche, Soufflés (Aufläufe), Puddings.

Die Bezeichnungen Koch und Pudding lassen sich eigentlich nicht recht trennen. Wir in Oesterreich bezeichnen mit Koch diejenige leichte Mehlspeise, welche in der Form oder im Papierkästchen gebacken, in demselben hoch auflaut, während des Backens und dann sofort mit demselben zu Tisch gebracht wird. Man nennt es darum ebenso oft Auflauf, auch Soufflée in einzelnen Fällen. Werden die



Speisen aber in festgeschlossenen Formen, wie die obigen Zeichnungen sie darstellen, im Wasserdampf oder Dunst gesotten und gestürzt servirt, so nennt man sie Puddings oder Dunstköche. Die Hauptsache für das Gelingen dieser Speisen, die eine reiche Abwechslung bieten, welche für den Gesunden wie für den Kranken gleich geeignet sind, weil sie keine fetten Bestandtheile enthalten, bildet 1. der schaumige Abtrieb, 2. die Verwendung frischer Eier, 3. das Einziehen des recht steifgeschlagenen Eierschnees knapp, ehe man ihn in die Form füllt und 4. das möglichst rasche Auftragen sobald der Koch gar,

also schön hoch ist. Zu den Puddings servirt man Wein- oder Obstsaucen oder Crèmes, die Köche kommen nur mit Zucker bestreut zu Tische. Man hat jetzt für die letzteren weiße Porzellan-casserolen, welche in einer schönen Nickelbordure sitzen. Zum Backen wird die Casserole allein in die Röhre hochgestellt geschoben. Wenn der Auslauf gar ist, wird er im Reif zu Tisch gebracht. Bäck man den Koch in einer Tortenform, so befestigt man mit einer Sicherheitsnadel eine länglich zusammengefaltete Serviette um die Form und setzt sie über eine zierlich gefaltete Serviette auf eine flachrunde Schüssel. Wird endlich der Koch auf flacher Schüssel gehäuft gebacken, so gibt man dieselbe, ebenfalls mit einer Serviette unterlegt, auf eine zweite Schüssel. Auch gibt es Puddings, die in der Serviette gesotten werden. Man beschmiert die Mitte einer Serviette zu dem Behufe mit frischer Butter, füllt die Masse ein und bindet die Serviette, 4 Finger breit Raum lassend für das Aufgehen der Puddingmasse, oberhalb derselben mit dickem Spagat zu und siedet es nahezu eine Stunde.

Reiskoch.

Den dick- und weichgekochten Milchreis (siehe diesen) mit Hinzugewöhnung der Butter läßt man etwas überkühlen. Indessen treibt man 7 Deka Zucker (mit Vanille- oder Citronengeruch) und ebenso viel frische Butter schaumig, fügt nach und nach 4 Dotter, den Reis und zuletzt den steifen Schnee der 4 Eiklar dazu. Man füllt ihn in die mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestreute Form und bäckt ihn hochgestellt $\frac{1}{2}$ Stunde. Beliebig kann man auch Rosinen in die Masse mischen. Fruchtauce wird dazu servirt.

Senny Härtl. Doctorsgattin.

Reiskoch im Dunst.

Man bereitet ihn wie den vorhergehenden, doch nimmt man 5 Dotter und nur von 3 Eiklar den steifgeschlagenen Schnee. In die Form gefüllt, wird der Koch nahezu 1 Stunde gesotten.

Reiskoch in zwei Farben.

Man theilt die fertige Masse in zwei Portionen und mischt in eine derselben 2—3 Löffel geriebene Chocolate. Die weiße Masse füllt man zuerst ein, bestreicht sie mit Marillensalse und füllt die Chocolademasse darauf.

Früchtenreis

(siehe „Kalte süße Speisen“).

Reis mit Früchten.

Man füllt von oben beschriebener Reismasse fingerdick in die Form ein, belegt es mit abgetropften eingesottenen oder gedünsteten Marillen- oder Pfirsichhälften, entkernten Weichseln oder Apfelspalten und wechselt so mit Reis und Früchten ab, bis die Form voll ist, doch bildet der Reis die oberste Schichte. Den festgeschlagenen Schnee von 2 Eiweiß mischt man mit 3 Eßlöffeln Vanillezucker, füllt ihn bergig auf den Reis und bäckt ihn zu hellbrauner Farbe.

Bertha Fiala, Pöbs.

Grieskoch.

Dickgefotenen Milchgries rührt man während des Auskühlens und gibt ihn, wenn er lau geworden, zu einem schaumigen Abtrieb von 4 Deka Butter, 7 Deka Vanille- oder Citronenzucker und 4 Dottern und zieht zuletzt den Schnee der Eisklar darunter. Im Uebrigen vollendet man wie den vorigen und servirt beliebig Chaudeau oder Fruchtssauce dazu.

Adele von Ebner, Roveredo.

Grieskoch als Harlekinpudding.

Man theilt den obenbeschriebenen Gries in drei Theile; den einen mischt man mit 2 gehäuften Eßlöffeln geriebener Chocolate, den anderen färbt man mit einigen Tropfen Alkermesjaft oder noch besser mit Dr. Naumann's Cochenilleextract rosa, den dritten läßt man ungefärbt und gibt ihn zuerst in die Form, dann den rosa- und zuletzt den chocoladefarbenen. Obenauf kann noch Zuckerschnee, wie bei „Reiskoch“ kommen, wenn man es als Koch behandeln und backen will. Man siedet es in Dunst und servirt Chocladecrémssauce dazu.

Sagokoch.

14 Deka Sago kocht man in $\frac{2}{3}$ Liter Milch weich und durchsichtig (glasig), versäume aber nicht fleißig zu rühren, damit er nicht am Boden anbrenne. Ueberkühlt, doch noch lauwarm, gibt man ihn zu einem schaumigen Abtrieb von 7 Deka Butter, 10 Deka Vanille-

zucker und 6 Dottern. Zuletzt zieht man den steifgeschlagenen Schnee ein. In die Form gefüllt, bäckt man ihn oder siedet ihn 1 Stunde im Dunst.

Marie Kubec, Baden.

Nudelfoch.

Die in Milch gesottene Nudeln gibt man zu einem Abtrieb von 7 Deka Butter, ebenso viel Vanille- oder Citronenzucker und 4 Dottern, zieht zuletzt den festen Schnee der Eislare darunter und bäckt es oder siedet es im Dunst.

Rosalie Schäßler, Rentiersgattin, Wien.

Gerstelfoch.

Wird ganz wie der vorherbeschriebene aus Teiggerstel, welche in Milch gedünstet wurden, bereitet. Zu Beiden kann man eine handvoll gepuzte Rosinen beimischen.

Frittatenkoch.

Man rollt die gebackenen Frittaten (Pfannkuchen, Palatschinken) zu Würstchen, schneidet sie der Quere nach in centimeterbreite Stückerchen, die lange Nudeln bilden. Mit diesen füllt man den mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgeiebten Model und übergießt sie mit $\frac{2}{10}$ Liter süßen Obers, welchen man mit 6 Deka Vanillezucker, 3 Deka geriebenen geschwellten Mandeln und 3 Dottern zersprudelt hat. Es wird im Dunst gesotten oder gebacken.

Frau Golotti, Lriest.

Feines Frittatenkoch.

Man bestreicht die Frittaten mit Vanillekaffee oder Chokoladecrème, beliebig auch mit Reiskochmasse, schneidet sie, sobald sie zusammengerollt sind, in drei Theile und schichtet sie wie „Ducatenbuchtel“ (doch ohne mit Butter nochmals zu bestreichen) in die Form ein. Obenauf werden sie mit feinem Vanillezucker besiebt und über eine Schichte Salz auf das Backblech gestellt, damit sie in der Röhre mehr von unten als von oben Farbe annehmen.

Lotte Regen, Hotelföchin, Karlsbad.

Semmelkoch.

5 Semmeln, deren Rinde man abgerieben und den Boden abgeschnitten hat, schneidet man blattlich und übergießt sie mit $\frac{3}{10}$ Liter süßem kaltem Obers oder solcher Milch. Wenn sie so 20 Minuten durchgelegen sind, kocht man sie unter fleißigem Rühren zu einem glatten dicken Brei, welchen man überkühlt zu einem Abtrieb von 7 Deka Butter, 10 Deka Citronenzucker und 6 Dottern gibt. Zuletzt zieht man den Schnee von 5 Eiklar und bäckt es in der Form. Wein-, Frucht- oder Milchsauce kommt dazu.

Semmelkoch in Dunst.

Dasselbe wird nur mit 4 Eiklar Schnee und einer handvoll Rosinen, sonst wie oben bereitet.

Chocoladefoch.

10 Deka erweichter Chocolate rührt man glatt mit 7 Deka Butter, ebenso viel Vanillezucker und 4 Dottern ab, zieht zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der Eiklar darunter und bäckt es in der Form oder auf der Schüssel gehäuft, beliebig siedet man es in Dunst.

Berline Drucker, Prag.

Chocoladefoch mit Bechamel.

Zu obigem Semmelkoch mischt man, sobald die Semmeln zum Kochen gestellt werden, 10 Deka geriebener Vanillechocolate und vollendet es wie oben beschrieben.

Alma Strauß, Troppau.

Chocoladefoch als Mohr im Hemd.

10 Deka Vanillezucker rührt man nach und nach zu 10 Deka frischer Butter, fügt 14 Deka geriebene Chocolate, 10 Deka mit der Schale geriebene Mandeln, worunter einige bitter sein sollen und 6 Dotter bei und zieht zuletzt den festen Schnee von 4 Eiklar darunter. In den mit Butter ausgestrichenen Model gefüllt, siedet man es 1 Stunde im Dunst und gibt gestürzt nachbeschriebenen

weißen Guß darüber. 14 Defa Zucker werden mit einem kleinen Stückchen Vanille und 2 Löffel voll Wasser zum Schäumen gesotten und wenig überkühlt zu festem Schnee von 2 Eiklar unter fortgesetztem Schlagen gemischt. Der Zucker wird in einem Töpfchen hoch über dem Schnee gehalten und in dünnen Faden in denselben gleiten lassen.

Kaffeekoch.

Von 2 Defa Kaffee macht man $2\frac{1}{2}$ Deciliter Extract, rührt 7 Defa Vanillezucker und $2\frac{1}{2}$ Deciliter gutes süßes Obers dazu. Sobald es erkaltet, verrührt man es glatt mit 2 Löffeln Mehl und kocht es zu dicklichem Brei, welcher abermals vom Herd genommen, bis zum völligen Erkalten gemischt wird. Dann erst kommt es zu einem Abtrieb von 7 Defa Zucker und 5 Dottern; den steifen Schnee von 5 Eiklar zieht man darunter und bäckt es in der Form oder auf die Backschüssel gehäuft.

Antonie Kuczawa, Kaufmannsgattin, Urad.

Kaffeekoch anderer Art.

$\frac{3}{10}$ Liter Mehl rührt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch glatt ab und kocht es zu einem dicken Brei, in welchen man gleich eine Tasse starken aus 3 Defa Bohnen bereiteten Kaffee mengt. Nun wird es vom Herd genommen mit 14 Defa Zucker bis zum Auskühlen gerührt, hierauf 6 Dotter dazugethan und der feste Schnee von 6 Eiklar hineingezogen. Auf die Backschüssel gehäuft wird es eine gute Stunde gebacken und mit Vanille- oder Kaffeecrème servirt.

Caramel- (gebrannter Zucker) Koch.

In einer kleinen Casserole brennt man 14 Defa Zucker schön braun, sprudelt 5 Eßlöffel voll Semmelbrösel mit $\frac{3}{10}$ Liter siedendem Obers ab, schüttet es zu dem gebrannten Zucker und kocht es mit diesem unter fortgesetztem Umrühren zu einer steifen Masse, die sich glatt, ohne anzuhafsten in eine Casserole und Kochlöffel hebt. Nun wird sie zum Auskühlen in eine tiefe Schüssel genommen, ausgekühlt mit 5 Dottern verarbeitet, der Schnee der 5 Eierklar darunter gezogen, in die Dunstform gefüllt und 1 Stunde gesotten.

Feiner Mandelkuch (Soufflé aux amandes).

18 Deka geschwollte Mandeln werden feingerieben mit 14 Deka Semmelbröseln, die gesiebt und nicht zu alt sein sollen, gemischt. 14 Deka frischer Butter treibt man schaumig ab und fügt immer abwechselnd 1 Löffel Citronenzucker und 1 Dotter bei, bis 18 Deka Zucker und 9 Dotter verarbeitet sind. Nun gibt man den geseihten Saft $\frac{1}{2}$ Citrone und den steifgeschlagenen Schnee der Eiklar dazu und bäckt es in der mit Butter ausgeschmierten Form. Ebenso kann es im Dunst als Pudding gesotten werden, doch nimmt man dann nur 2 Eiklar weniger zum Schnee. Man servirt Chaudeau oder Fruchtjaucen dazu.

Carl Jung, Hotelkoch.

Mandelkuch als Gewürz- oder Kleienkuch.

9 Deka mit den Schalen gemahlene Mandeln vermengt man mit je einer reichlichen Messerspitze Zimmt, Nelken und Neugewürz-pulver und gibt es zu einem schaumigen Abtrieb von 9 Deka Citronenzucker und 7 Dottern. Der Schnee von 4 Eiklar wird darunter gezogen und der Koch im Dunst gesotten.

Therese Bucher, Meran.

Nußkuch (Soufflé aux noix).

3 Löffel Vanillezucker und ebenso viel gesiebte Semmelbrösel werden, mit 14 Deka feingeriebenen Nüssen gemischt, zu einem Abtrieb von 10 Deka frischer Butter, 8 Deka Zucker und 8 Dottern verrührt. 3 Löffel gutes süßes Obers wird beigefügt, der steife Schnee von 6 Eiklar daruntergezogen, in die Form gefüllt und im Dunst eine reichliche $\frac{1}{2}$ Stunde gesotten. Gestürzt servirt man Vanillecrème oder Chaudeau dazu. Soll der Koch gebacken werden, so nimmt man 8 Eiklar Schnee; auch kalt servirt mit Vanilleobersschaum ist der Koch vorzüglich.

Haselnußkuch (Soufflé aux avelines).

7 Deka ungeschälte gestoßene Haselnüsse verrührt man zu dem schaumigen Abtrieb von 7 Deka Butter, ebenso viel Vanillezucker und 4 Eigelben. Zuletzt zieht man den Schnee der 4 Eiklar dar-

unter und bäckt es in der Form oder auf der Schüssel. Für das Dunstfieden wird nur 3 Eiweiß Schnee in die Masse gemengt. Vanille-, Caramel- oder Kaffeecrème eignet sich als Ueberguß.

Kastanienkoch (Soufflé aux marons).

15 Deka roh geschälte Kastanien, siedet man mit Milch und einem fingerlangen Stückchen Vanille bis sie so weich sind, daß man sie zwischen den Fingern zerdrücken kann. Hierauf werden sie durchs Sieb gestrichen und zugedeckt zum Auskühlen weggestellt. Inzwischen treibt man 5 Deka Butter, 5 Dotter, 2 Löffel Maraschino-Biqueur und 10 Deka Zucker schaumig, gibt die ausgekühlten Kastanien und den steifgeschlagenen Schnee der 5 Eiklar dazu und füllt das Ganze in die Form. Man bäckt es $\frac{1}{2}$ Stunde und servirt mit Vanillecrème.

Apfel-Auflauf.

4—8 Stücke Hefenanisbrot werden gerieben oder gestoßen, von 5 Eiern das Weiße zu Schnee geschlagen, das Gelbe mit 5 Eßlöffel Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 5 große Äpfel geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Eine Hand voll Mandeln länglich geschnitten oder gewiegt, Citronat und Pomeranzenschale nach Gutdünken. Das Ganze wird vermengt und in einer Puddingform, welche mit Butter bestrichen und Semmelmehl bestreut ist, 1 Stunde in heißem Ofen gebacken.

Arak-Auflauf (brennender Auflauf).

$\frac{1}{4}$ Liter Obers, 7 Deka frische Butter und 5 Deka Staubzucker siedet man, verrührt 4 Deka Mehl glatt damit und kocht dies unter beständigem Rühren bis es sich vom Casserole löst. Den Teig läßt man nun in einem Weidling erkalten, verarbeitet nach und nach 6 Dotter und $\frac{1}{2}$ Deka Citronenzucker*) damit und zieht zuletzt den steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiklar hinein. Der Model wird mit 1 Deka zerlassener Butter ausgeschmiert, zu Dreiviertel mit der Masse vollgefüllt und in der mäßig heißen Röhre $\frac{3}{4}$ Stunden

*) Citronenzucker. Die Zuckerstückchen werden allseitig an der Citronenschale gerieben; wenn die Flächen gelb geworden schabt man den Zucker auf ein Schälchen, reibt die weißen Flächen abermals an der Citrone bis diese weiß scheint, dann stoßt man den ganzen Zucker. Zum Arak-Auflauf soll 1 ganze Citrone abgerieben werden.

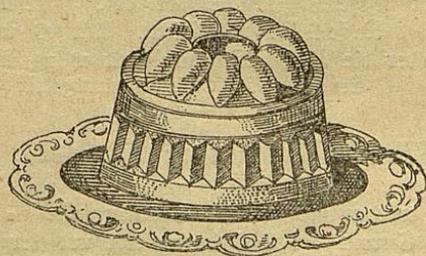
zu goldgelber Farbe gebacken. Auf eine runde Schüssel gestürzt, übergießt man den Auflauf mit $\frac{1}{16}$ Liter Urak, zündet denselben an und trägt ihn brennend zu Tische.

Bertha Löwner, Arztesgattin, Binz.

Gadener Schmarrn.

9 Dotter werden mit 9 gestrichenen Eßlöffeln feinsten Auszugmehles und 9 gestrichenen Eßlöffeln feingestoßenem Zucker sehr gut verrührt und so viel kalte Milch unter stetem Rühren langsam dazugegossen, bis es ein glatter dickflüssiger Teig geworden ist, den man ein wenig salzt und mit dem festen Schnee der 9 Eiklar leicht vermenget. In langer Bratpfanne ließ man 7 Deka Butter und ebenso viel Schmalz heiß werden, gießt den Teig hinein und läßt ihn auf der Herdplatte unten bräunliche Farbe annehmen, schneidet ihn in die Hälfte um ihn gut wenden zu können und bäckt ihn auch auf der anderen Seite bräunlich. Hierauf zerstückt man ihn mit dem Schmarrnschaufelchen zu gleichmäßigen Brocken und richtet ihn mit Zucker bestreut auf runder Schüssel an.

Banillekuch (Soufflé à la vanille).



6 Deka Butter läßt man heiß werden und röstet darin 8 Deka Mehl hellgelb, verrührt es langsam und glatt mit $\frac{1}{4}$ Liter siedender Milch und rührt es auf dem Feuer bis es sich in einem Stück von der Casserole löst. Ist dieser Teig etwas überkühlt, so rührt man 5 Deka Butter hinzu. 8 Eidotter rührt man mit 12 Deka feingesiebttem Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde, gibt die ausgekühlte Teigmasse löffelweise dazu und wenn alles glatt verbunden ist, zieht man den festgeschlagenen Schnee der 8 Eiklar hinein. Der mit Butter ausgestrichene, mit Mehl bestäubte Model wird mit der Hälfte der Masse gefüllt, 4 Biscuits, welche $\frac{1}{4}$ Stunde vorher mit rothem Vanilleliqueur gut durchfeuchtet wurden, daraufgelegt, die restliche Masse

aufgefüllt und das Ganze 1 Stunde im Dunst gesotten. Auf erwärmte Glaszschüssel ausgestürzt wird rother Vanilleliqueur um den Koch gegossen und so zu Tisch gebracht.

Amalie Linde, Apothekersgattin.

Orangenkoch.

Man knetet 6 Dekka Butter mit 2 Eßlöffeln Mehl durch, läßt es heiß werden und verrührt $\frac{3}{10}$ Liter Milch damit. Sobald es aufgekocht ist, so verrührt man nach und nach 6 Dotter und 4 Eßlöffel an 2 Orangen tüchtig abgeriebenen, feingestohlenen Zucker sowie den geseihten Saft der 2 Orangen und etwas Citronensaft dazu. Vom Herd genommen peitscht man es mit der Schneeruthe bis zum völligen Erkalten, zieht zuletzt den Schnee der Eiweiße darunter und bäckt es in der mit Butter ausgestrichenen Form oder siedet es im Dunst. Gestürzt kann man Pomeranzenchadeau dazureichen.

Citronenauflauf (Soufflé aux citrones).

Man reibt 10 Dekka Zucker an der Citronenschale ab, rührt es mit 5 Dottern und dem geseihten Saft 1 Citrone $\frac{1}{2}$ Stunde. Den festgeschlagenen Schnee von 5 Eiklar zieht man darunter, zuletzt 1 Kaffeelöffel voll Mehl, füllt es in die ausgeschmierte Form oder die Backschüssel und bäckt es zu schöner Farbe.

Ernestine Rohm, Fabrikantensgattin, Trautenuau.

Citronenschaum oder Soufflée.

4 Dotter werden mit 8 Dekka Citronenzucker $\frac{1}{2}$ Stunde abgerührt, von $\frac{1}{2}$ Citrone der Saft dazugeseiht und der steife Schnee von 4 Eiklar leicht eingemengt. Auf die Schüssel gehäuft wird es in mäßig heißer Röhre gebacken.

Dornbacher Koch (in Kuchenform).

Von 5 Semmeln werden die Rinden abgerieben, die Semmeln in Hälften geschnitten, in $\frac{3}{4}$ Liter Milch geweicht, gut ausgedrückt und passirt. 14 Dekka Butter werden schäumig abgetrieben, nach und nach mit 5 Dottern und 10 Dekka auf Citrone geriebenen und gestohlenen Zucker verrührt, zuletzt der feste Schnee der Eiklar darunter gezogen. Eine Tortenform wird mit zerlassener Butter ausgeschmiert,

mit der Hälfte der Masse gefüllt, eine Oblate darauf gelegt und diese mit abgetropften eingesottenen Marillen belegt. Nun kommt die andere Hälfte der Masse darauf und man bäckt es langsam durch $\frac{3}{4}$ Stunden zu goldbrauner Farbe. 3 Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, mit 9 Deka Staubzucker untermengt und der ausgekühlte Koch damit überzogen. Dann streut man 5 Deka geschälte nudliggeschnittene Mandeln darüber und gibt den Kuchen zum Uebertrocknen in die laue Röhre.

Feiner Topfenkoch (Soufflé à la crème).

14 Deka frische Butter treibt man schaumig mit 14 Deka Citronen- oder Vanillezucker und 8 Dottern ab, fügt 14 Deka geschwellt geriebene Mandeln, wovon 1 Deka bittere fein können, 21 Deka passirten Topfen, 1 Kaffeelöffel Mehl und 2 Handvoll Rosinen bei und zieht zuletzt den Schnee von 5 Eiklar darunter. In die mit Butter ausgestrichene Budingform gefüllt, wird es 1 Stunde im Dunst gefocht.

Schaumkoch.

2 Eßlöffel voll Marillen-, Himbeeren- oder Hagebutten- (Hetschepische) Marmelade verrührt man mit 2 Eßlöffeln Staubzucker und 4 Eiweiß 1 ganze Stunde. Die festschaumige Masse häuft man auf die Backschüssel, macht obenauf einen tiefen kreuzweisen Einschnitt und bäckt es im Rohr zu hellbrauner Farbe.

Schaumkoch anderer Art.

Man rührt die Salse mit dem Zucker und zieht den steifgeschlagenen Schnee von 4 Eiweiß darunter, häuft es kuppelförmig auf die Schüssel, zieht ringsherum mit dem Löffel spitze Backen heraus und bäckt es im Rohr blaßbraun.

Schaumkoch von frischem Obst.

$\frac{1}{2}$ Liter reife schöne Erdbeeren oder Himbeeren passirt man, fügt einige Tropfen Dr. Raumann's Cochenille oder etwas Citronensaft bei, rührt es mit 1 Eiweiß und gleichschwer Zucker wie Frucht- saft $\frac{1}{2}$ Stunde. Nun mengt man den festen Schnee von 3 Eiweiß darunter, häuft es auf die Backschüssel und bäckt es in mäßig heißer Röhre bis eine leichte Kruste entsteht.

Schaumkoch von Marillen- oder Pfirsichmark.

Man siedet 20—30 Stück geschälte Pfirsich- oder Marillenhälften mit gleichschwer Zucker zu Marmelade, streicht es durchs Sieb und verfäbrt sonst wie umstehend.

Albine Schreiter, Förstersgattin.

Schaumkoch von Chocolate.

7 Deka im Rohr erweichte Chocolate rührt man mit 7 Deka Zucker ab, den man mit 1 Eßlöffel voll Wasser aufgekocht hat. Dazu rührt man noch 7 Deka Staubzucker, fügt ein Stückchen mit einigen Reiskörnern feingestößene Vanille bei und zieht den steifgeschlagenen Schnee von 6 Eifar darunter.

Marie Buchwald, Wien.

Cabinetspudding.

Von feinem Bisquitteig (siehe diesen) schneidet man nach dem Tortenblech, nur um etwas kleiner, 4 gleiche etwa fingerdicke Scheiben. Die runde glatte Form streicht man mit Butter aus, ebenso die dem Boden der Form gleichgeschchnittene Papierscheibe. Man legt diese in die Form, belegt sie sternförmig mit Rosinen und Korinthen, legt in die Zwischenräume nett in den Farben abwechselnd eingesottenes abgetropftes Obst als Weicheln, Marillen, Hagebutten, Nüsse zc. Darauf legt man achtsam eine der Bisquitscheiben, betropft sie mit etwas Maraschinoliqueur, gibt wieder eingesottene Früchte darauf und fährt so mit Bisquit und Obst abwechselnd fort. Die oberste und letzte Lage bildet das Bisquit. Nun sprudelt man $\frac{3}{10}$ Liter Obers mit 3 Eßlöffeln voll Maraschino, 4 Dottern, 10 Deka Zucker ab; davon gibt man einige Eßlöffel voll auf jedes Blatt, gießt den Rest über das Ganze und siedet es 1 Stunde im Dunst. Gestürzt servirt man Maraschinocrème dazu.

Englischer Plumpudding (Pudding à l'anglaise).

Dieser ziemlich schwer verdauliche, vorzügliche Pudding, der besonders bei Herren beliebt ist, wird wegen des verwendeten Kernnierenfettes oder Rindsmarkes länger gesotten und zwar in England allgemein nicht in der Form, sondern in einer mit Butter bestrichenen Serviette (siehe Einleitung). 20 Deka Kernnierenfett löst man sorg-

fällig aus Sehnen und Häutchen und wiegt es recht feinbröselig. Nun mischt man es mit der Hälfte feingehacktem Rindsmark und mengt es mit 20 Deka Semmelbröseln und 1 gehäuften Eßlöffel Mehl in einer tiefen Schüssel durch. 10 Deka an der Citrone abgeriebenen, gestoßenen Zucker, 5 Deka Rosinen, doppelt so viel Korinthen, 7 Deka feingehackte Citronat und 3 geschälte blattlich-geschnittene Äpfel durcheinander und würzt es mit je einer starken Prise Zimmt, Nelken- und Neugewürzpulver. 4 Eßlöffel voll Rum oder Cognac sprudelt man mit 3 Eßlöffeln Obers und 3 ganzen Eiern tüchtig ab, gießt es über die Masse und füllt sie in die Form oder Serviette. In letzterer muß es 2 Stunden, in ersterer nur 1½ Stunden sieden. Gestürzt begießt man ihn mit Rum oder Arac, zündet denselben an und bringt ihn brennend zu Tische. Auch pflegt man Rum- oder Punschsaucen extra dazu heranzureichen.

Carl Schönberger, Hotelkoch.

Kirschenkuchen.

Ein Stück Butter wird fein abgetrieben, in die Butter nach und nach 6 Dotter, 12 Deka Zucker, die Schale einer Citrone, etwas Mandel, die Brösel von 4 geriebenen Semmeln und ¼ Kilo Kirschen gemischt. Das Weiß der Eier zu Schnee geschlagen und zum Schluß leicht dazu gemengt. Der Model wird mit Butter bestrichen, ausgebröseln und der Kuchen eine Stunde gebacken.

Frl. A. Ansprenger.

Berliner Kuchen.

20 Deka Butter werden eine halbe Stunde leicht gerührt, dann 4 Eidotter einer nach dem andern dazu gerührt, dann werden 20 Deka feingestößener Zucker löffelweise in der Masse verrührt. Vom Weiß der 4 Eier wird Schnee geschlagen und derselbe mit 6 Deka Stärkemehl und 6 Deka gewöhnlichem Mehl leicht mit der Masse gemischt. Fein geschnittene Citronenschalen kommen nach Belieben dazu. Dann wird er eine Stunde langsam gebacken.

Obst-Charlotten.

Äpfel-Charlotte [als Semmelbaba].

4 tagsvorher gebackenen Semmeln reibt man die Rinde ab, schneidet sie dünnblättrig und belegt Boden und Wände einer mit Butter ausgestrichenen Form gleichmäßig damit. Nun legt man

eine fingerdicke Schichte geschälte blattlichgeschnittene Äpfel darauf, bestreut sie mit Citronenzucker, geriebenen oder grobgehackten geschwellten Mandeln oder Nüssen und Rosinen, staubt etwas Zimtzucker darüber und belegt es wieder mit Semmelscheibchen. So fährt man fort, bis der Model oder die Casserole voll ist und die Semmelschichte obenauf den Schluß bildet. $\frac{3}{10}$ Liter Obers oder Milch sprudelt man mit 7 Dekka Zucker und 3 oder 4 Eidotter ab, schüttet es über das Ganze, legt obenauf 5 Dekka zerzupfte Butter und bäckt es langsam in der Röhre hochgestellt, bis die Semmeln eine schön braune Farbe haben. Gestürzt kann man Marillen-Marmelade oder Wein-Sauce dazu serviren.

