

Eierschnee in Form.

8 Eiweiß werden zu einem festen Schnee geschlagen, dann menge man 28 Deka gestoßenen Vanillezucker sehr behutsam darunter, streiche eine beliebige Form mit Butter aus, bestreue sie dicht mit Zucker, fülle den Schnee hinein, stelle die Form $\frac{1}{4}$ Stunde in ein Gefäß mit heißem, aber nicht siedendem Wasser, stürze sie auf eine Platte und serviere die Speise umgeben von einer Vanillecrème.

Mehlspeisen.

Um Mehlspeisen erfolgreich bereiten zu können, ist vor allem darauf zu sehen, daß das Mehl von gesunder, trockener Qualität sei. Nicht zu jeder Mehlspeise taugt das gleiche Mehl. Namentlich bei den ordinären Mehlspeisen trägt die Gattung des Mehles sehr viel zum Gelingen bei; so z. B. wird niemand zum gebrannten Häfensterz weißes, feines Weizenmehl nehmen, sondern Roggen- oder Gerstenmehl, während es niemand einfallen würde, dasselbe Mehl zur Bereitung von Plumpudding verwenden zu wollen. Eine zweite Bedingung zum Gelingen einer Mehlspeise bildet die Verwendung frischer Eier; namentlich können zum Schneeschlagen niemals sogenannte Kalk Eier (in Kalk eingewinterte) verwendet werden, weil sich nur in den seltensten Fällen aus dem Klar dieser Eier ein Schnee schlagen läßt.

Der Schnee wird in einer tiefen Schüssel mit einer Schneeruthe bereitet (geschlagen) und er gedeiht viel rascher, wenn man $\frac{1}{2}$ Messerspitze Salz unter das Eierklar mischt. Der Schnee ist nur dann gut, wenn die Ruthe aufrecht und fest in demselben stecken bleibt; er muß sorgfältig unter den Teig gemischt werden und letzterer sogleich in die dazu bestimmte Form kommen und gebacken werden, weil sonst der Schnee zerfließen und hiedurch der Teig zu schwer würde. Zu abgetriebenen Mehlspeisen muß die Butter, das Schmalz, das Fett oder Mark vorerst flaumig abgerührt werden, dann werden die Eier eines nach dem anderen hinzugerührt und allmählig das dazu erforderliche Mehl leicht eingemengt. Bei Auflauf und Aufgezogenem, welches stets

bei mäßiger Hitze gebacken wird, müssen die Formen, sowie die Aufzugbleche dicht mit Butter ausgestrichen werden; alle aufgelaufenen Mehlspeisen müssen sogleich auf den Tisch kommen. Schmalzgebackenes wird stets vor dem Servieren auf Fließpapier oder auf eine Serviette zum Abtropfen gelegt. Während des Backens muß die Pfanne öfters geschüttelt werden, damit das Backwerk schöner aufgeht. Auch kann man ab und zu etwas Schmalz zugeben, damit es nicht zu braun wird. Krapsen müssen unbedingt im Fett oder in der Butter schwimmen, sonst werden sie nicht schön. Die in Verwendung kommende Hefe muß frisch und darf nicht bitter sein. Flüssige Hefe muß unter Wasser gesetzt werden und dasselbe einige Stunden darauf stehen bleiben. Erst nachdem sie durch das Auswässern ihre braune Farbe verloren hat, darf sie in Verwendung kommen. Ein Deciliter flüssiger Hefe ist gleich 3 Deca Pressgerm. Ehe man die Hefe benützt, muß sie auf ihre Güte erprobt werden; dies geschieht durch ein Stückchen sogenannten Vorteig. Geht derselbe nicht auf, so gilt dies als Beweis, daß die Hefe abgestanden ist; man muß eine andere Hefe verwenden. Das Mehl zum Hefenteig muß früher ordentlich gesiebt und leicht erwärmt werden, so auch die Milch, Butter und Eier; letztere legt man in lauwarms Wasser. Bei den feinen Backwerken, namentlich bei den Torten, ist mit einer außerordentlichen Genauigkeit und Geschicklichkeit vorzugehen; ein feines Backwerk bildet stets die Zierde einer Tafel. Um zu untersuchen, ob eine Mehlspeise gar sei, ob sie gekocht oder gebacken ist, sticht man mit einem feinen Holzspießchen in dieselbe; kommt dieses rein heraus, so ist sie fertig und zum Auftragen bereit. Marmeladen, Früchte, Glasuren dienen zur Verzierung feiner Mehlspeisen und Backwerke und ist in dieser Richtung dem Geschmack und dem Geschick einer Köchin ein weites Feld geöffnet.

Weitere praktische Winke zur Vorbereitung der Backgeschirre für Mehlspeisen, über Schneefschlagen, Mandelstoßen, Abziehen z., siehe Seite 9.

Einfacher Hefen- oder Germteig.

3 Deca Hefe wird mit 3 Eßlöffel voll lauwarmer Milch übergossen und an einem warmen Orte eine kurze Zeit stehen gelassen. Ist die Hefe erweicht, so wird ungefähr $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmer Milch zugegossen, ein Eßlöffel Zucker dazugegeben und

die Hefe darin verrührt und sorgfältig vermischt. Hierauf wird von 1 Kilo Mehl so viel in die aufgelöste Hefe gegeben und verrührt, daß ein sehr weicher Teig geworden ist: „Dampfl“ oder Vorteig. Dieser wird ebenfalls an einem warmen Orte gehalten und so lange gähren gelassen, bis derselbe das Doppelte seiner ursprünglichen Größe erreicht hat. Ein Kilo Mehl verschlingt bei einer Teigbereitung ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter Flüssigkeit. Es werden demnach $\frac{3}{8}$ Liter mit dem dazu bestimmten Mehle vermischt und mit dem Vorteig zu einem Teig angeknetet und glatt gearbeitet. Nach diesem Vorgange läßt man den Teig ruhen, bis derselbe wieder in Gährung gerathen ist, hierauf wird wieder geknetet und so viel Mehl zugegeben, bis die gewünschte Consistenz erreicht ist. (Will man die Masse stark süß haben, so kann man beim Abmachen gleich anfangs mit der Milch noch Zucker zusetzen.) Man kann den Germteig nach Geschmack mit Citronengelb, Zimmpulver oder feingestößener Muscatblüthe würzen. Aus der fertigen Teigmasse formt man Striezel, Kränze, Stollen zc., setzt sie auf mit Butter bestrichene Backbleche, läßt sie an einem warmen Orte gähren, bis sie die doppelte Höhe erreicht haben, bestreicht sie dann mit verklopftem Ei und bäckt sie. Werden solche Striezel als Milchbrot verwendet, so wird etwas mehr Milch dem Teig zugesetzt. Soll aber Zwieback hergestellt werden, so wird der Teig etwas fester angemacht und angeknetet.

Weitere Germmassen siehe bei den einzelnen Recepten von Germspeisen.

Verschiedene Teigsorten.

Bröselteig, mürber Teig. 250 Gramm feines Mehl werden mit 125 Gramm Butter mit den Händen abgerührt, 250 Gramm Zucker zugesetzt sowie etwas Citronengelb, Vanille oder Zimtwürze, dann wird diese Masse mit 2 bis 3 Eiern zu einem glatten, feinen Teig angemacht, den man in einem Tuche liegend 30—40 Minuten rasten läßt. Nach dieser Zeit wird der Teig beliebig dick ausgerollt, dann werden daraus Kuchen oder kleines Backwerk gemacht und mit Eigelb bestrichen bei guter Hitze gebacken.

Durch Zusatz von einer Messerspitze fein gepulvertem Ammonium oder etwas Backpulver wird der Teig höher und erhält dadurch ein schöneres Aussehen.

Audere Art: 210 Gramm feines Mehl, 70 Gramm Butter, 55—60 Gramm Schmalz und 70 Gramm Zucker werden wie der vorige Teig zusammengemacht.

Dritte Art: 1 Kilo Mehl, 75 Gramm Butter, 50 Gramm Zucker.

Mit Mandeln: 1 Kilo Mehl, 1 Kilo Butter, $\frac{1}{2}$ Kilo Zucker, $\frac{1}{2}$ Kilo mit Ei fein geriebene abgezogene Mandeln. (Besonders für feines Backwerk.)

Pastetenteig, Strudelsteig. 1 Kilo Mehl, 5 Dekka Butter, etwas Salz, etwas warmes Wasser und ein Ei; man macht davon einen geschmeidigen Strudelsteig und verwendet ihn zum Ausfüllern von Pastetenformen oder für Strudel.

Biscuitteigmasse. Geschlagene 8 Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, rührt darin mit der Schneeruthe 8 Eidotter, siebt sodann 14—15 Dekka Mehl ein, bringt die Masse in gut mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestäubte Blechformen (zur Hälfte vollgefüllt) und bäckt das Biscuit langsam bei gleichmäßiger Hitze.

Gerührte Biscuitmasse. 16 Dekka fein gestoßener Zucker, nach Geschmack mit beliebiger Würze, werden mit 8 Dottern schaumig gerührt, 8 Eiweiß zu steifem Schnee geschlagen und 14—16 Dekka Mehl abwechselnd während des Einziehens des Schnees mit eingeseibt; die Masse eignet sich für Torten, Schnitten u.

Englisches Theebiscuit. 10 Dekka Zucker, 10 Dekka Butter gibt man in 1 Kilo Mehl, knetet mit der nöthigen Milch einen ziemlich trockenen Teig an und formt daraus beliebige Biscuitformen, die man kühl sehr leicht abbäckt. Zu dieser Masse ist ein Zusatz von etwas Backpulver zu empfehlen.

Harte Biscuitmasse für ausgestochene Bäckereien oder einzelne Tortenblätter. Der steife Schnee von 5 Eiweiß wird mit 15 Dekka Zucker verrührt, dann werden 5 Dotter zugesetzt und zuletzt 10 Dekka gesiebtes Mehl.

Sandmasse. 140 Gramm Butter wird sehr schaumig abgetrieben, darunter mengt man unter fortgesetztem Weiterrühren eßlöffelweise 140 Gramm feinstgestoßenen Zucker und nach und nach noch drei Eidotter, etwas Citronenwürze, sowie den festgeschlagenen Schnee von 3 Eiweiß, zuletzt siebt man 140 Gramm feines Puder-Stärkemehl in die Masse. Diese Masse ist für einen Kuchen oder für kleines Quantum Förmchenbäckereien.

Butter- oder Blätterteig für Kuchen, Torten, Pasteten und anderes Backwerk. Dieser Teig hat seinen Namen, weil er dem Hauptbestandtheile nach aus Butter und aus dünnen Mehlsblättern besteht, welche durch die besondere Art der Behandlung des Teiges hervorgebracht werden.

Man macht sozusagen 2 Teige, jeden für sich separat an. Die beiden Teige werden später ineinander gearbeitet.

$\frac{1}{2}$ Kilo feinstes Mehl wird auf dem Nudelbrett mit einigen Körnchen Salz und $\frac{1}{8}$ Liter Obers oder Wasser zu einem zarten Teig geknetet, recht fein durchgearbeitet und mit einer Serviette bedeckt kalt gestellt.

Nun wird $\frac{1}{2}$ Kilo Butter mit 12 Deka Mehl vermischt, der erste obige Teig zu einem Blatt ausgerollt, der Buttermteig dareingelegt, die Teigenden ringsum eingeschlagen und wieder kalt gestellt. Nach etwa $\frac{1}{4}$ Stunde wird der Teig zu einem großen länglich-viereckigen Blatt ausgerollt, dieses von zwei Seiten eingeschlagen, zusammengelegt und ausgerollt. Der Teig wird so 3—4-mal überschlagen und wieder ausgerollt, was sehr rasch und an einem kühlen Orte geschehen muß, da sonst die Butter ankleben und der Blätterteig nicht gelingen würde. Nach dieser Behandlung wird der Teig abermals kalt gestellt, vor Verwendung noch einmal überschlagen, in etwa zwei Messerrückendicke ausgerollt, nach Belieben verwendet und mit Eigelb oben auf bestrichen in sehr gut heißer Röhre gebacken. Für süße Speisen gibt man etwas Zucker statt Salz.

Anmerkung: Die in Verwendung kommende Butter muß sehr gut ausgewaschen und trocken sein. Feuchte Butter muß früher auf Stein- oder Porzellanplatten ausgeknetet werden.

Zweite Art Buttermteig (für feine Mehlspeisen). Man macht von 330 Gramm feinem Mehl mit einem Ei, einem Gläschen Rum, etwas Zitronensaft, Wasser und einer Prise Zucker einen geschmeidigen Strudelteig, den man rasten läßt. 350 Gramm trockene kalte Butter wird mit 20 Gramm Mehl ineinandergemengt, der Strudelteig ein wenig ausgerollt, das Buttermteigstück darein gelegt, mit Teig überschlagen, 4—6-mal stets von einer anderen Seite eingeschlagen, wieder ausgerollt und bis zum Gebrauche sehr kalt gestellt.

Dritte Art von Buttermteig. $\frac{3}{8}$ Kilo Mehl wird auf einem Nudelbrett mit zwei Eierdottern, etwas Salz und $\frac{1}{6}$ Liter Obers oder Wasser zu einem Teige gemacht, welcher

recht fein geknetet wird und dann, mit einer Serviette bedeckt, liegen bleibt. Nun wird $\frac{1}{2}$ Kilo Butter mit 140 Grammm Mehl vermischt, dann der obige Teig in eine runde Platte gewalzt, von allen Seiten recht gut über die Butter geschlagen und, mit einer Serviette bedeckt, an einen kühlen Ort gestellt. Nach einigen Minuten wird der Teig behutsam auf ein großes Viereck gewalzt, dieses von beiden Seiten zusammengeschlagen und von oben nach unten, und so umgekehrt, wieder von unten nach oben gebogen, dass er dreifach übereinander zu liegen kommt. Die Behandlung nennt man „den Teig schlagen“. Derselbe wird nun wieder bedeckt und kalt gestellt. Nach einigen Minuten wird dasselbe wiederholt, bis er fünfmal geschlagen ist. Nun ist er, nachdem er nochmals gerastet, als vollendet zu betrachten, und kann sowohl zu Pasteten als auch zu kleinen Bäckereien verwendet werden. Eine Hauptbedingung bei Bereitung dieses Teiges ist, dass das Mehl von feinsten Gattung (sogenanntes Auszugmehl) sei, und nicht zu frisch von der Mühle komme, indem sonst der Teig zu sehr nachlassen und bei der besten Behandlung sich nicht blättern würde.

Weinteig heißt ein mürber Teig, dem nebst den übrigen Zuthaten ein halbes Glas oder nach der Teigmenge auch mehrere Gläser von echtem, gutem Weißwein hinzugesetzt werden.

Einfache Mehlspeisen.

Abgeschmalzene Nudeln.

Je nach der Personenzahl wird aus 1 bis 4 Eiern mit der entsprechenden Menge von feinem weißen Mehl ($\frac{1}{2}$ Kilo für 3—4 Eier) ein ziemlich fester Nudelteig bereitet, dieser in messerrückendicke Blätter ausgewalzt und in kurze, strohhalmdicke Nudeln geschnitten. Diese werden in Salzwasser abgekocht. Wenn sie obenauf schwimmen und ausgekocht sind, werden sie in ein Nudelsieb gebracht, mit kaltem Wasser abgespült zum Abtropfen gestellt, dann wird in eine Casserolle 7—14 Deka Butter, nach Umständen auch mehr gegeben und unter oftmaligem Aufschütteln langsam geröstet. Vor dem Anrichten werden sie oben mit in Butter gerösteten Semmelbröseln oder mit geriebenem Parmesankäse bestreut.

Nudeln mit Gries

werden ganz in derselben Weise zubereitet, nur daß statt Semmelbröseln gerösteter Gries zum Bestreuen genommen wird.

Nudeln mit Mohn.

Bei diesen gilt das gleiche Verfahren wie bei den obigen. Der fein geriebene Mohn wird mit Zucker und Zimmt vermischt über die Nudeln gestreut.

Topsennudeln.

Die fertigen abgeschmalzenen Nudeln werden mit geriebenem frischem Topsen (Quark) gemischt oder auch nur bestreut.

Powidlnudeln.

Unter die abgeschmalzenen Nudeln wird eine entsprechende Menge guter, mit Zucker und Rahm verrührter Powidel gemischt.

Rahmnudeln.

Die abgeschmalzenen Nudeln werden unmittelbar vor dem Auftragen mit saurem Rahm übergossen und in der mäßig erhitzten Röhre einige Minuten lang aufgedünstet.

Schinkennudeln.

Unter die in Butter abgeschmalzenen Nudeln gibt man feingewiegten Schinken und dämpft damit die Nudeln noch einige Minuten auf.

Krautnudeln.

Ein schönes, festes Krauthäuptel wird kleingeschnitten, in Fett mit etwas Zucker weich gedünstet, sodann etwas gesalzen und gepfeffert und mit den durchgeseihten, abgefrischten Nudeln durcheinander gemischt. Vor dem Servieren werden dieselben mit heißen Speckgrammeln überbraunt.

Eiernudeln.

In die fertigen abgeschmalzenen Nudeln werden 2 Eier geschlagen, diese mit den Nudeln durcheinandergemischt und einige Minuten mit denselben aufgedünstet.

Pfennignudeln.

Man versprude 4 Eier gut, rühre 9 Centil. warmes Obers, 2 Löffel Germ, etwas Salz und $10\frac{1}{2}$ Deka zerlassener Butter unter 28 Deka Mehl, schlage den Teig gut ab, lasse ihn ein wenig gehen, dann walke man ihn auf einem mit Mehl besäten Nudelbrett fingerdick aus, steche mit dem kleinsten Krappfenradel Nudeln aus, bestreiche eine Casserolle mit Butter, belege den Boden derselben mit den Nudeln, begieße sie mit zerlassener Butter, gebe wieder eine Lage Nudeln und fahre so fort, bis der Vorrath zu Ende ist; man stelle dann die Casserolle in die Wärme, lasse die Nudeln gut gehen und backe sie, schwinde sie, richte sie in eine Schüssel an, streue Zucker darüber und gebe sie zu Tisch.

Pfundnudeln.

Man mache den Teig wie den vorhergehenden, lasse ihn ein wenig gehen, dann gebe man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, mache fingerlange und dicke Nudeln daraus, lasse sie gut gehen, gebe in eine Bratpfanne Schmalz und wenn dieses heiß ist, die Nudeln, hinein, bestreue sie mit mit Zimmt gemischtem Zucker und backe sie schnell.

Semmelnudeln.

Man rührt sechs Eßlöffel voll Mehl und etwas Salz mit ganz wenig Milch und sechs Eiern zu einem glatten Teige, taucht dünne Schnitten von Semmeln hinein, legt sie in siedende Milch mit Butter, stellt sie in die stark heiße Röhre und läßt sie einkochen, bis sie oben und unten Rammeln haben. Gibt man etwas Zucker in die Milch, so werden sie vorzüglich.

Rindskochnudeln.

Man mache von zwei Eiern und Mehl festen Nudelsteig, walke ihn recht dünn aus und schneide handgroße Flecken davon.

Nun mache man von drei Kochlöffel voll Mehl und Milch auf der Glut unter beständigem Rühren ein ziemlich dickes Koch und verrühre es, wenn es abgekühlt, mit 70 Gramm Butter, zwei ganzen Eiern und zwei Dottern recht flaumig, gebe dann eine Handvoll abgezogene und fein gestoßene Mandeln dazu, streiche es auf die schon bereiteten Fleckchen halbfingerdick und rolle sie zusammen. Dann bestreiche man eine Casserolle gut mit Butter, lege die Rolle darein, sprudle 2 Deciliter Milch mit drei Eidotter ab, gieße sie darüber, gebe sie in die heiße Röhre und backe sie langsam. Wenn sie schön braun sind, werden sie herausgestochen, gehäuft auf eine Schüssel gelegt und gut mit feinem Zucker bestäubt zur Tafel gegeben.

Nudelwürstchen auf eine andere Art.

Die Nudeln werden, nachdem sie recht fein geschnitten, ziemlich dick in Milch eingekocht, dann ein Stück Butter und einige Eierdotter daran gegeben und dieselben so lange in der Röhre gelassen, bis sie recht dick werden. Nun werden sie auf eine flache Schüssel gestürzt und abgekühlt. Wenn sie gänzlich kalt geworden, werden sie in dünne Streifen geschnitten, in abgeschlagenen Eiern umgekehrt und, gut mit Semmelbröseln bestreut, aus heißem Schmalz gebacken. Sie werden wie die obigen mit feinem, gestoßenem Zucker bestäubt und gut heiß zur Tafel gegeben.

Topsennudeln.

1 $\frac{1}{3}$ Liter gut abgetrockneter Topsen wird mit einem Stückchen Butter recht flaumig verrührt und nachdem man drei ganze Eier und drei Dotter nebst etwas Salz dazu gegeben, mit Mehl einen Mehlknochen gleicher Teig angemacht; dann wird ein Brett mit Mehl bestäubt, auf welchem man von dem Teig fingerlange und dicke Nudeln formt, die in einer Casserolle in Butter oder Schmalz gelbbraun gebacken, dann in kochende Milch gegeben und mit Zucker bestäubt aufgekocht werden.

Ausgedünstete Nudeln.

Nachdem die Nudeln auf die obige Art geschnitten, wird eine Casserolle gut mit Butter bestrichen, Milch oder Obers

darin kochend gemacht und die Nudeln werden dareingegeben, und so lange gedünstet, bis die Milch verdampft ist, dann mit Zucker bestreut angerichtet.

Baumwollnudeln.

Man nimmt 105 Gramm Butter und 105 Gramm Mehl, knetet es miteinander gut ab, kocht $3\frac{1}{2}$ Deciliter Obers, legt das Abgeknetete hinein, läßt es gut kochen, rührt es aber beständig; wenn es ausgekocht ist, gibt man es in einen Weidling, treibt es mit sechs Dottern gut ab, gibt von sechs Klar den Schnee und Zucker nach Belieben dazu. Dann mache man Nudeln daraus, backe sie schön gelb aus dem Schmalz, gebe in eine Casserolle eine Lage Nudeln, dann eine Lage Koch, wieder eine Lage Nudeln, und so fort, bis alles darin ist, backe es alsdann schön, und gebe es mit Zucker bestreut zur Tafel.

Zweckerln.

Abgeschmalzene Zweckerln.

Zu dieser Mehlspeise wird der Teig etwas dicker als zu den abgeschmalzenen Nudeln ausgewalzt, dann auf kleine Vierecke geschnitten, wie die Nudeln in Salzwasser gekocht, und mit Butter oder Schmalz und Gries abgeschmalzt.

Zweckerln mit Gries.

Weichen Nudelteig von $\frac{2}{3}$ Liter Mehl (mit ordinärem gemischt) treibt man messerrückendick aus, radelt oder schneidet ihn zu fingerbreiten viereckigen Fleckeln schief ab, kocht sie in gesalzenem Wasser und schüttet sie in einen Durchschlag. Zugleich läßt man $\frac{1}{6}$ Liter Gries in Rindschmalz gelb anlaufen, gibt ein paar Löffel Milch, dann die Fleckerln dazu, mischt sie mit dem Gries und richtet sie gleich an.

Zweckerln mit Rahm.

Wenn dieselben in Salzwasser abgekocht und über ein Sieb gegossen, wird in einer Casserolle Schmalz oder Butter heiß

gemacht, die Zweckerln darcin gegeben, einigemal darinnen umgekehrt, dann drei oder vier Eierdottern mit Rahm abgesprudelt, einige Minuten vor dem Anrichten über dieselben gegeben, und sobald sie etwas angezogen, gleich angerichtet.

Zweckerln mit Rahm auf andere Art.

Man gibt geschnittene kleine gekochte Fleckeln abgeseiht zu angelauener Petersilie, mischt $\frac{1}{6}$ Liter sauren Rahm dazu, dünstet sie ein wenig auf und richtet sie noch saftig an.

Zweckerln mit Toppfen oder Schafskäse.

Nudelteig oder Neste von Strudelteig, dick ausgetrieben, radelt oder schneidet man zu Fleckeln oder reißt solche mit den Fingern herab, gibt sie gekocht und abgeseiht auf die Schüssel, bestreut sie schichtenweise mit geriebenem Toppfen (Quark) oder mit Käse (Brinsen) und schmalzt sie mit Grammeln oder mit Butter ab.

Maccaroninudeln mit Parmesankäse.

Nachdem die Nudeln auf die obige Art gekocht und abgeseiht, werden sie in frischer Butter abgeschmalzt und dann gut mit fein geriebenem Parmesankäse bestreut zur Tafel gegeben. Man kann auch ein paar Löffel voll Rahm mit zwei oder drei Eiern absprudeln und in die abgeschmalzten Nudeln geben. Wenn sie etwas damit gedünstet, werden sie angerichtet und dick mit geriebenem Käse bestreut, oder dieser besonders beigegeben.

Maccaroninudeln mit Schinken.

Man gibt Maccaroni in kochendes gesalzenes Wasser und läßt sie weich kochen, spült sie, nachdem sie abgeseiht, mit kaltem Wasser ab, und gibt sie über ein Sieb. Nun schneide man Schinken fein, röste ihn etwas in Butter, gebe die Nudeln darcin und lasse sie etwas mitdünsten, gieße etwas guten Milchrahm dazu, und lasse sie gut aufkochen. Nachdem sie vom Feuer gestellt und gut ausgekühlt, wird feinwürfelig geschnittenes Mark, geriebener Parmesankäse und etwas Muskatblüte dazu gegeben, das Ganze in einen gut mit Butter bestrichenen und mit

Semmelbröseln bestreuten Reif gegeben, und in einer Röhre oder überhitztem Ofen langsam gebacken.

Schinkenleckchen auf einfachste Art.

Man macht von $\frac{3}{8}$ Kilo Mehl, drei Eiern und etwas Wasser recht festen Nudelteig, treibt diesen nicht gar zu dünn aus und schneidet, nachdem er etwas abgetrocknet, nagelgroße Fleckchen davon, kocht diese in gesalzenem Wasser, gibt sie auf ein Sieb, und überspült sie ein paarmal mit frischem Wasser. Nun verrührt man 140 Gramm gutes Schmalz recht flaumig mit 5 Eiern, gibt $\frac{1}{2}$ Kilo weich gekochten, dann abgekühlten und fein gehackten Schinken und $\frac{1}{3}$ Liter guten Rahm darein, vermischt die indessen abgekühlten Fleckchen damit, salzt sie gut, gibt sie in eine gut mit Butter oder Schmalz bestrichene Casserolle, bäckt sie schön braun und stürzt sie dann auf eine Schüssel.

Feine Schinkenleckchen auf andere Art.

Man kocht die von festem Nudelteige ganz auf die obige Weise gemachten Fleckchen ab und schneidet dann $\frac{1}{2}$ Kilo weich gekochten Schinken mit 140 Gramm Mark klein. Dann schlage man in $\frac{1}{3}$ Liter Rahm vier Eier, salze sie und vermische den geschnittenen Schinken damit. Hierauf bestreiche man eine Casserolle mit Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln (man kann sie auch mit mürbem Teige ausfüttern), belege den Boden mit den gekochten Fleckchen, gebe dann eine messerrückendicke Lage von dem mit Rahm vermischten Schinken darauf und fahre so fort, bis alles verbraucht ist. Wenn man die Casserolle mit mürbem Teige ausgefüttert hat, mache man oben einen Deckel von demselben, bestreiche ihn mit abgeschlagenen Eiern und backe die Speise langsam in einem nicht gar zu heißen Ofen.

Schinkenwandelu.

Man füttert die Wandelu mit mürbem oder Buttermilch aus, schneidet gesottene Schinken klein, macht von einem Eiertotter einen festen Teig, wälkt ihn aus und schneidet kleine Nudeln daraus, siedet sie in Wasser, läßt sie auskühlen, mischt Schinken und Nudeln untereinander, gibt in jedes Wandelu etwas

davon, macht von dem Teig einen Deckel daran, bestreicht sie in der Höhe mit Eiern und backt sie in der Tortenpfanne.

Abgeschmalzene Nockerln.

Aus einem halben Kilo Mehl, zwei Eiern, etwas Butter und Milch, welches zusammen zu einem zarten Teig abgetrieben wird, werden mit dem Kaffeelöffel Nockerln geformt und dieselben in kochendes, leichtgesalzenes Wasser eingekocht, sodann, wenn sie oben auf schwimmen, herausgenommen, auf einen Seiher gebracht, mit kaltem Wasser abgefrischt in einer Casserolle mit heißer Butter erst fest geschwungen, dann ein wenig angebacken und zu Tisch gegeben.

Nockerln auf andere Arten als mit Eiern, mit Gries, Topfen zc. sind wie die Nudeln mit gleichem Namen zu behandeln.

Brandteignockerln.

Man macht von $\frac{1}{3}$ Liter Milch, ebensoviel Mehl, sechs Dottern und fünf ganzen Eiern einen Brandteig, legt davon in Milch Nockerln ein, gibt sie sodann auf ein Sieb, schlägt in einen Topf vier Dotter, gibt Vanille oder Citronenwürze und Zucker hinein, und sprudelt über Feuer die durchgelaufene Milch darin gut ab. Dann backt man von Buttermilch fünf Blätter, gibt auf eine Schüssel die Milch und eine Lage flache Nockerln, legt ein gebackenes Blatt darauf, gibt abermals eine Lage Nockerln und so fort. Dann bringt man die Speise schnell zur Tafel.

Erdäpfelnocken.

Einige große gesottene Erdäpfel werden zerdrückt und ausgekühlt, dann mischt man Salz, sechs Dotter und vier Löffel voll Obers dazu und Mehl nur ganz leicht darunter, bis es so fest wie Kockenteig ist. Man legt sogleich davon große Nocken in eine Casserolle, in der man zwei Löffel Schmalz mit sechs Löffel Wasser heiß werden ließ, deckt es gut zu, daß kein Dunst heraus kann und kocht sie, bis man Prasseln hört. Dann macht man auf, sieht nach, damit sie nicht zu braun werden, und richtet sie, sobald sie Farbe haben, an.

Griesnocken in Milch

werden wie Mehlnocken bereitet, nur wird nach Verhältnis etwas mehr Milch kochend gemacht, da der Gries dieselbe mehr an sich zieht.