Elise Wentz, Preßburg.

Aprikosen- oder Marillen-Charlotte (Charlotte des apricos).

Man belegt einen Model wie vorbeschrieben aber recht dicht mit Semmelscheibchen, die man durch zerlassene Butter zieht. Indessen hat man auf 4 Dekka Butter 14 Stück geschälte, mit 12 Dekka Zucker bestreute Marillen weich gedünstet, füllt sie mit einem schwachen Eßlöffel voll Semmelbröseln bestiebt in den Model, deckt es abermals mit Semmelscheiben und befeuchtet es mit dem Saft der Marillen. Obenauf kommen Buttersföckchen von 3 Dekka Butter, worauf man das Ganze in ziemlich heißer Röhre bäckt.

Aprikosen- oder Marillen-Charlotte von mürbem Teig (fein).

Mürber Teig wird federkiel dick ausgerollt, die Wände des Modells damit ausgelegt und der Boden mit einem Gitter von dem Teig versehen. Nun taucht man Bisquits in Rum, schichtet sie nebeneinander auf den Boden über das Gitter und ordnet darauf eine Lage eingesottenes Obst. So wechselt man mit Bisquit und Obst ab, bis die Form voll ist. Mit Obst endet man und deckt es mit einer dünnen Platte von dem mürben Teige. In ziemlich heißer Röhre wird es hellbraun gebacken. Statt Rum kann auch milder Wein oder Liqueur verwendet werden.

Betty Kubella, Hausbesitzerin, Graz.

Zwetschken-Charlotte von frischen Zwetschken.

40 bis 50 reife Zwetschken gibt man in heißes Wasser und schält sie ab. 4 Dekka Butter läßt man zerschleichen, gibt die

Zwetschen dazu, ebenso 14 Deka Citronenzucker und 2 reichliche Messerspitzen feingestoßenen Zimmt. — Der Model wird gut mit zerlassener Butter bestrichen, wie bei „Aprikosen-Charlotte“ beschrieben, mit Semmelscheibchen ausgelegt und mit den weichgedünsteten Zwetschen gefüllt wie oben beendete.

T o r t e n.

Torten und kalte Mehlspeisen oder Crèmes bilden den geschätztesten Abschluß größerer Mahlzeiten, ob dieselben Mittag oder Abend servirt werden. Auch bei halbwegs größeren Fausen zählt die Hausfrau auf die Torte als Schmuck des Tisches und als einen Gaumengenuß, der den Tischgenossen selbst bei nahezu völliger Sättigung dennoch willkommen ist. Die meisten Torten können auch tagsvorher gemacht werden, und erleichtern also noch das Arbeitsprogramm bei Festlichkeiten und Gastmahlen. Das Aussehen der Torten wird besonders durch den Ueberguß (Glasur oder Eis) sehr vortheilhaft gehoben, darum ist den Glasuren auch ein besonderes Augenmerk gewidmet worden. Für das Gelingen der glatten, schönen Glasur ist es wichtig, daß die Torte recht egal gebacken sei. Man schneidet zu dem Zweck nach dem Boden der Tortenform eine Scheibe und nach dem Reifen ein ebenso breites Papierband. Beide Papiertheile werden mit zerlassener Butter bestrichen und der Model damit ausgefittert. So wird die Tortenmasse eingefüllt, über einen Dreifuß in die Röhre gestellt und bei mäßiger Hitze gebacken. Ob sie gar ist, erkennt man, wenn das hineingestochene Holzspießchen ohne anhaftende Teigtheilchen glatt herauskommt. Die Torte wird hierauf gestürzt, das Papier oben und ringsherum weggenommen. Erst wenn die Torte völlig erkaltet ist, glasirt man, weil sonst die Glasur Sprünge und Runzeln bekäme. Zum glasiren kommt die Torte auf ein flaches Brettchen oder Rundblech, der Guß wird hinaufgegossen, mit einem breiten Messer glattgestrichen und mit dem von den Rändern Ablausenden bestreicht man die Torte ringsherum. So kommt sie auf 1—2 Minuten in die Röhre, worauf man sie nur an der Luft fertigtrocknen läßt.

Bisquit-Torte (Tourte au biscuit).

16 Deka auf einer Citrone abgeriebenen Zucker stoßt man fein, siebt ihn und treibt ihn mit 8 Eierdottern recht schaumig. Nun schlägt man von 5 Eiweiß einen recht steifen Schnee, mischt ihn

behutsam in den Abtrieb und zieht zuletzt 10 Defa Kartoffelstärkemehl oder 14 Defa feingefiebetes Auszugsmehl hinein. Man füttert nur die Seiten des mit Butter bestrichenen Modells mit einem Papierstreifen, füllt die Bisquitmasse hinein und bäckt sie lichtbraun. Gestürzt und ausgekühlt glasirt man mit Chocolate-, Rum- oder Citronenglasur. — Aufeinandergesetzt. Nachdem die Torte gebacken und ausgekühlt ist, schneidet man sie mitten durch in zwei gleiche Scheiben, bestreicht die eine mit Marillen-Marmelade, setzt die zweite mit leichtem Druck darauf und glasirt mit Marillen- oder Rumglasur.

Josefine Grazer, Schrems.

Bisquit-Torte mit Weichseln (Tourte de biscuit aux fruits).

Man nimmt dazu 4 Eier, Butter, Zucker und Mehl, von jedem 4 Eier schwer. Die Butter treibt man schaumig und gibt abwechselnd 1 Dotter und einen Eßlöffel von dem Zucker, welcher auf einer Citrone abgerieben und feingestoßen wurde. Zu dem Mehl gibt man 5 Gramm doppeltkohlensäures Natron und ebensoviel Cremortartari und siebt es jetzt durch, damit die beiden Chemikalien recht gleichmäßig vertheilt seien. Hierauf theilt man die Hälfte dieses Mehles in den Abtrieb, zieht den steifen Schnee der Eiklar darunter und ebenso die zweite Hälfte des Mehles. Die Hälfte der Masse füllt man in den mit Butter ausgestrichenen Model, gibt es auf einige Minuten in die Röhre, bestreicht es dann mit frischen oder eingefottenen und abgetropften Weichseln, gibt den andern Theil der Masse darauf und bäckt es völlig gar.

Sandtorte (Tourte sableuse).

Eine Art Sandtorte kann aus obiger Masse mit Hintweglassung der Weichseln bereitet werden.

Sandtorte auf andere Art.

14 Defa Kartoffelstärkemehl und ebenso viel Staubzucker siebt man zusammen, wobei man es tüchtig durcheinander schüttelt. Nun macht man mit dem Messer ein Kreuz über das Gesiebte, daß es in 4 Theile getheilt sei. 14 Defa Butter treibt man schaumig mit einem Ei ab, fügt eine Portion des Gesiebten hinzu und rührt es 15 Minuten ab. Dies wiederholt man bis 4 Eier, das Mehl und der Zucker verbraucht sind. Zuletzt gibt man etwas feingehackte Citronen-

schale und einen Eßlöffel feinsten Rum bei, füllt es in die mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgefähte Tortenform und bäckt es in mäßig heißer Röhre. Die Torte, welche fast eine Stunde braucht, um gargebacken zu sein, (siehe Probe eingangs dieses Abschnittes) springt oben in der Mitte auf, weshalb sie sich nicht zum Glasiren eignet, sondern bloß mit Vanillezucker bestreut zu Tische kommt

Antonia Madler, Wien.

Zebra-Torte.

Die Masse, wie sie bei „Weichseltorte“ angegeben ist, wird zur Hälfte in die Form gefüllt, dicht mit geriebener Chocolate bestreut und der Rest der Masse darauf gegeben. Nun fährt man mit einem Messer einigemal in die ganze Masse und zieht es wieder heraus, wodurch die Chocolate verschieden, halbstreifig vertheilt erscheint. Man beendet sie wie die Weichseltorte und glasirt, sobald sie völlig erkaltet ist, mit Chocoladeglasur.

Genueser-Torte.

Zu dieser Torte nimmt man 14 Deka Butter, ebenso viel Mehl und gleichschwer Zucker, 5 Eier und etwas Citronenschale. Die Butter wird zerlassen, vom Bodensatz abgesehen und lauwarm gestellt. 5 Dotter, den Zucker und Citronenschalen rührt man $\frac{1}{4}$ Stunde schaumig, fügt immer 1 Löffel Mehl und 1 Löffel der Butter bei und zieht zuletzt den festen Schnee von 5 Eiweiß darunter. Diese Masse streicht man federkiel dick auf ein Backblech und sticht, wenn sie halbgebacken ist, gleichmäßige Platten davon, bäckt sie vollens gar und setzt sie mit Marillen- oder Himbeer-Marmelade bestrichen aufeinander. Man nimmt 6–8 Scheiben, weshalb dieselben etwas kleiner wie die üblichen Torten geschnitten werden und die Masse auf 2 oder 3mal gebacken wird. Erkaltet glasirt man mit Citronen-, Drangen- oder Fruchtglasur. Beim Ausschneiden hat die Torte ein nettes, gereiftes Aussehen und hält sich durch die dazwischen dünn gestrichene Marmelade lange frisch.

Baron Lehrenthal'sche Küche in Prag.

Dobos-Torte.

Man rührt eine Bisquit-Masse von $10\frac{1}{2}$ Deka Zucker, 6 Dottern, $8\frac{1}{2}$ Deka Mehl und zieht den festen Schnee von 6 Eiklar darunter. Davon bäckt man auf dem mit Butter bestrichenen,

bemehlten Blech federkieldick 5 Blätter, indem man die Masse, sobald sie hellgelb gebacken, nach dem Tortenblatt ausschneidet und noch warm mit dem breiten Messer herunterlöst, da sie sonst zu spröde und brüchig wäre. Mit nachbeschriebener Crème bestrichen, werden die überkühlten Blätter aufeinandergesetzt zum Erkalten weggestellt. Nach dem Erkalten bestreicht man die Oberfläche mit Marillen-Marmelade und übergießt mit Caramelzucker. — Crème. 14 Deka Vanillezucker, 3 ganze Eier und $\frac{3}{10}$ Liter Milch sprudelt man tüchtig ab und fährt auf dem Herd mit dem Sprudeln fort, bis es recht dicklich ist, dann rührt man 15 Deka frische Butter mit 14 Deka im Rohr erweichter Chocolate glatt und gießt unter fortgesetztem Rühren den Eiercrème dazu. Es ist zu empfehlen die Torte einen Tag vor dem Gebrauche fertig zu machen und an kühlem Orte, am besten auf dem Eise stehen zu lassen.

Güterdirectors-Gattin Emilie Geyer, Annahof.

Dobos-Torte anderer Art.

5 Dotter mit 9 Deka Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde abgetrieben, langsam 11 Deka Mehl beigelegt und Schnee der 5 Eiweiß recht steif geschlagen, leicht eingemischt. Nach obiger Schilderung gebacken, wird mit nachbeschriebener Crème gefüllt. Crème: 5 ganze Eier und 14 Deka Vanillezucker werden mit der Schneeruthe in einem Töpfchen gepeitscht. Damit stellt man es in siedend heißes Wasser und fährt fort mit der Schneeruthe zu schlagen bis es fast breidick erscheint. Nun verrührt man es mit 7 Deka gerösteten, mit 1 Eßlöffel voll Zucker feingestoßenen Haselnüssen, 13 Deka im Herdrohr erwärmter Chocolate und zuletzt mit 14 Deka frischer Butter. Im Uebrigen vollendet man die Torte ganz wie die Vorhergehende.

Kastanien-Torte (Tourte aux marons).

$\frac{1}{4}$ Kilo Kastanien siedet man in Wasser bis man die äußere zähe, braune Schale entfernen kann. Hierauf entfernt man die darunter liegende röthlich braune Schale vollkommen, bringt die Kastanien mit 1 Liter Milch ans Feuer und kocht sie völlig weich. Nun werden sie durch ein Sieb gestrichen und überkühlt zu nachbeschriebenem Abtrieb gegeben. 6 Deka frischer Butter treibt man mit 4 Eßlöffeln voll Vanillezucker und 3 Dottern flaumig ab, fügt das Kastanienmark dazu und zieht den steifgeschlagenen Schnee der 3 Eiweiß darunter. In die mit Papier ausgefütterte gut geschmierte Form gefüllt, bäckt man es in mäßig heißer Röhre. Völlig ausge-

kühlt glasirt man mit Chocolade- oder Vanilleglasur und ziert mit weichgesottenen ganzen Kastanien die man in Zucker taucht (siehe „Candirte Früchte“).

Frau Roth, Diószegh.

Kastanien-Torte auf andere Art.

Man treibt 14 Dekka Butter schaumig und verrührt dazu nach und nach 3 Dotter und 2 ganze Eier, 21 Dekka Vanillezucker, 14 Dekka mit der Schale geriebene Mandeln und 28 Dekka Kastanien, die man weich gesotten passirt. Zuletzt zieht man den festen Schnee der 3 Eiweiß darunter und bäckt wie oben. Punschglasur eignet sich auch vorzüglich.

Frau Bauer in Wien.

Mandeltorte (Fourte aux amandes).

Man reibt $\frac{1}{2}$ Kilo geschwellte Mandeln, siebt dazu $\frac{1}{4}$ Kilo Citronen- oder Vanillezucker, treibt 6 Dotter und 2 ganze Eier recht schaumig damit ab und bäckt es in einem mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl oder feinen Semmelbröseln ausgefiebten Tortenblech. Man bäckt es recht langsam und überzieht es, nach völligem Auskühlen, mit Drangen-, Citronen-, Rum- oder Chocoladeglasur

Frau Seidler, Wien.

Mandeltorte von ungehälften Mandeln.

6 Dotter rührt man recht schaumig mit 28 Dekka an einer Citrone abgeriebenen feingestossenen Zucker, fügt eine reichliche Messerspitze Gewürznelken und Zimmtpulver, sowie 28 Dekka überklaubte gut gewaschene mit der Schale geriebene Mandeln dazu und zieht zuletzt den festen Schnee der Eiklar darunter. Man beendet sie wie die Vorige und glasirt mit Chocolade.

Zweifärbige Mandeltorte.

20 Dekka Citronenzucker werden mit 6 Dottern und 3 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann fügt man 20 Dekka geschwellte feingeriebene Mandeln dazu und zieht zuletzt den festen Schnee der Eiklar darunter. Man theilt die Masse in zwei Portionen, vermengt die Eier mit 14 Dekka Chocolade (gerieben mit etwas Vanille vermischt) und bäckt jedes für sich in einem gleich großem Tortenblech. Mit beliebiger Frucht-Marmelade bestrichen, werden die beiden Blätter aufeinandergelegt und mit Schnee- oder Chocoladeglasur überzogen.

Nußtorte (Tourte aux noix).

28 Deka Zucker rührt man mit 12 Dottern recht schaumig und vermischt 28 Deka feingestößene Nüsse langsam damit. Zuletzt zieht man den festen Schnee von 8 Eiklar darunter, füllt es in die mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgefähte Form und bäckt es in mäßig heißer Röhre. Ausgekühlt schneidet man sie in zwei gleiche Blätter und füllt sie mit nachbeschriebenem Nußcrème. Aufeinandergelegt überzieht man die Torte mit Kamglasur und ziert sie mit Nußhälften, die man in Zucker tunkt (siehe „Candirte Früchte“). Crème zur Torte. $\frac{1}{4}$ Liter Schlagobers schlägt man zu Schaum, mischt ihn mit feingeriebenen Nüssen, Staubzucker und etwas Vanille oder einem Löffel voll Rum.

Frau Amalie Böhm, Wien.

Chocolade-Nußtorte (Tourte de noix au chocolat).

35 Deka Zucker treibt man glatt und flaumig mit 9 Dottern ab, gibt 2 Tafeln geriebener Chocolade, etwas Citronensaft und Schale nebst 25 Deka feingestökenen Nüssen und 9 Löffeln gestiebter Semmelbrösel dazu. Ist Alles gut verrührt, so zieht man den festen Schnee der 9 Eiklar hinein und vollendet sie wie die vorhergehenden. Die völlig ausgekühlte Torte übergießt man mit Chocoladeglasur.

Frau Bauer, Wien.

Haselnußtorte mit Nuß und Chocolade (sehr fein) (Tourte de noisette au chocolat).

14 Deka Haselnüsse werden aus der harten Schale gelöst, auf einem Backblech über dem Herdfeuer nur so lange geröstet, bis sich auch die dünne Haut spröde ablösen oder abwischen läßt. Nun stößt man erst die Haselnüsse, dann ebensoviele Nußkerne recht fein, desgleichen 28 Deka Zucker, mengt eine Tafel geriebene Chocolade und 6 gebrannte und feingestößene Kaffeekörner zu den gestoßenen Nüssen. 12 Dotter rührt man mit dem Staubzucker und verrührt nach und nach Löffelweise die Nüsse dazu, ebenso dann die Chocolade und das Kaffeepulver. Zuletzt zieht man den Schnee von 7 Eiklar darunter. In zwei gleiche gut mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgefähte Tortenbleche füllt man je eine Hälfte der Masse und bäckt es $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden (siehe eingangs Probe). Um die Blätter mit nachfolgender Haselnußcrème zu füllen, höhlt man sie in der

Mitte klein wenig aus und läßt ringsherum 1 Ctm. breit frei. Haselnußcrème: 3 Dotter werden gut, erst allein, dann mit $\frac{1}{8}$ Liter Obers und 5 Deka Staubzucker versprudelt und im Schneekessel über dem Herdfeuer geschlagen, bis die Masse zu steigen beginnt und sich verdickt. Nun stellt man das Gefäß in kaltes Wasser und schlägt die Crème bis zum völligen Erfalten, fügt aber während des Schlagens 4 Deka geschälte feingestoßene Haselnüsse dazu. Die Torte wird mit Schneeglajur über ogen (siehe „Glasuren“) und mit halbirtten eingesottenen Reineclauden, Angélique und candirten gerösteten Haselnüssen zierlich gepuzt.

Einfache Haselnußtorte (Tourte aux avelines).

7 Dotter und ein ganzes Ei werden nach und nach zu 17 Deka Butter verrührt, 27 Deka Citronenzucker, der Saft $\frac{1}{2}$ Citrone und etwas feingestochener Vanille, ebensoviel leicht abgeröstete feingestochene Haselnüsse dazu gerührt und zuletzt 7 Deka Mehl nebst dem festen Schnee von 7 Eiklar darunter gezogen. Zwei gleiche Blätter werden von je einer Hälfte der Masse im Tortenblech gebacken und mit Haselnußschaum (siehe „Crème“ bei „Nußtorte“) oder Salse bestrichen aneinandergelegt und völlig erkaltet mit Chocokolade- oder Rumglajur überzogen.

Brodrtorte (Tourte au pain).

10 Eierdotter rührt man mit 14 Deka Citronenzucker bis es dick wird, gibt $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel gestoßenen Zimmt, $10\frac{1}{2}$ Deka mit Rum befeuchtete Kornbrodbrösel und ebenso viel mit der Schale geriebene Mandeln dazu. Den Schnee der 7 Eierklare zieht man in die Masse, bäckt sie in 2 Blättern, wie die Vorige und setzt sie dann mit Salse bestrichen aneinander. Mit Rum- oder Chocoladeglajur ist sie nach Erfalten zu begießen.

Frau S. . . . , Wien.

Brodrtorte mit Rothwein.

12 Deka Zucker werden mit 7 Eidottern recht schaumig gerührt, 7 Deka ungeschält geriebene Mandeln, eine reichliche Priesse feingestochenen Zimmt, ebenso viel Nelkenpulver und 1 Deka an der Citronenschale tüchtig geriebenen und nachher gestoßenen Zucker fügt man bei, 7 Deka geröstetes (gedörrtes) Brot stößt man fein, befeuchtet es mit Rothwein, fügt 1—2 Deka feingehackte Citronade und

Pomeranzenschale, sowie 1 Löffel Rum bei und zieht zuletzt den Schnee der 7 Eiweiß darunter. In die Tortenform gefüllt wird es langsam gebacken und erkaltet mit Rum-, Citronen- oder Drangenglasur überzogen. Macht man es aus doppelter Menge, so kann die Torte auseinandergeschnitten, mit Marmelade bestrichen, zusammengesetzt und dann glasirt werden.

Original Sacher-Torte (Tourte à la Sacher).

14 Deka frische Butter werden saumig abgetrieben, 14 Deka Zucker, 3 Dotter, 1 ganzes Ei, $5\frac{1}{2}$ Deka Semmelbröseln und 7 Deka mit der Schale geriebene Mandeln nebst 2 Tafeln geriebener Chocolate dazugerührt und zuletzt mit dem steifen Schnee von 3 Eiklaren untermischt. In einem ausgeschmierten mit Papier ausgefüllten Model gebacken, überzieht man die Oberfläche nach dem Erkalten mit Marillen = Marmelade und glasirt dann mit Chocoladeguß.

Frau Bauer, Wien.

Chocolate-Torte anderer Art (Tourte au chocolate).

14 Deka mit der Schale geriebene oder gestoßene Mandeln verrührt man zu einem schaumigen Abtrieb von 10 Deka Zucker und 6 Dottern. 3 Deka feingeschnittene Citronade, 7 Deka geriebene Chocolate mischt man dazu und zieht den festen Schnee von 4 Eiklar hinein. Gebacken und erkaltet glasirt man mit Chocolate.

Frau Amalie Böhm, Wien.

Chocolate-Torte (geschwinde Bereitung).

Zu einem steif geschlagenen Schnee von 6 Eiweiß mischt man 14 Deka Zucker, ebenso viel geriebene Mandeln, die gleiche Menge geriebener Chocolate, 6 Eidotter, 7 Deka gesiebte Semmelbrösel und $3\frac{1}{2}$ Deka zerlassene Butter. Die Torte wird in der mit Butter ausgestrichenen, mit Papier ausgefüllten Form nicht zu rasch zur Probe gebacken. Entzwei geschnitten in zwei Blätter, streicht man Nußcrème (siehe „Nußtorte“) zwischen dieselben und setzt sie aufeinander. Erkaltet überzieht man die Torte mit Chocolateeis.

Frau Director Schablin, Zuckerfabrik, Nagy = Surány.

Chocolade-Torte auf Döblinger Art.

Den Schnee von 8 Eiern verrührt man mit obigen Bestandtheilen und nimmt zu 13 Deka süßen Mandeln 1 Deka bittere hinzu. Obenauf überzieht man die Torte nur mit Rumglasur, die den pikanten Geschmack noch erhöht.

Frau Jenny Fröhlich, Wien.

Chocolade-Crémertorte.

25 Deka Mehl macht man mit 25 Deka frischer Butter, 4 Dottern und 4 Tafeln zerriebener Chocolade rasch auf dem Brett zu einem glatten Teig zusammen, welchen man in 4—5 gleiche Portionen theilt. Von 4 wälzt man federfelddicke nach dem Tortenboden geschnittene Blätter. Eines derselben überflacht man, wie es bei „Linzertorte“ angegeben ist, mit einem netten Gitter und bäckt die Blätter nebeneinander auf Backbleche gelegt, hellgelb, wobei das mit Gitter versehene gut mit zersprudeltem Ei bestrichen wird. Mit nachbeschriebener Crème bestrichen, werden die Blätter aufeinander-gesetzt, Crème auch zwischen das Gitter gefüllt und die Torte mit Vanillezucker bestreut zu Tische gebracht. Fülle. 4 Tafeln im Herdrohr erweichte Chocolade werden mit 14 Deka feingestossenem Zucker und 2 Eßlöffel Wasser abgerührt und zu einem glatten dicken Brei gekocht. Ueberkühlen läßt man es unter steten Umrühren, fügt 4 Dotter bei und zieht zuletzt den recht festgeschlagenen Schaum von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers darunter.

Frau Gabriele Windhör, Ottenschlag.

Kaffee-Torte (Tourte au café).

Von 3 Deka bestem Kaffee, der frisch gebrannt wurde, bereitet man eine Tasse Aufguß und nimmt 2 Kaffeelöffel voll für den Füllcrème. 6 ganze Eier und ebensoviele Dotter schlägt man nebst 21 Deka Vanillezucker mit einer Schneeruthe schaumig, wobei man das Gefäß in warmes Wasser stellt. Wenn es schaumig geworden, schlägt man es wieder bis zu völligem Auskühlen, gibt den Kaffee, 21 Deka Mehl und 10 Deka lau zerlassene Butter dazu. Die Letztere gießt man vorsichtig vom Saß herunter, füllt die Masse in zwei gleiche, mit Butter ausgestrichene Tortenformen und bäckt sie langjam. Hierauf bereitet man eine Crème von $\frac{1}{4}$ Liter Schlagobers, den man zu festen Schaum schlägt, mit 7 Deka Zucker und

obigen 2 Kaffeelöffeln kräftigen Kaffee-Extract vermischt. Dies füllt man zwischen die beiden Blätter sobald sie ausgekühlt sind und glasirt die Torte mit Kaffeeglasur.

Kaffee-Torte anderer Art.

2 Deka frischgebrannten Kaffee stößt oder mahlt man fein, mischt ihn mit 14 Deka ungeschält geriebenen Mandeln, 21 Deka mit Vanille gemischten Zucker und gibt dies löffelweise zu einem schaumigen Abtrieb von 14 Deka Butter, siebt 2 schwache Eßlöffel Semmelbrösel dazu, zieht den steifgeschlagenen Schnee von 8 Eiweiß hinein und bäckt es wie die Vorige in zwei Blättern, die man ebenso mit Crème füllt und mit Kaffeeglasur überzieht.

Mohn-Torte.

14 Deka feingestoßener Zucker wird mit 3 ganzen Eiern und 3 Dottern nebst $10\frac{1}{2}$ Deka feingemahlten Mohn eine halbe Stunde abgerührt und je eine Messerspitze Zimmt, Gewürznelkenpulver, doppelt so viel Citronenschale (gerieben oder feingehackt) und $3\frac{1}{2}$ Deka mit der Schale geriebene Mandeln dazugegeben. Zuletzt zieht man den festen Schnee von 3 Eiweiß darunter und bäckt es in der mit Butter ausgestrichenen Form. Ausgekühlt überzieht man es mit Eiweiß und Chocoladeglasur.

Frau Regierungsrath H., Wien-Währing.

Mohn-Torte anderer Art.

Man belegt den Boden der mit Butter bestrichenen Tortenform zweimeßerrückendick mit mürbem oder Bröselteig und bäckt es in der Röhre halbgar. Indessen hat man 14 Deka Mohn in der Kaffeemühle gemahlen, dann noch feingestoßen zu einem schaumigen Abtrieb von 8 Dottern und 14 Deka Vanillezucker gerührt. Zuletzt zieht man den festen Schnee von 6 Eiweißen, 2 Eßlöffel feingehackte Citronade und beliebig auch einen gehäuften Löffel Sultanosinen darunter, füllt es auf das halbgebäckene Bröselteigblatt und bäckt es gar. Gestürzt und ausgekühlt wird es mit Chocoladeglasur geziert.

Topsen-Torte (Tourte à la crème).

14 Deka Butter und 21 Deka Mehl bröselst man ab, fügt 7 Deka Citronenzucker bei und knetet es mit 2 Eßlöffel Rum rasch

auf dem Brette zu einem glatten Teig, den man in 2 Portionen schneidet. Die eine derselben wälzt man aus und füttert damit die butterbestrichene Tortenform und bäckt dies halbgar. 1 ganzes Ei treibt man mit 10 Deka Butter, 14 Deka Vanille- oder Citronenzucker, 3 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Kilo passirten Topfen und vermengt den festen Schnee von 2 Eiklar leicht dazu. Man füllt es auf das halbgebackene Tortenblatt, und slicht, wie bei „Singer-Torte“ angegeben, ein schönes Gitter darüber. Wenn es hellgebacken ist, wird der Tortenreifen, nach einigem Ueberfühlen, weggenommen und die Torte gut mit Vanillezucker besiebt.

Topfen-Torte anderer Art.

Man bereitet einen mürben Teig von 14 Deka Butter, ebenso viel Mehl, $10\frac{1}{2}$ Deka Zucker, 1 rohen Ei und 2 passirten, hartgefotenen Dottern. Die Hälfte dieses Teiges gibt man wie vorbeschrieben in die Form und bäckt es halb gar. 28 Deka passirten Topfen gibt man zu einem schaumigen Abtrieb von 14 Deka Butter, nebst ebenso viel Vanillezucker und 3 Dottern, zieht zuletzt den festen Schnee von 3 Eiweiß hinein und vollendet die Torte wie Obige.

Topfen-Torte.

Man treibt 14 Deka Butter mit 14 Deka Zucker und 4 Dottern flaumig ab, gibt dann nach und nach 14 Deka geschwellte, fein geriebene Mandeln, worunter sich auch 2 bittere befinden, 14 Deka passirten Topfen und zum Schluß den Schnee von 4 Eiklar dazu. Mit dem Schnee gleichzeitig gibt man 5 Deka Bisquitbröseln, ein bißchen Vanille und Citronenschale bei und rührt es leicht durcheinander und bäckt es in der Tortenform bei gelinder Hitze.

Frau Ida Toth.

Stachelbeer-Torte (Tourte aux groseilles).

Von 12 Deka Butter, 15 Deka Mehl, 2 Dottern, 2 Löffel Rum und ebenso viel Citronenzucker knetet man rasch einen glatten Teig. Diesen wälzt man dünn aus und füttert damit die butterbestrichene Tortenform. Dies füllt man zur Hälfte mit in Zucker gebünsteten Stachelbeeren, schlägt einen steifen Schnee von 3 Eiweiß in den man 3 Eßlöffel Staubzucker untermischt und gibt es über die Stachelbeeren in die Form. Glatt gestrichen oder mit dem Löffel zu Zacken ausgezogen, bäckt man es langsam zu hellgelber Farbe.

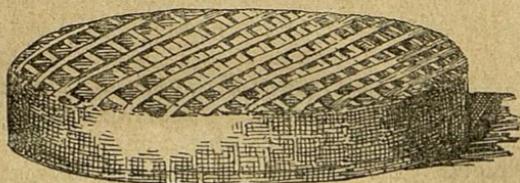
Frau Bauer, Diöszegh.

Trauben-Torte (Tourte aux resins).

In der Weise wie es bei „Topsen-Torte“ angegeben, wird ein Blatt mürben Teiges halbgebacken. Indessen schlägt man einen festen Schnee von 4 Eiweiß, mengt 14 Deka Staubzucker und ebenso viel geschwellte, grüßlich gehackte Mandeln darunter, füllt es auf das Blatt und besteckt es recht dicht mit reifen grünen abgebeerten Trauben. In der Röhre wird es langsam hell gebacken.

Frau Regierungsrath H., Wien-Währing.

Linzzer-Torte (Tourte à la Linz).



14 Deka Mehl, ebenso viel geschälte geriebene Mandeln, $10\frac{1}{2}$ Deka Zucker und ebenso viel frische Butter werden mit 1 ganzen Ei und 3 hartgesottene passirten Eidottern rasch zu einem glatten Teige auf dem Brett verknetet. Dies läßt man an kühlem Ort $\frac{1}{2}$ Stunde rasten und schneidet hierauf den Teig in zwei Portionen. Die eine wälzt man dünn aus und belegt damit das aus dem Tortenreifen genommene Tortenblatt (Boden) und bestreicht es mit Marmelade. Die andere Teighälfte schneidet man zu wallnußgroßen Portionen und rollt sie bleistiftdic. Nun legt man ein solches Teigröllchen wagrecht über die marmeladbestrichene Torte, drückt am Rand derselben das Teigröllchen an und schneidet das, um was es länger als die Torte breit ist, ab. Nun legt man senkrecht, also über's Kreuz das zweite Röllchen darüber, das nächste wieder wagrecht, das dritte wieder senkrecht darauf und so fort, bis die Torte auf diese Art mit einem schönen gleichmäßigen Gitter überflochten ist. Nun gibt man rund herum um den Rand eine kleinfingerdicke mit Eiklar bestrichene Teigrolle, die man leicht andrückt, bestreicht diese, sowie das Teiggitter mit zerflopfem Ei und bäckt es in nicht zu heißer Röhre goldbraun.

Fräulein Jella Kaufmann, Prag.

Brauner Linzerteig (Gewürzteig).

14 Deka ungeschälte, aber gut im Küchentuch gewaschene Mandeln reibt oder mahlt man, vermengt sie mit ebenso viel Mehl

und gleichfalls 14 Defa an Citrone abgeriebenen, feingestoßenen Zucker, 1 Tafel geriebener Chokolade, 8 Gramm Zimmt, 2 Messerspitzen Nelkenpulver; 2 hartgefottene Dotter werden dazu gethan, und das Ganze mit 14 Defa Butter rasch zu einem geschmeidigen Teig verknetet, den man zu Torten und Torteletten verwendet.

Erdäpfel-Torte (Tourte aux pommes de terre).

28 Defa an der Citrone abgeriebenen feingestoßenen Zucker (siehe „Citronenzucker“) rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde mit 7 Dottern und 7 ganzen Eiern nebst dem geseihten Saft 1 Citrone. Zuletzt gibt man 42 Defa gekochte erkaltete geriebene Erdäpfel dazu, füllt es in die mit Butter ausgestrichene Tortenform und bäckt es langsam. Erkalte wird es mit Rum- oder Citroneneis glasirt und beliebig mit eingefottenen Früchten geziert. Will man jedoch nur die Hälfte der Masse verwenden, so nehme man 3 ganze Eier und 4 Dotter zu 21 Defa kaltgeriebenen Erdäpfeln, auch kann als Würze statt der Citrone etwas feingestoßene Vanille oder einige geschält geriebene bittere Mandeln beigegeben werden.

Frau Emilie Geyer. Gitterdirectors-Gattin, Annahof.

Punsch-Torte (russische Torte, einfach) (Tourte au punch).

Bisquitmasse streicht man daumendick auf ein Backblech und schneidet sie, wenn sie hellgelb gebacken ist, nach dem Tortenblatt (oder Boden) in zwei gleiche Scheiben. Den Rest schneidet man in nette Würfel, theilt sie in drei Portionen, wovon man die eine ungefärbt läßt, die zweite mit verdünnter Cochenille oder etwas Alkarmesensaft rosa, die dritte mit aufgelöster Chokolade braun färbt. Nun trinkt man jedes saftig mit Punschmasse und mengt sie leicht durcheinander. Das eine der Bisquitblätter legt man in die Form, füllt es mit den Punschwürfeln auf, legt das zweite Blatt darauf und schwert es etwas ein. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde entfernt man dem Tortenreifen und glasirt diese vorzügliche, lange frisch zu erhaltende Torte mit Rumglasur.

Aus Resten von verschiedenen Backwerkmassen, welche durch Ausstechen übrig bleiben, ebenso von Torten in fertiggebackenem Zustande stellt man die Torte ähnlich her. Erst werden wie oben die Bisquitblätter gebacken. Von dem ausgestochenen Erübrigten schneidet man Würfelchen und färbt sie rosa, ebenso schneidet man Brodtorte oder Nusstorte, Reste von Genuefer in gleiche Würfel und mischt sie mit nachbeschriebener

Bunſchmarmelade, worauf die Torte wie umſtehend vollendet wird. —
 Bunſchmaſſe. 20 Deka Citronenzucker werden mit $\frac{1}{8}$ Liter Waſſer
 im Schneefieſſel unter Abſchäumen gekocht, biß er ſpinnt. Vorher hat
 man $\frac{1}{16}$ Liter Rum (beliebig auch mehr) mit $\frac{1}{4}$ Liter Marillen-
 marmelade, dem geſiehten Saft 2 Orangen und 1 Citrone ver-
 rührt, zu dem vom Feuer gehobenen Zucker gegeben und mit den
 Würfeln leicht untereinandergemengt. Auf das Biſquitblatt aufgefüllt
 mit dem zweiten gedeckt, vollendet man die Torte wie die Borige.

Knödeltorte.

In den feſtgeſchlagenen Schnee von 8 Eierklaren zieht man
 14 Deka Staubzucker mit Vanillegeruch und ebenſo viel mit der
 Schale feingeriebene oder gemahlene Mandeln, 7 Deka kleinge-
 ſchnittene Citronade und 2 Tafeln Chocolate, die man aber in faſt
 1 centimetergroße Würfel getheilt hat. Dieß wird leicht
 und ſchnell untereinander gemengt, in eine mit Butter ausgeſtrichene
 und mit Mehl ausgeſähte Form gefüllt und bei anhaltender Hitze
 im Rohr gebacken. — Die Torte wird erkaltet ausgeſtürzt, unglasirt
 oder mit Chocladeglaſur überzogen, zu Tiſche gegeben. Den Namen
 hat ſie von den Chocladewürfeln, welche wie kleine Knödel in der
 Maſſe vertheilt bleiben.

Fräulein Marie v. Gotthard, Malomſzegh.

Wiener Torte.

14 Deka Butter werden ſchaumig getrieben, 2 Dotter und
 2 ganze Eier, ſo wie 12 Deka an Citrone abgeriebener geſtoſener
 Zucker nach und nach dazu verrührt. Zulezt verarbeitet man 14 Deka
 geſiebtes Mehl hinein und ſtreicht dieſe Maſſe auf 3 Papierscheiben,
 welche man nach dem Tortenplattell ausgeſchnitten und mit Butter
 beſtrichen hat. Dieß läßt man, auf ein butterbeſtrichenes Blech gelegt,
 backen, ſetzt es, mit Marmelade beſtrichen, aufeinander, und glaſirt
 mit Citronen- oder Rumglaſur.

Brabanter Torte.

17 Deka ungeſchält, geriebene Mandeln, ebenſo viel geſtoſener
 Zucker und 1 Kaffeelöffel voll Zimmt werden mit 35 Deka Butter
 und der gleichen Gewichtsmenge Mehl auf dem Nudelbrett zu einem
 Teig verarbeitet. Dieſen wälzt man dünn aus, ſchneidet nach dem

Tortenplatteln 4 Scheiben, bäckt sie auf dem Blech oder im Tortenreifen und setzt sie, mit Marmelade bestrichen, aufeinander. Erkalte überzieht man die Torte mit Rumglasur.

Fräulein Zella Kaufmann, Prag.

Torte à la bonne menagère.

14 Deka Vanillezucker gibt man zu 30 Deka schaumig abgetriebener Butter und verarbeitet 36 Deka gesiebtes Mehl darein. Von dieser Masse, welche etwa Centimeter dick ausgerollt wird, bäckt man 3—4 Blätter im Tortenreifen über dem Blech, setzt sie erkalte, mit Ribisel- oder Marillenmarmelade bestrichen, aufeinander und glasirt mit Vanille-, Citronen- oder Rumglasur.

Alliance-Torte.

1. Blatt. 6 Eierdotter werden mit 14 Deka Citronenzucker schaumig getrieben, $3\frac{1}{2}$ Deka feingehacktes Citronat und beliebig auch 1 Messerspitze Zimmt beigelegt. $\frac{1}{4}$ Kilo Mandeln werden mit der Schale gerieben oder gemahlen, in den Abtrieb gegeben und der festgeschlagene Schnee der 6 Eiklar darunter gezogen und zuletzt 2 Eßlöffel gesiebte Semmelbrösel leicht darunter gemischt. In die Form gefüllt, bäckt man es langsam gar.

2. Blatt. Die Masse wird in gleicher Menge und gleicher Weise, wie die vorhergehende bereitet, nur bleiben Mandeln und Semmelbrösel fort und statt dessen mischt man 7 Deka Mehl bei.

3. Blatt. Zu der vorherbeschriebenen, mit Hinzunahme von Citronenschale und Citronade bereiteten Masse, verrührt man 2 Tafel geriebene Chokolade und etwas feingestößene Vanille. — Wenn alle drei Blätter gebacken und erkalte sind, werden sie auf einer Fläche mit Rum beträufelt, Marillenmarmelade glatt darüber gestrichen und die Blätter so aufeinander gesetzt. Zuletzt überzieht man es mit Rumglasur und ziert mit eingesottene Früchten oder Zuckerblumen.

Frau Emilie Geiger, Gutsdirectors-Gattin in Annahof.

Malaga-Torte.

Zu einem schaumigen Abtrieb von 14 Deka Butter und 7 Deka Zucker gibt man 14 geschälte Mandeln, welche man nach und nach mit $1\frac{1}{4}$ Deciliter gutem Malagawein gestoßen hat. Nun werden abwechselnd 1 Dotter und 1 Kaffeelöffel voll Zucker hinein

gerührt, bis 14 Dotter und 7 Deka Staubzucker verarbeitet sind. Nun zieht man von 8 Eiklar den festen Schnee hinein und untermengt es leicht mit 6 Deka Reismehl und 6 Deka feingesiebttem Weizenmehl. In dem mit Butter ausgestrichenen Tortenblech langsam gebacken, wird sie hierauf in zwei Blätter geschnitten, mit Backcrème (siehe diese) bestrichen, aufeinandergelegt, erkaltet mit Schokoladeglasur überzogen.

Albertine Dauber, Ausage.

Grazer Haidentort.

14 Deka Vanillezucker gibt man zu einem schaumigen Abtrieb von 14 Deka Butter. Verarbeitet nach und nach 14 Deka Haidentmehl und 14 Deka mit der Schale geriebene Mandeln, wobei 1 Deka bittere fein sollen. Zuletzt verrührt man es tüchtig mit 2 Gramm doppeltkohlenfauereu Natron und bäckt es in der mit Butter ausgestrichenen Tortenform. Erkaltet wird es in 2 Blätter geschnitten, mit Marmelade oder Backcrème bestrichen, aufeinandergelegt und bloß mit Vanillezucker bestreut oder mit Vanilleglasur überzogen.

Torte von Bockshörndel (Johannisbrod).

21 Deka Zucker werden mit 9 Dottern schaumig abgetrieben und mit 14 Deka geriebenem Johannisbrod und ebenso viel mit der Schale geriebenen Mandeln verrührt. Nun zieht man den steifgeschlagenen Schnee von 6 Eiweiß darunter, mengt 1 Eßlöffel Brösel und 2 Eßlöffel geschnittene Citronade hinein und bäckt in der mit Butter ausgestrichenen Tortenform. Erkaltet theilt man es in zwei Blätter die mit Marmelade bestrichen, wieder zusammengelegt, und mit Citronenglasur überzogen werden.

Frau Pittner, Schlan.

Gewürz-Torte.

Man macht ein Gewürzgemenge von 2 gehäuften Messerspitzen Zimmt, ebenso viel Gewürznelken, Muskatnuß und Neugewürze. Diese gibt man zu dem schaumigen Abtrieb von 21 Deka Butter, 9 Deka Citronenzucker und dem Saft einer halben Citrone, verarbeitet zuletzt 28 Deka Mehl darein und gibt es auf das Kuchelbrett. Hier knetet man es, mit Mehl unterstreut, rasch durch, wälzt es zu federkielbicker Platte und schneidet 3 gleichmäßige Blätter daraus, die man über ein butterbestrichenes Papier gelegt, auf dem Blech bäckt. Erkaltet, setzt man es mit Marmelade bestrichen aufeinander und glasirt beliebig.

Butterteig-Crème-Torte.

Von Butterteig schneidet man nach dem Tortenboden drei Blätter, von den Resten slicht man mit dem kleinsten Ausstecher (Krapfenstecher) Blättchen, deren Mitte man noch herausstanzt, so daß Ringel und Tupferl entstehen. Dies Alles bäckt man auf dem mit Wasser bestrichenen Blech, nachdem man jedes mit zersprudeltem Ei bepinselt hat, schön gelb. Indessen hat man $\frac{1}{4}$ Liter Schlagobers zu Schaum geschlagen, leicht mit Vanillezucker untermengt, und streicht diese Crème zwischen die einzelnen Blätter, die man so aufeinandersetzt. Das oberste Blatt überzieht man mit Marillenmarmelade, setzt in die Mitte einen Stern von den Tupferln und ordnet die Ringel um den Rand aneinandergelehnt zu einem Kranz. — Bemerkung. In Ermanglung von Obersschaum kann auch Eierschnee, recht fest geschlagen, mit Vanillezucker verwendet werden.
Elfriede Hofman, Gastwirthstochter.

Maraschino-Torte.

10 Eidotter werden nach und nach mit $12\frac{1}{2}$ Deka Zucker gerührt und mit diesem eine halbe Stunde abgetrieben. Löffelweise fügt man ebenso viel Mehl bei und zieht zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 6 Eklaren darunter. Hievon bäckt man in zwei gleichen. mit Butter ausgestrichenen Tortenformen je die Hälfte der Masse. Passirtes Kastanienmark oder Aepfelmarmelade verrührt man mit 2—3 Liqueurgläschen Maraschino, streicht es zwischen die ausgefühlten Blätter, setzt sie aufeinander und glasirt mit Maraschinoglasur.

Pignolen-Torte.

$\frac{1}{4}$ Kilo stifteliggeschnittene Pignoli-Kerne gibt man mit eben so viel feingesiebttem Zucker zu steifgeschlagenem Schnee von 6 Eiweiß. Dies füllt man zweifingerbreit in zwei gleiche mit Butter ausgestrichene Tortenformen, besiebt es leicht mit Vanillezucker und bäckt es in ganz lauer Röhrre. Gestürzt setzt man die zwei Blätter mit Marmelade bestrichen aufeinander und ziert es oben auf mit eingetotteten abgetropften Früchten.

Pistazien-Torte.

4 Deka geschwellte Mandeln und 10 Deka ebenso gebrühte und geschälte Pistazien stößt man, mit Eiweiß befeuchtet, mischt sie

zu schaumigen Abtrieb von 15 Defa Zucker und 6 Dottern, zieht den steifen Schnee von 3 Eiweiß darunter und vermengt es leicht mit 10 Defa Mehl. Man bäckt in zwei gleichen Formen je die Hälfte der Masse, stürzt sie ausgekühlt und setzt sie mit Marillensalze bestrichen aufeinander, überzieht mit Vanilleglasur und ziert obenauf mit Pistazien.

Bischoinger-Torte.

Zu einem schaumigen Abtrieb von 7 Defa frischer, süßer Butter, ebenso viel Vanillezucker und 1 Tafel geriebener Chocolate verrührt man 7 Defa geröstete feingestößene oder gemahlene Haselnüsse. Damit bestreicht man gleichmäßig 5—6 große Karlsbader Oblatten, drückt sie leicht aufeinander und glasirt das Ganze mit Chocolate.

Comtesse Bertha Savause de Brécourt in Graz.

Polenta-Torte.

4 Dotter treibt man recht schaumig mit 16 Defa Zucker ab, fügt Schale und den geseihten Saft 1 Citrone, 2 Löffel besten Rum und 1 Löffel Vanillezucker nebst 12 Defa Polentamehl bei. Zuletzt mengt man den festen Schnee von 4 Eiklar darunter und bäckt es langsam im Rohre gar. Ausgekühlt wird die Torte in der Mitte durchgeschnitten, also in zwei Blätter getheilt, diese mit Marillenmarmelade bestrichen, aufeinandergelegt und mit Rumglasur überzogen.

Frau Regierungsrath S., Wien-Währing.

Spanische Windtorte.

10 Eiweiß werden zu recht festem Schnee geschlagen und 56 Defa gesiebter Vanillezucker leicht darunter gemischt. Auf einem mit Butter bestrichenen Backblech schneidet man aus Oblatten eine Scheibe nach dem Tortenblatt, bestreicht sie daumendick mit der Schneemasse und füllt den Rest derselben in die Spritze oder Dütte. Nun spritzt man auf das Blech noch 2 Kränze von dem Umfang wie die Torte und verziert den obersten mit geschwellten stiftlichgeschnittenen Mandeln. Nun wird es in einer lauen Röhre langsam gebacken. Herausgenommen, bestreicht man den Rand des Blattes und den nicht mit Mandeln besteckten Kranz mit Marmelade, setzt die Kränze übereinander und auf das Blatt, füllt es mit festem Obersschaum, der mit Vanillezucker gesüßt wurde. Beliebig kann es auch mit reifen Erdbeeren besteckt werden.

Rum-Torte.

Zu einem schaumigen Abtrieb von 21 Deka frischer Butter, 3 ganzen Eiern, 5 Dottern und 21 Deka Citronenzucker rührt man 21 Deka mit der Schale geriebene Mandeln und 7 Deka gesiebte Semmelbröseln, welche mit 4 Eßlöffeln Rum angefeuchtet wurden. Man fügt noch eine reichliche Prise Zimmt und Gewürznelkenpulver bei, zieht zuletzt den festgeschlagenen Schnee der 5 Eiklar darunter und bäckt es in der mit Butter ansgetrichenen Form langsam gar, wozu fast eine Stunde erforderlich ist. Ausgekühlt glasirt man mit Rumglasur und kann die Oberfläche mit eingesottenen, abgetropften Früchten zieren.

Frau Gabriele Windhör, Ottenschlag.

Glasuren zu Torten und Backwerken.

Jede Torte und das meiste Backwerk wird sowohl im Geschmack als im Aussehen durch das Ueberziehen und Eintauchen in gefochte oder auf kaltem Wege bereitete Glasur (Eis) gehoben, zudem erhält es sich länger frisch. Kalte, warme, Conserve- oder Fruchtglasuren kommen in Verwendung, zudem noch durchsichtiges oder undurchsichtiges Eis, letzteres meist als Spritzglasur geschätzt, um schöne Zeichnungen oder Inschriften auf beliebig glasirte Torten anzubringen, wozu allerdings Übung gehört. Schließlich sei noch die Schnee- und Spiegelglasur erwähnt. Die letztere entsteht durch Bestäuben des bezüglichen Gebäcks (Butterteig) mit Staubzucker, der in der größeren Herdrohrhitze schmilzt und das Backwerk mit einer spiegelglänzenden goldfarbenen Oberfläche überzieht. — Die Zuckerglasuren kann man verschiedenartig färben und zwar: Rosa durch Hinzurühren von einigen Tropfen Cochenille oder Alkermessaft, braun mit Chocolate oder goldgelb mit Caramel (gebranntem Zucker).

Kalte oder Wasserglasur.

20 Deka Staubzucker werden mit $\frac{1}{16}$ Liter Wasser und 1 Kaffeelöffel Citronensaft glatt $\frac{1}{2}$ Stunde abgerührt und so verwendet oder mit Zusatz von einer der obigen Farben gefärbt. Soll Alkermes hinzukommen, so läßt man den Citronensaft fort, weil es sonst bläulich-roth und etwas unansehnlich wird. Beliebiger kann auch etwas feingestoßene Vanille verwendet werden.

Eiweiß-Glasur.

2 Eiweiß rührt man mit 20 Deka gesiebttem Staubzucker glatt durch 5 Minuten, färbt es beliebig wie eingangs beschrieben, oder fügt einige Tropfen Citronen- oder Orangensaft bei. Das Backwerk wird mittelst zweispiziger Gabel in die Glasur getaucht, die Torte damit überzogen und in der kühlen Röhre 10 Minuten getrocknet.

Mizzi Schnek, Gmunden.

Conserve-Glasur.

4—5 Eßlöffel Fruchtstast rührt man zu 20 Deka gesiebten Zucker etwa zu Breidicke, wobei man es am Herd warm werden läßt und sogleich die Torte oder das Backwerk damit ziert.

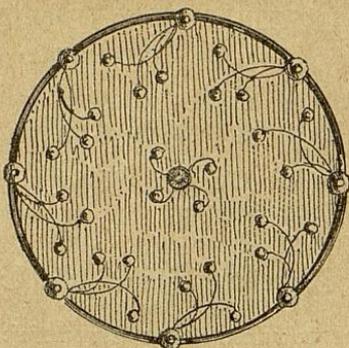
Julie Somogy, Raab.

Kalte Glasur von gesponnenem oder Staubzucker.

2 Deciliter geläuterten, gesponnenen Zucker läßt man erkalten und verrührt so viel Staubzucker dazu, daß es dicker wie eine Sauce, fast breiartig wird. Mit Rum. Zuletzt fügt man einen Eßlöffel voll Rum zu Obigem. Mit Vanille. Den Zucker siedet man mit $\frac{1}{4}$ Stangerl Vanille und entfernt dieselbe ehe man es mit Staubzucker verrührt, oder man fügt rothen Vanilleliqueur (1 Eßlöffel voll) und wenn es zur Hebung der Farbe nöthig, noch einige Tropfen Cochenille bei. Mit Maraschino. Statt Vanille verrührt man zuletzt einen Eßlöffel Maraschino in die Glasur. Mit Kaffee. Zu der kalten obigen Glasur, beliebig mit einem Stückchen Vanille, wie vorhergehende bereitet, fügt man 4 Eßlöffel kräftigsten schwarzen Kaffee bei. Da hiedurch die Glasur verflüssigt wurde, so dickt man sie mit Hinzugabe von Staubzucker wieder ein. Mit Citronen- oder Orangengeschmack. Den Zucker reibt man vor dem Kochen an einer Citronen- oder Orangenschale ab und fügt den geseihten Saft dazu.

Schneeglasur.

Den steifgeschlagenen Schnee von 2 Eklaren verrührt man mit 16 Deka fein gesiebten Zucker und treibt es durch 20 Minuten ab. Die Masse soll breitig dick sein und fügt man nöthigenfalls noch Staubzucker zu, muß es jedoch abermals $\frac{1}{4}$ Stunde abtreiben.



Man streicht es mit dem breiten Mehlspeismesser auf die Torte, läßt sie im kühlen Rohre übertrocknen und ziert die Oberfläche mit candirten Früchten, Kastanien, Nüssen oder Haselnüssen.

Fondant-Glasur (Schmelzende Glasur).

Man siedet $\frac{1}{4}$ Kilo Staubzucker mit etwas mehr als 2 Deciliter Wasser so lange unter Abschäumen, bis sich ein zur Probe zwischen die Finger genommener Tropfen zu einem längeren Faden ausziehen läßt. Hierauf stellt man das Gefäß in kaltes Wasser und rührt den Zucker so lange, bis er dicker wie eine Salbe und weiß wird. So kann ihm verschiedener Geschmack oder beliebige Farbe wie vorbeschrieben beigemischt und das Backwerk damit überzogen werden. Diese Glasur kann auch kühl aufbewahrt und bei Verwendung erwärmt werden.

Flora Marx, Josefstadt.

Chocolade-Glasur von Cacaomasse.

7 Deka Cacaomasse läßt man in einem Gefäß im Herdrohre erweichen und rührt sie glatt ab. Indessen ließ man 21 Deka Staubzucker mit einigen Löffeln voll Wasser bis zum Faden kochen, verrührt die erweichte Chocolade dazu und kocht es neuerdings, bis sich ein zwischen die Finger genommener Tropfen zu einem dicklichen Faden ausziehen läßt. Hierauf wird es vom Herde weggestellt, tabulirt*), bis sich oben ein Häutchen bildet. Nun kann die Torte damit

*) Mit einem neuen Kochlöffel verreibt man an der Seitenwand des Gefäßes so viel von der Chocolade-Glasurmasse, als eben am Rücken des Kochlöffels haften bleibt. Sobald diese verflücht ist, nimmt man wieder von der Masse und reibt es mit dem Kochlöffelrücken, bis sich an der restlichen Masse das leicht gerunzelte Häutchen zeigt.

überzogen, kleineres Backwerk darein getaucht und in lauem Rohr 1 Minute übertrocknet werden.

Fräulein Jella Kaufmann, Prag.

Kalte Chocolate-Glasur.

13 Deka erweichter Chocolate rührt man zu vorbeschriebener kalter oder obiger Fondant-Glasur.

Kalte Chocolate-Glasur mit Eiweiß.

Die eingangs beschriebene ohne Citronensaft bereitete Eiweiß-Glasur verrührt man mit 10 Deka erweichter glattgetriebener Chocolate.

Gefochte Chocolate-Glasur (zu Sacher-Torte oder zu beliebigen Torten und Gebäck).

14 Deka Staubzucker kocht man mit $\frac{1}{10}$ Liter Wasser und einem Stückchen Vanille bis sich ein Faden zwischen den Fingern ziehen läßt, der Zucker also spinnnt. Nun verrührt man dazu 7 Deka in der Röhre erweichte Chocolate, entfernt die Vanille und siedet es abermals zum Faden. Man tabulirt wie jene aus Cacao-masse bis sich ein runzliches Häutchen zeigt, oder ein auf den Teller fallengelassener Tropfen bald erstarrt. Will man den Glanz heben, so verrührt man ein bohnen großes Stückchen Butter in die Glasur oder überstreicht das fertigglasirte Gebäck leicht mit Mandelöl. Beliebiger kann man noch die Oberfläche mit nachbeschriebener vorzüglicher Butterspritz-Glasur zieren. Maria Engelhardt, Brünn.

Butterspritz-Glasur.

16 Deka gesiebten Zucker treibt man mit 8 Deka frischer süßer Butter recht schaumig und rührt nach und nach $\frac{1}{10}$ Liter mit Vanille gesottenen, ausgekühlten gesponnenen Zucker dazu. Mit beliebiger Farbe, 7 Deka geweichter Chocolate, 4 Eßlöffel stärkstem Kaffee oder gebranntem Zucker gemischt, wird es in die Düte gefüllt, welche mit dem in allen Wirthschaftshandlungen erhältlichen Spritz-einsatz versehen ist. Auf die glasirte völlig trockene Torte spritzt man nette Muster auf. Maria Doman, Temesvar.

Uebergüsse und Crèmes (Saucen) zu Mehlspeisen.

Zu feinen Mehlspeisen, insbesondere zu Puddings und Röhren, zu Bisquits oder Charlotten pflegt man feine, süße Saucen aus Wein, Fruchtsaft oder Obers mit Zusatz von Zucker, Dottern und beliebigen Geschmack zu bereiten. Man sprudelt die Bestandtheile in einem tiefen Töpfchen auf dem Herd recht schaumig, läßt es aber nicht zum Aufkochen kommen, sondern nimmt es vom Feuer, sobald es zu steigen beginnt und dick wird. Soll die betreffende Crèmesauce oder das Chadeau kalt servirt werden, so stellt man das Gefäß in kaltes Wasser und schlägt die Crème bis zu völligem Auskühlen.

Chadeau von Weißwein.

14 Deka an der Citronenschale abgeriebenen Zucker rührt man mit 8 Dottern schaumig und fügt nach und nach 3 Deka Weizenstärkemehl (Puder) bei. Dies versprudelt man mit $3\frac{1}{2}$ Deciliter guten weißen Landweines und vollendet, wie eingangs beschrieben. Man servirt es warm oder kalt zu Röhren oder feinen Mehlspeisen.

Chadeau von Weißwein anderer Art.

10 Eidotter oder 2 ganze Eier und 6 Dotter werden mit 14 Deka Citronenzucker schaumig gerührt, mit 4 Deciliter Weißwein in obiger Weise vollendet. Bis zum Erkalten geschlagen, kann man dieses Chadeau in Gläser gefüllt auf's Eis stellen und mit kleinem Gebäck, Bisquits oder Genuesserschnitten serviren.

Punsch-Chadeau.