Mehlnocken in Milch.

140 Gramm Butter oder Schmalz wird mit fünf Eiern recht flammig abgetrieben, dann sechs Kochlöffel voll Mehl nebst etwas Salz darein verrührt. Nun stelle man eine Casserolle mit Milch oder Obers und einem Stückchen Zucker über Blut, lege, wenn selbe kocht, mit einem Löffel von dem Teige Nocken darein und stelle sie in die gut heiße Röhre, worin man sie ausdünsten läßt.

Gebackene Salzburgerdocken.

Man lasse 35 Gramm Butter mit $3\frac{1}{2}$ Deciliter Milch dick kochen, gebe dann $3\frac{1}{2}$ Deciliter Mehl hinein, treibe es in einem Weidling mit fünf ganzen Eiern und acht Dottern flammig ab und decke es zu. Nun lasse man in einer Casserolle Milch siedend werden, mache von dem Teige mit einem Löffel Nocken, lege sie ein, koche sie aus und gebe dann das Ganze in eine ausgeschmierte Form und backe die Nocken gelb.

Schwäbische Nocken (Spätzlen).

$\frac{1}{2}$ Kilo Mehl gibt man in eine Schüssel, salze es, rühre es sorgfältig mit Wasser an, der Teig muß aber ganz dick bleiben, klopfe ihn tüchtig, lege kleine längliche Klöße in siedendes Salzwasser ein, thue frische Butter in eine Schüssel, welche die Kohlen- glut extragen kann, lege die Spätzlein hinein, schmalze sie zuletzt mit gerösteten Brosameln oder Zwiebeln und lasse sie noch einen Augenblick in der Röhre anziehen. Man kann auch ein bis zwei Eier unter den Teig nehmen und sie statt zu schmalzen, mit Fleischbrühe und feingewiegtem Schnittlauch aufkochen. Legt man die Spätzchen nach dem Sieden vorerst in eine Schüssel mit etwas gesalzenem warmen Wasser und erst nachher in die Butter, so werden sie weniger klebrig. Feine Spätzchen sind sehr gut in Obst-, besonders Kirschenuppen.

Topsennocken.

250 Gramm geriebenen Topsen verrührt man mit 35 Gramm Butter, drei Eiern, Salz und $\frac{1}{2}$ Liter Mehl, legt davon große Nocken in 50 Gramm Schmalz mit 6 Eßlöffel voll Wasser aufgekocht und behandelt sie ganz wie die Erdäpfelnocken. Wenn sie fertig sind, gibt man drei Eßlöffel saueren Rahm darauf und richtet sie bald an. Oder man gibt zuletzt einige Löffel voll Milch darauf und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker.

Topsenhaluschka.

Man schneidet kleine Nocken wie die Spagen von einem Teller in gesalzenes, siedendes Wasser, gibt sie abgeseiht auf die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem fetten Schafkäse (Brimse) und schmalzt heiße Butter darüber, oder bestreut sie mit geriebenem Topsen und schmalzt sie mit Speckgrammeln ab.

Haidensterz.

$\frac{1}{4}$ Kilo Mehl, Haidenmehl, wird in einen Topf gegeben, welchen es, wenn man es locker hinein schüttet, fast füllen muß, mit kochendem Wasser begossen, und mit einem Kochlöffelstiel Löcher bis an den Boden gestochen. Nachdem der Teig ungefähr eine halbe Stunde langsam gekocht, wird er herausgenommen und mit dem Schneidmesser fein geschnitten oder mit zwei Gabeln gerissen, dann Schmalz in einer flachen Casserolle erhitzt, derselbe hineingegeben und geröstet.

Polenta und Polentasterz.

Hierzu nimmt man Kukuruzmehl oder Gries. In $1\frac{1}{4}$ Liter gesalzenem kochendem Wasser läßt man rasch $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter Mehl oder Türkengries einlaufen, sticht in die Mitte des Topfes mit dem Kochlöffel ein Kreuz ein, damit der Wasserdampf überall gleichmäßig hinkommt, zieht dann den Polentatopf seitwärts vom Feuer und dünstet den Polenta 10—15 Minuten zugedeckt durch. Nun wird der dicke Brei herausgenommen und auf einem Brette rasch in Weckenform gebracht. Von diesem Wecken schneidet man mit feinem Draht oder starkem Bindfaden kleinfingerdicke Schnitten

ab, legt diese auf eine heiße Schüssel, bestreut sie dicht mit Parmesankäse und gießt heiße Butter darüber. Man kann auch mit einem Blechlöffel Nocken vom Polentabrei abstechen und diese als Bratengarnitur um eine Platte legen.

Als Sterz wird der durchgedämpfte Brei mit zwei Gabeln in Stücke gerissen, dann in Fett leicht geröstet, mit Speck oder Grammeln abgeschmalzen, einige Minuten zugedeckt stehen gelassen und dann zu Tisch gebracht.

Mehlschmarn.

Man verrühre ungefähr $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl mit $\frac{1}{3}$ Liter Milch oder Obers und fünf ganzen Eiern, und gebe etwas Salz und Zucker dazu. Nun stelle man in einer flachen Casserolle oder Reine Butter oder gutes Schmalz über Glut; wenn dasselbe heiß ist, wird der Teig darein gegossen und unter öfterem Umschaukeln geröstet. Wenn der Teig fest wird, hackt man ihn mit dem Schöpfelchen in kleine Stücke. Um ihn wohlschmeckender zu machen, kann man auch nur einen Theil des Teiges in das Schmalz gießen, ihn, wenn er auf einer Seite braun wird, umwenden, mit dem Schöpfelchen zerstechen, in eine andere Casserolle geben und mit dem übrigen Theile auf die nämliche Weise verfahren. Zuletzt wird er, recht heiß, gehäuft auf eine Schüssel gerichtet, und mit Zucker bestreut gleich zur Tafel gegeben.

Kaiserschmarn.

Man sprudelt $\frac{1}{3}$ Liter Obers mit fünf Dottern, $\frac{1}{6}$ Liter Mehl und etwas Salz ab, gibt die fünf Klar, zu Schnee geschlagen, dazu und bestreut den Schmarn gebacken beim Anrichten mit Vanillezucker. Auch kann man Zucker und Rosinen beim Absprudeln in den Teig geben.

Semmelschmarn.

Vier Semmeln, in dünne Scheiben geschnitten, werden mit sechs ganzen, in $\frac{1}{3}$ Liter Obers abgesprudelten Eiern begossen, und eine Stunde damit stehen gelassen. Wenn die Semmel weich ist, wird in einer Casserolle Butter oder Schmalz über frische Glut oder in die heiße Röhre gestellt, und unter öfterem Um-

wenden schöne braune Krusten geröstet. Man kann den Schmarn beim Anrichten mit feinem Zucker bestreuen, oder kleine Rosinen darunter geben.

Topsenschmarn.

$\frac{1}{2}$ Kilo geriebenen Topsen verrührt man mit vier Dottern und soviel saurem Rahm, daß es saftig wird, gibt etwas Mehl und den Schnee der vier Klar dazu, salzt es und gibt es in heißes Schmalz, wie anderen Schmarn.

Grieschmarn.

Es wird soviel Gries in kochende Milch gegeben, daß es ein recht dickes Koch gibt. Dieses wird nach gänzlichem Abkühlen mit etwas Zucker und Salz in heiße Butter oder Schmalz gegeben, und dann, klein zerstoßen, zu schönen gelbbraunen Krusten geröstet. Bei diesem wie bei jedem andern Schmarn ist zu bemerken, daß der gute Geschmack fast gänzlich verloren geht, wenn er nicht recht heiß genossen wird.

Grieschmarn auf andere Art.

Zwei feine Mundsemmeln werden in ganz kleine Würfel geschnitten, mit $\frac{2}{3}$ Liter Gries vermengt, und mit sechs in $\frac{2}{3}$ Liter Milch oder Obers gesprudelten Eiern begossen, recht durchweicht, dann in heißes Schmalz oder Butter gegeben, etwas gesalzen, und damit wie mit jedem andern Schmarn verfahren.

Ischlerschmarn.

Man nehme $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl in einen Weidling, rühre es mit $\frac{1}{3}$ Liter Obers, $\frac{1}{6}$ Liter Milch und sechs Dottern gut ab, gebe 90 Gramm zerlassener Butter, von sechs Klar den Schnee, sowie auch Zucker und Salz hinein. Man kann auch 105 Gramm gestoßene Mandeln dazu geben, dann muß aber das Mehl schwach gewogen sein. Auch kann man statt gewöhnlicher Butter Krebsbutter nehmen.

Pfannenkuchen (Omeletten).

Gewöhnliche Pfannenkuchen.

Auf je einen starken Eßlöffel voll Mehl, das mit Milch zart angerührt wird, rechne man ein Ei, verdünne den Teig noch mit etwas Milch, salze ihn, mache Schmalz heiß, gieße einen Schöpflöffel voll Teig hinein, backe ihn auf einer Seite gelb, wende ihn um und backe ihn auch auf der zweiten. So wird fortgefahren, bis der Teig verbraucht ist. Die Kuchen können mit Zucker bestreut werden. Wenn man das Weiße von den Eiern zu Schaum schlägt, so werden sie zarter. Man kann auch fein geschnittenen Speck oder Schnittlauch dazu nehmen.

Anderes Verhältnis: 70 Gramm Mehl, Salz, vier Eier, $\frac{1}{8}$ Liter Milch oder Rahm.

Oder: Drei Eier, eine Prise Salz, etwas feingehackter Schnittlauch in 18 Gramm heißgemachte Butter unter beständigem Aufschütteln gebacken.

Eierkuchen (Omelette).

Man verrührt fünf oder sechs Eier mit $\frac{1}{6}$ Liter gutem Obers und ein paar Löffel voll Mehl, setzt dann Butter in einer Pfanne über das Feuer und gibt, wenn dieselbe heiß ist, das Abgesprudelte darein, läßt es auf einer Seite braun werden, stürzt es auf eine heiße Schüssel, läßt wieder Butter heiß werden, und gibt den Kuchen behutsam wieder in die Pfanne. Wenn er auf der andern Seite ebenfalls braun wird, gibt man ihn auf eine Schüssel und gleich zur Tafel.

Omeletten mit Äpfeln gefüllt.

Man backe zwei Omeletten, bestreibe die Pfanne, in der sie gebacken wurden, nochmals mit Schmalz, lege eine derselben hinein, überstreiche sie mit süßem Apfelmus etwa fingerdick, lege die andere Omelette darüber, rühre vorher einen Guß von dem Schaum eines Eiweiß, 35 Gramm Zucker und 17 Gramm geschnittene, geschälte Mandeln nebst Citronengelb, streiche den Guß über die Omeletten, und backe die Speise im Rohr. Man kann sie auch mit eingemachten Früchten füllen und einen Guß von dem steifen Schnee von vier Eiweiß mit vier Löffel voll

Zucker vermischt darüber geben, der oben noch mit feinem Zucker bestreut wird, bevor man ihn in gelinder Ofenhitze Farbe nehmen läßt.

Omelette soufflée.

Man rührt sechs Dotter mit 160 Gramm Zucker mit etwas Vanille- oder Drangengeruch eine Viertelstunde, gibt dann den festgeschlagenen Schnee der sechs klar dazu und einen Esslöffel Kartoffelmehl, oder man rührt statt diesem 70 Gramm fein gestoßenes Biscuit mit den Dottern. Davon bäckt man in einer Omelettenpfanne mit Butter vier Omeletten, die man in einer Schüssel übereinander legt, nachdem man jede gleich mit Zucker stark bestreut hat. Nun stellt man die Schüssel noch eine Viertelstunde in das kühle Rohr, wo sie noch besser auflaufen, worauf man die Oberfläche mit Zucker bestreut und diesen mit der glühenden Zuckerschere brennt. Nebst Zucker kann man auch geriebene Chocolate auf die Omeletten geben.

Französischer Pfannenkuchen.

Man rührt 140 Gramm Zucker mit acht Dottern, bis es sehr dick ist, gibt dann von acht klar den Schnee und 70 Gramm Mehl hinein, bäckt die Masse in 3—4 Theilen wie die Crèmeblätter, legt sie auf eine Schüssel, bestreicht sie mit Eingefottenem, bäckt sie ganz aus und gibt sie mit Zucker bestreut zur Tafel.

Bayerischer Pfannenkuchen.

Man treibt 140 Gramm Butter mit zehn Dottern gut ab, gibt $\frac{1}{3}$ Liter Obers und einen schwachen $\frac{1}{3}$ Liter Mehl, beides löffelweise abwechselnd hinein, rührt Zucker mit Citronen- oder Vanillegeschmack, dann von zehn klar den Schnee darunter und bäckt es auf einer Fritattenpfanne auf vier Blätter. Diese gibt man auf eine Schüssel, bestreicht sie mit Eingefottenem, bäckt sie noch einige Minuten im Rohr und gibt sie zur Tafel.

Omeletten mit Sardellen.

Für sechs Personen schlage man in einen Topf zwölf Eier, salze sie, rühre sie gehörig ab, füge hiez u klein geschnittenen

Schnittlauch oder junge grüne Zwiebel und sechs reingewaschene klein geschnittene Sardellen, rühre alles gut ab und backe daraus Omeletten, jedoch nur auf einer Seite, damit sie auf der anderen schön weich bleiben (man kann allenfalls sechs machen), dann rolle man sie, schneide sie in Hälften, schlichte sie zierlich auf eine Schüssel und trage sie auf.

Oder wenn die Omeletten gebacken sind, lege man die erste mit der gebackenen Seite auf einen warmen Teller, die weiche Seite bestreiche man mit Fischragout, und darüber wird die zweite Omelette mit der ungebackenen weichen Seite gelegt; darauf lege man wieder die dritte Omelette mit der gebackenen Seite und die weiche Seite bestreiche man wieder mit Ragout, darüber lege man die vierte wieder mit der weichen Seite und so fahre man fort, bis alle sechs aufeinander liegen.

Pfannenkuchen mit Topfen.

Man läßt Petersilie und Brösel in Butter anlaufen und gibt bei 200 Gramm geriebenen Topfen dazu. Dann sprudelt man $\frac{1}{6}$ Liter sauren Rahm mit drei Dottern ab, und schneidet gewöhnliche Pfannenkuchen so groß, daß sie gerade in die Form passen. Auf jeden hineingelegten Flecken gibt man vom Topfen, darauf vom Rahm, siedet sie im Dunste, worauf man sie stürzt, in Stücke schneidet und mit Butter über Brösel abschmalzt.

Pfannenkuchen mit Schinken.

Man legt einen Model mit dünnen Fribattensflecken aus, welche man auf einer Seite sehr wenig gebacken hat, sprudelt dann drei Dotter, 2 Deciliter sauren Rahm, $\frac{1}{4}$ Kilo feingeschnittenes Schinkensfleisch ab, mischt zu Nudeln geschnittene dünne Pfannenkuchen dazu, füllt es ein, deckt einen Flecken darüber, bäckt es eine halbe Stunde und stürzt es.

Reispeisen.

Milchreis.