Den geistigen Saft von 1 Citrone und 2 Pomeranzen vermischt man mit $\frac{3}{10}$ Liter Thee, fügt 14 Deka an der Citrone und Pomeranzenschale abgeriebenen Zucker, 2 reichliche Kaffeelöffel voll Rum bei. 8 Dotter verrührt man mit 1 Kaffeelöffel voll Reismehl in einem tiefen Töpfchen, sprudelt die ausgekühlte Punschmasse dazu und bereitet ein schaumiges Chadeau, wie oben angegeben.

Chadeau mit Rum oder Liqueur.

1 Liqueurgläschen feinsten Rum oder Arak, oder 2 Liqueurgläschen Curacao oder Maraschino mischt man zu dem Chadeau oder zu einer der nachbeschriebenen Rahm- (Crème-) Saucen.

Süße Rahmsaucen (Crèmes).

Vanille-Crème.

6 Dotter rührt man mit 7 Deka Vanillezucker ab und sprudelt es mit $\frac{1}{3}$ Liter süßem Obers auf dem Herd zu einer dicklichen Sauce (siehe eingangs). Einfacher. $\frac{4}{10}$ Liter Milch verrührt man glatt mit 2 Kaffeelöffel voll Mehl, sprudelt 4 Dotter und 5 Deka Vanillezucker hinzu und vollendet wie die Andern. Statt die Vanille in gestoßenem Zustand zu verwenden, wo sie immerhin die goldgelbe Sauce mit schwarzen Pünktchen versieht, kann $\frac{1}{4}$ Stängelschen Vanille mit dem Obers oder der Milch aufgesotten, diese sodann geseiht und ausgekühlt in derselben Art verbraucht werden.

Kaffee-Crème.

Zu obiger Grundsauce fügt man 3—4 Löffel kräftigen Kaffee oder Extract bei.

Chocolade-Crème.

7 Deka im Herdrohr erweichte Chocolade rührt man mit etwas Obers glatt und versprudelt es mit der Vanille-Crémemasse. Oder man kocht eine Chocolade von 4 Deciliter süßem Obers und 8 Deka geriebener Chocolade nebst 1 Stückchen Vanille das man klein zerschnitten mit 12 Reiskörnern feingestoßen hat, und fügt ausgekühlt 6 Dotter und 8 Deka Zucker bei.

Chocoladeschaumsauce ohne Obers.

8 Deka Vanillezucker rührt man mit 5 Dottern schaumig und fügt 15 Deka im Herdrohr erweichte Chocolade bei. Sobald dies glatt abgetrieben ist, kommen $\frac{4}{10}$ Liter Wasser hinzu und mit diesen wird es zu einer dicklichen Sauce am Herd abgesprudelt.

Caramel-Crème.

8 Deka goldbraun gebrannten Zucker verrührt man mit $3\frac{1}{2}$ Deciliter süßem Obers und gibt es zu einem schaumigen Abtrieb von 5 Dottern und 5 Deka Zucker.

Mandel-Crème.

8 Deka geschwellte Mandeln röstet man hellbraun und stößt sie mit ebenso viel Zucker recht fein. 4 Deciliter Obers kocht man auf, gibt die feingestoßenen Mandeln hinein und siedet sie 5 Minuten. Hierauf wird es geseiht und ausgekühlt, mit 5 Dottern am Herd wie die andern Crèmes dicklich gesprudelt. Einige Tropfen Bittermandelextract heben vorzüglich den Geschmack.

Haselnuß-Crème.

8 Deka geröstete Haselnüsse werden wie die Mandeln zur Crème verarbeitet.

Arak- oder Liqueur-Crème.

Zu dem 1. Crème, bei welchem man statt Vanillezucker solchen an Citronen- oder Pomeranzenschale abgeriebenen verwenden kann, mischt man sobald er fertig ist, 2 Eßlöffel Arak oder Rum. Ebenso statt Rum 1 Gläschen Liqueur.

Frucht-Chadeau.

14 Deka Zucker rührt man schaumig mit 5 Dottern, 1 Kaffeelöffel voll Mehl und zuletzt mit $\frac{3}{10}$ Liter Ribisel-, Himbeer-, Erdbeer- oder Weichsel-saft und kocht es unter fleißigem Sprudeln zu dicklicher Crème.

Crème von Marmeladen.

2—3 Eßlöffel Marmelade von Ribisel, Marillen, Stachelbeeren oder Himbeeren rührt man mit 1 Eßlöffel Zucker und 1 Kaffeelöffel Mehl (Stärkemehl) glatt ab, verdünnt es mit Roth- oder Weißwein, beliebig auch nur mit Wasser und etwas geseihtem Citronensaft. Dies kocht man zu einer glatten nicht zu dicken Sauce, gibt wenn nöthig, noch etwas Wasser oder Wein zu und servirt es warm oder kalt zu Pudding.

Rothwein-Sauce.

2 Deka Butter läßt man mit einem schwachen Eßlöffel voll Mehl aufschäumen und untergießt mit $\frac{3}{10}$ Liter gutem Roth-

wein. Mit diesem wird es glatt verrührt, 7—8 Deka an der Citronenschale abgeriebener Zucker, ein kleinfingerlanges Stück Zimmt und 3 Gewürznelken dazugegeben und einigemal aufgekocht. Geseiht wird es warm in der Sauce servirt oder der Pudding vor dem Auftragen damit übergossen. Emilie Popelka, Raubnitz.

Weißwein-Sauce.

Wird in derselben Weise mit Hinzweglassung von Gewürz bereitet und mit 3 Dottern abgesprudelt.

Chocolade-Sauce (dunkle).

1 Kaffeelöffel voll Mehl verrührt man glatt mit $\frac{4}{10}$ Liter Wasser; 14 Deka im Herdrohr erweichte Chocolade wird damit abgetrieben, mit 10 Deka Vanillezucker versprudelt und unter fortgesetztem Sprudeln dicklich gesotten. Adele Teuber. Linz.

Sago-Sauce.

3 Eßlöffel voll Sago wäscht man gut in lauem Wasser durch und kocht es mit obenbeschriebener Rothwein-Sauce, indem man Butter und Mehl wegläßt, $\frac{4}{10}$ Liter Rothwein und 12 Deka Zucker 20 Minuten mit dem Sago kochen läßt.

Weichsel-Sauce.

$\frac{3}{10}$ Liter Rothwein und ebenso viel Saft von eingesottene[n] Weichseln kocht man mit 14 Deka Zucker (beliebig mit Citronengeschmack) und einem Stückchen Zimmt auf und gibt zuletzt einige Löffel voll der eingesottene[n] Weichsel dazu.

Bäck-Crèmes zum Füllen von Mehlspeisen.

Bäck-Crème mit Vanille.

2 Deka Butter rührt man in einem Töpfchen mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl ab, fügt $\frac{3}{10}$ Liter süßes Obers und 14 Deka Zucker bei und sprudelt es auf dem Herd zu recht dickem Crème ab, den man bis zum Erkalten rührt und zum Füllen von Brandteigkräpfeln u. verwendet.

Bak-Crème mit Kaffee.

Zum nahezu fertigen Crème mischt man 4 Eßlöffel starken Kaffee.

Bak-Crème mit Chocolate.

7 Deka im Rohr erweichter Chocolate wird mit dem Obers abgerührt, sonst wie die Vorigen beendet.

Bak-Crème mit gerösteten Mandeln oder Haselnüssen.

6 Deka geschwollte Mandeln oder von der Schale befreite Haselnüsse werden braun geröstet und feingestossen oder gemahlen zu der Crème gemischt.

Bak-Crème mit Maraschino.

Man bereitet die eingangs beschriebene Grund-Crème durch Beimischung von 3 Eßlöffel von Maraschino-Liqueur.

Bäckwerk und kleines Gebäck zu Nachtmisch, Kaffee oder Thee.

Gutes Erdäpfelbrod zu Kaffee.

Man bereitet nach den bei Germteig ersichtlichen Angaben einen Kuchen von 1 Kilo und 68 Deka Mehl, 8 großen und weich-gesottenen und erkaltet geriebenen Erdäpfeln, 5 Deka Germ, 21 Deka Butter, 1 Liter Milch, 14 Deka an Citronenschale abgeriebenen Zucker und einer Prise Salz. Dies arbeitet man erst im Weidling, knetet es dann tüchtig auf dem Brett, gibt zuletzt auch 7 Deka gereinigte Rosinen und 1 Messerspitze feingeriebenen Ingwer dazu und läßt den Teig an warmem Ort gehen. Hierauf nimmt man ihn wieder auf's Brett, formt ihn zu einem Laib, den man auf das mit Butter bestrichene Backblech legt und nochmals aufgehen läßt. Man schiebt ihn nun in die ziemlich heiße Röhre, ebenso ein kleines Töpfchen mit Wasser, um einen Dampf im Rohr zu erzeugen. Wenn das Brod halbgebacken ist, bestreicht man es mit Wasser; es erhält dann eine schön braun-glänzende Farbe.

Frau Gabriele Windhör, Ottenschlag.

Anis-Brod (Petits pains d'anis).

An 1 Citrone reibt man $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, stoßt und siebt ihn und rührt diesen Citronenzucker mit 6 Dottern $\frac{1}{2}$ Stunde recht schaumig. Nun fügt man nach und nach $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl und 3 Deka feingestoßenen gesiebten Anis bei und zieht, wenn es glatt verrührt wurde, den steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiß darunter. In dem mit Butter ausgestrichenen Zwiebackbecken wird es langsam zu goldgelber Farbe gebacken. Ausgekühlt kann es beliebig mit Citronglasur überzogen oder unglasirt in kaum kleinfingerdicke Schnitten zerlegt werden.

Anisbrod als Zwieback.

Obige Schnitten, womöglich von tags zuvor gebackenem Anisbrod, werden auf das Backblech geordnet und nochmals im Rohr goldgelb geröstet.

Herr Johann Mehlhardt, erzherzogl. Koch in Prag.

Bischofs-Brod.

24 Deka Zucker, welche an der Citrone abgerieben, feingestoßen und gesiebt wurden, verrührt man schaumig mit 6 Dottern, fügt 4 Deka gröblich geschnittene Citronenschale, ebenso viel Nüsse, geschälte Mandeln, 4 Deka Weinbeeren und 4 Deka Rosinen, beides gepulvt, hinzu, zuletzt 24 Deka Mehl und den festgeschlagenen Schnee der 6 Eifar. Statt Citronengeschmack kann auch Vanille verwendet werden. Im Uebrigen vollendet man es wie das vorherbeschriebene Anisbrod und servirt in Schnitten.

Frau Amalie Böhm, Wien.

Chocolade-Brod (Pain de chocolade).

Zu einem schaumigen Abtrieb von 28 Deka Zucker mit 4 ganzen Eiern, verrührt man 3 Tafeln geriebene Chocolade, 3 Deka Zimmt, ein Stückchen feingewiegte Citronenschale und 14 Deka geschälte, gestiftete Mandeln. Zuletzt zieht man leicht 20 Deka gesiebtes Mehl darunter und bäckt es wie die vorhergehenden.

Frau Bauer, Wien.

Catalani-Brod siehe „Anis-Brod“,

nur pflegt man die Oberfläche mit ganzen Aniskörnern zu bestreuen, sobald das Anis-Brod ein wenig gebacken ist.

Mandel-Brod.

Zu einem schaumigen Abtrieb von 28 Dekka Vanille- oder Citronenzucker mit 8 Dottern gibt man nach und nach Löffelweise abwechselnd 14 Dekka geschälte, geriebene Mandeln und ebenso viel gesiebtes Mehl und zieht zuletzt den festen Schnee der Eiklar darunter. Die mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgefähte Zwiebackform bestreut man mit geschälten, stiftlichgeschnittenen Mandeln streicht den Teig dünn darauf, und bäckt es zu hellbrauner Farbe

Nuß-Brod.

3 ganze Eier werden mit 21 Dekka Zucker, dem geseihtem Saft einer Citrone und der feingehackten Citronenschale $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig abgerührt, 21 Dekka Nußkerne und 21 Dekka Mehl dazu gegeben und das Ganze nach vorbeschriebener Weise gebacken.

Frau Bauer, Wien.

Mandelbrezeln.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mandeln werden geschält, mit ebensoviel feingestossenem Zucker, der mit Vanille- oder Citronengeschmack versetzt ist, gestoßen und nur mit soviel Eiweiß verarbeitet, daß ein glatter Teig entstehe. Diesen formt man zu kleinen Brezeln (siehe weiter unten), setzt diese auf Oblatten und bäckt sie auf dem mit Wachs bestrichenen Bleche. Man läßt sie völlig auskühlen ehe man sie vom Bleche löst, und erwärmt nur dieses ein wenig.

Frau Josefine Seidler, Wien.

Kleine Brezeln.

21 Dekka Mehl, 14 Dekka gute Butter und 7 Dekka Zucker mit Citronengeschmack bröseln man auf dem Brette ab und macht es rasch mit 2 Dottern zu einem glatten Teig zusammen, den man zu einer länglichen Wurst wälzt. Diese schneidet man zu nußgroßen Stückchen, vollt sie zu Stangerln und formt sie zu Brezeln. Diese Brezeln legt man auf das mit Butter bestrichene Blech be- streicht diese mit zerfloßtem Ei und bäckt sie zu goldbrauner Farbe.

Linzer Brezeln und Kranzeln.

Von einfachem oder mit geriebener Chocolate gemischtem Linzerteig macht man Brezeln, welche mit zerklöpftem Ei bestrichen in gröblich gehackte, geschälte Mandeln oder in Grobzucker getunkt und hellgelb gebacken werden.

Linzer Kranzeln, Sterne 2c.

Man wälzt nußgroße Stückchen Teig zu Stangeln, welche man zu zwei leicht übereinanderschlingt. Die Enden werden zu einem Kreis vereinigt, mit Eiweiß bestrichen und aufeinandergedrückt. Besonders hübsch macht es sich, wenn die Kranzeln aus hellem und Chocoladeteig geflochten werden. Oder: Man wälzt eine $\frac{1}{2}$ Centimeter dicke Teigplatte von Linzerteig und sticht sie mit sternförmigen oder Krapfen-Ausstechern beliebig auch wie es bei „Genueser Bäckerei“ angegeben ist, in verschiedenartigster Weise aus und vollendet wie die Brezel.

Fräulein Jella Kaufmann, Prag.

Vanille-Brezeln.

25 Defa Mehl, 15 Defa Citronenzucker gestoßen und 15 Defa frische Butter bröseln man ab und knetet es mit 3 Dottern zu einem glatten Teig. Diesen verarbeitet man in vorbeschriebener Weise zu Brezeln, bäckt sie mit zerklöpftem Eiern bestrichen hellbraun und besiebt sie gleich nach dem Backen dicht mit Vanillezucker.

Frau Gabriele Windhör, Dittensschlag.

Vanille-Brezeln anderer Art.

14 Defa Mehl, 7 Defa Butter und 7 Defa Vanillezucker werden auf dem Brett mit 2 Dottern rasch zu einem geschmeidigen Teig verknetet und dieser $\frac{1}{2}$ Stunde rasten lassen. Hierauf wälzt man ihn zu einer Wurst, schneidet ihn in nußgroßen Stückchen, welche man zu Brezeln formt. Mit zerklöpftem Ei bestrichen, werden sie auf dem bloß mit Mehl bestreuten Blech gebacken und noch heiß mit Vanillezucker tüchtig besiebt.

Fräulein Gisela Hamburger, Wien.

Vorzüglihe mürbe Brezeln.

14 Defa Butter und 14 Defa frisches Schmalz treibt man tüchtig ab, gibt erst 14 Defa feingestoßenen Zucker, dann 2 Dotter,

1 ganzes Ei und 42 Defa Mehl dazu, verarbeitet schnell das Ganze am Radelbrett, formt kleine Bregeln daraus, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei, streut Grobucker darauf und bäckt sie in mäßig heißer Röhre lichtgelb.

Vanille-Kipferl.

14 Defa Butter, 7 Defa Vanillezucker und 17 Defa Mehl verarbeitet man rasch zu einem Teig, formt ganz kleine Kipferl aus dem haselnußgroß geschnittenen Teig und bäckt sie in ziemlich heißer Röhre. Herausgenommen werden sie noch ganz heiß in Vanillezucker getaucht und vorsichtig behandelt, da sie in heißem Zustande leicht brechen.

Frau Regierungsrath H., Wien-Währing.

Kipfel nach Hausfrauenart.

$\frac{1}{4}$ Kilo Butter bröseln man mit 14 Defa Citronenzucker und 35 Defa Mehl ab, fügt eine Prise Salz und etwas feingestohene Muskatblüthe bei und verarbeitet es mit 2 Dottern zu einem glatten Teig. Man macht in vorbeschriebener Weise mittelgroße Kipfel daraus, bestreicht sie mit zerklöpftem Ei oder dem Eiweiß und bäckt sie mit gröblich gehackten Mandeln oder Hagelzucker bestreut zu hellgelber Farbe.

Wiener Kipfel.

$12\frac{1}{2}$ Defa Butter werden im Weidling mit 5 Dottern schaumig abgetrieben und 12 Defa Zucker löffelweise dazugerührt, ebenso $37\frac{1}{2}$ Defa gesiebtes Mehl. Diesen Teig drückt man auf dem bemehlten Brett leicht auseinander und sticht mit dem gleichfalls in Mehl getauchten Kipfelmodel (Ausstecher) die Teigmasse aus, daß derselbe stets voll damit sei. Die so erhaltenen Kipfel ordnet man auf das Brett bis die Masse verarbeitet ist, dann bestreicht man sie mit Eiklar und bestreut sie mit einer Mischung von 1 Defa geschälten, feingehackten Mandeln und ebensoviel Grieszucker. Auf dem mit Mehl bestäubten Blech goldgelb gebacken, läßt man sie auf dem Sieb abkühlen.

Erpäpfel-Theegebäck.

Grundmasse: Auf das Gewicht von zwei gesotteneu, großen Kartoffeln nimmt man gleichschwer frische Butter und ebensoviel

Mehl. Die Butter wird mit dem Mehl abgebröckelt und mit den geriebenen Erdäpfeln nebst einer Prise Salz rasch zu glattem Teig abgeknetet und in nachbeschriebener Weise verwendet.

Erdäpfel-Theegebäck als Kümmelstangerl.

Der vorbeschriebene Teig wird zu bleistiftdicken Stäbchen ausgerollt, die man mit zerklöpftem Ei bestreicht, mit einer Mischung von Salz und Kümmel bestreut, in 10 centimeterlange Stängelchen schneidet, und auf dem mit Butter bestrichenen Backblech zu schön-gelber Farbe bäckt.

Erdäpfel-Theegebäck als Salzgebäck

zu Wecken, Semmeln, Strigeln oder Kipferln geformt, wird nach dem Bestreichen mit Mohn oder obiger Kümmelsalzmischung bestreut.

Erdäpfel-Theegebäck als süßes Gebäck.

Zu die Grundmasse verknetet man 1 Löffel Citronenzucker, rollt sie zu federkielbider Platte und sticht sie mit verschieden geformten Ausstechern aus. Mit Ei bestrichen, drückt man es in eine Mischung von gröblich gehackten Mandeln und Hagelzucker und bäckt sie hellgelb. Oder man macht mit dem kleineren Krapsenstecker egale Plättchen, welche nach dem Backen zu zwei mit Marmelade bestrichen, aufeinandergesetzt und mit Vanillezucker bestreut werden.

Frau Ullmann, Wien.

Weißer Lebkuchen.

Hiezu nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker und rührt ihn mit 4 Eier eine Stunde lang, dann gibt man 6 Deka Mandeln, 6 Deka Citronat, 15 Gramm Zimmt, 4 Gramm Nelken und $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl dazu. Die Lebkuchen werden auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und gleich gebacken.

Honig-Lebkuchen.

1 Liter Honig läßt man in einer Pfanne zergehen, dann gibt man $\frac{1}{2}$ Kilo gestoßenen Zucker, 125 Gramm Citronat, 125 Gramm Apfelsinenschalen, Citronenbizeln, $\frac{1}{2}$ Kilo kleinge-

geschnittene Mandeln, 5 Deka Zimmt, 2 Gramm Nelken, 2 Messerspitzen voll Pottasche daran. Hernach gibt man so viel Mehl dazu, als der Teig anzieht, dann kommt es auf ein Brett, wo es ausgewalzt wird; endlich macht man viereckige Lebkuchen, setzt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech und bäckt sie.

Maizena.

Man nimmt 3 Löffel voll Mehl, rührt es mit 2 Dotter und etwas Milch fein ab, und gießt es dann in $\frac{1}{4}$ Liter kochende Milch, der etwas Zucker und Vanille beigemischt ist; hat es genügend gekocht, so kommt es in ein Gefäß, das früher in Wasser getaucht war und wird dann aufs Eis gestellt. Mit Obstsaft wird es zu Tisch gegeben.

Bäckwerk von spanischer Windmasse.

Windmasse von Staubzucker.

4 Eier schwer, trockenen, recht feingesiebten Zucker theilt man in 2 Portionen. 4 Eiklar peitscht man zu festem Schnee und mischt die eine Portion des Zuckers nach und nach dazu, wobei man mit der Schneeruthe fortschlägt. Den restlichen Zucker zieht man leicht und rasch unter die Masse und fügt zuletzt etwas Vanille, welche mit einigen Reiskörnern feingestoßen wurde, bei.

Windmasse anderer Art.

Den festen Schnee von 2 Eiklar untermengt man leicht mit 6 Eßlöffel voll feingesiebttem Zucker und dressirt in nachbeschriebener Weise Buffel auf das mit Wachs bestrichene Blech und beendet wie die Andern aus dieser Masse bereiteten.

Fräulein Gisela Hamburger, Wien.

Windmasse von gesponnenem Zucker.

28 Deka Zucker siedet man mit $\frac{2}{10}$ Liter Wasser unter Abschäumen, bis sich ein zwischen die Finger genommener Tropfen beim Entfernen der Fingerspitzen zu einem dünnen Faden zieht; 1 Stückchen Vanille kann mitgekottet werden. Der Zucker wird vom Feuer genommen, ein fester Schnee von 4 Eiweiß geschlagen und der heiße Zucker hochgehalten hineinfließen lassen, wobei man fleißig mit der Schneeruthe fortschlägt.

Färben der Windmasse.

Zu der fertig geschlagenen Windmasse fügt man einige Tropfen Alkermesfäst oder Cochenille und etwas Rosengeschmack bei.

Bußerln.

Eine der vorbeschriebenen Windmassen füllt man in eine Düte und hält sie senkrecht über das mit Wachs bestrichene Blech. Mit der linken Hand wird die Düte gehalten, während man oben mit der rechten Hand einen leichten Druck ausübt. Dadurch wird ein Theil der Masse auf das Blech gespritzt, sobald der Druck nachläßt und man die Düte wieder hochhebt, bildet sich ein Spitzchen. Man fährt so gleichmäßig fort, bis das Blech mit kleinen Bußerln besetzt ist, besiebt diese leicht mit Zucker und trocknet sie in lauer Röhre.

Eleonore Brenner, Lehrerin, Linz.

Dreifärbige Bußerln.

Von je 2 Eiklar macht man Windmasse, zu einer gibt man Tropfenweise etwas Citronensaft, wodurch sie weiß bleibt, die zweite mengt man mit 1 Tafel geriebener Chocolate und die dritte mit etwas Cochenille. Wie die Vorigen dressirt und kühl gebacken, werden sie zusammengemischt servirt.

Elise Waz, Wien.

Mandelbußerln.

Von einer der vorbeschriebenen Windmassen, welche mit etwas Citronensaft und feingeriebener Citronenschale, sowie mit 7 Deka geschwellten stifteliggeschnittenen Mandeln untermischt wurden, setzt man mit dem Löffel gleichmäßige Krapferl auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie in lauer Röhre.

Apollonie Jeger, Köchin.

Schaumnocken.

Von einer der vorbeschriebenen Massen werden mit zwei Silberlöffeln größere Nocken herausgefaßt und auf das mit Wachs bestrichene Blech geordnet. Dieses gibt man auf ein Brettchen und so in die mäzig warme Röhre, wodurch die Schaumnocken, welche obenauf mit Zucker leicht besiebt wurden, innen weich und crèmeartig bleiben. Ausgekühlt vom Blech genommen, wobei dasselbe ein wenig erwärmt worden, kann man sie so, oder je 2 mit Marillen-Marmelade bestrichen aufeinandergesetzt serviren.

Nuß-Butterlu.

3 Eiweiß werden mit 25 Dekk Staubzucker und 2 Eßlöffeln voll Essig eine reichliche halbe Stunde getrieben. 15 Dekk gröblich geschnittene Nußkerne werden darein gemischt und mit dem Kaffe- oder Eßlöffel zu Krapferlu auf das mit Wachs bestrichene Blech dressirt und in der lauen Röhre getrocknet.

Kurucz Erzsi, Gran-Nána.

Kleines Gebäck (zum Christbaumbehang).

Man macht 3 verschiedene Bindmassen (siehe „dreifärbige Butterlu“) füllt sie in die Spritzdüte, welche mit einem sternförmigen Einsatz versehen ist und spritzt auf das mit Wachs bestrichene Blech Sternchen, Herzchen, Ringelchen, Kipfeln und Breheln. Man besiebt mit Zucker, bestreut sie mit kleingehackten Mandeln oder rothen Streufügelchen und vollendet sie wie die Vorigen. Bei einigem Geschick kann man auch Blumen, Vögel und Thiere spritzen, die man dann mit unschädlichen Farben anpinselt.

Patience-Bisquits.

14 Dekk Staubzucker und 8 Dekk Mehl, beides recht trocken und feingesiebt, vermengt man glatt mit dem festen Schnee von 2 Eiklar, fügt etwas feingestohene Vanille bei und rührt es zu einer geschmeidigen Masse die man in die Düte füllt und zu ganz kleinen Bisquits (Biskoten) auf das mit Wachs bestrichene Blech spritzt. Man läßt sie so 1—2 Stunden an warmem Orte stehen und bäckt sie dann erst in mäßig warmer Röhre blaßgell.

Patience-Bisquits als kleines Gebäck.

Von derselben Masse dressirt man Ringe, Breheln, Buchstaben, Ziffern, Herzchen und Lyras auf das Blech und beendet sie wie die vorhergehenden Bisquits. Diese sehr haltbare Theebäckerei ist auch als Christbaumbehang zu verwenden.

Patience-Bisquits mit Chokolade.

Ein Tafel geriebene oder im Herdrohr erweichte Chokolade wird zu der Masse hinzugerührt.

Bisquits (Biskoten) (Bisquit de dessert).

14 Deka Zucker rührt man eine halbe Stunde schäumig mit 4 Eidottern ab, gibt ganz feingehackte Citronenschalen bei und zieht den recht fest geschlagenen Schnee der 4 Eiweiß darunter. Zuletzt vermengt man es leicht mit $10\frac{1}{2}$ Deka gesiebttem Mehl und füllt es in die mit trichterförmigem Ansatz versehene Spritze oder in die Düse. Auf ein Papier, welches über das Blech gelegt wird, spritzt man die Bisquits, ähnlich wie die Bussferln, man spritzt ein solches mit leichtem Druck auf das Papier, fährt ohne abzusetzen 2 bis 4 Centimeter, je nachdem man die Bisquits kleiner oder größer haben will, senkrecht nach abwärts, gibt wieder leichten Druck und entfernt die Spritze, wodurch sich eben diese Form bildet. So besetzt man das Papier in gleichmäßigen Reihen, welche mit ganz feinem Zucker, durch ein Beuteltuch, darauf gesiebt und in mäßig warmer Röhre hellgelb gebacken werden. Erkalte löst man sie mit dem Messer vom Papier und kann zwei und zwei mit Marmelade bestreichen, aufeinandersetzen oder scheiterhaufenförmig aufgeschichtet zu kaltem oder warmem Chadeau, Sulz oder Crème serviren.

Betti Eigl, Förstersgattin.

Bisquits anderer Art.

16 Deka feinstgesiebten Vanillezucker rührt man $\frac{3}{4}$ Stunden mit 3 Eidottern, zieht den Schnee recht steifgeschlagen von 8 Eiweiß darunter und vermengt es zuletzt recht leicht mit 14 Deka trockenem gesiebttem Mehl. Im Uebrigen vollendet man sie wie Obige, auch können die Bisquits auf dem mit frischer Butter oder ungesalzenem Speck bestrichenen Blech gebacken werden.

Bisquit-Krapferln (Beignets des bisquit).

Von Bisquitmasse setzt man größere Bussferln auf das Blech und bäckt sie mit Staubzucker bestiebt hellgelb. Herausgenommen werden je zwei mit Marmelade bestrichen aufeinandergesetzt in Rum-, Pomeranzen- oder Vanilleglasur getaucht, sobald sie vollkommen erkalte sind. Sie können auch in verschiedenfarbige Glasuren (siehe diese) getaucht, mit nachbeschriebenem Schaum gefüllt und in Papier-schüsselchen servirt werden.

Emil Kumer, Hötelfoch.

Gefüllte Bisquit-Krapferln.

Die etwas ausgehöhlten Krapferln werden mit Marillen- oder Erdbeerschaum, wie zu Schaumkoch bereitet, gefüllt, je zwei auf die zweispitzige Gabel zusammen aufgestochen und in rosa Glasur, am besten Fondant-Glasur, getaucht.

Bisquit-Krapferln mit Crème.

Man füllt die ausgehöhlten Krapferln mit Vanille-Chocolade oder Kaffee-Bacrème (siehe diese) und überzieht sie in vorbeschriebener Weise mit Kaffee- oder Chocoladeglasur.

Bisquit-Krapferln mit Nußschaum.

Den steifgeschlagenen Schnee von 1 frischen Eiklar untermengt man mit 1 Eßlöffel Vanillezucker und ebensoviel fein gestoßenen, oder noch besser, gemahlene Nußkernen, ebenso mit Haselnüssen, welche ein wenig abgeröstet wurden, um sie von der inneren dünnen Haut zu befreien.

Indianerkrapfen (Mohrenköpfe).

14 Deka trocken gesiebten Zucker rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig mit 6 Dottern, zieht den steifgeschlagenen Schnee der 6 Eiweiß darunter und untermengt es leicht mit 14 Deka feinstem trocken gesiebtem Mehl. Diese Masse füllt man in die kleinen kugel- oder halbkugelförmigen Krapfenförmchen, welche man mit frischer Butter bestrichen sowie mit Mehl bestäubt hat, ordnet sie auf das Backblech und bäckt sie mit Papier bedeckt in nicht zu heißer Röhr. Oder: wenn man die Förmchen nicht besitzt, so nimmt man einen Bogen Papier und macht mit dem schwach mit Butter bestrichenen Krapfenstecher kleinerer Gattung, gleichmäßige Ringe auf das Papier. Innerhalb dieser Ringe spritzt man wie Buffel die Masse ziemlich hoch und bäckt sie auf dem Blech mit diesem Papier. Das Blech unterlegt man mit einem zweiten, welches eine Lage Salz oder Sand hat, weil dadurch der Boden der Krapferln für das Aushöhlen weich bleibt. — Nachdem sie völlig erkaltet sind, werden sie vom Blech abgelöst, mit dem Messerchen ausgehöhlt. $\frac{1}{4}$ Liter Obers schlägt man zu festem Schaum, untermengt ihn mit Vanillezucker, füllt je zwei Krapferl mit diesem Schaum und glasirt sie mit Chocoladeglasur, indem man sie auf eine zweispitzige Gabel gespießt in das Chocoladeeis taucht und auf dem Sieb zuerst im Rohr eine Minute und dann an der Luft trocknen läßt. Frau Vange, Sullein.

Bisquit-Erdäpfel.

Man dressirt in vorbeschriebener Weise oder wie bei „Buffelrn“, auf das mit Papier belegte Blech silberguldengroße Krapferl, die

man hellgelb bäckt. Erkalte mit dem Messer abgelöst, werden je 2 mit Marillen-Marmelade bestrichen, aufeinandergelegt. Marzipanmasse (siehe diese) wird, mit Staubzucker unterstreut, auf dem Brett gut messerrückendick ausgewälzt, runde Flecken mit dem Krappensteinen in der Größe abgestochen, daß man die Doppelkrapseln hinein einwickeln kann. Sobald sie eingewickelt sind, werden sie in geriebener Chocolate gewälzt und mit dem Messer auf der Oberfläche ungleiche Eindrücke gemacht, welche die Reimaugen der Erdäpfel darstellen.

Bisquit-Roulade (Roulades de bisquit).

Ein mit Butter bestrichenen Backblech belegt man mit weißem Schreibpapier und gibt ein Blatt weißes Löschpapier darüber. Darauf streicht man kleinfingerdick die Bisquitmasse, welche man aus 4 Eischwer Zucker und 3 Eischwer Mehl nebst 4 ganzen Eiern bereitet hat, indem immer 1 Ei, 1 Löffel Zucker und ebensoviel Mehl abwechselnd tüchtig verrührt wurden. Diese Masse bäckt man hellbraun, nimmt sie aus der Röhre, hält sie mit dem Löschblatt über Wasserdampf und löst es, so erweicht, ab. Auf die Seite wo der Bisquitteig auf dem Löschblatt gelegen ist, streicht man Marillen-, Himbeer- oder Ribisel-Salse und rollt es strudelförmig flach zu einer Wurst, welche man noch ein wenig nachzubacken gibt. Herausgenommen, läßt man es überkühlen und schneidet es dann zu schwach fingerdicken Scheiben, welche schneckenförmig gereifelt erscheinen oder man glasirt es auch, sobald es völlig erkalte ist, mit Rum-, Punsch- oder Chocladeglasur.

Frau Haber, Revidentensgattin.

Bisquit-Roulade mit Chocolate gefüllt.

Obigen aus der Röhre gezogenen, nach vorbeschriebener Weise vom Löschblatt abgelösten Bisquitteig, bestreicht man mit feiner Vanillechocolate, die man im Herdrohr erweicht, vollendet es wie oben und glasirt mit Chocolate. Man kann die Rouladen auch auf dem mit Butter bestrichenen bemehlten Blech backen.

Zohanna Leiß, Gastwirthin in G.

Bisquitbögen.

Von einer der Bisquitmassen streicht man auf Oblattenstreifen von 10—12 Centimeter Länge und 3 Centimeter Breite, bestreut sie mit Aniskörnchen, besiebt sie leicht mit Zucker und bäckt sie auf dem Bogenmodell geordnet zu hellgelber Farbe. Der Bogen-

model muß mit frischer Butter bestrichen werden. Statt der Anisförner kann man die Oberfläche auch dicht mit geschwellten, stiftlich geschnittenen Mandeln bestreuen oder mit Citronenstückchen belegen.

Mandelbögen.

28 Defa an einer Citrone abgeriebenen Zucker stößt man mit 14 Defa geschwellten Mandeln fein und verrührt es nach und nach mit 4—5 Eiweiß zu einer steifen breibicken Masse, welche man langsam unter fleißigem Rühren heiß werden läßt. Nun fügt man nachdem es vom Feuer genommen wurde, den geseihten Saft einer Citrone und 8 Defa Mehl bei, verrührt es glatt und vollendet es auf Oblatten gestrichen wie die Vorigen In nicht heißer Röhre werden sie zu hellbranner Farbe gebacken, nachdem man die Oberfläche fein mit Zucker besiebt hat. } Frau Bertha Haeger, Wien.

Butterteigbögen.

Von einem stark messerrückendick ausgewalzten Butterteig schneidet man fingerlange und 2 fingerbreite Streifen, legt diese, ohne Oblatten und ohne den Bogenmodel mit Butter zu bestreichen, auf den Model und bäckt sie in ziemlich heißer Röhre zu goldbranner Farbe. — Auch kann man die Oberfläche mit zerklöpftem Ei bestreichen, mit gröblich zerhackten Mandeln und Vanillezucker bestreut backen. } Amalie Haussen, Private, Salzburg.

Haselnußbögen.

20 Defa Zucker stößt man fein mit 10 Defa Haselnüssen, welche man leicht angeröstet hat, um die dünne Haut abzustreifen. Dies verarbeitet man auf dem Nudelbrett mit 2 Eiklaren, walkt es stark messerrückendick aus und schneidet es zu 2 fingerbreiten und fingerlangen Streifen, die man auf ähnliche Oblattenstreifen gelegt, über dem mit Butter bestrichenen Bogenmodel in mäßig warmer Röhre hellbraun bäckt.

Pariser Stangerln.

14 Defa an der Citrone abgeriebener Zucker und ebensoviel ungeschälte Mandeln werden feingestoßen mit einem Eiweiß etwas Zimmt- und Nelkenpulver zu einem Teig verknetet, den man zu

einer federfeldicken Platte austreibt. Diese schneidet man in gleichmäßige Streifen von 2 Centimeter Breite und 10 Centimeter Länge, bestreicht es mit Eiweißglasur (siehe „Glasuren“), hebt diese Stangerln auf das mit Wachs bestrichene Blech und bäckt sie in nicht sehr heißer Röhre zu gelblicher Farbe.

Pariser Stangerl.

Ein Schäuferl Mehl, 2 Deka Hefe in Milch aufgelöst, 2 rußgroß Butter, mache einen Teig, gib ihn auf das Nudelbrett, macht Stangerln daraus und sticht sie zweifach zusammen, bestreiche sie mit Ei, lasse sie gehen, bestreue sie mit Zucker und Mandel und backe sie.

Mandelkrapferln (Massepains).

10¹/₂ Deka an Citrone abgeriebener Zucker, 10¹/₂ Deka mit der Schale feingestößene Mandeln und 10¹/₂ Deka frischer Butter verknetet man auf dem Brett mit 1¹/₂ Dotter, 1¹/₂ Tafel geriebener Chocolate, 1 Prise Neugewürz und halbsoviel Nesselpulver zu einem Teig von der Festigkeit eines Nudelteiges. Diesen rollt man fingerdick aus und sticht mit dem kleinen Krapfenstecher Plättchen aus, die man mit Ei bestrichen auf dem gebutterten Blech langsam bäckt. In die Mitte kann man eine abgezogene Mandel, oder wenn es gebacken ist, etwas Eingesottenes geben.

Frau Betty Mickl, Wien.

Engländer.

14 Eiklar schlägt man zu festem Schnee, dann gibt man ¹/₂ Kilo Zucker, ¹/₂ Kilo länglich geschnittene Mandeln und die Schale einer Citrone dazu. Rühre alles in einem Schneebecken am Feuer so lange bis es dick wird, dann bestreiche ein Blech mit Butter, belege es mit Stücken Oblatten und gib das Gerührte mit einem Löffel darauf, dann backe sie sehr langsam.

Kleine Mandelbäckerei.

21 Deka Citronen- oder Vanillezucker stößt man mit 21 Deka geschwellten Mandeln und verarbeitet sie mit 4 Dottern zu einem Teig, den man federfeldick auswälzt, mit Brezel-, Stern-, Herz- oder Kipfelsförmchen aussticht, mit Ei bestrichen leicht mit Grieszucker

bestreut. Auf dem wachsbestrichenen Blech werden sie hellgelb gebacken. Beliebig kann man den Teig auch in Kraperln ausstechen, mit beliebigem Eis nach dem Erkalten überstreichen, als sogenannte Eis-kraperl serviren.

Pignoli-Kraperln.

25 Deka Staubzucker rührt man mit 3 Eitweiß und 2 Löffel Essig oder dem geseihten Saft $\frac{1}{2}$ Citrone eine gute halbe Stunde und mischt 15—20 Deka Pignolen dazu. Diese Masse faßt man mit dem Kaffeelöffel auf das wachsbestrichene Blech aus, indem man es mit einem Löffelstiel vom Löffel herunterschiebt, hoch und rund richtet.

Anna Voos, Olmütz.

Demel-Tortelets.

15 Deka auf Eis gestandene Butter werden mit 8 Deka Zucker abgeknetet, dann 21 Deka Mehl, 4 Deka feingestößene Mandeln, etwas Vanille, Citronenschalen und Zimmt dazu gegeben. Dann rollt man den Teig messerrückendick aus, sticht mit einem kleinen Glas Förmchen aus, gibt dieselben auf ein Backblech und bäckt sie in heißer Röhre hellgelb. Dann legt man 2 und 2 Tortelets aufeinander, füllt dazwischen etwas Marmelade und übergießt sie ausgekühlt, mit Schokoladeglasur.

Frau Ida Toth.

Dattel-Stangerln.

4 Eiklar werden mit 15 Deka Zucker und einigen Tropfen Citronensaft 1 Stunde gerührt und dann 15 Deka ungeschält stiftliggeschnittene oder noch gröblich überhakte Mandeln und 15 Deka müdliggeschnittene Datteln darunter gemischt. Dies streicht man gut fingerdick auf die zu länglichen Streifen zugestutzten Oblatten und bäckt es auf wachsbestrichenem Blech in lauem Rohr zu blaßgelber Farbe.

Dattel-Stangerln anderer Art.

21 Deka Citronenzucker, 14 Deka stiftliggeschnittene abgezogene Mandeln und ebensoviel stiftliggeschnittene Datteln mischt man leicht zu einem festen Schnee von 3 Eiklaren und läßt es auf Oblatten gestrichen auf dem Blech langsam gelbbaken (wie oben). Noch warm, wird es zu 2 fingerbreiten und 10 Centimeter langen Streifen geschnitten.

Frau Regierungsrath S., Wien-Währing.

Bitterpazeln.

14 Deka süße und ebensoviele bittere Mandeln werden abgezogen in der Röhre ein wenig abgetrocknet und mit 7 Eiklar feinstoßen. Dann erst wird es in der Schüssel mit 14 Deka gesiebtem Zucker abgerührt. Sobald es gut abgetrieben, gibt man es in Form von thalergroßen Plätzchen (Pazeln) auf das mit Wachs bestrichene Blech, belegt die Mitte eines jeden Pazels mit einer halbirten abgezogenen Mandel und bäckt es zu hellbrauner Farbe. Erkalte, wird es nach schwacher Erwärmung vom Blech genommen.

Frau Josef von F., Wien.

Magronen (Macarons d'amandes doucees).

2 Deka bittere und 8 Deka süße Mandeln, welche tagsvorher abgezogen wurden, werden mit 20 Deka Zucker, feinstoßen und mit Eiklar zu einer schaumigen Masse abgetrieben, welche man in die Spritze oder Dütte füllt und zu netten Krapseln auf das wachsbestrichene Blech dressirt. Zitronenschale, recht fein gehackt und zu der Masse gemischt, hebt sehr den Geschmack. Langsam gebacken, werden sie erst nach Erkalten vom Blech gelöst.

Fräulein Gabriele Kaufmann, Prag.

Crème-Schnitten.

28 Deka gesiebtes Mehl und 24 Deka feste frische Butter wird mit $10\frac{1}{2}$ Deka Citronenzucker rasch zu einem geschmeidigen Teig verknetet, der nicht lange zwischen den Händen verarbeitet werden darf, weil sonst die Butter zu weich und das Gebäck unansehnlich wird. Diesen Teig theilt man in 2 Portionen, rollt ihn flach und belegt zwei mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgefähte Backbleche. Dies bäckt man in mäßig heißer Röhre, bestreicht die eine Platte, so lange sie noch warm ist, mit nachbeschriebener Crème, drückt die zweite leicht darauf und schneidet es in 4—5 Centimeter breite und 10 Centimeter lange Stücke.

Füll-Crème.

$10\frac{1}{2}$ Deka Staubzucker und 7 Deka Marmelade rührt man ab und zieht den Schnee von 2 Eiklar darunter.

Cakes, Theegebäck.

7 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Kilo Staubzucker, $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 12 Gramm Hirschhornsalz, um 18 kr. Vanille und eine Schale ungekochte Milch, werden nach und nach zusammengethan und 1 Stunde gerührt. Dann deckt man den Teig zu und läßt ihn stehen; er soll 12 Stunden rasten. Den nächsten Tag wird noch $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl dazugerührt. Dann nimmt man immer ein Stück von dem Teige auf das Brett, walzt ihn fingerdick aus und sticht mit kleinen Formen nette Figürchen aus. Diese werden auf ein mit Mehl bestaubtes Blech nebeneinander gelegt und in die sehr heiße Röhre zum Backen geschoben. Erst nach 5 Minuten zieht man das Backblech wieder heraus, entnimmt die etwa schon gelbgebackenen Cakes und schiebt das Blech wieder in die Röhre, bis alles gar ist, was in ungefähr 3 Minuten der Fall ist. Es ist gut, wenn 2 Personen sich damit beschäftigen können und ein zweites Blech voll schon vorbereitet ist, wenn das eine herausgenommen wird. Das Backblech muß immer kalt sein und mit Mehl ausgestreut, auch müssen alle Zuthaten vor der Verwendung durch ein Haarsieb gesiebt werden. Diese Cakes sind sehr gut und kommen recht billig zu stehen.

Louise Bamberger, Wien.

Dobos= (spr. dobofsch) Schnitten.

Zwei Backbleche bestreicht man mit Bisquitmasse, bäckt sie hellgelb und schneidet sie der Breite nach in die Hälfte, daß man 4 quadratische Platten erhält. Diese setzt man mit der Fülle-Crème (diese und die Bisquitmasse siehe bei „Dobos-Torte“) aufeinander, theilt sie in gleichmäßige Schnitten, die etwas länger als breit sind und glasirt mit Caramel.

Metternich-Schnitten.

14 Dekka an Citronen- oder Pomeranzenschale abgeriebenen Zucker und 28 Dekka Mehl, welche mit 14 Dekka frischer Butter gerebelt (abgebrösel) wurden, knetet man mit 1 rohen ganzen Ei und 6 hartgekochten passirten Dottern nebst dem Saft $\frac{1}{2}$ Citrone zu einem glatten Teig (wie bei „Crème-Schnitten“ angegeben). $\frac{2}{3}$ der Masse rollt man zu einer $\frac{1}{2}$ Centimeter dicken Platte, bestreicht sie mit Marmelade von Marillen, Pomeranzen oder Stachelbeeren und rollt vom Rest des Teiges Streifen, die man schräg laufend über die Marmelade legt und am Rand andrückt. Mit Ei bestrichen wird es lichtgelb gebacken und in Stücke von der Größe der Crèmeschnitten getheilt.

Genueser Schnitten (Genoises).

Genueserteig, wie er bei „Genueser-Torten“ angegeben, streicht man federfeld dick auf das mit Butter bestrichene, mit Mehl ausgefähte Blech und schneidet es halbgebacken in 2 fingerbreite und 8 Centimeter lange Streifen, die man nun völlig gar und zu hellgelber Farbe bäckt. Mit Marmelade bestrichen, werden je drei oder vier aufeinandergesetzt, mit Citronen- oder Rumglasur überzogen.

Kleines Genuesergebäck (vorzüglich zu Thee).

3 Eier schwer Butter werden schaumig abgetrieben, abwechselnd löffelweise 3 Eier schwer Zucker und eben soviel Mehl und 3 ganze Eier tüchtig darein verrührt. Nun fügt man Vanille- oder Citronengeschmack, in letzterem Fall auch feingestoßenen Anis oder nur diesen bei und streicht es dünn auf das butterbestrichene bemehlte Blech. Sobald es hellgelb gebacken ist, wird es mit verschiedenartigen Förmchen (kl. Krapsentecker, Herzen, Sternen) ausgestochen und hierauf hellbraun gebacken.

Hobelspäne (Copeaux).

2 Ei schwer Zucker *) und 1 Ei schwer Mehl werden mit 2 ganzen Eiern $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig abgetrieben. Das Blech wird mit Butter geschmiert und die Masse federfeld dick aufgestrichen, in mäßig heißem Rohr hellgelb gebacken, sogleich in daumenbreite Streifen geschnitten und auf einen dicken Kochlöffelstiel oder einer Walze lockenförmig (spiral) gerollt. Heruntergenommen hält man sie an warmem Ort, wo sie in Form und resch bleiben.

Fräulein Jella Kaufmann, Prag.

Hobelspäne anderer Art.

Obige Masse wird von 3 Eier schwer Mehl, 2 Eier schwer Citronenzucker und 3 ganzen Eiern bereitet. Man füllt es in die Düte oder Spritze und trägt auf das Blech kaum daumenbreite Streifen auf, die man hellgelb gebacken, wie Obige beendet.

Halbmonde.

28 Deka Mehl, 21 Deka Staubzucker, ebensoviel frische Butter und 14 Deka gestoßene Mandeln, werden mit 1 Ei und einer reichlichen Messerspitze Zimmt rasch zusammengeknetet und zu einer federfeld dicken Platte ausgerollt. Diese sticht man mit dem

*) Beliebig mischt man Citronen-, Vanille- oder Anisgeschmack dazu.

Beingläse oder einem mittleren Krapfenstecher zu gleichmäßigen Flecken, die man mit Marmelade bestreicht und in die Hälfte zusammenlegt, daß sie Halbkreise bilden. Diese bäckt man mit gesprudeltem Ei bestrichen auf dem gefetteten mit Mehl ausgestreuten Blech nicht zu rasch gelbbraun und richtet sie mit Vanillezucker bestreut an.

Fräulein Gisela Hamburger, Wien.

Jugwer.

42 Deka Zucker und ebensoviel Mehl werden mit 1 Messerspitze doppeltkohlensaurem Natron vermengt, die feingehackte Schale von 2 Citronen, $3\frac{1}{2}$ Deka feingeriebener Jugwer dazugegeben und mit 3 ganzen Eiern und 1 Dotter zu einem festen Teig abgeknetet. Man rollt ihn $\frac{1}{2}$ Centimeter dick aus und schneidet ihn mit der Jugwerform in gleichmäßige Stücke. Auf das mit Wachs bestrichene Blech gelegt, läßt man es über Nacht rasten und bäckt es in nicht zu heißer Röhre zu blaßgelber Farbe; es wird besonders gern zu weißem Wein gereicht.

Frau Regierungsrath H., Wien-Währing.

Karten.

28 Deka Mehl, 14 Deka Butter und ebensoviel Zitronenzucker verarbeitet man mit 1 ganzen Ei zu einem Teig und fügt eine Messerspitze Zimmt- und Nelkenpulver bei. In zwei Portionen getheilt, verknetet man die Eine noch mit 1 Tafel geriebener Schokolade. Den Teig walzt man messerrückendick aus, schneidet Stückchen von der Größe der Spielkarten, bestreicht sie mit Eiweiß und belegt sie verschiedenartig mit abgezogenen halbirten Mandeln.

Fräulein Jella Kaufmann, Prag.

Skarnizeln (Düten).

14 Deka Tags vorher geschälte Mandeln werden im Mörser mit 6 Eifar zu feinem Brei gestoßen, mit 20 Deka Vanillestaubzucker, 7 Deka Mehl und noch 2—3 Eifar verrührt, daß eine dünnflüssige Masse entsteht. Ein heißgemachtes Backblech wird mit Wachs bestrichen, mit Papier überwischt und die Masse recht dünn aufgetragen, in heißer Röhre gebacken. Sobald sie zu Farbe gebacken ist, schneidet man 4 fingerbreite, ebensolange Vierecke, die man quer in zwei Theile schneidet, und jedes so entstandene Viereck rasch zu einem Skarnizel (einer Düte) dreht. Man läßt die Masse auf dem Blech im offenen Rohr, bis alle Skarnizeln fertig sind, da sie sonst leicht zu spröde würde und sich nicht biegen ließe. Die Skarnizeln füllt man mit steifgeschlagenem und mit Vanillezucker

verfüßtem Oberschaum, den man zum Theil mit einigen Tropfen Cochenille rosa und zum Theil mit geriebener Chocolate braun färben und die 10 gefüllten Starnizeln in netter Farbenabwechslung anordnen kann. Auch werden sie ungefüllt in Sulzen und Crèmes gesteckt.

Maultaschen.

Man wälzt Buttermteig dünn aus und schneidet ihn mit dem Kuchenrädchen (Radel) zu viereckigen Stücken, welche man fingerbreit längs des Rades mit Eiklar bestreicht, mit Mandelfülle gefüllt, einbiegt. Leicht mit Zucker besiebt, bäckt man sie in heißer Röhre so, daß der Zucker darauf schmilzt und die Maultaschen eine goldbraune Farbe bekommen. Mit Vanillezucker bestreut, kommen sie ausgekühlt zu Tische.

Mandelfülle.

4 Dotter werden mit 7 Deka Zucker, beliebig mit Vanille- oder mit Citronengeschmack, recht schaumig abgerührt, der Schnee von 2—3 Eiklar, 7 Deka geschälte, geriebene Mandeln und zuletzt 1 Kaffeelöffel voll Kartoffelmehl darunter gemischt. — Auch kann die Fülle bloß aus 3 Dottern, 14 Deka Zucker, ebenso viel geschält geriebenen Mandeln und dem steifen Schnee der 3 Eiweiß bereitet sein.
Fräulein Jella Kaufmann, Prag.

Körbchen getaucht und ausgebacken.

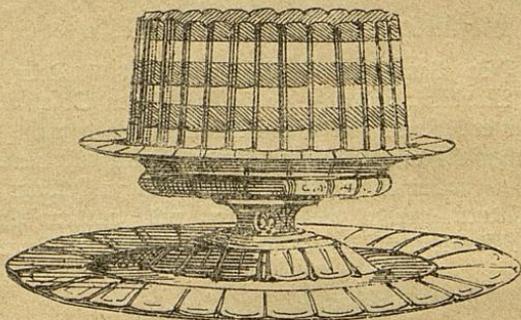
$\frac{1}{4}$ Liter Milch sprudelt man mit 3 ganzen Eiern und verührt es mit $\frac{1}{4}$ Liter Mehl zu einem glatten Teig von der Dike eines dicklichen Tropfteiges. Die Körbchenform läßt man in heißes Fett getaucht recht heiß werden, taucht sie dann in den Tropfteig, daß sich von demselben außen eine Schichte anlegt und hält sie nun so lange in das heiße Schmalz, bis der Teig gelbbraun gebacken ist. Vorsichtig heruntergenommen, läßt man die Körbchen auf dem mit Löschpapier belegten Sieb absinken, bringt sie mit Obstschäum, Chadeau oder Obersschaum, der mit Vanillezucker gemischt ist, zu Tische und kann auch frische reife Erdbeeren zur Pierde hineinstecken.

Körbchen von mürbem Teig.

Kleine rundfaltige Förmchen streicht man mit Butter und Mehl leicht aus, indem man die Förmchen umstülpt und durch ein Aufklopfen das überflüssige Mehl entfernt. Nun fittert man sie mit dünn gewalktem Teig, füllt Erbsen oder Bohnen ein und bäckt

die Körbchen gar. Erbsen oder Bohnen entfernt man dann und füllt Backcrème hinein, mit welcher es noch einige Minuten in der Röhre bleibt. Oder man füllt es mit Chateau, kalt oder warm, mit Obersschaum und bringt es zu Tische.

Haselnußbaisers.



12 Deka geschälte Mandeln werden mit 4 Eierklaren recht fein gestoßen, wobei man eine Hälfte von 21 Deka gestoßenem gesiebttem Zucker beifügt. Die andere Hälfte des Zuckers zieht man leicht in den Schnee von 8 Eiklar, der recht steif geschlagen wurde, verrührt es zu den Mandeln und spritzt durch die Düse auf das mit Papier belegte Blech nußgroße Baiserln. Unter das Blech schiebt man ein Brettchen und bäckt die Baisers in lauer Röhre, so daß die Mitte weich bleibt. Vom Blech gelöst, wendet man die Krappferl um, drückt jedes in der Handfläche, daß sich eine Vertiefung bildet und setzt je zwei mit nachbeschriebenem Crème gefüllt aufeinander. Crémfülle: In den festen Schnee von 2 Eiklaren mischt man 3 Deka gesiebten Zucker und 6 Deka gestoßene Haselnüsse.
Fräulein Jella Kaufmann, Prag.

Oblatten, Waffeln, Hohlhippen.

Einfache Oblatten.

$\frac{4}{10}$ Liter süßes Obers sprudelt man mit 3 Dottern ab und verrührt es recht glatt zu $\frac{4}{10}$ Liter Mehl; nach Belieben kann man auch 2 Löffel voll Citronen- oder Vanillezucker begeben. Das gutgereinigte, durchhitzte Oblatteisen wischt man nochmals aus und bestreicht es mit zerlassener Butter oder gutem Rindschmalz. Von

der obenbeschriebenen Masse gibt man 2—3 Löffel voll in das Oblatteneisen, klappt es zu und bäckt es erst von der einen Seite in etwa 3 Minuten zu hellbrauner Farbe, dann die so umgewendeten von der andern Seite ebenfalls, doch schabt man mit dem Messer alles fort, was aus der Form von der Masse herausgeflossen wäre. Man legt nun die Oblatten flach aufeinander.

Gefüllte Oblatten (als Karlsbader).

14 Deka Vanillezucker mischt man mit 7 Deka geschälten, geriebenen Mandeln, bestreicht die halbgebackenen Oblatten mit zerlassener Butter, streut von dem Mandelgemisch darauf, belegt es mit einer ebenfalls mit zerlassener Butter schwach bestrichenen Oblatte und bäckt es nochmals in der Oblattenform zu hellbrauner Farbe. Herausgenommen werden die Oblatten mit rundem Pappdeckel etwas eingeschwert, weil sie sich sonst im Auskühlen biegen.

Waffeln (Gaufres).

Das Waffeleisen streicht man mit ungesalzenem Speck oder mit zerlassener Butter aus und bäckt die nachbeschriebene Masse in oben angegebener Weise auf dem Herd über Holzfeuer.

Einfache Vanille-Waffeln.

$\frac{3}{4}$ Liter Milch siedet man einigemal mit einem Stangerl Vanille und läßt die Milch auskühlen. Während des Auskühlens rührt man sie zu 12 Deka frischer Butter und verquirlt es nach und nach glatt zu 10 Deka Mehl und 10 Deka feingesiebter Kartoffelstärke oder 8 Deka Reismehl. Dies rührt man auf dem Herd wie Brandteig, wenn er sich vom Casserole löst, verarbeitet man ihn mit 3 ganzen Eiern, welche in warmem Wasser gelegen sind, fügt 2 Dotter und den steifen Schnee der Eiklare bei und bäckt es in dem Waffeleisen zu hellbrauner Farbe. Bis zum Auftragen werden die Waffeln im Rohr oder an warmem Ort gehalten.

Holländische Waffeln (Gaufres hollandaises).

Man sprudelt 3—4 Dotter mit 1 Liter süßem Obers, fügt feingehackte Zitronenschale und nach Belieben 1 Kaffeelöffel voll Zimmpulver und $\frac{1}{4}$ Kilo gesiebten Zucker bei. Damit verrihrt man glatt 50 Deka Mehl, welches man tüchtig verarbeitet und bäckt die Waffeln wie die Vorigen.

Holländische Waffeln anderer Art (einfach).

6 Dotter sprudelt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 2 Löffel Citronenzucker ab und verrührt es dann recht glatt, daß kein Klümpchen sich bilde, mit 14 Deka gesiebttem Mehl und 12 Deka süßer zerlassener Butter. Zuletzt zieht man den steifen Schnee der 6 Eiklar darunter und bäckt in erwähneter Weise die Waffeln.

Hohlhippen (Oublies).