$1\frac{1}{3}$ Liter Milch oder Obers wird in einer Casserolle mit einem Stückchen Butter heiß gemacht, dann $\frac{1}{4}$ Kilo Reis,

welcher rein geklaubt und gewaschen, dareingegeben und langsam mit Zucker weich gedünstet. Es muß, wenn die Milch zu viel verdampfen sollte, immer wieder frische nachgegeben werden, so daß die Masse flüssig und die Körner ganz bleiben. Beim Anrichten wird derselbe mit Zimmt oder Vanillezucker bestreut.

Gedünsteter Reis.

Wird auf die nämliche Weise wie die ausgedünsteten Nudeln bereitet.

Überzogener Reis.

Man koche einen dicken Mehreis, gebe Zucker und Vanille dazu, richte ihn auf eine Schüssel wie einen Berg auf, rühre alsdann ein Schaumkoch von 105 Gramm Marmelade, 70 Gramm Zucker und von acht Klar Schnee, überziehe den Reis damit und backe ihn kühl.

Reis mit Äpfeln.

Man koche 70 Gramm gewässerten Reis in Obers zu einem dicken Koch, ohne den Reis zu zerrühren; treibe auf einer Schüssel 70 Gramm Butter ab, gebe den überkühlten Reis hinein, schlage vier Dotter darein, gebe dazu 70 Gramm gestoßenen Zucker, vier auf dünne Scheiben geschnittene Borsdorfer Äpfel, 35 Gramm Rosinen ohne Kerne, eine Prise Salz und zuletzt verrühre man darein den Schnee von drei Eiweiß. Eine Backform wird mit Butter ausgestrichen und mit Semmelbröseln ausgestreut, dann belege man den Boden zierlich mit Rosinen, gebe den Reis hinein und lasse ihn eine Stunde im Dunste kochen, dann eine Viertelstunde in der Röhre sammt dem Wasser gar werden; hernach stürze man den Reis, bestreue ihn mit Zucker und trage ihn auf. Man kann auch Chaudeau herum oder separat dazu geben.

Reischmarrn mit Rosinen.

Zu dick und weich gekochtem Milchreis mischt man 3—4 Eier, daß er saftig wird, die Klar als Schnee, dann Weinbeeren, Rosinen und Zucker und gibt ihn wie andern Schmarrn in heißes Schmalz.

Dreifarbiger Reis.

Man kochte $\frac{3}{8}$ Kilo Reis in guter Milch mit Zucker und etwas Vanille nicht zu weich und belege den Rand einer nicht gar zu flachen Schüssel franzörmig vier Finger hoch damit. Nun begieße man ihn abwechselnd mit Marillen- und Himbeerenfalsen reifenförmig, so daß es einem türkischen Bunde ähnlich sieht. In die Mitte der Schüssel kommt guter Chaudeau. Es versteht sich von selbst, daß die ganze Manipulation, vom Anrichten des Reises angefangen, recht schnell vor sich gehen muß, damit das Ganze warm zur Tafel komme.

Reismeridon.

Man kocht $\frac{1}{4}$ Kilo Reis in $1\frac{1}{3}$ Liter Milch oder Obers recht weich, treibt dann 140 Gramm Butter recht flaumig ab, verrührt sechs ganze Eier damit und gibt den Reis und ein wenig Salz dazu. Nun wird eine Casserolle gut mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestreut, dann zur Hälfte voll mit Reis gefüllt, mit Oblaten belegt, auf welche man Ribisel- oder Kirschmarmelade gibt, diese wieder mit Oblaten gedeckt und der übrige Reis darauf gegeben. Am besten wird er in einem abgekühlten Ofen anderthalb Stunden lang gebacken, dann auf eine Schüssel gestürzt, mit Zucker bestäubt und gleich zur Tafel gegeben.

Reisstrudel.

Man läßt zu diesem Gerichte Reis in Milch mit einem Stück Zucker recht weich kochen und dann abkühlen, verrührt dann 140 Gramm Butter nebst sechs Eidottern recht flaumig damit, streicht diese Fülle auf gut abgelegenen und dann fein ausgezogenen Strudelteig, rollt denselben auf, dreht ihn in eine Schnecke, gibt ihn in einer gut mit Butter bestrichenen Casserolle in die heiße Röhre und läßt ihn halb gar backen. Wenn er anfängt braun zu werden, gieße man $\frac{2}{3}$ Liter gute Milch darauf, lasse ihn schön fertigbacken und gebe ihn mit Zucker bestreut zur Tafel.

Italienischer Reis (Risotto).

Man zerdrückt 105 Gramm Weizenmark, gibt es nebst Zwiebeln in eine Casserolle und läßt es heiß werden; wenn die Zwiebel

gelb ist, gibt dann $\frac{3}{8}$ Kilo ausgesuchten, aber nicht gewaschenen Reis dazu und röstet diesen, bis er glasartig aussieht; nach ein paar Minuten schüttet man siedende Suppe darauf, daß der Reis bedeckt ist, und kocht diese jäh ein. Nun wird die noch nöthige Suppe schöpflöffelweise nach und nach dazugerührt, bis er weich genug ist. Die Körner müssen ganz bleiben, aber immerhin weich sein. In 25—30 Minuten ist der Reis fertig. Nun gibt man 70 Gramm geriebenen Parmesankäse darunter, richtet den Risotto an und bestreut ihn oben auf ebenfalls mit Parmesan.

Reiskrapfen.

Man lasse $1\frac{1}{3}$ Liter Milch siedend werden, koche dann $\frac{1}{4}$ Kilo rein geklaubten Reis ein und lasse ihn mit etwas Zucker so lange kochen, bis er weich und dick genug ist; gebe ihn nachher auf ein mit Mehl bestaubtes Brett und lasse ihn auskühlen. Wenn er kaum mehr lau ist, so streiche man ihn zwei messerrückendick auseinander, steche mit dem Krapfenstecher runde Fleckchen aus und fülle die Hälfte davon mit Marillenmarmelade; nun gebe man auf jedes gefüllte Fleckchen ein ungefülltes, bestreiche sie mit Eiern, bestreue sie mit feinen Semmelbröseln und backe sie aus heißem Schmalz. Wenn alle gebacken sind, richte man sie gehäuft auf eine Schüssel und gebe sie mit fein gestoßenem Vanillezucker bestreut zur Tafel.

Gebakener Reismeridon.

Man dünste 140 Gramm Reis in $\frac{2}{3}$ Liter Milch trocken aus, schlage zwei bis drei Eier hinein, verrühre sie, salze ihn ein wenig und lasse ihn auskühlen; gebe die Hälfte von dem Reis in einen ausgebröselten Model, darauf ein weiß gedünstetes zerschnittenes Huhn mit wenig Sauce und dann den übrigen Reis und lasse den Reis backen.

Reis mit Paradiesäpfel.

Einige große, recht reife Paradiesäpfel bricht man auseinander und dünstet sie, wobei man eine Zwiebel dazu gibt. Wenn der Saft eingegangen ist, werden sie passirt und nebst vier Handvoll rohem Reis in heiße Butter gegeben. Nachdem der

Reis schön roth geworden ist, mischt man etwas geriebenen Parmesanäs dazu und kocht ihn noch mit Suppe eine Viertelstunde durch.

Reis mit Farce und Schinken.

$\frac{1}{8}$ Kilo Reis wird weich, aber dick gedünstet und erkaltet mit Butter, einem Ei und einem Dotter abgetrieben. Fein geschnittene Bratenreste dünstet man in Beinmark, Zwiebel und Petersilie ab, mischt etwas Semmel in Milch erweicht und einen Dotter dazu und schneidet Schinkenfleisch fein zusammen. Den Model legt man mit Schweinsnetz aus, macht eine Schichte von der Farce, eine von Reis, dann von Schinken, wieder von Reis und Farce, schlägt das Netz darüber zusammen, bäckt die Speise langsam und stürzt sie dann.

Milchgries.

Der Gries wird unter stetem Rühren in kochende Milch oder Obers gegeben und dann weiter damit wie mit dem Milchreis verfahren.

Weitere Griespeisen werden genau wie die aus Reis hergestellten zubereitet. (Siehe verschiedene Mehlspeisen hievon unter Strudel, Schmalzbäckereien zc.)

Gerösteter (gelinder) Griesherz.

$\frac{1}{2}$ Liter Gries wird in einer Eisenpfanne unter fortgesetztem Umrühren geröstet (recht heiß gemacht) dann mit kochendem gefalznen Wasser abgebrüht, zu lockeren Brocken mit dem Backschäufel umgerührt, dann in heißes Fett gegeben, oder mit Speck oder Grammeln (abgebrannt) abgeschmalzen.

Schwedenklöße.

$\frac{3}{4}$ Liter abgenommener Milch und zwei abgeriebene Wecken läßt man miteinander kochen, nimmt 140 Gramm Gries dazu, nebst etwas frischer Butter und Salz, dann rührt man noch Weißmehl hinein, bis ein ganz dicker Teig wird. Man nimmt die Pfanne vom Feuer und deckt einen Deckel darüber, bis die Masse ein wenig angezogen hat, und damit der Teig sich von der Pfanne löst. Nun bestreue man ein Backbrett mit Gries,

lege den Teig darauf, breche runde oder lange Klöße davon ab und backe sie in heißem Schmalz. Man gibt die Klöße mit Obstsaucen oder Eiermilch zu Tisch.

Semmelklöße.

Vier Semmeln werden in kleine Würfeln zerschnitten und in 140 Gramm Rindschmalz oder Speck gelbbraun gebraten. Statt Rindschmalz oder Speck kann man auch Butter verwenden. Neun harte Semmeln werden in Wasser eingeweicht und rein ausgedrückt; wenn sie durchaus weich sind, dann gibt man sie zu den gebratenen Würfeln hinzu, ebenso etwas Salz und Muscatgeschmack nebst zwei bis drei klar gequirkten Eiern und zwei Eßlöffel Mehl. Die Masse wird gut vermengt, dann werden daraus mit einem kleineren Schöpflöffel Knödel geformt und in kochendes Wasser eingelegt.

Serviettenkloß.

Semmeln nach Bedarf brocke man in einen Topf, gieße Milch darauf und lasse die Milch ganz in die Semmeln einziehen. Man rühre dann drei bis vier ganze Eier, etwas Salz, Muscat und 70 Gramm Butter dazu. Von 2 Semmeln schneide man Würfelchen, brate sie in 70 Gramm Butter schön gelbbraun und gebe sie, wenn sie abgekühlt sind, zu obiger Masse hinzu, noch vier Eßlöffel voll Mehl und rühre nun das Ganze gut durcheinander. Man binde die Masse in eine Serviette, welche eine Stunde in kaltem Wasser vorher gelegen war, gut ein und bringe sie in das kochende Wasser. Man nehme hiezu einen ziemlich großen Topf und gebe reichlich Wasser hinein. Wenn der Kloß kocht, bedarf er noch einer Stunde, um gar zu sein. Man gibt diesen Kloß zu Braten oder auch zu geschmortem Obst u. dgl.

Bauernklöße.

Zwiebel und Speck werden würfelig geschnitten, in Schmalz gedämpft, $\frac{3}{4}$ Liter süßer Rahm oder Milch daran gegeben und gesotten, dann so viel Griesmehl hineingerührt, als zu einem dicken Brei nöthig ist, gesalzen und ein wenig gekocht. Nun macht man Schmalz in einer eisernen Pfanne heiß, taucht einen eisernen Löffel darein, sticht Klöße heraus, setzt sie in eine mit

Butter bestrichene Schüssel und stellt diese auf Kohlen, läßt sie eine Weile dämpfen, schüttelt sie fleißig und wendet sie mit einer Gabel um, daß sie auf beiden Seiten schön gelb werden.

Griesklöße.

In $\frac{1}{2}$ Liter siedende Milch mit etwas Butter rühre man über dem Feuer so viel Griesmehl hinein, als nöthig ist, daß der Teig sich von der Pfanne trennen kann, und gebe das nöthige Salz dazu. In eine Schüssel gibt man etwas flüssige Butter, sticht mit einem blechernen Löffel Klöße aus, legt sie auf die Schüssel und schmalzt sie zuletzt mit gerösteten Brosamen ab.

Leberklöße.

Man nehme 280 Gramm Kalbs- oder Rindsleber, wiege sie klein, weiche eine Handvoll Brosamen oder eine Semmel in Milch ein, drücke sie aus, gebe die Leber dazu, nebst etwas abgeriebener Citrone, Salz, Pfeffer und Muscatnuß, auch Petersilie, Zwiebel und Schnittlauch, wer diese Gewürze liebt; nun rühre man Mehl daran, bis der Teig ziemlich dick ist, verdünne ihn mit zwei Eiern, lege Klöße in siedende Fleischbrühe ein, bringe sie auf eine Schüssel, gieße von der Fleischbrühe dazu und lasse sie einen Augenblick damit anziehen.

Oder man rühre 140 Gramm Butter leicht, gebe nach und nach drei Eier, eine kleine geriebene Zwiebel, etwas Citronenschale, weißen Pfeffer, Salz, 140—150 Gramm geriebene Semmel, 280 Gramm gehackte Kalbs- oder Rindsleber und einen Eßlöffel voll Mehl dazu. Die Semmelbröseln können auch vorher im heißen Schmalze gelb geröstet und der Teig nach Belieben mit gehackter Petersilie oder feingepulvertem Thymian und Majoran gewürzt werden. Man läßt den Teig eine halbe Stunde stehen, bevor man die Klöße wie die obigen einlegt.

Türkische Knödel.

$\frac{1}{2}$ Kilo Rindfleisch und ebensoviel Schweinefleisch, beides vom Schlegel, werden roh mit 70 Gramm Speck und ebensoviel Fett eingehackt, dann gibt man fünf Eier, 140 Gramm Semmelbröseln, ebensoviel in Wasser nicht ganz weichgekochten Reis,

feingewiegte Citronenschalen, Pfeffer und Salz dazu, sticht Klöße mittlerer Größe davon aus, kocht sie in siedendem Wasser mit Salz und gießt beim Anrichten heiße Butter darüber oder gibt eine Citronensauce dazu.

Speckknödel.

Man koche ein Stück fettes geselchtes Fleisch und das Fett schneide man in Würfel; lasse beiläufig 140 Gramm würfelig geschnittenen Speck und eine würfelig geschnittene Semmel beisammen schön goldgelb rösten und auskühlen; dann schneide man eine zweite Semmel würfelig, gebe sie in süßen Rahm, schlage darein zwei ganze Eier und drei Dotter, rühre es gut ab, gebe dazu die geröstete Semmel mit dem Speck, hacke 140 Gramm von dem gekochten mageren geselchten Fleische klein und gebe es ebenfalls dazu; schließlich verrühre man darein so viel Mehl, damit der Teig, wenn man mit der flachen Hand darauf schlägt, nicht kleben bleibe, salze ihn und arbeite ihn recht ab; nun mache man Knödel und koche sie in die Suppe ein, worin das geselchte Fleisch gekocht hat; wenn sie gekocht sind, gebe man sie auf die Schüssel, begieße sie mit heißer Butter und trage sie auf. — Man kann auch immer ein Stückchen Teig nehmen, es auseinander ziehen, ein Häufchen des gehackten Fleisches in die Mitte geben, dann den Knödel schön rund machen und kochen lassen.