Von dem Teig, wie er bei „Oblatten“ angegeben ist, bäckt man in dem betreffenden Eisen (runde Oblattenform) immer einen Löffel voll. Sobald es hellbraun gebacken ist, nimmt man es heraus, und rollt es noch heiß auf ein glattes Holzstäbchen von der Dicke eines stärkeren Kochlöffelstiels. Das Ende des Stäbchens soll auch zugespitzt sein, damit man den aufgerollten Flecken, eben die Hohlhippe, sobald sie resch und fest geworden ist, leicht herunterstreifen kann.

Lebkuchen (Pfefferkuchen, Honigkuchen).

Geschwinder Lebkuchen.

$\frac{3}{10}$ Liter Honig bringt man zum Aufkochen, rührt 14 Deka Citronenzucker, 50 Deka Kornmehl, 1 Dotter, 2 Deka Butter und 5 Gram in 1 Eßlöffel Franzbranntwein gelöste Pottasche hinzu. Mit dieser muß es tüchtig durchgearbeitet werden, damit sie in der ganzen Masse gleichmäßig vertheilt sei. Nun läßt man es zugedeckt 2 Stunden rasten, gibt nachher eine reichliche Messerspitze gestoßenen Zimmt und etwas weniger Nelken dazu, beliebig auch 2 Löffel gröblich gehackter Citronat und ebenso behandelte geschälte Mandeln. Diesen Teig rollt man mit Mehl unterstreut stark messerrückendick aus, und sticht ihn mit Stern-, Blatt-, Krapsel- oder Brezelsformen zu verschiedenen Bäckereien, die man mit zersprudeltem Ei bestreicht und auf dem mit Butter geschmierten Blech in nicht sehr heißer Röhre bäckt. Auch kann die Oberfläche mit Mandeln belegt werden, oder man bäckt es ohne Bestreichen mit Ei und glasirt nach völligem Erkalten mit Wasser-, Rum- oder Rosenglasur.

Frau Rosalie Kanner, Wien.

Lebkuchentorte.

In $\frac{1}{2}$ Kilo siedenden Honig rührt man 1 Eßlöffel Citronenzucker, 5 Deka Butter und $\frac{1}{2}$ Kilo gesiebtes Weizenmehl, welches

indessen zur Hälfte mit Roggenmehl gemischt werden kann. Zugleich löst man 5 Gramm Pottasche mit 2 Eßlöffeln Kirchwasser, Cognac oder Franzbranntwein und knetet dies in den ausgekühlten Honigteig, den man in einem Weidling, mit einem Deckel vor Staub geschützt, 5—6 Tage stehen läßt. — Hierauf nimmt man ihn auf das Brett, gibt 5 Defa stiftliggeschnittenes Citronat und ebenso viel geschälte, gehackte Mandeln oder Nüsse, eine reichliche Messerspitze Zimmt und Nelken feingestoßen dazu und rollt die Teigmasse auf dem Brett aus. Man schneidet davon nach dem Tortenblatt eine daumendicke Scheibe und bäckt sie in der mit Butter bestrichenen und mit Mehl ausgefähten Tortenform in ziemlich heißer Röhre gar. Man kann die Torte vor dem Backen mit zerfloptem Ei bestreichen und die Oberfläche ganz oder in Mustern mit halbirten Mandeln belegen. Oder man bäckt die Torte glatt und überzieht sie nach völligem Erkalten mit Rum- oder Citronenglasur, die man mit Spritzglasur noch zieren kann.

Pfefferkuchen.

Obigen dünn ausgerollten Teig legt man auf das mit Butter bestrichene Blech, schneidet ihn mit einem scharfen Messer in spielarten-große oder noch kleinere Vierecke, belegt die Mitte derselben, nach dem Bestreichen mit gesprudeltem Ei, mit Citronenstückchen, halbirten Mandeln oder einem Stern von stiftlichgeschnittenen Mandeln und bäckt es in ziemlich heißem Rohr glänzend braun.

Kleines Pfefferkuchengebäck.

Obige Pfefferkuchenmasse oder Reste, die nach dem Ausschneiden der Torte übrig bleiben, rollt man dünn aus und sticht daraus mit dem kleinen Krapsenstecher zu Bufferln, die man nach dem Auskühlen mit Rosen-, Chocolate-, Kaffee- und Citronen- oder Rumglasur überzieht und so eine nette Farbenabwechslung erzielt. Für Kinder kann es in Herzen, Sternen, Reiter oder Thierform ausgestochen mit verschiedenfarbigem Eis geziert werden.

Lebzelt (sehr gut).

$\frac{1}{2}$ Kilo Zucker reibt man tüchtig an der Citronenschale ab, stößt ihn fein und siedet ihn mit eben soviel Honig. Dies verarbeitet man mit $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, löst in 8 Löffel Rum 3 Defa Pottasche glatt auf, und knetet dies nebst 5 Gramm Zimmt, eben soviel Ingwer und einer reichlichen Prise Nelkenpulver zu dem Teig. Diesen läßt man nun zugedeckt an kühlem Ort 7—9 Tage stehen,

rollt ihn nach dieser Zeit 1 Centimeter dick aus und schneidet ihn zu schiefen Viereckchen, die man auf dem Blech wie die Vorigen bäckt. Beliebig kann man auch 3 Deka gröblich gehacktes Citronat in die Masse geben und die Oberfläche mit geschälten, halbirten Mandeln belegen.

Gefüllte Leibkuchen.

Von einer der vorbeschriebenen, dünn ausgerollten Teigmassen schneidet man zwei gleichlange 10 Centimeter breite Streifen. Den einen legt man auf das mit Butter bestrichene Backblech, überzieht ihn mit einer dünnen Schichte von Marmelade oder Lektwar und belegt dies dicht mit ungeschälten, ganzen Mandeln. Den Rand des Streifens läßt man fingerbreit frei und bepinselt ihn mit zerklöpftem Ei. Nun legt man den andern Streifen darüber, drückt es rings um die Ränder leicht an und bäckt es mit Zuckerlösung oder zersprudeltem Ei beschriften, zu glänzend brauner Farbe. Erkalte schneidet man es in 2 fingerbreite Streifen, auch kann die Oberfläche mit Punsch-, Rum- oder Citroneneis überzogen werden, sobald der Leibkuchen völlig ausgekühlt ist.

Marzipan.

$\frac{1}{2}$ Kilo Mandeln werden gebrüht, geschält, abgetrocknet und mit 2 Eitlaren portionweise so fein wie möglich gestoßen, wobei man ab und zu etwas Citronensaft hinzuträufelt, wodurch sie schneelig weiß bleiben. Hierauf verrührt man sie auf dem Herde, am besten in dem Messingschneefessel, mit $\frac{1}{2}$ Kilo Staubzucker und 1 Kaffeelöffel voll Rosen- oder Drangenblüthenwasser. Sobald die Masse nicht mehr am Geschirr oder Kochlöffel haftet, sondern sich glatt löst, nimmt man sie vom Feuer und verknetet auf dem Nudelbrett noch 12—14 oder mehr Deka Staubzucker dazu, daß es eine geschmeidige und doch ziemlich feste Masse werde, die man auf dem mit Staubzucker besiebten Nudelbrett daumendick ausrollt und zu beliebigen Formen aussticht. Ebenso drückt man dieselben in Holzmodelchen von verschiedener Form und Zeichnung ein, und bäckt sie über einem mit Papier belegten Backblech in nicht heißer Röhre hellgelb.

Marzipan anderer Art.

Zu obiger Masse gibt man 4 Deka bittere Mandeln und verfährt im Uebrigen wie vorbeschrieben. Wenn die Masse bereits

gut erwärmt ist, theilt man sie in zwei Theile und verrührt zu dem einen ein Tafel im Herdrohr erweichte feine Chocolate. Wenn beide Theile so lange am Herd abgerührt wurden, daß sie nicht mehr am Geschirre haften, so verwendet man sie zu Torten, Tortellets oder kleinen Bäckereien, indem man von dem dünn ausgerollten Teig Platten oder Krapsel ausschneidet, von den Ausschnitten klebstiftdicke Stäbchen rollt, und wie bei der „Linzertorte“ angegeben, ein schönes Gitter darüber slicht.

Marzipan als kleines Confect (Trüffeln).

25 Deka Zucker siedet man mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser und einem Stückchen Vanille bis zum Spinnen und verrührt damit 25 Deka geschälte, feingeriebene Mandeln. Man nimmt hierauf einen Kaffeelöffel voll Masse und wälzt es in geriebener Chocolate, formt es rund und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde an der Luft trocknen.

Frau Roth, Diószegh.

Grillage, Bärenprazken.

$\frac{1}{4}$ Kilo gesiebten Zucker röstet man goldbraun und gibt $\frac{1}{4}$ Kilo geschälte Mandeln hinein, die man mit dem Wiegemeßer nicht zu fein gehackt hat. Wenn dies zusammen eine kurze Zeit geröstet wurde, so drückt man kleine Portionen davon möglichst heiß in die mit Mandelöl ausgestrichene Bärenprazkelform. Je dünner es eingedrückt wird, desto rescher und feiner fällt es aus. Man bringt es so als Confect oder mit Oberschaum gehäuft, gefüllt zu Tische. Bis zum Gebrauche hält man sie an warmem trockenen Ort.

Fräulein Zella Kaufmann, Prag.

Nougat.

In oben angegebener Weise bearbeitet man die Grillage aber mit müdig geschnittenen, leicht abgerösteten Mandeln und zu goldgelbem Caramel gebranntem Zucker. Eine Melonen- oder Tortenform streicht man mit Mandelöl sorgfältig aus und drückt nur portionenweise mit der Masse recht dünn die Form aus. Da dies rasch und möglichst im heißen Zustand behandelt werden muß, so bedient man sich zum Andrücken der Masse einer Citrone. Ist die Form ausgelegt, so stürzt man es vorsichtig und gibt es an warmen Ort oder in die laue Röhre zum Trocknen. Beim Umrichten füllt man es mit festgeschlagenem Oberschaum, dem Vanillezucker beige-mischt wurde, streicht es glatt und servirt es, mit der Grillage-seite nach außen, umkränzt von weißen und rosa Windbusseln.

Baron Lehrenthal'sche Küche, Prag.

Nuß-Nougat (Mafagigi).

1 Kilo feingeschnittene wälsche Nüsse werden mit 1 Kilo Honig braun geröstet, eine reichliche Messerspitze Zimmt eben soviel Nelken und 2 Löffel Mehl beigegeben. Auf einem nassen Brett wird es mittelst Citrone flachgedrückt und noch heiß in nette Bierdecke geschnitten.

Frau Regine Breuer, Nagy-Surány.

Schinken von Marzipan.

Die Marzipanmasse wird, wie es vorbeschrieben ist, bereitet. $\frac{2}{3}$ derselben färbt man durch Hinzukneten von einigen Tropfen Merkfesst oder Cochenille schön rosa und formt es zu einem kleinen Schinken oder Laibchen. Den ungefärbten Marzipan rollt man zu einer mehr als daumendicken Platte und legt sie mit einem leichten Druck auf den rosa Theil. Sobald es erkaltet ist, überzieht man die Oberfläche mit Chocoladeglasur. Man servirt es in dünne Schnitten zerlegt, wo dann der rosa Marzipan das Schinkenfleisch, der weiße Marzipan den Speck und die Glasur das Schwartel bildet.

Fräulein Jolan Waß, Wien.

Apfelwurst-Confect.

$\frac{1}{2}$ Kilo auf einer Citrone abgeriebenen Zucker kocht man bis zum Spinnen, gibt $\frac{1}{2}$ Kilo geschälte feingehackte Äpfel, 6 Dekka geschälte, grobgehackte Mandeln und eben soviel klein geschnittenes Citronat dazu. Unter öfterem Umrühren kocht man es zu einem dicken Brei, den man, nach etwas Ueberkühlen auf das mit Staubzucker gut besiebte Brett gibt, zu einer Wurst rollt und auf eine Schüssel zum Trocknen legt.

Frau Brichta in Diószegh.

Hexenschmaus.

4 große Strudeläpfel werden gebraten, geschält und passirt; hierauf verrührt man sie mit 3 Eßlöffeln voll Zucker, 1 Eßlöffel Marillen- oder Ribiselmarmelade, und zulezt mit zwei Eiklaren. Damit treibt man es $\frac{1}{2}$ Stunde tüchtig ab, ordnet es bergig auf eine Glasschüssel und stellt es an einen recht kalten Ort, womöglich auf's Eis. Mit Löffelbisquit, Windbutterln, kleiner Genueser- oder Mandelbäckerei garnirt, kommt es zu Tische.

Fräulein Gisela Hamburger in Wien.

Verzuckerte Mandeln.

$\frac{1}{2}$ Kilo trocken abgewaschte, sorgfältig verlesene große Mandeln röstet man mit $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker, den man zum Spinnen gesotten und abgeschäumt hat. Man rührt die Mandeln um, bis keine Flüssigkeit übrig ist. Nun werden sie mit feingestoßenem Zimmt oder eben solcher Vanille bestreut, nochmals an's Feuer gesetzt, nach einigen Minuten abermaligen Röstens fortgenommen und mit einem Tuch bedeckt erkalten lassen.

Fondant-Zuckerl (Salonbonbons).

$\frac{1}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker kocht man unter Aufschäumen bis sich der Zucker spinnet und einen dicklichen Faden zieht, wenn man einen Tropfen zwischen die Fingerspitzen nimmt. Nun macht man die Probe, indem man einen Kochlöffel voll der Masse auf der Tortenplatte oder einem Marmorstein abtreibt. Wird es nach kurzem Abtreiben dicklich und weiß, wie eine Salbe, so kann die Masse in nachbeschriebener Weise verbraucht werden. Ist dies nicht bald der Fall, so muß der Zucker noch eine Zeitlang gesotten werden, bis man den richtigen Grad durch Probe festhält. Wird hingegen der Zucker beim Abtrühren rasch grieselig, so gibt man ihn zurück und kocht ihn noch mit etwas Wasser auf. Hat die Masse den richtigen Grad erreicht, so rührt man sie in der womöglichst mit Schnabelr versehenen Casserole bis zum Weißwerden und gießt sie in die Vertiefungen, welche man mit Förmchen in Puder gedrückt hat. Diese Förmchen, Würfel, Blumen, Blätter, Ornamente, sind aus Holz, je 10 oder 12 Stück als Erhabenheiten an einem Stab angebracht. In Ermanglung der Formen, rührt man die Masse ab und drückt sie zu reichlich daumendicker Platte auf das mit Mandelöl bestrichene Blech, wo man sie in gleichmäßige Vierecke schneidet und an der Luft trocknet.

Fondantzuckerl mit verschiedenem Geschmack.

Zu der vorbeschriebenen Masse verrührt man 1 Löffel Rosenwasser und einige Tropfen Alkermesensaft oder Cochenille.

Fondantzuckerl mit Chocolate.

Mit der Masse verkocht man 7 Deka Chocolate, welche man im Herdrohr erweichen ließ und dann glatt abgerührt hat.

Fondantzuckerl mit Kaffee.

Man befeuchtet den Zucker mit einer Tasse starken Kaffee und kocht es zur Probe.

Fondantzuckerl mit Vanille-, Citronen- oder Pomeranzengeschmack.

$\frac{1}{2}$ Schotte Vanille läßt man mit dem Zucker kochen und entfernt sie vor dem Gebrauch, oder man reibt den zu verwendenden Zucker tüchtig an der Citronen- oder Pomeranzenschale.

Zweifärbige Fondantzuckerl.

Man gießt die Hälfte der Vertiefungen mit Vanillezucker, die andere Hälfte mit Rosen- oder Chocolademasse voll.

Candirte Früchte.

Candirte Früchte auf Holzspießchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Zucker kocht man mit einer Kaffeetasse Wasser bis zum Bruch (siehe die Zuckergrade beim „Einsieden“), wobei man ihn abschäumt. Hat der Zucker laut Probe den richtigen Grad erreicht, so spießt man auf die zugespitzten Hölzchen frische, geschälte Nüsse, geröstete Haselnüsse, Mandeln, hellgebratene Kastanien, frische oder eingesottene Weichjeln, Orangen- oder Marillenspalten oder Datteln, taucht sie rasch in den Zucker und steckt die Hölzchen mit den Früchten nach aufwärts in einen mit Sand oder Salz gefüllten Topf, den man an warmen Ort stellt, damit der Zucker trocken und glasig die Fruchtgattung überziehe. Aus den Datteln entfernt man den Kern und gibt ein Stückchen Nuß oder eine Mandel statt dessen hinein.

Faschirte Kastanien.

Von 1 Kilo Kastanien schneidet man in jede auf der rundgewölbten Seite einen Schlitze und stellt sie nun mit kaltem Wasser bedeckt zum Sieden. Wenn sie halbgar sind, werden sie geschält und in demselben Wasser, oder noch besser, mit Milch weiter gesotten, bis sie völlig weich sind. Nun seigt man die Milch ab, rührt 12

bis 14 Deka Vanillezucker dazu und streicht es durch ein Sieb. Hieraus formt man Kastanien, welche, wie oben angegeben, auf Holzspießchen gesteckt und in Bruchzucker getaucht werden.

Faschirte Kastanien als croque en bouche.

Siehe „Kalte, süße Speisen“.

Faschirte Kastanien mit Chocolate.

Die zu Kastanien geformte Masse taucht man ebenso, oder mittelst zweier Gabeln in Chocolateglasur, doch müssen die Kastanien vorerst erkaltet werden.

Kalte, süße Speisen.

Früchtenreis (Pouding de riz froid aux fruits).

1 Liter Schlagobers schlägt man zu festem Schnee und fügt 2—3 Eßlöffel Vanillezucker bei. Vorher hat man $\frac{1}{4}$ Liter Reis mit Milch und Vanillezucker (siehe „Milchreis“) weich gesotten, und zieht, sobald der Reis ausgekühlt ist, den festen Rahmschnee darunter. Eingefottene Weichseln, Ananas-, Melonenspalten, Quitten zc. gibt man abgetropft, die letzteren drei Obstgattungen in dünnen Scheiben geschnitten, hinein, und zieht zuletzt 1 Deka aufgelöster Gelatine in die Masse. In die Form gefüllt, stellt man sie auf mindestens 3 Stunden ins Eis und bringt sie gestürzt mit eingefottenen Früchten geziert zu Tische.

Frau Dr. Bereszlényi, Neutra.

Chocoladereis

Mit Hintweglassung der Früchte wird er wie obiger bereitet und 7 Deka im Herdrohr erweichte Chocolate mit dem Reis verkocht.

Kastanienpudding (Pouding froid de marrons).

$\frac{1}{2}$ Kilo Kastanien, die man geschält hat, übergießt man mit heißem Wasser, läßt sie einige Minuten zugedeckt stehen, faßt sie dann mit dem Sieblöffel heraus und befreit sie auch von der inneren braunen Schale. So werden sie mit Milch überdeckt weich gesotten, die Milch abgeseiht und die Kastanien durchs Sieb gestrichen.

$\frac{1}{4}$ Kilo Zucker hat man indessen mit $\frac{2}{10}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Stangerl Vanille zum Spinnen gekocht und gibt nach dem Ab-

schäumen 2 Eßlöffel gereinigte Rosinen und 5—6 Blatt aufgelöste Gelatine dazu. Wenn der Zucker nahezu ausgekühlt ist, entfernt man die Vanille und rührt ihn zu den passirten Kastanien, in welche man nach völligem Auskühlen den festen Schaum von $\frac{1}{4}$ Liter Schlagobers mischt. Beliebig kann man auch 2 Kaffeelöffel Maraschino-Liqueur oder 1 Lasterl im Herdrohr erweichter Chocolate dazu mischen. In die Form gefüllt, wird es wie Crème in Eis gestellt und gestürzt mit Butterln oder Chocolate-Obersschaum garnirt.

Kalter Kabinetspudding (Pouding à la Cabinet).

6 Dotter sprudelt man glatt mit $\frac{2}{10}$ Liter süßem Obers und läßt dies nur so lange auf dem Herd bis es dick wird, verhütet aber, daß es zum Kochen komme, fügt 14 Deka Vanillezucker bei und rührt es bis zum Lauwerden. Erst dann rührt man $1\frac{1}{2}$ Deka aufgelöste Gelatine und nach dem völligen Erkalten den steifgeschlagenen, mit Vanillezucker gesüßten Schaum von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers dazu. Die Hälfte dieser Crème füllt man in den Model, streut Ananasscheibchen, Pistazien, in Maraschino gedünstete Rosinen und Weinbeeren darauf, legt ein mit Maraschino beträufeltes oder mit Marmelade bestrichenes Blatt Bisquit darüber und wechselt noch einmal mit Crème, dem Aufgestreuten und dem Bisquit ab, so daß dieses obenauf bleibt. Beliebig kann man aber auch 3 oder 4 mal abwechseln. Man stellt es zum Sulzen ins Eis und servirt es gestürzt mit eingepötenem Obst oder Quittenkäse garnirt.

Croque en bouche.

Auf das mit Mandelöl bestrichene Tortenplattel, den aus der Springform genommenen Boden, stellt man eine Flasche, Büchse oder Dose, welche man bis zur halben Höhe gleichfalls mit Mandelöl bestreicht. Dies hat den Zweck, die runde und gleichmäßige Anordnung zu erleichtern und das Festwerden der gewünschten Form zu befördern. Von der Farce, wie sie bei „Fachirten Kastanien“ beschrieben ist, macht man nußgroße Kugeln und setzt sie im Kranz, aber so, daß sie aneinanderkleben um den Rand des Tortenplattels; über diese Reihe setzt man eine Zweite und Dritte. Bei der vierten Reihe setzt man immer nur zwei Kugeln und überspringt die Dritte, und fährt so fort, bis man ringsherum ist. Zwischen und auf die zwei setzt man je eine Kugel, wodurch ein netter, zackiger Rand entsteht. So läßt man es an warmem Ort fest werden. Beim Anrichten setzt man es nach Entfernung der Flasche auf ein Glassteller, und füllt es hoch mit steifgeschlagenem, mit Vanillezucker gemischtem Obersschaum.

Croque en bouche in Kronenform.

Den ersten Kranz, der in Zucker getauchten Kastanien setzt man, wie oben beschrieben, den zweiten setzt man nicht mehr fortlaufend, sondern 5 Kugeln nebeneinander, eine überspringend wieder 5 und so fort. Bei der dritten Reihe setzt man auf die 5 nur 4, bei der zweiten Reihe 3, dann 2 und zuletzt eine, wodurch sich eine spitzackige Krone bildet, die man wie die Vorige mit Vanille- oder Chokoladeschaum füllt.

Croque en bouche von Haselnüssen oder Mandeln.

Marzipanmasse (siehe diese) aus Mandeln oder Haselnüssen bereitet, formt man zu Kugeln, die man wie die Kastanienmasse in Bruchzucker taucht und in obenangegebener Weise aufeinandergesetzt mit Obers oder Obersschaum füllt.

Croque en bouche mit Brandteigkrapferln.

Rußgroße, goldbraun gebackene Brandteigkrapferln werden wie die Vorigen in Bruchzucker getaucht, aufeinandergesetzt, mit Crème oder Schaum gefüllt.

Obersschaum.

Butterteig, den man wie zu Pasteten in kleinen Formen oder in der Tortenform hohl ausgebacken hat, füllt man mit Vanille-, Chokolade-, Kaffee- oder Erdbeer-Obersschaum. Ebenso mit Marzipanteig oder Grillage oder in eine Bisquitorte, die man zu diesem Zwecke ausgehöhlt hat. Man ziert ringsherum mit Chokoladepätzchen oder Schaumbufferln.

Obersschaum in Gläsern.

Obersschaum mit Chokolade.

Man kocht 10 Deka Vanillezucker mit einem Wasserglas Wasser auf und verrührt damit nach und nach 14 Deka im Herdrohr erweichter Chokolade. Unter flüssigem Sprudeln kocht man es so dick, daß es fast wie eine Sauce erscheint, und rührt es dann bis zum Auskühlen. Wenn die Chokolade lau geworden, so vermischt man damit recht glatt 3 Eidotter und zieht zuletzt den festen Schnee von $\frac{2}{10}$ Liter Schlagobers darunter. Dies füllt man in Gläser,

die schon vorher in Eis gestanden sind, stellt es gut von Eisstücken umgeben zugedeckt in möglichst kalten Raum, wo es bis zum Serviren bleibt. Herausgenommen wischt man die Glasur ab, und häuft auf jedes Vanilleoberschaum von $\frac{2}{10}$ Liter Schlagobers.

Frau Hauptmann S., Trieste.

Oberschaum mit Erdbeeren.

Einen reichlichen halben Liter reifer Walderdbeeren passirt man, nachdem 3 Eßlöffel voll Erdbeeren zum Anspuz weggenommen wurden. Dies rührt man mit 20 Dekka gesiebtem Zucker und einigen Tropfen Cochenille, sowie mit 2 Blatt aufgelöster Gelatine und zieht zuletzt den festgeschlagenen Schaum von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers hinein. Im Uebrigen vollendet man wie oben, häuft auch vor dem Auftragen gezuckerten Oberschaum auf die Glasur und ziert mit den bei Seite gestellten ganzen Erdbeeren, von welchen man auch einen Theil in die Masse geben kann.

Julie Gmeiner, Graz.

Oberschaum von Saft.

Obige Bereitung, nur gießt man den Saft durch Leinwand und verfährt sonst ganz in der beschriebenen Weise.

Oberschaum von Himbeeren oder Saft.

Ganz so wie „Oberschaum mit Erdbeeren“.

Oberschaum von Kaffee.

Man bereitet eine Tasse starken Kaffee von 5 Dekka frischgebrannten guten Bohnen und rührt ihn zu 15 Dekka Staubzucker mit Vanillegeschmack, erst in kaltes Wasser, dann in Eis gestellt, und zieht zuletzt den festen Schnee von $\frac{1}{10}$ Liter Schlagobers hinein. Servirt wird wie bei „Oberschaum mit Chocolate“.

Oberschaum von Rum oder Liqueur.

$\frac{1}{10}$ Liter beliebigen Liqueur oder etwas weniger feinsten Rum verrührt man mit 14 Dekka Zucker, und zieht zuletzt festen Rahmschnee von $\frac{4}{10}$ Liter Obers darunter. Für den Schaum mit Rum reibt man 7 Dekka Zucker an der Citronenschale und 7 Dekka an der Pomeranzenschale ab und verwendet es feingestoßen.

Oberschaum von Ananas.

Eine halbe geschälte Ananas schneidet man kleinwürflig und stößt sie mit 20—25 Deka Zucker tüchtig zusammen, daß eine breiige Masse entstehe; diese streicht man durchs Sieb und vermischt dieses Mark mit festgeschlagenem Schaum von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers.

Oberschaum von Marillen- (Aprikosen-) oder Stachelbeermarmelade.

Man stellt den Pudding in Eis und rührt darin 2 Eßlöffel oder 8 Deka Marmelade zu weißer Salbe, unter welche man nach und nach den festen Schnee von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers, mit 14 Deka Staubzucker gemischt, zieht.

Magdalena Kraus, Wien.

Oberschaum von Nuß oder Haselnuß.

14 Deka mit ebensoviele Vanillezucker feingestohlene Nüsse oder Haselnüsse, die Letzteren etwas geröstet, mischt man mit steifgeschlagenem Schnee von $\frac{1}{2}$ Liter Rahm.

Adolfine Eisenberg, Ingenieursgattin, Langenau.

Oberschaum von Kastanien.

$\frac{1}{4}$ Kilo oder mehr Kastanien werden weich gesotten und geschält durchs Sieb gestrichen. 14 Deka Vanillezucker und beliebig noch 2—3 Eßlöffel Maraschinoliqueur werden dazugemischt, zuletzt der feste Schnee von $\frac{4}{10}$ Liter Schlagobers.

Alle diese Gattungen können in Gläsern oder auch nur auf Glaschüsseln gehäuft und kaltgestellt servirt werden, in ersterem Falle kann 1 Blatt aufgelöster Gelatine vor dem Rahmschnee beigemischt werden. Kleine Schaum-, Mandel-, Gemeser-, Bisquit- oder Vanille-Kipferl können dazu kommen. Ebenso Waffeln, Hohlhippen oder Dittchen.

Strohgefrorenes (gefrorener Oberschaum).

10 Deka Vanillezucker rührt man mit 14 Deka im Herdrohr erweichter Chocolate und zieht den festgeschlagenen Schnee von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers und 1 Blatt zerlassener ausgekühlter Gelatine hinein. Dies füllt man in die Puddingform, schließt den Deckel und gibt die Form so in kleinergeschlagenes mit Steinsalz gemischtes Eis, daß sie in die Mitte desselben zu liegen kommt und ganz bedeckt ist. So bleibt sie zum Frieren durch 5 Stunden, wobei man sie

fogar mit frischer Eismischung umpacken muß, wenn die letztere nachgelassen hat und flüssig wird. Vor dem Stürzen wird die Form erst mit abgestandenem Wasser gut gewaschen, damit von dem etwa anhängenden nichts Salziges auf die Schüssel oder in die Form dringt; hierauf wischt man sie trocken und stürzt es aus, worauf Bärenprageln, Löffelbisquit oder kleine Oblaten herum gegeben werden.

Crèmes.

Gesulzte mit Oberschaum gemischte Crèmes.

Allgemeines.

Zu den feinsten und bei richtiger Bereitung ganz besonders dankbaren Gerichten gehören diese Crèmes, die man auch geschlagene Sulzen nennt. Zu der gekochten Grundmasse rührt man, sobald sie lau geworden, gesottene und geseifte Gelatine oder Hausenblase. Die Erstere ist billiger und leichter zu behandeln, Die Letztere nur dann vorzuziehen, wenn es sich um vollkommen durchsichtige Sulzen handelt. Gelatine wird mit der Scheere fein geschnitten, mit Wasser oder der für die Crème bestimmten Grundflüssigkeit gesotten, indem man 1 Deka bis 15 Grammm, je nach der bezüglichen Vorschrift mit 2 Deciliter Flüssigkeit zum Kochen stellt, auf die Hälfte einsiedet und ausgekühlt zur Masse gibt. In diese zieht man nach völligem Erkalten den festgeschlagenen Oberschaum. Die Crème- oder Geleeformen werden mit Mandelöl oder frischer Butter ausgestrichen, mit Milch oder Wasser auch nur ausgeschwenkt, die Masse eingefüllt, zugedeckt und auf Eis gestellt. Beim Ausstürzen hält man die Form nur einen Moment in warmes Wasser, stülpt sie auf die Glaschüssel, wo sie nach leichtem Schütteln aus der Form fällt, worauf sie wieder an kalten Ort gestellt wird. Oder: man stülpt die Form auf die Schüssel, bedeckt mit einem in warmes Wasser getauchten und gut ausgewundenen Tuch, worauf sich die Crème leicht löst. Oder: man lockert mit dem Messer die Crème ein wenig am Rande und bläst hinein. — Die gestürzte Crème garnirt man mit spanischen Windbusslerln oder kleinen Bisquits. — Hausenblase wird mit dem Holzschlögel geklopft, dann in Stückchen gerissen oder geschnitten auf 4—5 Stunden eingeweicht, und dann wie Gelatine gesotten, geseift. — Will man zwei- oder mehrfarbige Crèmes in einer Form machen, so gießt man immer erst die nächste anderzgefärbte Crèmeportion auf, wenn die untere gestockt fest ist. Ebenso wenn

man durchsichtige und undurchsichtige Crémemassen abwechseln lassen will. So gießt man z. B. den Boden des Modells, welcher in Spizen oder Zacken ausläuft, mit klarem schwarzen Kaffee aus, läßt es auf dem Eis fest werden und füllt dann Kaffeecrème auf.

Kaffee-Crème.

Von 7 Deka feinen frischgebrannten Kaffeebohnen bereitet man einen Aufguß von einer Tasse, rührt diese mit 14 Deka Staubzucker, der beliebig mit etwas feingestößener Vanille versetzt sein kann und mit 3 Tafeln mit etwas lauem Wasser aufgelöster Gelatine. Dies wird bis zum völligen Auskühlen gerührt und zuletzt der festgeschlagene Schaum von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers darunter gezogen. In die Form gefüllt, wird es in Eis gestellt, zugedeckt, und nachdem es erstarrt in der umstehend angegebenen Weise gestürzt.

Fräulein Berta Engel in Malomszegh.

Zweifärbige Kaffee-Crème.

Starker schwarzer Kaffee wird extra eine Tasse voll von 5—7 Deka frisch gebrannten Kaffeebohnen bereitet, mit 2 Eßlöffeln voll Zucker und $1\frac{1}{2}$ Blatt aufgelöster Gelatine untermengt. Von dieser klaren Masse gießt man fingerdick in die glatte Form ein und läßt diesen sogenannten Spiegel fest werden, ehe man obige Kaffee-Crème-Masse nachfüllt.

Chocolade-Crème.

12 Deka im Herdrohr erweichte feine Vanille-Chocolade gibt man in 10 Deka zum Spinnen gesottenen Zucker und kocht es dicklich. Dann nimmt man es vom Feuer, rührt 3 Blatt aufgelöste Gelatine dazu und zieht zuletzt den festgeschlagenen Schnee von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers darunter. Gestürzt wie die Vorigen, garnirt man mit Butterln oder reicht Hohlhippen dazu.

Fräulein Berta Engel in Malomszegh.

Caramel-Crème.

14 Deka Zucker brennt man zu goldbraunem Caramel, den man mit $1\frac{1}{2}$ Deka Gelatine, in $\frac{3}{10}$ Liter Wasser gelöst und auf die Hälfte eingesotten, aufgelöst. Bis zum Auskühlen gerührt, zieht man den festen Schnee von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers hinein. — Man

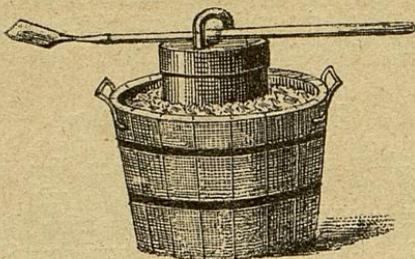
brennt den Zucker ohne Wasserzusatz, achte aber ja darauf, daß man ihn vom Herd nehme, ehe er schwarzbräunlich wird, weil er dann einen brenzlichen Geschmack hätte.

Gefrorenes (Eis).

Die Bereitung von Gefrorenen ist eine eben so dankbare als verhältnißmäßig leichte Aufgabe; sie besteht darin, daß man eine der nachbeschriebenen Massen in ein Gefäß bringt, welches bis zu seiner Oeffnung in einer, große Kälte erzeugender Mischung steht. Durch rasche Drehung des mit einem Deckel gut verschlossenen Gefäßes legt sich die Masse an die Wandungen an und friert. Nach 5—10 Minuten öffnet man vorsichtig das Gefäß, schabt mittelst eines hölzernen Spaltes die angefrorene Masse von den Seiten und vermischt sie gleichmäßig mit der noch flüssigen Menge in dem, Gefrierbüchse genannten Gefäß. Dasselbe wird wieder geschlossen und gedreht, überhaupt ganz so wie mit der vorigen Masse verfahren. Sobald sie keinen flüssigen Kern mehr hat, sondern die feste schmelzende Consistenz der Butter, ist das Gefrorene fertig. Man kann es in der Büchse, bis zur Verwendung, gut in Eis gepackt lassen und dann mit dem in Wasser getauchten Löffel Portionen herausfassen oder die Gefrierbüchse, recht sorgsam abgewischt, damit nichts von der Salzmischung daran harte, in abgestandenes Wasser tauchen, den Deckel abnehmen und die Gefrierbüchse so auf eine Glasschüssel umstürzen. Das ganze Gefrorene kommt so heraus, und wird mit Baisers garnirt, oder man reicht Hohlhippen, Waffeln oder Oblatten dazu.

Gefrorenes in Formen.

Die für solche Bereitung bestimmten Formen sind von Zinn und derart mit Charnieren versehen, daß sie leicht auseinander zu nehmen sind. Ehe man die fertig gefrorene Masse hineinfüllt, werden diese Formchen in kleingeschlagenes Eis gestellt. Wenn sie gut durchkället sind, werden sie abgewischt, die Masse rasch in die Formen eingedrückt, diese geschlossen und so in Eis eingegraben, daß nichts von ihnen sichtbar ist. Vor dem Gebrauch herausgenommen, werden sie gut abgewischt, in gestandenes Wasser eingetaucht, die Formen geöffnet, nachdem man sie außen rasch abgetrocknet hat und auf die Glasschüssel arrangirt. Bei Obstgattungen hilft man nach, indem man mit unschädlichen, sogenannten Zuckerbäckerfarben, die rothen Bäckchen der Birnen, Pfirsiche, Aepfel u. aufpinselt, und die Früchte mit künstlichen Blättern geziert, bergig



anrichtet. — Obige Illustration zeigt die vielleicht älteste und gebräuchlichste Form für die Eisbereitung. In das Schaffel kommt erst eine handbreite Schichte kleinzerschlagenes Eis (man legt nämlich die Eisstücke unter ein Tuch oder in ein Säckchen und klopft sie mit dem Holzhammer), bestreut es tüchtig, das es fast zweifingerdick bedeckt erscheint, mit grobem Salz, stellt die Gefrierbüchse darauf und umgibt sie nun abwechselnd mit Schichten von Salz und zerschlagenem Eis bis nahe an den Rand. Ehe man nun die Masse einfüllt, ist es gut, daß die Büchse etwa 5 Minuten so steht. Sie wird noch einmal ausgewischt, die Masse eingefüllt und wie eingangs beschrieben, gedreht und verrührt. — Das Schaffel sollte nahe am Boden mit einer Oeffnung die durch Stöpsel schließbar ist, versehen sein, um das vom Eis abschmelzende Wasser entfernen zu können. Die Eismenge setzt sich dann und man kann oben wieder eine Schichte geschlagenes Eis einfüllen. — Es gibt auch neuere Eismaschinen, die kleinere Mengen für 4—6 Personen, bei viel geringerem Eisverbrauch und noch bequemerer Handhabung zu erzeugen im Stande sind. — Wir unterscheiden Rahm- (Obers), Frucht- und Punschgefrorenes und solches, welches halbgefroren in Gläsern servirt wird, wie Eiskaffee, Ponche à la romaine und Eischocolade.

Banillegefrorenes

$\frac{2}{10}$ Liter Obers kocht man einigemal mit $\frac{1}{2}$ Stangel Vanille auf, seigt es zu 25 Dekta gesiebtem Zucker und versprubelt diesen mit $\frac{1}{2}$ Liter süßen Obers und 5—6 Dottern. Dies sprubelt man auf den Herd oder au bain marie (siehe Küchenausdrücke) gestellt, zu einer dicklichen Crème, die aber nicht in's Kochen gerathen darf. Man stellt sie hierauf mit dem Gefäß in kaltes Wasser, schlägt es bis zum völligen Auskühlen und füllt es in die Gefrierbüchse, in welcher es wie eingangs beschrieben vollendet wird.

Josefine Vitta. Tulln.

Vanille-Gefrorenes anderer Art, weiß.

Man bereitet von $\frac{1}{4}$ Kilo süßen geschwellten Mandeln, die man mit Milch recht fein gestoßen hat, eine Mandelmilch, indem man sie mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser verrührt eine halbe Stunde stehen läßt und dann durch ein Tuch preßt, die so gewonnene Flüssigkeit süßt man mit 14 Deka Vanillezucker, füllt es in die Gefrierbüchse, und vollendet in angegebener Weise. Barbara May, Pardubitz.

Chocolade-Gefrorenes.

15 Deka im Herdrohr erweichter Chocolade rührt man mit $\frac{7}{10}$ Liter süßem Obers glatt ab, zersprudelt es mit 6 Dottern und 9 Deka Zucker und bereitet eine Crème daraus, wie es bei „Vanille-Gefrorenes“ angegeben, die man auch in derselben Weise in Wasser stellt bis zum Erkalten schlägt und in die Gefrierbüchse füllt.

Kaffee-Gefrorenes.

Von 10 Deka frischgebrannten Kaffeebohnen bereitet man $\frac{2}{10}$ Liter oder eine Tasse Aufguß, vermischt sie mit $\frac{1}{2}$ Liter heißem Obers, $\frac{1}{4}$ Kilo Staubzucker und versprudelt es nach und nach mit 5—6 Eidottern. Hierauf beendet man es wie die Vorigen. Das Obers kann auch mit $\frac{1}{4}$ Stängelchen Vanille aufgesotten werden.

Kaffee-Gefrorenes anderer Art.

Die frischgebrannten Kaffeebohnen werden im Ganzen in $\frac{3}{4}$ Liter kochendheißes Obers geworfen und so wohl zugedeckt weggestellt. Wenn das Obers nahezu erkaltet ist, wird es geseiht, wie oben mit Zucker und Dottern abgesprudelt, auf dem Herd zu dicklicher Crème geschlagen.

Gelbes Haselnuß-Gefrorenes.

15 Deka Haselnußkerne werden leicht abgeröstet, damit man die dünne, braune Haut entfernen kann. Hierauf stößt man sie recht fein, gibt sie in ein Gefäß mit passendem Deckel und übergießt sie mit $\frac{7}{10}$ Liter kochendem Obers. Zugedeckt werden sie weggestellt, nach $\frac{3}{4}$ Stunden, während welcher man öfters umrührt, durch ein Tuch geseiht und die so gewonnene Haselnußmilch mit 20 Deka Zucker und 6 Dottern abgerührt. Man beendet es wie die Vorhergehenden, nachdem es auf den Herd dicklich gesprudelt, hierauf erkaltet in die Gefrierbüchse gefüllt wurde.

Flora Gilti, Kallsburg.

Weißes Haselnuß-Gefrorenes.

15 Deka Haselnüsse werden, ähnlich den Mandeln gebrüht, um die braune Haut zu entfernen und mit wenig aber sehr gutem Obers sehr fein gestoßen. 6 Eiweiß schlägt man zu weichem Schnee, mengt $\frac{1}{2}$ Liter süßes, sehr gutes Obers, so wie die gestoßenen Haselnüsse nebst 30 Deka gestiebtem Zucker dazu, und läßt dies unter fortwährendem Schlagen über Feuer zum Kochen kommen. Vom Feuer weggehoben, schlägt man die Masse bis zum Erkalten fort, seigt sie und füllt sie in die Gefrierbüchse.

Baronin Bellardt, Wien.

Nuß- oder Mandel-Gefrorenes.

Man bereitet von 18 Deka süßen und $2\frac{1}{2}$ Deka bitteren Mandeln $\frac{3}{4}$ Liter Mandelmilch, versprudelt sie mit 6 Dottern und 18 Deka Zucker auf dem Herd zu einer dicklichen Crème und beendet wie „Vanille-Gefrorenes“. Beliebig kann der Zucker auf Citronen- oder Pomeranzenschalen abgerieben verwendet werden. Soll es besonders fein sein, so zieht man in die erkaltete Crème den festgeschlagenen Schaum von $\frac{1}{4}$ Liter Schlagobers und füllt es erkaltet in die Gefrierbüchse.

Nuß- oder Mandel-Gefrorenes, weiß.

Die feingestoßenen Mandeln verrührt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Obers, welches mit einem Stückchen Vanille mehrmals aufgesotten, bis zum Sawerden zugedeckt weggestellt wurde. Unter öfterem Umrühren läßt man dieses Mandelgemisch 1 Stunde stehen und gibt erst dann 14 Deka Staubzucker hinzu. Erkalte, geseigt, wird es wie die Andern behandelt.

Nuß-Gefrorenes.

Man bereitet von $\frac{1}{4}$ Kilo mit etwas Obers feingestoßenen Wallnußkernen eine Mandelmilch, wie in dem lehtbeschriebenen Recept angegeben, vermengt sie mit 14 Deka Staubzucker und verwendet es geseigt.

Nuß-Gefrorenes von geschälten Nüssen.

Um alte Nüsse schälen zu können, weicht man sie den einen Morgen in kaltem Wasser mit Zusatz von 1 Messerspitze pulverisirter Soda ein, und schält sie den nächsten Morgen. $\frac{1}{4}$ Kilo solcher

geschälter Nußkerne wird mit ein klein wenig Obers recht fein gestoßen und mit $\frac{7}{10}$ Liter süßem Obers und 20 Deka Zucker, auch mit Zusatz von einem Stückchen Vanille und 6 Dottern auf dem Herd zu Crème gesprudelt. Ober: Man kocht die Nüsse, wie vorgegeben, mit dem Obers auf und seigt dieses, ehe man es in vorgegebener Art zu Crème kocht, auch können einige Tropfen Drangenblüthe statt Vanille kommen.

Helene Vorlia, Wien.

Weißes Nuß-Gefrorenes.

Die vorbeschriebene Nußmenge wird mit $\frac{1}{2}$ Liter Obers und einem Stückchen Vanille aufgesotten, geseigt oder ungesiegt mit 25 Deka gesiebttem Staubzucker verrührt und bis nahezu zum völligen Ausfühlen gepeitscht. Zuletzt zieht man den Schaum von $\frac{5}{10}$ Liter bestem Schlagobers darunter und beendet es wie die Vorigen.

Caramel-Gefrorenes.

3—4 Deka Zucker bräunt man in der Casserole ohne Zusatz von Wasser bis er eine tiefgoldbraune Farbe hat, kocht ihn mit 5 Eßlöffeln Wasser oder Obers auf und verkocht es mit der Vanille-Crème-Masse, wie sie bei „Vanille-Gefrorenes“ angegeben ist.

Grillage-Gefrorenes.

$\frac{1}{4}$ Kilo Zucker röstet man auf dem Herd zu hellbraunen Caramel und gibt 14 Deka geschwellte Mandeln dazu, die auf dem Backblech im Rohre gut durchgetrocknet wurden. Dann werden sie in dem Zucker geröstet, bis dieser sich schön goldbraun an die Mandeln anlegt und sich keine Feuchtigkeit mehr zeigt. Feingestoßen übergießt man sie mit $\frac{8}{10}$ Liter süßem kochendem Obers, deckt es zu und läßt es 1 Stunde unter öfterem Umrühren stehen. Ausgeführt sprudelt man es mit 6 Dottern und 2 Eßlöffeln Vanillezucker auf dem Herd zu dicklicher Crème. Statt mit dem Zucker gestoßen kann ein Stückchen Vanille auch nur mit dem Obers aufgesotten werden.

Grillage-Gefrorenes mit Chocolade.

Wenn das obenbeschriebene Grillage-Obers noch lau ist, verrührt man es geseigt oder ungesiegt mit 14 Deka im Herdrohr erweichter Chocolade und vollendet dieses vorzügliche Eis wie die Vorigen.

Liqueur-Gefrorenes.

Zu dem Grunderème, wie er bei „Vanille-Gefrorenes“ beschrieben ist, gibt man einige Eßlöffel von Vanille-Liqueur und etwas Cochenille. Will man Maraschino, Crème-Moyaux oder beliebigen andern Liqueur verwenden, so läßt man nur vom Grunderème die Vanille fort. Zu bemerken ist nur, daß Spirituosen weniger leicht gefrieren, und man gibt darum nur so viel von den Liqueuren bei, daß der Geschmack deutlich vorsticht.

Frau Gisela Röß, Großwardein.

Kastanien-Gefrorenes.

Man schält $\frac{1}{2}$ Kilo schöne, große Kastanien erst aus der braunen äußeren Haut, legt sie dann in warmes Wasser, in welchem sie so lange bleiben, bis auch die dünne, innere, rothbraune Haut abzuschälen ist. Nun kocht man sie mit Wasser oder Milch bedeckt, fügt 2 Eßlöffel Zucker und $\frac{1}{4}$ Stangerl Vanille bei, und seigt sie ab, sobald sie völlig weich gesotten sind. Indessen hat man 20 Dekka Zucker mit einer Tasse Wasser zu Syrup gekocht, verrührt es überkühlt mit dem Kastanienpurre, ebenso 4 Kaffeelöffel Rum, und wenn es völlig kalt gerührt ist, zieht man den festgeschlagenen Schaum von $\frac{1}{3}$ Liter Schlagobers darunter. In die Gefrierbüchse eingefüllt, wird es, wie eingangs beschrieben, vollendet.

Amalie Gruber, Gmunden.

Ananas-Gefrorenes.

Man bereitet aus einer kleinen mit Zucker gestoßenen Ananas einen Crème, wie er bei „Ananas-Crème“ (siehe vorigen Abschnitt) beschrieben ist, füllt es in die gut geeiste Gefrierbüchse und verarbeitet es nach den angegebenen Regeln zu Gefrorenem.

Erdbeer-Obers-Gefrorenes.

Die aus passirten, frischen Erdbeeren mit Obers und Obersschaum bereitete, mit einigen Tropfen schön rosa gefärbte Erdbeer-Crème, selbstverständlich mit Hintweglassung der Gelatine, wird nach dem völligen Auskühlen in die Gefrierbüchse gefüllt. Ebenso von Himbeeren und Johannisbeeren (Ribiseln) (siehe unter dieser Bezeichnung bei den bezüglichen Crèmes).

Frau Bertha Heger, Wien.

Orangenblüthen-Gefrorenes.

$\frac{7}{10}$ Liter kochendes Obers gießt man über 3 Deka frische Orangenblüthen, die man leicht geröstet hat und deckt es gut zu, damit das Obers den feinen Duft der Orangenblüthen in sich aufnehme. Man rührt auch zu dem Behufe das Obers während des Auskühlens öfters auf. In Ermanglung von frischen Orangenblüthen rührt man dem lauen Obers 1—2 Eßlöffel Orangenblüthenextract bei, daß der Geschmack deutlich vor-schmecke. Das geseigte Obers verrührt man mit 21 Deka Zucker und sprudelt es mit 6 Dottern auf den Herd zu glatter, dicker Crème, die man erkaltet, wie die Vorigen zu Gefrorenem in die Gefrierbüchse abrührt.

Tutti-Frutti.

Kleinwürflig geschnittene, eingesottene Ananas, Quittentäse und Nüsse mischt man zu Obersschaum-Gefrorenen und rührt es noch 5 Minuten in der Gefrierbüchse. — Von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers bereitet man zu dem Behufe einen festen Schaum und zieht 14 Deka feingesiebten Vanillezucker darunter.

Schmankerl-Gefrorenes.

2 Eßlöffel voll gesiebttem Mehl verrührt man glatt mit $\frac{7}{10}$ Liter süßem Obers und 2 gehäuften Eßlöffeln Vanillezucker. Indessen hat man $\frac{2}{10}$ Liter süßes Obers mit 5 Dottern und 1 Eßlöffel Vanillezucker abgesprudelt, und vermischt es mit dem Vorigen. Dies wird auf dem Herd zu dicklichem Crème geschlagen und dann weiter bis zum völligen Erkalten, in kaltes Wasser gestellt, hierauf in die Gefrierbüchse gefüllt. Wenn es unter Drehen und Ver-rühren fertig gefroren ist, so mengt man 4 Eßlöffel Schmankerl dazu (das ist die bräunlich auf dem Blech gebackene Hohlhippenmasse, welche in gröbliche Stücke geschnitten oder gehackt wurde). — Statt Hohlhippenmasse kann auch Kindsfoch papierdünn aufs Blech gestrichen und gebacken werden.

Frucht-Gefrorenes (Fruchteis.)

Die Bereitung dieser besonders erfrischenden Gefrorenengattung ist noch einfacher und wohlfeiler als die Vorhergehende. Zu ihrem Gelingen ist nur die richtige Verwendung des Zuckers von Wichtigkeit und zwar sowohl bezüglich der zum Syrup verwendeten Menge, als des Dichtigkeitsgrades von Zuckersyrup. Nach Dr. Neu-

mann soll, die in die betreffende Zuckerlösung getauchte Zuckerwaage (Béaumé'schen Aräometer) 22° Grade zeigen, wozu für 1 Liter Zuckerlösung 472 Gramm Zucker erforderlich sind. Ist sie zu schwer, so verdünne man sie mit Wasser, ist sie zu leicht, so verführe man sie mit Zucker.

Antonie Wimmer, Königsberg.

Erdbeer-Gefrorenes.

472 Gramm gesiebten Zucker kocht man mit $\frac{6}{10}$ Liter Wasser unter Abschäumen zu klarem Syrup, vermengt es mit $\frac{4}{10}$ Liter Saft von frisch passirten Erdbeeren, dem geseihten Saft einer Citrone und einigen Tropfen Cochenille. Nun wird es wie oben mit der Zuckerwaage noch nachgeprüft, bis zum völligen Erkalten gerührt und in der Gefrierbüchse wie alle anderen beendet. — Von eingesottentem Erdbeer-saft wird es in derselben Weise bereitet, doch gibt man nur den dritten Theil der vorangegebenen Zuckermenge.

Himbeer-Gefrorenes.

Daselbe wird ganz in derselben Weise wie „Erdbeer-Gefrorenes“ von $\frac{5}{10}$ Liter Himbeeren oder $\frac{4}{10}$ Liter eingesottentem Saft bereitet. Auch kann es zur Hälfte mit frisch passirtem oder eingesottentem Saft vermengt werden.

Ribisel-Gefrorenes.

Rothe und weiße Ribisel werden durchs Sieb gepreßt, daß man $\frac{1}{2}$ Liter Saft erhalte, den man auch zur Hälfte mit Himbeer-saft mischen und mit Cochenille in der Farbe heben kann. Im Uebrigen vollendet man es wie die Vorigen.

Ribisel-Gefrorenes von rohem Zuckersyrup.

Von Feinschmeckern vielfach bevorzugt sind die Frucht-Gefrorenen, die mit ungesottener Zuckerlösung bereitet werden, insbesondere bei frisch passirten Früchten, die bei rohem Zuckersyrup ihr volles, frisches Aroma behalten. Man gibt zu dem Zwecke 472 Gramm Zucker in ein etwas mehr wie einen Liter fassendes Gefäß, füllt Wasser nach, daß es ein Liter werde und verrührt den Saft einer Citrone dazu. Wenn sich der Zucker völlig aufgelöst hat, so seigt man ihn

durch eine in Wasser ausgewundene Serviette, die man mit weißem Bäckpapier belegen kann; wenn man den Zuckersyrup besonders klar haben will, dann wiegt man es auf 22 Grad mit der Zuckerwaage aus.

Helene Kroh, Laibach.

Weichsel-Gefrorenes.

Man stößt nach und nach 1 Liter Weichseln im Mörser, wovon nur die Hälfte entfernt ist, die andere Hälfte aber mit den Kernen gestoßen wird, da dieselben der Masse ein vorzügliches bittermandelartiges Geschmacks mittheilen. Dieses Gemisch gibt man in eine tiefe, mit Deckel versehene Schüssel, übergießt es mit vorangegebener Zuckerslösung und läßt es 1—2 Stunden zusammenziehen. Geseiht wird es mit einigen Tropfen Cochenille verrührt in die Gefrierbüchse gefüllt.

Aprikosen- (Marillen-) Gefrorenes.

20 große, reife Marillen werden geschält, durchs Sieb gestrichen, mit obiger kalter oder abgesehtener Zuckerslösung verrührt, wie bei „Weichsel-Gefrorenem“ angegeben, zugedeckt weggestellt, geseiht, mit der Zuckerwaage nachgeprüft und wie die Anderen vollendet. Der Geschmacks wird auch gehoben, wenn einige der geschälten Aprikosenkerne feingestoßen unter die Masse gemengt werden und bis zum Seihen mit durchziehen.

Pfirsich-Gefrorenes.

Daselbe wird wie das Vorbeschriebene von 15—20 reifen, geschält passirten Pfirsichen und einigen geschält gestoßenen Kernen bereitet. Dem geseihten Saft fügt man wenige Tropfen Cochenille bei, um dem Gefrorenen die zarte Färbung der Pfirsichblüthe zu verleihen.

Ananas-Gefrorenes.

Eine kleine, geschälte und würfeliggeschnittene Ananas wird mit $\frac{1}{2}$ Kilo Grieszucker recht fest zu Brei zusammengestoßen, der Saft von 2 kleinen Citronen dazu geseiht und mit der kalten Zuckerslösung in einer tiefen Schüssel verrührt. Zugedeckt, läßt man es 2 Stunden stehen, seiht und prüft mit der Zuckerwaage, ehe man es in die Gefrierbüchse füllt.

Eleonore Brenner, Lehrerin, Linz.

Orangen-Gefrorenes.

Den zur Zuckerlösung erforderlichen Zucker reibt man an 4 großen, saftigen Orangen ab, daß er den Duft der Schale in sich aufnehme. Dann verrührt man den Zucker mit 1 Liter kaltem Wasser und seigt den ausgepressten Saft der 4 Orangen dazu. So wird es zugedeckt weggestellt, nach 1—2 Stunden geseiht und in die Gefrierbüchse gefüllt, nachdem es mit der Zuckerwaage auf die Richtigkeit geprüft wurde.

Citronen- oder Limonien-Eis.

Von 4 großen Citronen, wird dasselbe wie das Vorige, mit Saft und Schale bereitet. Die Letztere kann auch statt am Zucker abgerieben fein abgeschält werden, daß nichts vom Weißen daran haftet, in die Zuckerlösung kommen und mit derselben ziehen. Auch genügt hiezu die Schale von 1 ganzen Citrone, nur wird sie fein geschnitten oder gehackt, selbstverständlich seigt man diese Lösung ebenfalls ehe sie in die Gefrierbüchse kommt.

Banille- (Wasser-) Gefrorenes.

Eine schöne Schote Banille, die man in der Mitte gespalten hat, damit der feine Geruch der Samenkörnchen besser herausdringe, schneidet man in kleine Stückchen gibt sie in $\frac{2}{10}$ Ritter gesottem, etwas überkühlten Syrup und läßt es so zugedeckt 8—10 Stunden stehen (insundiren). Durch die mit Löschblatt belegte Serviette geseiht, wird es mit kalter Zuckerlösung und dem geseihten Saft einer Citrone beliebig auch mit etwas Cochenille gemischt und mit der Zuckerwaage richtiggestellt.

Quitten- (Kitten-) Aepfel-Gefrorenes.

Man wäscht 8 mittelgroße Quittenäpfel sauber ab, schneidet sie zu Spalten und siedet sie mit 1 Liter Wasser übergossen, ganz weich. Diesen Saft seigt man, verrührt ihn mit dem Saft einer Citrone und gießt es auf 472 Gramm Zucker. Dies ergänzt man noch mit kaltem Wasser auf 1 vollen Liter Flüssigkeit, welche man je nach der Zuckerwaage, durch Hinzugabe von Zucker oder Wasser auf 22° bringt, und nochmals geseiht, völlig erkaltet in die Gefrierbüchse füllt. Man pflegt aber noch vorher etwas Cochenille-Extract beizufügen.

Gefrorenes in Gläsern.

Eis-Kaffee.

Man bereitet von 15 Deka frischgebranntem Kaffee feinsten Sorte einen starken Kaffeeextract, süßt denselben, so lange er warm ist, gießt ihn in eine Flasche, verkorkt diese recht fest und stellt sie aufs Eis. $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers schlägt man zu festem Schaum, süßt ihn mit 8 Deka Zucker, gibt die Hälfte davon in eine Eismaschine, läßt ihn darin halb gefrieren, gießt den schwarzen Kaffee nach und nach dazu, läßt das Ganze noch ein wenig erstarren und füllt es in Gläser. Von dem übrigen Schmettenschaum, der ebenfalls am Eis gestanden haben muß, wird auf jedes Glas oben ein wenig aufgehäuft.