Weitere Knödelrecepte sind unter der Rubrik „Suppen“ und „Fleischmehlspeisen“ zu finden.

Aufläufe und Kochs.

Da Auflauf oder Koch sich nur wenig in der Zubereitung voneinander unterscheiden, so sind im Folgenden beide Gattungen vereinigt. Aufläufe stellt man meistens in der Schüssel, in welcher sie gebacken werden, auf den Tisch.

Bechamelauflauf mit Himbeerenaufguss.

Man läßt 140 Gramm Butter in einer Casserolle zergehen, gibt dann so viel feines Mehl dazu, daß es einem Teige ähnlich wird, der aber nicht braun werden darf; gibt, wenn das

Mehl heiß, etwas frische Milch oder Rahm daran (doch muß ein recht dicker Teig bleiben) und läßt es auf der Glut gut austrocknen. Nachdem die Masse überkühlt, wird sie mit 140 Gramm Butter recht flaumig abgetrieben, acht Eierdotter und das von vier Eiern zu Schnee geschlagene Weiße damit verrührt, und das Ganze mit Zucker nach Belieben süß gemacht. Nun wird eine Form gut mit Butter bestrichen, der Teig hineingefüllt und entweder in Dunst gekocht, oder in einem Ofen schön braun gebacken. — Der Uberguß wird auf folgende Art bereitet: $\frac{1}{4}$ Kilo frische, rein gelesene Himbeeren werden mit einem Löffel gut zerdrückt, dann mit 140 Gramm Zucker und einigen Eßlöffeln voll gutem starken Wein gekocht, durch ein Haarsieb getrieben, und wieder bis zum Sulzen eingekocht. In den Jahreszeiten, wo man keine frischen Beeren haben kann, kocht man Himbeersalze mit etwas Wein auf, welche die gleichen Dienste thut. Beim Anrichten wird die Form über eine Schüssel gestürzt (sollte der Auslauf nicht leicht herausgehen, so stoße man die Form einen Augenblick in kaltes Wasser), und wenn sie wieder weggehoben, werden die Himbeeren darüber gegossen und der Auslauf gleich zur Tafel gegeben.

Auslauf von Butter.

$\frac{1}{4}$ Kilo Butter wird durch eine halbe Stunde in einem Weidling recht flaumig verrührt, dann fünfzehn Eierdotter, einer nach dem andern, dareingegeben und so lange gerührt, bis eine recht dicke Masse entsteht, welches eine weitere halbe Stunde in Anspruch nimmt; nun wird eine Citrone auf Zucker abgerieben, diese nebst so vielem andern fein gestoßenen dareingegeben, daß die Masse süß genug wird. Dann wird ein Tortenreifen mit Butter bestrichen, das Koch dareingegeben und recht langsam gebacken. Beim Anrichten wird der Reifen herabgenommen, und dasselbe mit feinem Zucker bestäubt zur Tafel gegeben.

Auslauf von Kipfeln (Kipfelkoch).

Vier oder fünf Kipfel werden in Würfel geschnitten, in Milch erweicht, dann 175 Gramm Butter mit sechs Eierdottern gut flaumig verrührt, das Weiße zu festem Schnee geschlagen, nebst den gut ausgedrückten Kipfeln dareingegeben, gut gezuckert, und in einer mit Butter ordentlich bestrichenen Casserolle gebacken.

Topsenkoch.

In $1\frac{1}{3}$ Liter Milch werden sechs ganze Eier geschlagen und auf dem Feuer mit etwas Zitronensaft zu Topsfen verrührt. Wenn derselbe zusammengegangen, wird er durch ein Haarsieb geseiht und abgekühlt. Nun werden 140 Gramm Butter mit drei ganzen Eiern und vier Dottern recht flaumig verrührt, dann zwei zu feinen Bröseln geriebene Semmeln nebst Zucker und etwas fein gehackten Zitronenschalen und zuletzt der Topsfen dazu gegeben. Dann wird die Masse in eine mit Butter bestrichene Casserolle gegeben und in einem überkühlten Ofen langsam gebacken.

Weinkoch.

Man röste recht fein geriebene Semmelbröseln in Butter schön gelbbraun, gebe zu gleichen Theilen kochendes Wasser und Wein dazu, lasse es gut gezuckert damit aufkochen, bis es ein ziemlich dickes Koch wird, und lasse es dann abkühlen. Nun treibe man 140 Gramm Butter flaumig ab, verrühre zehn Eierdotter damit und gebe das kalt gewordene Koch nebst dem von fünf Eiern zu festem Schnee geschlagenen Weißen darein. Dann wird eine Casserolle mit Butter bestrichen, das Koch dareingegeben und langsam gebacken.

Markkoch.

140 Gramm Beinmark wird, nachdem es gut ausgewässert und zerlassen, gut flaumig verrührt, dann ein ganzes Ei und zwei Dotter dareingeschlagen, und mit $\frac{1}{6}$ Liter abgekühltem Rindskoch fest vermischt. Nun wird es gehörig gezuckert, kleinwürfelig geschnittenes Citronat dareingegeben und in einer mit Butter bestrichenen Form langsam gebacken.

Markkoch auf eine andere Art.

140 Gramm abgezogene und fein gestoßene Mandeln werden mit ebensovielelem Zucker und sechs Eiern durch eine Stunde verrührt, dann 70 Gramm fein geschnittenes Mark und kleinwürfelig geschnittenes Citronat damit vermischt, die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt, langsam goldbraun gebacken, dann herausgestürzt und gut mit fein gestoßenem Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Nationalkoch.

Man treibe $\frac{1}{4}$ Kilo Butter mit $\frac{1}{4}$ Kilo geschwellten gestoßenen Mandeln, welche so fein wie ein Teig fein müssen, ab, gebe sie löffelweise in die Butter, und verrühre sie recht gut. Dann mache man $\frac{1}{4}$ Kilo dickes Rindskoch, lasse es auf der Glut austrocknen, stelle es vom Feuer weg und gebe etwas Butter darüber, damit es keine Haut bekommt; wenn es kalt ist, fülle man es unter die Butter, gebe $\frac{1}{4}$ Kilo gestoßenen Zucker, von einer Citrone die Schalen, vierzehn Eierdotter und von vierzehn Klar den Schnee hinein, rühre alles sehr gut untereinander, gebe den Teig in eine große Casserolle und backe ihn.

Chocoladekoch auf andere Art.

140 Gramm abgezogene und fein gestoßene Mandeln und 105 Gramm gesiebter Zucker werden mit drei ganzen Eiern und sieben Dottern eine Stunde lang gut gerührt. Nun mischt man 70 Gramm geriebene Chocolade und etwas fein gestoßenen Zimmt darunter, füllt es in einen gut mit Butter bestrichenen Reifen und backt es langsam in einem überhitzten Ofen. Wenn es gar gebacken, wird der Reifen herabgenommen und das Koch mit Zucker bestäubt zur Tafel gegeben.

Rumkoch.

Man brödle 70 Gramm Butter mit 70 Gramm Mehl gut ab, koche es dann unter beständigem Rühren in $\frac{1}{3}$ Liter siedende Milch ein und lasse es auskühlen; sodann treibe man dies mit fünf Dottern ab, gebe nach und nach 105 Gramm Zucker und etwas Vanillewürze hinein, zwei Löffel Rum und von zwei Eiweiß den Schnee, fülle es in einen ausgebröfelten Model, siede es im Dunst und stürze es.

Semmelkoch.

Man reibe von zwei Semmeln die Rinde weg, die Schmolle wird in $\frac{1}{3}$ Liter kalte Milch gegeben und darin erweicht. Ist sie weich genug, so stellt man sie auf die Glut und läßt sie so lange einkochen, bis sie wie ein dickes Rindskoch ist, und rührt

sie seitwärts vom Ofen so lange, bis sie auskühlt. Alsdann schlage man fünf Dotter hinein, zuckere die Masse nach Belieben, gebe von fünf Klar den Schnee dazu, schütte alles in eine Casserolle, und gebe es langsam gebacken zur Tafel.

Omelettenkoch.

Man backe gewöhnliche Fridatten oder Eierfleckchen (siehe diese) und lasse sie etwas auskühlen. Nun reibe man $\frac{1}{4}$ Kilo Topfen recht fein, treibe 70 Gramm Butter mit zwei ganzen Eiern gut flaumig ab, gebe den Topfen sammt nicht ganz $\frac{1}{6}$ Liter Rahm hinein, verrühre alles recht fest und menge zuletzt 70 Gramm gut gereinigte Rosinen darunter. Wenn die Fülle fertig ist, wird sie nach Belieben versüßt. Nun bestreicht man jedes einzelne Fleckchen damit, rollt es leicht zusammen und fährt auf diese Weise fort, bis nichts mehr vorhanden ist. In eine mit Butter beschmierte und mit Semmelbröseln bestreute Casserolle legt man die zusammengerollten Fleckchen dicht aneinandergeriebt hinein, gibt oben darauf noch ein bißchen Rahm und bäckt sie eine halbe Stunde.

Studentenmehlspeise.

Man nimmt 175 Gramm Mehl, 150 Gramm Butter, bröseln es miteinander gut ab, kocht es in $\frac{1}{3}$ Liter siedender Milch ein, läßt es gut auskühlen, gibt es sodann in einen Weidling, verrührt zehn Dotter damit, schlägt von sechs Klar den Schnee hinein und gibt Zucker nach Belieben dazu. Sodann gibt man die Masse in eine Form, bringt sie in die heiße Röhre oder kocht die Speise im Dunste und gibt sie gestürzt mit einer guten Crème übergossen zur Tafel.

Aristokratenkoch.

Man kocht drei Löffel voll Mehl in $\frac{1}{3}$ Liter Milch ein, rührt es, bis es wie ein Koch ist, treibt 140 Gramm Butter ab, gibt vierzehn Dotter dazu, verrührt sie gut und gibt das Koch hinein; nun gibt man noch Zucker, Citronat, gestoßene Mandeln und von sieben Klar den Schnee dazu, gießt die Masse in eine mit Biscuit unterlegte Backform, kocht sie im Dunste, gießt eine gute Crème darüber und bringt die Speise zur Tafel.

Kindskoch.

140 Gramm Mehl wird in einer Casserolle mit nach und nach zugegossenen $\frac{2}{3}$ Liter Milch oder Obers recht gut verrührt, gezuckert, über Glut gestellt und unter beständigem Rühren kochend gemacht; sollte dasselbe zu dick sein, so wird Milch nachgegossen. Es muss jedoch recht gut verkochen, damit ja der Mehlgeruch nicht vorschlage.

Kindskoch mit Kammeln (sogenanntes Schmankerlkoch).

Wenn das Koch auf die obige Weise bereitet, wird eine sehr flache Pfanne über die Glut gestellt, ein ganz kleines Stückchen Schmalz, und wenn dasselbe heiß ist, ein paar Löffel voll Koch dareingegeben. Die Pfanne wird während dieser Zeit von einer Seite zur andern gedreht, damit das Koch auseinanderlaufe; wenn dasselbe von unten eine Kruste bekommt, wird es sogleich umgedreht, auf der andern Seite ebenfalls getrocknet, und dann schnell das Fleckchen in vier Theile geschnitten und in kleine Stanitzchen gedreht. Auf diese Weise wird fortgeföhren, bis ungefähr der fünfte Theil des Kochs verbraucht ist. Beim Anrichten wird das Koch auf eine Schüssel gerichtet und, zierlich mit den Stanitzchen besteckt, mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Einbrennkoch.

Man lässt 90 Gramm Butter in einer Casserolle warm werden und rührt so viel Mehl hinein, als zu einer dünnen Einbrenn nöthig ist; wenn sie schön gelb ist, gießt man unter beständigem Rühren $\frac{1}{3}$ Liter Obers darein, lässt es zu einem dicken Koch kochen, nimmt es von der Glut, gibt es in eine Schüssel und treibt es ab. Wenn es ausgekühlt ist, so kommen nach und nach acht Dotter dazu, 70 Gramm Zucker werden mit einem Stückchen Vanille gestoßen und in das Koch gegeben, zuletzt wird der Schnee von sechs Eierklar leicht darunter gemengt. Von einem Ei werden ganz kurze Nudeln gemacht und schön lichtbraun aus dem Schmalz gebacken, dann gießt man auf zwei Täfelchen Chocolate $\frac{1}{6}$ Liter Wasser, lässt ihn aufkochen und wieder kalt werden. Nun wird ein Model gut mit Butter bestrichen, mit einem Theile der Nudeln bestreut, die Hälfte von

dem Koch hineingegeben, von den übrigen Nudeln wird ein daumenbreiter Rand auf das Koch gestreut, in die Mitte kommt die Chocolate, mit einem Kaffeelöffel so vertheilt, daß das Koch bis zu dem Rande der Nudeln ganz damit bedeckt ist; man gibt dann langsam die zweite Hälfte von dem Koch darauf und stellt es durch drei Viertelstunden in Dunst; dann wird es auf die Schüssel gestürzt. Um den Rand der Schüssel wird folgende Chocolatecrème gegeben: Drei Täfelchen Chocolate werden mit nicht ganz $\frac{1}{3}$ Liter Obers gut versotten, vier Eierdotter werden in einem Topf mit einem Eislöffel voll kaltem Obers gut abgesprudelt, die Chocolate dazu gegossen und auf einem Kohlenfeuer so lange gesprudelt, bis es dicklich wird und recht viel Schaum hat.

Auflauf mit Gries

wird genau wie jener mit Mehl behandelt, allein statt des Mehles Gries in die Milch gekocht.

Auflauf von Himmelthau.

In $\frac{2}{3}$ Liter kochendes Obers oder kuhwarmer Milch wird so viel Himmelthau gegeben, daß es ein ziemlich dickes Koch wird, welches dann gut ausgedünstet und etwas abgekühlt wird. Dann werden 105 Gramm Butter und sechs Eierdotter nach und nach damit recht flaumig verrührt, das Weiße von den Eiern zu Schnee geschlagen, damit vermischt, dann eine Casserolle mit Butter bestrichen, das Koch dareingegeben und so wie jeder andere Auflauf gebacken.

Auflauf von Rindskoch.

Man macht von vier Kochlöffel voll Mehl und Milch ein ziemlich dickes Rindskoch, gibt, bevor es ganz kalt geworden, 105 Gramm Butter darein und verrührt es mit diesem und sechs Eierdottern recht flaumig, gibt dann so viel Zucker, daß es recht süß wird, und das zu Schnee geschlagene Weiße von den Eiern darein und füllt es in eine mit Butter bestrichene Casserolle. Es wird in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken und mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben. Bei diesem, wie bei jedem anderen Auflauf ist zu bemerken, daß man beim Backen

genau die Zeit beobachte, in welcher er zu Tisch gegeben wird, weil er, schon länger ausgebacken, das schöne Aussehen verliert.

Anfgelaufenes Chocoladekoch.

Man verrühre vier Kochlöffel voll Mehl auf der Glut mit so viel Milch, daß es ein ziemlich dickes Koch wird, bis es zu kochen anfängt; gibt dann 140 Gramm fein geriebene Chokolade dazu und läßt sie nebst 140 Gramm Butter, recht gut mit Zucker versüßt, verkochen. Nun gibt man es in eine Schüssel, verrührt sechs Eierdotter recht flaumig damit, schlägt das Weiße zu Schnee, gibt es auch darunter, bestreicht dann einen Reifen oder eine Form mit Butter, gibt das Koch darein und bäckt es langsam in einem abgekühlten Ofen. Beim Anrichten wird der Reifen herabgenommen, oder dasselbe aus der Form auf eine Schüssel gestürzt und mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Dotterkoch.