Barbara Kleiner, Budapest.

Eis-Kaffee anderer Art.

Nicht ganz fest gefrorenes Kaffee-Obers-Gefrorenes mischt man leicht mit einigen Löffeln voll Obersschaum und vollendet es wie das Vorige.

Eis-Chocolade.

Man bereitet von feiner, im Herdrohr erweichter Vanille-Chocolade mit Wasser oder Obers eine Trinktchocolade, wie es in der Abtheilung der Getränke beschrieben ist, füllt sie, wie oben bei Eiskaffee angegeben, in eine Flasche, stellt es kalt und verrührt es dann zu halbgefrorenem mit Vanillezucker gesüßtem Obersschaum, wovon man wie oben die Hälfte zum Auffüllen der Gläser weggestellt hat.

Eis-Punsch (Ponche à la romaine).

Das nahezu ganz fest gefrorene Orangeneis wird mit einem Kaffeelöffel voll Ananas-Extract oder $\frac{2}{10}$ Liter von dem Ananas-Zucker-Syrup, wie er unter den vorbeschriebenen Ananas-Gefrorenen bereitet wurde und mit den recht steifgeschlagenem Schnee von 4 Eieklar gut untermengt. Zuletzt kommt ein Weinglas feinsten Rums oder Araks hinein und man füllt es in die kaltgestellten Kelchgläser, mit welchen es zu Tische kommt.

Ponche à la romaine als einfacher Eis-Punsch.

In das mit kalter Zuckerlösung bereitete Orangen-Gefrorenes rührt man zuletzt einen Deciliter feinsten Rum und den festge-

schlagenen Schnee von 2 Eiweiß, welcher mit einem gehäuften Eßlöffel Citronenzucker vermischt wurde. Oder: Man rührt das fest gefrorene Drangen-Gefrorene mit $\frac{1}{3}$ Liter Champagner durch, füllt es gleich in Gläser und trägt es unverzüglich zu Tische.

Granit.

Halbgefrorenes Marillen-, Weichsel-, Erdbeer- oder anderes Frucht-Eis wird in Kelchgläser gefüllt, und mit Hohlhippen oder kleinem Gebäck servirt.

Chauden-Gefrorenes in Gläsern.

Man reibt $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker an zwei Pomeranzen- und einer Citronenschale ab, versprudelt ihn mit $\frac{1}{2}$ Liter gutem Weißwein und 12 Eidottern. Au bain marie (siehe Küchenausdrücke) auf den Herd gestellt, sprudelt man es zu einer schaumigen dicklichen Crème bis zum Erkalten, worauf die vorher geeiste Gefrierbüchse gut ausgewischt und mit dieser Masse gefüllt wird. Wenn die Masse fest gefroren und schön glatt verrührt ist, arbeitet man den steifen Schnee von 4 Eierklar darunter und servirt es beliebig in Gläsern.

Anna Vogel, Raab.

10 Minuten- oder Eisenbahn-Gefrorenes.

Dieses aus rohen Bestandtheilen bereitete Gefrorenes wird nicht in der Gefrierbüchse, sondern im Schneekessel bereitet, weil er für das Anlegen der Masse am meisten Flächen (Wandungen) bietet. Man muß aber die Kältemischung steigern und bestreut darum das Eis mit einer Mischung von je 5 Deka Salmiak und Salpeter und dann erst mit dem Salz. Den Kessel läßt man $\frac{1}{2}$ Stunde in dieser Eismischung eingegraben stehen. Die mit roher Zuckerlösung bereiteten Fruchtmassen (siehe vorigen Abschnitt) werden in kleinen Portionen in den Schneekessel gegeben und dieser rasch bei den Ohrringen gepackt und gedreht. Erst wenn eine Portion fest ist, wird die nächste zugegossen und so fortgefahren, bis die Masse ganz verbraucht ist. Man servirt sie gleich in Gläsern oder in einer Glasschüssel, die man vorher kaltgestellt hat.

Crème von Haselnüssen

Man röstet 14 Deka Haselnüsse hellgelb und stößt sie mit einigen Eßlöffeln voll süßem Rahm zu einem recht feinen Brei; 20 Deka Zucker und ein Stückchen Vanille siedet man mit $\frac{1}{2}$ Liter süßem Obers und gießt dies kochend über die feingestohlenen Haselnüsse. So läßt man es zugedeckt stehen bis es nicht mehr als lau ist, preßt es durch eine Serviette und sprudelt es auf dem Feuer mit 7 Dottern zu einer dicklichen Crème, nimmt sie vom Feuer und verrührt 2 Deka aufgelöste Gelatine hinein. Bis zum Auskühlen wird es dann fortgeschlagen und zuletzt der feste Schaum von $\frac{4}{10}$ Liter Schlagobers darunter gezogen. In die mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt, beendet man es wie die Vorigen.

Fanny Ringler, Bozen.

Crème von Wallnüssen.

Wird wie vorhergehende von 15 Deka feingestohlenen (nicht gerösteten) Nuskernen bereitet.

Crème von Mandeln.

14 Deka geschälte, beliebig auch geröstete Mandeln werden wie Haselnüsse oben zur Crème verarbeitet.

Kastanien-Crème.

14 Deka schöne, große Kastanien werden geschält, mit kaltem Wasser zugestellt, zum Sieden gebracht, worauf man auch die dünne bräunliche Haut entfernt. Nun werden sie in einem Topf mit schwach gesalzenem Wasser weichgesotten und durchs Sieb gestrichen. Im Schneekessel werden $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Dotter und 11 Deka mit 3 Gramm Vanille gestohlenen feingesiebten Zucker zu einer dicken Crème gesotten und diese mit dem Kastanienpuree verrührt. Indessen hat man in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser $1\frac{3}{4}$ Deka Hausenblase langsam unter Anrühren klar und dicklich gekocht, geseiht und zum Ueberkühlen weggestellt. Diese, sowie nachher den Schaum von $\frac{5}{16}$ Liter, wenigstens 3 Stunden geistem Schlagobers, zieht man leicht und rasch unter die Kastanienmasse. Von der Raschheit des Vermengens hängt das Gelingen der Crème ab, auch darf die Hausenblase nicht warm sein, da sonst das Schlagobers leiden würde. Die mit Mandelöl ausgestrichene Form wird mit Staubzucker ausgefäht, die Masse eingefüllt, in Eis gestellt und wie die Vorhergehenden gestürzt, wobei man den Model sekundenlang in laues Wasser getaucht hat.

Emil Kumer, Hotelkoch, Abbazia.

Erdbbeer-Crème.

$\frac{1}{4}$ Kilo Staubzucker und 1 Liter reife, durchs Seidensieb gestrichene Walderdbeeren werden in einer über zerschlagenes Eis gestellten Schüssel mit 2 Dekka aufgelöster Gelatine und einigen Tropfen Cochenille bis zu dicklicher Crème gerührt, welche man mit steifgeschlagenem Schaum von $\frac{5}{10}$ Liter Schlagobers rasch und leicht vermenget in die mit Mandelöl ausgestrichene Form zum Sulzen in Eisstücke setzt.

Betti Eigl, Förstersgattin.

Himbeeren-Crème.

Wie Obige von 1 Liter reifer Himbeeren, welche man sorgfältig überklaubt, damit keine kleinen Maden im Innern bleiben. Gut ist es die Fruchtgattungen bis zur Verwendung in Eis gestellt zu halten.

Ribisel-Crème.

1 Liter (abgebeert gemessene) Ribisel (Johannisbeeren) passirt man und verwendet sie wie die Vorigen. Auch können sie zum dritten Theil mit Himbeermark gemengt sein.

Louise Null, Beneškau.

Drangen-Crème.

Pomeranzenchauveau (siehe „Uebergüsse zu Mehlspeisen“) stellt man mit dem Töpfchen in kaltes Wasser und schlägt es bis es nahezu ausgekühlt ist. Dann fügt man 2 Dekka aufgelöste Gelatine bei und schlägt es nun bis zum völligen Erkalten. Festgeschlagener Schnee von $\frac{4}{10}$ Liter Schlagobers wird leicht hineingezogen, die Masse wie die Vorigen eingefüllt, geeist und gestürzt.

Drangen-Crème anderer Art als Parfait.

Fester Oberschaum von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers, wird mit 14 Dekka auf der Orange abgeriebenem, feingestobenem und gesiebttem Zucker gemengt, und wie bei Parfaits beschrieben, vollendet.

Drangenblüthen-Crème.

Man bringt $\frac{1}{2}$ Liter süßes Obers zum Kochen und brüht damit 3—4 Dekka Drangenblüthen ab, die nun zugedeckt weggestellt werden. Sobald dieses Obers nahezu ganz ausgekühlt ist, sprudelt

man es mit 6 Dottern und 20 Deka Zucker glatt ab und kocht es auf dem Herd zu dicklicher Crème, der gleich vom Feuer genommen, mit 2 Deka Gelatine, welche man zerlassen, dazu geseiht, verrührt wird. In kaltes Wasser gestellt, rührt man es bis zum völligen Erfalten und zieht erst dann den festen Schaum von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers hinein. Man vollendet wie die Vorigen und garnirt es gestürzt mit glasirten (candirten) Orangenschnitten.

Camilla Lorber, Hoteliersgattin.

Liqueur-Crème.

7 Eidotter sprudelt man mit einem Wasserglas voll süßem Obers und 14 Deka Zucker auf dem Herd zu einer glatten, dicken Crème, fügt $2\frac{1}{2}$ Deka zerlassene Gelatine und 4—5 Eßlöffel Maraschino-, Rosen-, Vanille- oder Parfait d'amour-Liqueur bei, daß der Geschmack des Liqueurs kräftig vorschlägt, rührt es bis zum Erfalten und mischt dann den festen Schnee von $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers darunter.

Blanc-manger von Mandeln.

14 Deka süße und 1 Deka bittere Mandeln werden gebrüht und geschält, mit 3 Eßlöffel Milch, die man nach und nach dazu gibt, recht fein gestoßen. Hierauf brüht man es mit heißem Obers ab und zwar bringt man $\frac{6}{10}$ Liter nahezu zum Sieden. $\frac{1}{10}$ Liter behält man zurück und mit dem restlichen halben Liter brüht man den feinen Mandelbrei ab. Zugedeckt läßt man es bis zum Auskühlen stehen und gießt es nur durch eine in laues Wasser getauchte und ausgewundene Serviette; den Mandelrückstand spült man dann noch mit dem zurückbehaltenen Deciliter Obers durch. 2 Deka aufgelöste, sorgfältig geseichte Gelatine und 15 Deka Zucker mit Vanillegeruch, besser ist es, die Vanille in das Obers zu geben, sobald man es zum Feuer stellt und mit den Mandeln ziehen zu lassen, rührt man dazu und schlägt es in kaltes Wasser gestellt, bis es dicklich zu werden beginnt. — Dann füllt man es in die mit Mandelöl ausgestrichene Form und vollendet wie bei Crèmes.

Bertha Löwner, Arztersgattin, Linz.

Blanc-manger mit Kaffee.

Obige Mandelmilch wird mit einer Tasse aus 5 Deka frisch gebrannten Bohnen bereiteten Kaffee vermengt, den man mit 2 Deka Zucker gesüßt hat. Oder: Man macht Mandelöl wie oben, aber aus der doppelten Menge und theilt die Masse in zwei Theile;

den einen läßt man weiß und mischt nur in den andern eine Schale kräftig bereiteten Kaffee. Nun füllt man erst von dieser Masse etwa daumenbreit in die mit Mandelöl ausgestrichene über Eis gestellte Form und läßt es fest werden, erst dann füllt man eben so viel weiße Masse auf und wenn diese erstarrt ist, wechselt man wieder mit der Kaffeebraunen ab, bis Beide verbraucht sind. Aber wohlgemerkt, immer muß die eine Massenportion völlig starb gesulzt sein, ehe die andere darauf gegossen wird, da sich die Streifen sonst nicht schön absondern, vielmehr ineinander fließen würden. — Darum darf man auch beim Stürzen, nicht wie bei den Crèmes die Form in warmes Wasser tauchen, sondern man löst den Rand des Blanc-manger ein wenig mit dem Finger los und bläst hinein, wodurch es sich von der Form löst ohne zu fließen.

Blanc-manger mit Chocolade.

Man theilt die Blanc-manger-Masse wie die Vorige in zwei Theile, verrührt mit einem der Theile 14 Deka im Herdrohr erweichte Chocolade, die aber mit 3 Eßlöffel voll heißen gesponnenen Zucker glatt verrührt wurde. Oder man löst sie mit einer Tasse kochendem Wasser auf und fügt 7 Deka Vanillezucker bei. Nun füllt man es schichtweise wie die Vorige ein. Auch kann das ganze Blanc-manger mit Chocolade verrührt werden.

Emilie Popelka, Raubnitz.

Blanc-manger mit Rosengeschmack.

Einen Theil des Blanc-manger, wie eingangs beschrieben, verrührt man mit einigen Tropfen Cochenille, daß es eine schöne, rosenrothe Farbe hat und fügt zuletzt 1—2 Eßlöffel Rosenwasser bei, damit der angenehme aromatische Geschmack deutlich vorschlage. Dann wird es, in daumenbreiten Schichten abwechselnd, (wie bei Blanc-manger mit Kaffee vorherbeschrieben) eingefüllt.

Anna Pichler, Wien.

Blanc-manger mit Erdbeeren oder Himbeeren.

$\frac{4}{10}$ Liter sorgfältig überklaubte reife Erd- oder Himbeeren werden durchs feine Sieb gestrichen, mit 7 Deka Staubzucker und einigen Tropfen Cochenille zur Hebung der schönen Farbe in das Blanc-manger gerührt. Man kann es zur ganzen Masse mischen oder die Hälfte derselben mit dem Fruchtmart von der halben vorgeschriebenen Menge verrühren und abwechselnd in die Form füllen.

Diga M , Klagenfurt.

Blanc-manger von Nüssen.

$\frac{1}{4}$ Kilo Kerne von Walnüssen zerstößt man mit Hinzugießen von etwas Obers zu recht feinem Brei, den man mit ebenso viel Vanillezucker abrührt und mit $\frac{6}{10}$ Liter kochendem Obers übergossen, zugedeckt stehen läßt. Wenn es nahezu völlig ausgekühlt ist, wird es mit 2 Defa aufgelöster Gelatine verrührt, durchs Tuch gepreßt, nochmals mit $\frac{2}{10}$ Liter Obers durchgespült und wie die Vorigen beendet. — Auch kann man einen Theil, wie bei „Mandel-Blanc-manger“, mit Kaffee oder Chocolate verrühren und gemischt schichtweise einlegen.

Blanc-manger von Haselnüssen.

Die obige Menge von Haselnüssen wird aufgekackt, die Kerne noch etwas geröstet, um die dünne braune Haut zu entfernen, dann behandelt man sie wie Nuß-Blanc-manger.

Blanc-manger vierfärbig.

Man theilt die weiße Blanc-manger-Masse von Mandeln, aber von der doppelten Menge, wie es in dem bezüglichen Recept angegeben ist, in 4 Theile. Einer bleibt weiß, den zweiten färbt man mit einigen Tropfen Cochenille rosa und fügt einen Eßlöffel Rosenwasser bei, den dritten verrührt man mit 3 Eßlöffeln aufgelöster dicker Chocolate, dem vierten verleiht man durch einige Tropfen Spinattropfen oder unschädliches künstliches Spinatgrün, sowie durch 7 Defa schöne Pistazien, die man wie die Mandeln geschält, mit etwas heißem Obers feingestoßen hat, eine zarte grüne Farbe. Man füllt zuerst von dieser daumenbreit in die Form, dann, wenn diese in Eis erstarrt ist, die rosa, hierauf ebenso die weiße, zuletzt die braune Masse ein. Dieselben Vorsichtsmaßregeln wie bei gestreitem Kaffee-Blanc-manger.

Sulzen mit Obers ohne Schaum oder mit Wasser.

Sulz von Chocolate.

15 Defa im Herdrohr erweichte Chocolate wird mit 1 Liter Obers glatt abgerührt und mit 15 Defa Vanillezucker auf dem Herd dicklich gesprudelt. Dann seht man 2 Defa aufgelöste Gelatine dazu und rührt es in kaltes Wasser gestellt bis zum völligen Ueberkühlen. In die mit Mandelöl ausgestrichene Form oder in kleine Förmchen gefüllt, läßt man es wie Crème im Eise fest werden, und stürzt es wie diese.

Sulz von Chocolate als Wasserzulz.

Man rührt die erweichte Chocolate mit einer Zuckerlösung von ebensoviel Zucker (15 Deka) als Chocolate und $\frac{8}{10}$ Liter Wasser glatt ab, rührt es dicklich und vollendet wie umstehend. Diese Sulz hat ein schon dunkles Aussehen, welches noch gehoben wird, wenn man es gestürzt mit Oberschaum garnirt, der mit Vanillezucker gemischt wurde.

Klare Vanille-Sulz.

$\frac{1}{2}$ Stange Vanille kocht man mit 20 Deka Zucker und $\frac{4}{10}$ Liter Wasser unter fleißigem Abschäumen zu einem klaren Syrup, den man mit $1\frac{1}{2}$ Deka geseihter Gelatine verrührt und durch die in warmem Wasser ausgerungene Serviette laufen läßt. — Diese Sulz kann wie die Citronensulze auch als Spiegel verwendet, beliebig auch mit einigen Tropfen Cochenille roth gefärbt werden. Soll eine Sulze einen Spiegel bekommen, was sich besonders schön macht, wenn eine undurchsichtige Chocolate-, Kaffee- oder Blanc-manger-Sulze damit versehen wird, so gießt man zu dem Behufe erst fingerbreit Vanillesulze in die Form, läßt es im Eise völlig erstarren und gießt nun mit einer der vorerwähnten Crémemassen die Form voll. Auch kann man die strohhalm dick in eine mit Mandelöl ausgestrichene glatte Tortenform eingegossene klare Sulz mit verschiedenen, in heißes Wasser rasch getauchten Formen ausstechen und damit eine aus glatter Form gestürzte Crème zieren.

Frau Dr. Gereßlenz, Neutra.

Kaffeesulze mit Obers.

Von 7 Deka frisch gebrannten Bohnen bereitet man einen kräftigen Aufguß, daß man einen Viertelliter Kaffee erhält. Diesen mischt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Obers, welches man mit 14 Deka Zucker und beliebig auch mit $\frac{1}{4}$ Stangel Vanille aufgesotten hat, seigt $1\frac{1}{2}$ Deka Gelatine dazu und füllt es nach dem Auskühlen in die mit Mandelöl ausgestrichene Crèmesform oder in Kelchgläser. Auch in nette Tassen kann es eingegossen werden, wie auch die vorhergehende Chocobadesulze, in grobzer Schlagenes Eis gestellt, sulzen; beim Serviren häuft man auf jedes Glas oder jede Tasse einen Löffel voll süßes, zu Schaum geschlagenes Obers. Rezi Lika, Köchin.

Schwarze Kaffee- oder klare Kaffeesulze.

$\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, beliebig mit Vanille feingestoßen, oder diese im Ganzen mitgesotten, wird mit $\frac{8}{10}$ Liter Wasser unter Ab-

schäumen zu klarem Syrup gejotten, mit 2 Defa aufgelöster Gelatine oder Hausenblase gemischt durch eine Serviette geseiht. Damit verührt man 4 Deciliter Aufgusskaffee, den man aus 10 Defa frisch gebranntem besten Kaffee bereitet hat und füllt es zum Sulzen in Formen, Gläser oder Kaffeetassen. Auch kann es mit obiger Sulze zweifärbig in die Form gefüllt werden, indem man es schichtweise, wie beim „Blanc-manger“ angegeben, einfüllt oder von dieser klaren Sulze einen Spiegel macht (siehe Vanillesulze) und wenn dieser fest geworden, mit Oberkaffeefulze nachfüllt. Für den Spiegel genügt die Hälfte der umstehend angegebenen Menge.

Rosensulze.

Wird wie Vanillesulze (siehe diese Eingangs des Abschnittes) mit Hinweglassung der Vanille bereitet. Statt dessen gibt man zu dem Zuckersyrup 2 Löffel Rosenwasser und mehrere Tropfen Cochenille und vollendet im Uebrigen wie Vanillesulz.

Erdbeer- oder Himbeersulz von frischen Früchten.

1 reichlichen Liter reifer, sorgfältig überklaubter Erd- oder Himbeeren drückt man mit einem Silberlöffel in einer Schüssel ein wenig ab und übergießt sie mit einem kochend heißen Zuckersyrup, den man aus $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker mit einer Tasse Wasser unter fleißigem Abschäumen kargekocht hat. Zugedeckt läßt man sie 10 Stunden, am besten also über Nacht ziehen und seiht den klaren Saft davon am nächsten Tage ab. Zu diesem seiht man 2 Defa aufgelöste Gelatine, fügt einige Tropfen Cochenille zur Hebung der Farbe bei, läßt es durch ein Haarsieb laufen, füllt es in die mit Mandelöl ausgestrichene Form, stellt es zum Sulzen und stürzt es nach dem Festwerden wie die Crèmes. Vor dem Einfüllen kann man auch 1 Glas Weißwein und noch etwas Zuckersyrup dazugeben.

Erdbeer- oder Himbeersulz von Obstjäften.

$\frac{1}{2}$ Liter eingesottenen klaren Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Ribiseln, Aprikosen oder Stachelbeeren gießt man zu klarem Zuckersyrup von $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und 12 Defa Zucker, fügt $\frac{1}{2}$ Defa aufgelöste, geseichte Gelatine, einige Tropfen Cochenille und beliebig auch einige Tropfen Citronensaft bei und vollendet es wie die Vorigen

Marillen- (Aprikosen-) Sulz.

12 bis 15 Stück schöne, reife Marillen werden geschält und halbirt, ebenso einige Kerne abgeschält und mit klarem Zuckersyrup von 25 Deka Zucker übergossen, bis zum nächsten Tag zugedeckt stehen lassen. Oder noch besser, wenn man es zur sofortigen Verwendung braucht, ist es, wenn man die Marillenhälften in dem klaren, nicht dicken Zuckersyrup seitlich am Herde einigemal nur schwach aufwallen läßt. In beiden Fällen seigt man den Saft durch eine Serviette, rührt $1\frac{1}{2}$ Deka geseigte, aufgelöste Gelatine darunter und läßt es wie die Vorigen sulzen.

Frau Regimentsarzt Sch . . . , Lemberg.

Pfirsichsulz.

Wird in derselben Weise wie das Vorige von 8 schönen, geschälten, halbirtten Pfirsichen und deren Kernen, die man gleichfalls geschält hat, bereitet.

Weintraubensulz.

Von etwa 2 Kilo reifen, weißen Trauben preßt man den Saft durch ein Haartuch (Müllertuch). Auf 2 Wasserglas voll von diesem Saft kocht man 15 Deka Zucker mit $\frac{3}{10}$ Liter Wasser zu einem klaren Syrup, verrührt ihn mit dem Traubensaft und $1\frac{1}{2}$ Deka geseihter, aufgelöster Gelatine, läßt sie nochmals durch eine in warmem Wasser ausgewundene Serviette fließen und füllt es in den Model. Gestürzt garnirt man es mit glasirten Traubenbeeren, die man zu je drei aufeinander gepickt als Rand herum setzt. Beliebig kann man einige Tropfen Citronensaft zugeben, oder auch die Sulz in 2 Farben machen, indem man einen Theil derselben mit Cochenille leuchtend rosa färbt.

Josef Pevny, Hotelkoch.

Ananassulz.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser zu einem klaren nicht dicken Syrup, in welchem man eine kleine geschälte und in gleichmäßige Würfeln geschnittene Ananas einigemal schwach aufwallen läßt. Nach 5—6 Minuten nimmt man es vom Feuer, wo es abgeschäumt wurde, seigt es durch, fügt einige Tropfen Citronensaft, ein Glas Weiß- oder Champagnerwein bei und rührt, wenn es nahezu erkaltet ist, 2 Deka aufgelöster, geseihter Gelatine dazu. Von dieser Sulze gießt man daumenbreit in die Form und

läßt es fest werden, dann schichtet man einen Theil der netten Ananaswürfel in hübscher Anordnung hinein, füllt etwas von der Sulz auf und fährt so abwechselnd fort, bis Ananas und Sulz verbraucht sind, wobei die Letztere zu oberst bleibt.

Pomeranzen- (Orangen-) Sulz.

$\frac{1}{4}$ Kilo Zucker reibt man an 6 Pomeranzen- und 1 Citronenschale ab und kocht es mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser zu dünnem Syrup, den man fleißig abschäumt. Von den 6 großen Orangen hat man ebenso wie von der Citrone den Saft ausgepreßt und durch die Serviette klar geseiht. Zu dem Zuckersaft gegeben, wird es mit 2 Defa aufgelöst, geseihter Gelatine vermischt, beliebig auch mit 4 bis 5 Tropfen Cochenille gefärbt und in der mit Mandelöl gestrichenen Form zum Sulzen gestellt.

Fräulein M. Schneider, Preßburg.

Pomeranzensulz in Körbchen.

6—8 Orangen werden in nachbeschriebener Weise aus der Schale vorsichtig gelöst und aus dieser die Körbchen geformt. Man ritzt die Schale tief ein und entfernt vorsichtig die halbkugeligen Schalenhälften, die Ränder kann man zierlich auszacken, wodurch ein solches Körbchen entsteht. Diese Körbchen stellt man in feiner-schlagenes Eis, gießt löffelweise die Orangensulze bis nahe an den Rand der Körbchen, trägt Sorge, daß sie ganz gerade und nicht schräg stehen, und läßt sie an kaltem Orte sulzen.

Citronen- oder Limonien-Sulz.

$\frac{1}{4}$ Kilo Zucker reibt man wie oben an 4 Limonien und kocht es ganz nach vorbeschriebener Weise zu klarem Syrup, welchen man mit dem geseihten Saft der Limonien, sowie mit 2 Defa geseihter, aufgelöster Gelatine, beliebig auch mit einem Weinglas guten Weißweins vermischt, in die Form gefüllt, sulzen läßt.

Apfelsulz.

$\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, den man an Citronen- oder Pomeranzenschale abgerieben hat, siedet man mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser unter Abschäumen zu klarem dicken Syrup. Indessen wischt man 10 mittelgroße Äpfel ab, schneidet sie mit der Schale in Achtel, entfernt Alles etwa beschädigte, und kocht die Äpfel mit 1 reichlichen Liter Wasser, wobei ein Stückchen Zimmt und 4 Nelken, in einem reinen Fleckchen

eingebunden, mitsieden können. Wenn die Aepfel nahezu gekocht sind, läßt man den Saft durch ein reines Tuch laufen, vermischt ihn mit dem Zuckersyrup und 1 Dekka geseihter Hausenblase, worauf er in die Form oder Glaschüssel gefüllt, aufs Eis zum Sulzen gestellt wird. Beliebiger kann ein Theil auch mit Cochenille roth gefärbt, wie bei Vanillesulz angegeben, strohhalm dick eingegossen und ausgestochen zu Verzierungen auf die Aepfelsulz verwendet werden.

Quittenäpfelsulz.

Die Quittenäpfel enthalten viel sulzende Masse und man nimmt darum von kleineren die Hälfte der vorher angegebenen Aepfelmenge, bei größeren auch nur 4 Aepfel. Um den kräftigen eigenartigen Geruch derselben hervortreten zu lassen, bleiben alle Gewürze weg. Die Quitten werden rein abgewischt, ungeschält in Spalten oder Scheiben geschnitten, die man in dünnem abgeschäumtem Zuckersyrup von 30 Dekka Zucker und $\frac{8}{10}$ Liter Wasser weichsiedet. Im Uebrigen vollendet man es wie die Vorigen.

Liqueursulz.

$\frac{1}{4}$ Kilo Zucker wird mit $\frac{8}{10}$ Liter Wasser zu einem klaren Syrup gekocht, den man mit $\frac{1}{10}$ Liter Maraschino-, Vanille-, Nuß- oder Rosenliqueur, daß man beim Kosten deutlich den Liqueur herauschmeckt, mischt; je nach der Stärke des Liqueurs gibt man auch bis zu $\frac{2}{10}$ Liter. Zuletzt mengt man 2 Dekka Gelatine oder Hausenblase aufgelöst und geseiht dazu. Bei Maraschino-, Vanille- oder Rosengeschmack kann auch mit einigen Tropfen Cochenille die Farbe gehoben werden.

Weißer Weinsulz.

14 Dekka an der Citronenschale abgeriebenen Zucker stößt man, träufelt den geseihten Saft der Citrone darauf und sprudelt es mit $\frac{4}{10}$ Liter kräftigem weißem Wein auf dem Herde ab, bis es leicht zu wallen beginnt. Vom Herd genommen, schlägt man sie in kaltes Wasser gestellt, bis es nahezu überkühlt ist. Dann erst seiht man $2\frac{1}{2}$ Dekka aufgelöste Gelatine dazu und läßt es unter fortgesetztem Umrühren völlig erkalten, ehe man es in die Form gefüllt zum Sulzen stellt. Beliebiger kann von dieser Sulz erst fingerdick in die Form eingegossen werden; ist diese Lage erstarrt, so belegt man sie mit eingesottenen oder gedünsteten abgetropften Früchten, läßt sie ein wenig ansulzen, gießt wieder Sulz darauf, daß die Früchte gedeckt erscheinen, und fährt so fort, bis die Form voll ist.