Man treibe 210 Gramm Butter mit fünf Dottern recht flaumig ab, zuckere die Klar der Eier ein wenig und mache einen festen Schnee davon, rühre ihn in die Butter ein, fülle es sodann in einen ausgeschmierten Model und lasse es schön backen.

Crémekoch.

Man nimmt zwei Löffel Mehl in $\frac{1}{2}$ Liter Obers, rührt es mit fünfzehn Eierdottern fein ab, stellt es auf die Glut, rührt es, bis es dick wird, dann stelle man es weg, lasse es auskühlen und gibt ein Stück Butter hinein. Etwas Vanille- oder Citronengeschmack, welchen man will, kann man dazu geben, Zucker nach Belieben. Die Klar von fünfzehn Eiern werden zu Schnee geschlagen und leicht hinein verrührt. Für kleine Familien genügt die Hälfte der Masse.

Biscuitkoch.

Man nehme 105 Gramm gebäckene Biscuit, gieße $\frac{1}{6}$ Liter Obers darauf und lasse sie erweichen. Dann treibe man 50 Gramm Butter mit vier Dottern ab, gebe das Biscuit hinein, zuckere

es, gebe von vier Klar den Schnee dazu, schütte es in eine Casserolle und backe es in einem kühlen Ofen.

Erdäpfel-Mehlspeisen.

Erdäpfelsterz.

Weich gekochte Erdäpfel werden, nachdem sie abgekühlt und geschält, auf dem Reibeisen gerieben und mit Salz in Schmalz geröstet. Man kann auch einen Mehsteig bereiten, diesen, wenn er ausgekocht und geschnitten, mit ebensovieleu geriebenen Erdäpfeln vermischen, salzen, und gleich dem Mehsterz in heißem Schmalze rösten.

Erdäpfel mit Schinken.

Werden ganz wie die Schinkensfleckerln bereitet, nur werden statt der Fleckerln gekochte, geschälte und in ganz dünne Spalten geschnittene Erdäpfel genommen. Dieselben müssen jedoch von mehligter Art sein, weil bei speckigen das Gericht zu fett ausfallen würde.

Erdäpfelnudeln.

Man koche große, mehligte Erdäpfel, schäle und reibe sie. Diese werden nun auf einem Nudelbrette mit der gleichen Quantität Mehl und etwas Salz zu einem Teige recht fein geknetet, dann in kleine fingerlange und eben so dicke Nudeln geformt, und in Salzwasser abgekocht. Nun stelle man eine Casserolle mit Butter oder gutem Schmalz auf, gebe, wenn dasselbe heiß ist, Gries, und wenn dieser anfängt lichtgelb zu werden, die gut abgeseihten Nudeln darein, welche bei frischer Blut bald schöne Krusten bekommen werden.

Erdäpfelpfannenkuchen.

Man nimmt nach Bedarf große mehligte Erdäpfel, schält sie roh, reibt sie, drückt sie durch ein Haarsieb gut aus, salzt sie nebst etwas Paprika, rührt ein oder nach Bedarf mehrere Eier dazu und gibt einen Eßlöffel der Masse breit und dünn zerdrückt in heißes Schmalz und bäckt es unter öfterem Umwenden goldbraun. Diese Pfannenkuchen sind billig und gut auch mit Schinken oder Wurst.

Aufgelaufenes Erdäpfelkoch.

140 Gramm Butter werden mit 8 Eierdottern gut flaumig verrührt, dann zwei Handvoll gekochte und recht fein geriebene Erdäpfel dareingegeben, 105 Gramm fein gestoßener Zucker nebst dem zu Schnee geschlagenen Weissen von den Eiern behutsam damit verrührt, eine Casserolle wird mit Butter bestrichen, das Koch darein gefüllt und langsam gebacken.

Erdäpfelndeln.

Man treibe 140 Gramm Schmalz oder Butter gut flaumig ab, verrühre fünf Eier damit, und gebe ebensoviel gekochte und geriebene Erdäpfel und Mehl (zwei Theile Erdäpfel und einen Theil Mehl) darein, dass es einen Teig in der Feste der gewöhnlichen Mehlknochen bildet. Nun mache man auf einem Nudelbrett, welches mit Mehl bestäubt wird, kleine, fingerlange und ebenso dicke Nudeln, lasse in einer Pfanne oder eisernen Casserolle Schmalz heiß werden, lege die Nudeln darein, und lasse sie schön gelbbraun backen. Sind sie alle gebacken, so gibt man sie in kochende Milch oder Obers, lässt sie damit dünsten, bis die Milch verdampft ist, und gibt sie dann mit Zucker bestreut zur Tafel.

Erdäpfelpudding mit Schinken.

In 210 Gramm leicht gerührte Butter gibt man vier Eierdotter, sechs ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Kilo kleingeschnittenen Schinken, $1\frac{1}{2}$ bis 2 geriebene Semmeln, wenig Mehl und salzt die Masse. Wenn der Pudding $1\frac{1}{4}$ Stunden gesotten und nachher gestürzt ist, wird er mit geriebenem Käse bestreut und mit heißer Butter begossen.

Erdäpfelpudding.

210 Gramm Butter, 140 Gramm geschälte, gestoßene Mandeln, zehn Eigelb werden leicht gerührt, auf jedes Ei ein Eßlöffel voll geriebene Kartoffeln und Zucker gegeben, bis die Masse süß genug ist, ferner die Schale von einer halben Citrone und der Schnee von zehn Eiweiß. Das Ganze wird $1\frac{1}{4}$ Stunde gesotten.

Erdäpfelstrudel.

Man verrühre 140 Gramm Butter mit fünf Eiern gut flaumig, gebe dann $\frac{1}{3}$ Liter Rahm, etwas Salz und einige weich gekochte, geschälte und geriebene Erdäpfel dazu, und vermische es recht gut. Nun wird ein geschmeidiger Strudelteig ausgezogen, die Fülle gleich darauf vertheilt, derselbe zusammengerollt, in eine Schnecke gedreht, und in eine gut mit Schmalz oder Butter bestrichene Casserolle gelegt, in die heiße Röhre gestellt und schön gelbbraun gebacken. Dieser Strudel läßt sich schwer aus der Casserolle heben, weil er dadurch viel an Ansehen verliert; es ist deshalb am besten, ihn in einer Porzellanform zu backen und gleich mit dieser zu Tisch zu geben.

Erdäpfelkuchen.

Man verrühre $\frac{1}{8}$ Kilo Schmalz mit acht mittelgroßen, gekochten und fein geriebenen Erdäpfeln gut flaumig, gebe acht Eier, etwas Muscatblüte, Zucker, fein gehackte Citronenschalen und $\frac{1}{8}$ Kilo abgezogene und fein gestoßene Mandeln dazu, fülle diesen Teig in eine gut mit Butter bestrichene und mit feinen Semmelbröseln bestreute Form, backe ihn langsam im Ofen schön goldbraun, und stürze ihn dann über ein Sieb. Auch können unter diesen Kuchen von den Stengeln gezupfte Kirschen oder Weichseln gegeben werden; man macht dann den Teig mit einer Handvoll Semmelbröseln etwas fester, mischt die Kirschen darunter, und bäckt ihn auf die angegebene Weise.

Erdäpfeltorte.

Man koche mehligte Erdäpfel, gebe aber acht, daß sie nicht auffpringen, und seihe sie gut ab. Wenn sie abgetrocknet, werden sie geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Nun gebe man vier ganze Eier in einen Weidling und schlage sie recht gut ab; gebe dann $\frac{1}{4}$ Kilo sehr fein gestoßenen Zucker und, wenn dieser gut verrührt worden, $\frac{1}{4}$ Kilo von den geriebenen Erdäpfeln hinein, und verrühre alles drei Viertelstunden lang schaumig. Nun reibe man von einer Citrone die Schale auf Zucker ab, und gebe diesen dazu, bestreibe dann eine Form oder Tortenplatte gut mit Butter, bestreue sie mit Semmelbröseln, und fülle den Teig hinein. Die Torte muß sogleich in den Ofen kommen, und langsam schön gelb gebacken werden.

Strudel.

Rahmstrudel.

Nachdem man guten, weichen Strudelteig (siehe diesen unter den verschiedenen Teigforten) bereitet und mit einem warmen Weidling bedeckt hat, verrühre man 140 Gramm Butter oder gutes Rindschmalz recht flaumig mit sechs Eiern, gebe dann nach Belieben Kirschen, Weinbeeren und Zucker darein und verrühre alles mit $\frac{1}{3}$ Liter saurem Rahm und einigen Esslöffeln voll Semmelbröseln. Nachdem der Teig wenigstens eine halbe Stunde gelegen, wird er über einem mit Mehl bestäubten Tuche ausgezogen, die Fülle gleich darauf gestrichen, der Teigrand weggeschnitten, und dann der Strudel locker zusammengerollt. Nun wird er zu einer Schnecke gedreht, und entweder in eine gut mit Butter bestrichene Casserolle gelegt, in der Röhre halb gebacken, dann $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch darüber gegossen, nochmals in das heiße Rohr gesetzt und gar gebacken. Oder man stellt in einer mit Butter bestrichenen Casserolle 4 cm hoch Milch auf, und gibt, wenn dieselbe kocht, den Strudel hinein und stellt ihn ins Backrohr. Man nimmt den Strudel beim Anrichten mittelst zweier Backlöffel aus der Casserolle, hebt ihn auf eine Schüssel und bestreut ihn mit feinem Zucker. Mit Zucker versüßte Milch wird separat beigegeben.

Gekochte Griesstrudel.

Man macht einen gewöhnlichen Strudelteig und zieht ihn aus. $\frac{1}{8}$ Kilo Schmalz wird mit fünf ganzen Eiern recht flaumig verrührt, dann $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, Salz und zuletzt soviel Gries darein gegeben, daß es einen ziemlich dicken Brei bildet; nun wird der ausgezogene Teig von den dicken Enden befreit, die Fülle gleichmäßig darauf gestrichen, zusammengerollt, und auf vierfingerbreite Stücke abgeschnitten. Diese werden in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, darinnen abgekocht (jedoch muß dasselbe sehr reichlich vorhanden sein, indem die Strudel sonst zerfallen), dann auf eine Schüssel mittelst eines Backlöffels herausgehoben, Semmelbröseln in Butter braun geröstet, und

die Strudel damit bestreut. Man kann braune Sauce mit Rahm, Sauerkohl oder Linsen dazu geben.

Gebackener Griesstrudel.

Wird ganz auf die Art der gekochten Griesstrudeln bereitet, nur wird etwas weniger Gries zur Fülle genommen. Wenn der Strudel zusammengerollt, wird eine Schnecke davon geformt, dieselbe in eine gut mit Butter bestrichene Casserolle gelegt, in die heiße Röhre gestellt, und eine halbe Stunde lang gebacken. Nach dieser Zeit gieße man $\frac{2}{3}$ Liter Milch darüber, stelle den Strudel abermals in die Röhre und lasse ihn gar backen. Beim Anrichten wird er gleich dem Rahmstrudel auf eine Schüssel gehoben, mit Zucker bestreut und Milch beigegeben.

Topfenstrudel.

Man treibe 140 Gramm Butter oder Schmalz mit ebenso vielem Topfen recht gut ab, verrühre fünf ganze Eier darein, gebe zwei in Milch erweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln, einige Löffel voll Rahm, Salz, Zucker, große und kleine Rosinen dazu und bereite ihn übrigens ganz wie den Rahmstrudel. Man kann diesen Strudel jedoch auch ohne Milch backen.

Topfen- oder Quarkstrudel auf andere Art.

Man nehme auf das Nudelbrett 140 Gramm Mehl und knete darein 140 Gramm frische Butter, dann mache man in der Mitte ein Grübchen und mache alles an mit einem halben Becher Wasser, worin man einen Eierdotter abgesprudelt hat, arbeite den Teig durch, aber nicht zu lange, und lasse ihn im Kühlen rasten; indessen verrühre man in $\frac{1}{4}$ Kilo frischen Topfen (Quark) ein ganzes Ei und zwei Dotter, versüße alles, füge hierzu 35 Gramm kleingeschnittene süße und etwa fünf gestoßene bittere Mandeln, 70 Gramm Sultanrosinen und rühre noch alles zusammen recht durch. Nun mache man aus dem Teig zwei gleiche Theile, den einen Teig zerwalke man dünn der Länge nach und gebe ihn aufs Blech, bestreiche ihn mit dem Quark, lege darauf den andern Theil des Teiges ebenso ausgerollt. drücke die Teigländer recht aneinander und stelle den

Strudel auf einen Dreifuß in die bereits durchgewärmte Röhre. Anstatt Topfen (Quark) kann man auch geschnittene Äpfel, geriebene, geröstete Semmel, Zucker und Zimmt geben.

Tirolerstrudel.

140 Gramm Butter wird mit einem Ei und sechs Dottern recht flaumig verrührt, dann sechs Löffel voll Obers, drei Löffel voll gut aufgelöste Hefe, etwas Salz, Zucker und so viel feines Mehl darein gegeben, daß es einen Teig bildet, welcher sich gut ausrollen läßt. Nun wird derselbe auf einem mit Mehl bestaubten Brette kleinfingerdick ausgetrieben, mit Eingefottenem bestrichen, dann aufgerollt und in einer flachen Pfanne mit abgeschlagenen Eiern bestrichen und mit gestoßenem Zucker bestreut, an einen warmen Ort zum Gehen gestellt. Nachdem der Strudel um die Hälfte aufgegangen, wird er im Ofen langsam schön braun gebacken, dann abgekühlt, in zweifingerbreite Streifen geschnitten und mit Zucker bestäubt.

Mohnstrudel.

Etwas $\frac{1}{2}$ Liter fein gemahlener Mohn wird mit guter Milch und Zucker aufgekocht, und dann etwas fein gestoßener Zimmt dazu gegeben. Nun wird ein Germteig wie zum Tirolerstrudel bereitet, und statt des Eingefottenen die Mohnfülle darein gegeben. Wenn er schön aufgegangen, wird er gleich jenem langsam gebacken, und nach gehörigem Auskühlen in fingerbreite Streifen geschnitten und mit Zucker bestäubt.

Weinbeerstrudel.

Reife Weinbeeren werden von den Stengeln gezupft, dann röste man Semmelbröseln in wenig Butter, mache einen gewöhnlichen Strudelteig an, ziehe ihn aus, bestreue ihn mit den Weinbeeren, Semmelbröseln, Zucker und Zimmt, rolle ihn schön locker zusammen und backe ihn auf die Art wie den Äpfelstrudel.

Kaiserstrudel.

Man mache einen gewöhnlichen Strudelteig, lasse ihn zugedeckt rasten und mache folgende Fülle: Man treibe $17\frac{1}{2}$ Deka Butter flaumig ab, rühre 8 Eierdotter jeden gut verrührt mit

1 Decil. 8 Centil. Rahm, 2 Löffel Mehl und 4 Löffel Zucker darunter, schlage die 8 Eiweiß zu einem festen Schnee, menge ihn leicht unter das Gerührte, ziehe den Strudelteig sehr dünn aus, bestreue ihn gut mit gereinigten Weinbeeren, Rosinen und fein geschnittenem Citronat, streiche die Fülle darauf, rolle ihn leicht zusammen und mache ihn wie den Rahmstrudel fertig.

Reisstrudel.

Wird bereitet wie der Griesstrudel, nur wird statt Gries Reis gedünstet.

Kaffeestrudel.

Einen gewöhnlichen Strudelteig läßt man rasten, rühre $10\frac{1}{2}$ Deka Butter flaumig ab und schlage 4 Eierdotter, einen nach dem andern und jeden gut verrührt, mit 4 Löffel Obers, daran, menge den Schnee von den 4 Eiern leicht darunter, ziehe den Teig aus, streiche die Masse darauf und streue fein gestoßenen, gesiebten Kaffee und gestoßenen Zucker dicht darauf, rolle den Strudel zusammen, formiere ihn wie eine Schnecke, bestreiche ihn mit Butter, backe ihn schön goldgelb und gebe ihn mit Zucker bestreut zu Tisch.

Chocoladestrudel.

Einen einfachen Strudelteig lasse man rasten, röste 8 Löffel Semmelbröseln in Butter, reibe 4 Täfelchen Chocolate fein, ziehe den Teig aus, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, streue die gerösteten Semmelbröseln, dann die geriebene, mit gestoßenem Zucker und Zimmt gemischte Chocolate darauf und rolle ihn leicht zusammen. In eine Bratpfanne gebe man Milch und ein Stück Butter, lege den Strudel darein, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, lasse ihn backen und gebe ihn mit Zucker bestreut zu Tisch.

Nußstrudel.

Man mache einen Germteig wie zum Tirolerstrudel, lasse ihn ein wenig gehen und bereite folgende Fülle: Man stoße 28 Deka welsche Nußkerne und koche selbe in Milch, menge so viel Honig mit geriebenen Citronenschalen und etwas gestoßenen

Gewürznelken darunter, dass die Masse die gehörige Dicke zum Streichen bekommt, rolle den Teig fingerdick aus und streiche die Masse darauf; ist er zusammengerollt, so lege man ihn auf ein Kuchenblech, bestreiche ihn mit Butter, lasse ihn backen und gebe ihn gut mit Zucker bestreut zu Tisch.

Kindskochstrudel.

Man mache eine Fülle wie zu den Kindskochmudeln, bestreiche damit den ausgezogenen Strudelteig, gebe in eine Casserolle 4—5 cm hoch Milch mit Butter, lasse ihn langsam backen und bestreue ihn gut mit Zucker.

Parmesanstrudel.

Man mache einen Strudelteig ohne Germ und decke ihn zu und mache unterdessen die Fülle: 14 Dekka Butter werden flaumig abgetrieben, dann rühre man 2 ganze Eier, 3 Dotter und 3 Löffel voll Rahm darunter, ziehe den Teig sehr dünn aus, streiche das Abgetriebene darauf, streue geriebenen Parmesankäse darüber, rolle ihn leicht zusammen, gebe in eine Casserolle bis über $\frac{1}{4}$ der Höhe Milch, ein Stückchen Butter, lege den Strudel darein und stelle ihn ins heiße Rohr; ist die Milch verdunstet, so riechte man ihn an und gebe ihn mit geriebenem Parmesankäse zu Tisch.

Obststrudel

siehe unter Obstmehlspeisen.

Spinatstrudel.

Vier bis fünf Hände voll Spinat werden nach reinem Ablauben und Waschen im Wasser weich gekocht, dann abgeseiht, mit frischem Wasser abgespült, gut ausgedrückt und sehr fein zusammengedackt. Nun lässt man Butter oder recht gutes Schmalz heiß werden, röstet eine gute Handvoll Semmelbröseln darin, gibt den Spinat dazu, lässt ihn auch rösten, kühlt ihn dann ab und verrührt $\frac{1}{6}$ Liter Rahm und vier oder fünf Eier damit. Diese Fülle wird nun über einen ausgezogenen Strudelteig gleichmäßig vertheilt, derselbe zusammengerollt, in eine Schnecke

gedreht und in eine Casserolle in kochendes Wasser mit Salz gegeben. Wenn er ausgekocht, wird er mittelst zweier Backlöffel sehr behutsam auf eine Schüssel gehoben, mit Semmelbröseln bestreut und mit sehr heißer Butter übergossen. Wenn man diesen Strudel gleich den gekochten Griesstrudeln in Stücke theilen will, wird er mit einem in abgeschlagene Eier getauchten Kochlöffel in vierfingerbreite Stücke abgedrückt, dann in Salzwasser abgekocht, und auf die obige Art mit Butter und Semmelbröseln abgeschmalzt.

Kleiner feiner Spinatstrudel.

Man mache von Mehl, Milch und Eiern einen dünnflüssigen Teig, gebe dann in eine sehr flache Pfanne ein nussgroßes Stück Schmalz, lasse es heiß werden, gieße ein paar Löffel voll Teig darein, drehe die Pfanne geschwind von der einen Seite zur andern, daß derselbe ganz dünn auseinanderläuft, kehre das Fleckchen, wenn es auf einer Seite gebacken, schnell um und lasse es auf der andern ebenfalls bräunlich werden, nehme es dann aus der Pfanne, gebe wieder ein Stückchen Schmalz und ein paar Löffel voll Teig darein und fahre auf diese Weise fort, solange noch von demselben vorrätzig ist. Nun mache man eine Fülle wie zum Spinatstrudel, streiche diese auf die Fleckchen und rolle dieselben zusammen, bestreiche dann eine Casserolle gut mit Butter, gebe einen Löffel voll Rahm darein, lege die Rollen darauf, begieße sie wieder mit Rahm, bestreue sie mit Semmelbröseln und lasse sie in einer Röhre schön gelb backen.

Kohlstrudel.

Man schneide von 2 Köpfen Kohl den Strunk aus, siede sie im Salzwasser weich, gieße das Wasser ab, gebe kaltes darüber und drücke sie gut aus, schneide sie fein zusammen, dünste sie in Butter, gebe Salz und Pfeffer daran und lasse sie auskühlen; man kann auch Eier und Rahm darunter rühren. Nun ziehe man den Strudelteig aus, bestreiche ihn mit Butter, gebe den Kohl darauf, rolle den Strudel zusammen und beende ihn wie den Lungenstrudel.

Ungarischer Krautstrudel.⁷

Zwei Krautköpfchen werden sehr fein nudelartig geschnitten. In eine Casserolle gibt man Kernfett und Zwiebel, röstet sie gelblich, gibt das Kraut mit Pfeffer, Salz und Muscatblüte dazu, dünstet es, bis es ein wenig Farbe hat, läßt es auskühlen, zieht den Strudelteig aus und läßt ihn ein wenig trocknen, bestreut ihn gut mit kleinwürflig geschnittenem Speck, streicht das Kraut darauf, rollt ihn zusammen, überstreicht ihn mit zerlassener Butter und bäckt ihn im Bratrohr.

Schwammerlstrudel.

Man macht einen Teig wie zum Milchrahmstrudel; die Fülle wird auf folgende Weise gemacht: Man putzt Schwämme, welche Gattung man will, wäscht sie rein aus und läßt sie, nachdem sie fein geschnitten wurden, in Butter dünsten, in welcher man vorher Semmelbröseln geröstet, läßt sie dann auskühlen, zieht den Teig nicht gar zu dünn aus, bestreicht ihn mit abgeschlagenen Eiern, streicht die Fülle darauf und rollt sie zusammen. Dann läßt man in einem Tiegel Wasser kochen, salzt es, legt die Strudel hinein und läßt sie zugedeckt eine Viertelstunde kochen; wenn sie gefotten sind, feiht man sie auf ein Brett ab, schmirt eine Schüssel oder einen Reifen mit Butter, gibt Milchrahm darauf, die Strudel hinein, und läßt sie im Rohr backen oder auf Glut ausdämpfen.

Hechtenstrudel.

Man überfiede einen vorbereiteten Hechten in Salzwasser, löse davon die Gräten aus und zupfe ihn erbsengroß, dünste ihn in Butter mit etwas grüner Petersilie, ziehe den Strudelteig aus, bestreiche ihn gut mit Rahm, streue den Hechten und geröstete Semmelbröseln darauf, rolle ihn leicht zusammen, gebe in eine Casserolle einige Centimeter hoch Milch, ein Stückchen Krebsbutter und dämpfe den Strudel im Rohr schön fertig.

Lungenstrudel.

Für fünf Personen fiede man zwei Lämmerne Beuschel in Salzwasser, schneide sie mit zwei in Wasser eingeweichten und

wieder gut ausgedrückten Semmeln sehr fein, salze sie, gebe grüne geschnittene Petersilie dazu, röste alles zusammen in einem Stückchen Butter, lasse es auskühlen, ziehe den Strudelteig wie schon bekannt aus, streiche das Gedünstete darauf, rolle ihn zusammen, schneide ihn mit dem Krapfenradl in handlange Stücke, siede diese in Rindsuppe, richte sie an und bestreue sie mit gerösteten Semmelbröseln.

Schinkenstrudel.

Man sprudelt $\frac{1}{6}$ Liter sauren Rahm mit 3 Dottern ab, bestreicht damit den ausgezogenen Teig, streut $\frac{1}{4}$ Kilo fein geschnittenes Schinkenfleisch darauf, rollt ihn zusammen und bestreicht den Strudel beim Backen auch oben mit Butter.

Fleischstrudel mit Schinken.

Man macht einen Teig wie zum Milchrahmstrudel an; dann nimmt man ein Stück von einem gefotenen Schinken, schneidet es blätterig fein oder gewürfelt, röstet eine Handvoll Semmelbröseln in Schmalz und zieht den Teig auf einem Tuche aus. Man nimmt $\frac{1}{3}$ Liter Milchrahm, schlägt fünf Eierdotter hinein, sprudelt es gut ab, streicht diesen Rahm auf den Teig, streut die geröstete Semmel und das würfelig geschnittene Fleisch darauf, rollt es zusammen, bindet es in ein sauberes Tuch, lässt es aber nicht zu weich sieden, nimmt es auf eine Schüssel heraus, welche mit Butter bestrichen ist, gibt ein wenig Suppe darauf und oben auf den Strudel und darüber in Butter braun geröstete Semmelbröseln.

Farce-Strudel.

Man nehme ein Stück Butter und lasse es heiß werden, staube Mehl hinein, schneide Zwiebel und Petersilie fein in die Butter, lasse alles anlaufen und schlage vier Eierdotter hinein, dann schneide man gebratenes Kalbfleisch recht fein, gebe es zu dem Übrigen, rühre es gut untereinander, salze und würze die Masse und lasse sie gut auskühlen; dann macht man einen dünnen Fricatten- oder Pfannenkuchenteig, bäckt daraus lauter gleich große dünne Pladen, bestreicht diese mit der Fleischfülle, rollt sie zusammen, macht kleine Strudel davon, taucht sie

in Eier, wälzt sie in Semmelbröseln und bäckt sie aus dem Schmalze.

Krebsstrudel.

Man siedet fünfundzwanzig bis dreißig Krebse in Petersilienwasser mit Salz, löst dann die Scheren und Schweife aus, macht von den übrigen $\frac{1}{4}$ Kilo Krebsbutter, verrührt diese recht flaumig mit sechs ganzen Eiern, gibt die kleingehackten Schweife und Scheren und zwei in Milch erweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln nebst $\frac{1}{3}$ Liter Rahm dazu, vermischt alles recht gut und gibt das Ganze gleichmäßig vertheilt über den ausgezogenen Strudelsteig, rollt ihn auf, formt davon eine Schnecke, legt diese in eine mit Butter gut bestrichene Casserolle, gießt kochende Milch darüber und stellt die Form ins heiße Rohr. Wenn die Milch verdünsten sollte, daß der Strudel zu trocken würde, gieße man kochende Milch und etwas Krebsbutter nach.

Krebsmehlspeisen.

Krebssemeln.

Man nehme kleine Semmeln, reibe die Rinde ab, höhle sie aus, übersiede einige Krebse, löse sie aus und mache von der Schale Krebsbutter. Dann nehme man die Krume, weiche sie in Milch ein und mache von vier Eiern ein Eingerührtes, hierauf hacke man die Krebse, die ausgedrückten Semmeln und das Eingerührte untereinander, mische es mit etwas Krebsbutter, fülle es in die ausgehöhlten Semmeln, bestreiche eine Casserolle mit Butter, lege die Semmeln darauf, streiche die übrige Fülle oben auf, sprudle Milch mit drei Eierdottern untereinander, stelle sie noch mit Krebsbutter begossen in die heiße Röhre, backe sie saftig und gebe sie heiß zur Tafel.

Krebsmeridon.

Man koche dreißig Krebse in Petersilienwasser mit Salz, löse die Schweife und Scheren aus, mache von dem Übrigen $\frac{1}{4}$ Kilo Krebsbutter (siehe diese), verrühre es, wenn es ausgekühlt, recht flaumig mit vier ganzen Eiern und sechs Dottern,

gebe fünf abgeriebene, in Milch erweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln, nachdem man sie vorher klein gehackt, darein, schneide die ausgelösten Schweife und Scheren kleinwürfelig und gebe sie ebenfalls darunter. Nun bestreiche man eine flache Casserolle oder Form mit Krebsbutter, füttere selbe mit dem Teige aus, gebe weißes Ragout mit grünen Erbsen oder Spargel darein, fülle den Teig darauf und backe ihn langsam in einer Röhre. Es ist am besten, wenn mit dem Backen so angetragen wird, daß die Speise, aus dem Ofen kommend, gleich zur Tafel gegeben werden kann.

Krebsmeridon auf andere Art.

Man koche ebenfalls Krebse so wie oben, löse die Schweife und Scheren aus und mache von dem Übrigen Krebsbutter; nun koche man 210 Gramm Reis in $\frac{2}{3}$ Liter Obers, dünste ihn aus und lasse ihn austühlen, treibe den Reis sodann mit drei Dottern ab, gebe so viel Krebsbutter dazu, daß er eine schöne Farbe hat und einige Krebscheren; salze ihn, nehme einen ausgeschmierten und ausgebröselten Model, belege ihn abwechselnd mit grüner Petersilie und Krebschweifen, gebe den abgetriebenen Reis hinein und koche ihn drei Viertelstunden im Dunst; wenn er ausgestürzt wird, muß er gleich zur Tafel kommen.

Krebschmarrn mit Milch.

Man rühre in einem Topfe Mundmehl mit $\frac{2}{3}$ Liter Milch so fein wie ein Rindskoch ab, salze es, nehme 140 Gramm zerlassene Krebsbutter, zehn ganze Eier, von dreißig Krebsen die kleingeschnittenen Schweife, rühre alles darein, zerlasse in der Bratpfanne 140 Gramm Krebsbutter, schütte den Teig hinein, stelle die Pfanne ins gut heiße Rohr; wenn der Schmarrn oben gelb ist, zerstückt man ihn in Stücke, läßt ihn ausdünsten, und gebe gut acht, daß er nicht zu trocken wird.

Krebsstrudel,

siehe unter Strudel.

Krebsgugelhupf.

Man treibt 140 Gramm Krebsbutter flaumig ab, rührt vier Eierdotter, von drei Eiern das Klare zu Schnee darein, 105 Gramm fein gestoßene Mandeln, von dreißig gefotteneu Krebsen die Scheren und Schweife fein geschnitten, $\frac{1}{3}$ Liter lauwarme Milch, vier Eßlöffel voll aufgelöste Hefe; dieses rühre man gut untereinander, mische $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl dazu, wenig Salz, 15 Gramm Zucker, zwei Messerspitzen voll Vanille, schlage den Teig gut ab, schmiere die Form mit Krebsbutter, fülle sie halbvoll an, lasse den Teig gut gehen, langsam backen, stürze ihn auf die Schüssel, bestreue ihn mit Zucker und gebe ihn kalt zur Tafel.

Obstmehlspeisen.

Apfel im Schlafrock.

Von gut bereitetem, etwas mehr als messerrückendick ausgewalktem Buttermehl werden handgroße Vierecke geschnitten, diese an den Enden mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, ein schöner kleiner Maschanzerapfel vom Kernhaus befreit, auf jedes Fleckchen ein Stück davon gelegt, die vier Teigenden zusammengebogen, oben mit Eiern bestrichen und langsam gebacken.

Gebackene Äpfelspalten.

Man mache in einem Weidling aus 70 Gramm Mehl, 70 Gramm Zucker, etwas Vanille, vier Eierdottern und Österreicherwein einen Teig, der so dick wie ein Koch ist, schneide geschälte Äpfel in dünne Spalten, tauche sie in den Teig und backe sie aus dem Schmalz. Mit Zucker und Zimmt bestreut gibt man sie zur Tafel.

Spanische Äpfel.

Man füttert einen Reifen mit mürbem Teig aus, schält und schneidet dann Borsdorfer oder andere gute Äpfel in ganz dünne Spalten, bestreut sie recht gut mit Zucker und Zimmt und mischt einen guten Theil Weinbeeren darunter. Nun füllt

man eine Lage von diesen Äpfeln in den Reifen, streut noch mehr Zucker darüber, legt einige kleine Stückchen Butter darein und fährt so fort, bis der Reifen voll ist. Nun wird von dem mürben Teig ein Deckel darüber gemacht, derselbe mit dem ausgefütterten Teige zusammengedrückt und das Ganze in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken. Wenn er schön braun ist, wird der Reifen herabgenommen und die Speise mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Äpfelschmarn.

Einige säuerliche Äpfel werden geschält und dünn geschnitten in den Schmarnteig eingemischt, in heißem Schmalz unter öfterem Umschäufeln gebacken und in Stücke gestochen. Oder man mischt die Äpfel würfelig geschnitten nebst Rosinen zu abgerührtem Semmelschmarn und dünstet ihn aus.

Äpfelkoch.

Man füttere eine Tortenplatte oder Casserolle mit gutem, messerrückendick ausgewalktem Buttermehl aus, belege den Boden mit in Scheiben geschnittenen Äpfeln, bestreue diese mit feinen Semmelbröseln ziemlich dick, belege sie mit dünnen Scheiben von Butter und gebe grob gestoßenen Zucker nach Belieben darauf. Nun fange man wieder mit Äpfeln an und fahre so fort, bis die Platte voll ist, doch muß die oberste Lage Semmel, Zucker und Butter sein. Zuletzt wird das Koch mit Zucker und Zimmt bestreut und dann mäßig schnell gebacken.

Äpfelstrudel.

Man mache einen gewöhnlichen Strudelteig. Ist derselbe gleichmäßig dünn ausgezogen und die dickeren Enden abgeschnitten, so wird er mit in ganz kleine Würfel oder Blättchen geschnittenen Äpfeln, gestoßenem Zucker, Zimmt, Weinbeeren und fein gehackten Citronenschalen gleichmäßig bestreut. Zuletzt wird ein klein wenig zerlassene Butter darüber gegossen, dann der Teig aufgerollt, in eine Schnecke gedreht, in eine gut mit Butter bestrichene Casserolle gelegt und mittelst eines Federpinsels oben auch mit zerlassener Butter bestrichen. Nun wird er in eine Röhre gestellt

und schön braun gebacken. Man stürzt ihn dann auf eine Schüssel, bestreut ihn mit fein gestoßenem Zucker und Zimmt und gibt ihn warm zur Tafel.

Feiner Apfelstrudel.

Man nimmt auf ein Nudelbrett 6 Deciliter Mehl, 2 Deciliter lasse man zum Ausarbeiten, in das andere Mehl schneide man 35 Gramm frische Butter, mische es durcheinander, mache in der Mitte ein Grübchen, schlage darein zwei ganze Eier und zwei Dotter, salze es ein wenig, arbeite es zuerst mit dem Messer, dann mit der Hand so wie auf einen Nudelteig ab, rolle den Teig auseinander und lasse ihn ein wenig abtrocknen, dann bestreiche man ihn mit zerlassener Butter, bestreue ihn mit würfelig geschnittenen Borsdorfer Äpfeln, kleinen Rosinen, Zimmt und Zucker, besprenge ihn wieder mit zerlassener Butter und rolle ihn wie einen gezogenen Strudel zusammen; nun schmiere man die Schüssel oder Casserolle mit Butter aus, gebe den Strudel hinein, gieße darunter so viel Obers, damit der Strudel beiläufig zur Hälfte darin liege, bestreiche ihn oben mit Butter, bestreue ihn mit Zucker und lasse den Strudel in der Röhre schön dunkelgelb ausbacken, dann übersehe man denselben mit Zucker und trage ihn auf.

Äpfeltorte gesulzt.

$\frac{3}{4}$ Kilo gestoßenen Zucker siebe man durch, dann gebe man ihn auf ein Gefäß auf Kohlen, drücke darein den Saft von zwei Drangen und zwei Citronen und lasse ihn aufschäumen, bis er gelblich wird; hierauf schneide man 280 Gramm Borsdorfer Apfel in Scheiben, gebe sie in den Zucker und rühre alles beständig, bis ein dicker Brei daraus wird; dann drücke man darein wieder den Saft von zwei Drangen und zwei Citronen, füge hiezu die Schale von drei Drangen würfelig und von drei Citronen auf Nudeln geschnitten, ferner 70 Gramm Pistazien, 140 Gramm Mandeln, 140 Gramm Citronat, alles auf Nudeln geschnitten, rühre es um und nehme es von der Glut; nun lege man eine runde Tortenform (Springform) mit Oblaten aus, gieße darein von dem Brei etwa zweifingerhoch, glätte ihn, bestreiche ihn mit kaltem Wasser, bestreue ihn mit gestoßenem Zucker, stelle die

Masse in eine warme Röhre oder nach dem Brodbacken in den Backofen und lasse sie dort zwei bis drei Stunden austrocknen; dann nehme man den Reif weg, ziere die Torte, bestreue sie mit Zucker und trage sie zur Tafel. Diese Torte läßt sich an einem kühlen trockenen Orte längere Zeit halten.

Apfelkuchen.

Man gebe aufs Rindsbrett 140 Gramm Mehl und knete es mit 140 Gramm Butter recht durch, dann füge man 105 Gramm gestoßenen Zucker, 70 Gramm getriebene Mandeln, von einer halben Citrone die kleingeschnittene Schale und ein bißchen Salz hinzu, mache alles mit zwei frischen Dottern und mit dem Saft von einer halben Citrone an, knete den Teig recht durch, dann treibe man denselben mit dem Kollholz auf die Größe eines Kuchenblechs aus, belege den Kuchen mit schönen, in dünne Scheiben geschnittenen Äpfeln, bestreue ihn mit Zucker und mit 70 Gramm kleingehackten Mandeln und lasse ihn schön backen.

Bwetschkenknödel.

Feines Mehl wird mit einem kleinen Stückchen Butter und zwei Eiern abgeknetet und daraus mit Wasser oder Milch ein Teig gemacht. Derselbe wird messerrückendick ausgewalzt, in Stücke geschnitten und in jedes eine frische Zwetschke gegeben und Knödel daraus geformt. Diese werden in Wasser gefotten, mit Semmelbröseln oder frischem Topfen bestreut und heiße Butter darüber gegossen. In Ermangelung von frischen Zwetschken können auch gedörnte gekochte genommen werden. Die Knödel können außer in diesem Teig auch in solchen aus Topfen, Erdäpfel oder auch in Gernteig eingeschlagen, gekocht, dann mit Butter begossen und mit Brösel und Zucker bestreut werden.

Bwetschkenstrudel.

Man bestreicht den ausgezogenen Teig mit Butter oder mit einem Abtriebe, streut vierzig zu Ringeln geschnittene Zwetschken, dann 105 Gramm Zucker mit Zimmt, 70 Gramm gestoßene Mandeln und Kipfelbröseln gemischt darauf, rollt ihn zusammen und bestreicht ihn oben mit Butter. Oder man macht den Teig

mit Milch, legt die ganzen Zwetschken mit einem Stückchen Zucker statt des Kernes in Reihen darauf und rollt ihn vorsichtig zusammen.

Zwetschkenkuchen.

Man wärme 56 Dekka feines Mehl, sprudle $3\frac{1}{2}$ Deciliter Milch mit vier ganzen Eiern, vier Dottern, etwas Salz, vierzehn Dekka zerlassener Butter, $3\frac{1}{2}$ Dekka aufgelöster Hefe gut ab, gieße es in das Mehl, arbeite den Teig, bis er Blasen bekommt und sich von dem Löffel löst, lasse ihn ein wenig gehen, gebe ihn auf ein mit Butter bestrichenes Kuchenblech, streiche ihn auseinander, belege den Teig dicht mit halbierten, ausgesteinten Zwetschken, lasse ihn nochmals gehen, bestreue ihn mit Zucker und Zimmt und backe ihn. Man kann den Teig auch von mürber Masse machen.

Zwetschkenkuchen.

Man treibe 105 Gramm Schmalz mit 6 Eierdotter und 105 Gramm gestoßenem Zucker eine halbe Stunde ab, dann verrühre man darein 105 Gramm feines Mehl, und von sechs Eiweiß den Schnee, streiche eine Form, von welcher sich der Rand herabnehmen läßt, mit Butter aus und streue sie mit geriebener Semmel aus, gieße den Teig hinein, belege ihn dicht mit frischen, in acht Theile geschnittenen Zwetschken, und zwar mit der Schale nach unten, lasse den Kuchen drei Viertelstunden langsam backen, dann nimmt man den Formenrand herab, lasse den Kuchen auskühlen und bestreue ihn mit Zucker.

Zwetschkenkuchen auf andere Art.

Man treibe 105 Gramm frische Butter mit 105 Gramm Schmalz auf einer Schüssel eine halbe Stunde ab, füge dann unter stetem Einrühren zwölf Eidotter hinzu, fünfzehn Löffel warmes Obers, 35 Gramm dicke Hefe, vier Löffel gestoßenen Zucker, von einer halben Citrone die kleingeschnittene Schale und soviel Mehl, damit daraus ein geschmeidiger Teig wird, salze diesen ein wenig und lasse ihn aufgehen. Nun mache man davon auf ein mit Butter beschmiertes Blech einen großen Kuchen, belege ihn reichlich mit frischen Zwetschken, aus welchen die Kerne

herausgenommen wurden, den Teigrand bestreiche man mit zerlassener Butter und lasse den Kuchen noch ein wenig aufgehen, dann backe man ihn schön goldgelb und bestreue ihn mit Zucker.

Kirschenschmarn.

Man sprudelt vier Dotter mit ein paar Löffel voll Zucker schaumig, gibt dann $\frac{1}{6}$ Liter Obers, 1 Deciliter sauren Rahm und $\frac{1}{4}$ Liter Mehl dazu, mischt den Schnee der vier Klar und abgezupfte Kirschen bei, gibt alles in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne oder niedere Form und bäckt es dünn eingegossen mit Oberhitze, dann wird der Schmarn mit Gabeln zerrissen und mit Zucker bestreut zu Tisch gebracht.

Kirschen- und Weichselstrudel.

Der Teig wird mit einem Abtriebe wie beim Rahmstrudel bestrichen und mit $\frac{2}{3}$ Liter von den Stengeln gezupften Kirschen oder Weichseln und Zucker bestreut, zusammengerollt und gedreht in einem gut ausgestrichenen Geschirre, auch oben mit Butter bestrichen, rasch gebacken. Gestürzt bestreut man den Strudel mit Zucker und Zimmt.

Oder man macht den Teig mit Butter, überdünstet die Weichseln etwas, läßt sie auskühlen, nimmt aber den Saft davon weg. Dann mischt man 140 Gramm Zucker ebensoviel gestoßene Mandeln, Citronenschalen und Kipfelbröseln, streut dieses auf den ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Teig, gibt die Weichseln darüber und rollt den Strudel zusammen.

Kirschenkuchen.

$\frac{1}{4}$ Kilo fein gestoßener Zucker wird mit zwölf Eierdottern und dem zum Schnee geschlagenen Weißen von acht Eiern eine Stunde lang verrührt, dann 210 Gramm Mehl, von einer Citrone die fein geschnittene Schale und zwei Handvoll Kirschen darein gegeben. Nun wird eine Tortenform mit Butter bestrichen, der Teig hineingegeben und langsam in einem mäßig heißen Rohr gebacken.

Kirschenkuchen auf eine andere Art.

$\frac{1}{8}$ Kilo Butter wird mit sieben Eierdottern recht flaumig verrührt, dann $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker, ebensoviele Mandeln, beides fein gestoßen, drei zu feinen Bröseln geriebene Kipfel, welche mit Milch nur sehr wenig angefeuchtet werden, fein gehackte Citronenschalen, etwas Zimmt und Gewürznelken und von 4 Eiern das zu Schnee geschlagene Weiße dazugegeben und gut vermischt.

Die dazu bestimmten Weichseln oder Kirschen müssen mit Zucker und Wein gedünstet, und der Saft dann weggesiebt werden, indem sie frisch genommen trocken werden. Das Ganze wird in eine mit Butter bestrichene Tortenplatte gefüllt und nicht gar zu langsam gebacken.

Weichseltorte.

Man füttere eine Tortenform mit gut gemachtem, messerrückendick ausgewalktem Butterteig aus, belege den Boden mit spanischen Weichseln, sprudle dann $\frac{1}{6}$ Liter Rahm mit vier Eierdottern und 70 Gramm Zucker ab und gieße es über die Weichseln. Nun mache man ein Deckblatt von Butterteig oben darauf, bestreiche dieses mit Eiern, bestreue es gut mit Zucker und backe die Torte langsam.

Gerührter Weichselkuchen.

$\frac{1}{8}$ Kilo Zucker, acht Eierdotter und das zu festem Schnee geschlagene Weiße von vier Eiern werden durch eine Stunde recht flaumig verrührt, dann 70 Gramm fein geriebene und gesiebte Semmelbröseln nebst einer Handvoll von den Stengeln gezupfter Weichseln darein gegeben. Nun wird eine Gugelhupfform oder eine Casserolle mit Butter bestrichen, der Teig darein gefüllt, und langsam in einem überkühlten Ofen gebacken. Dieser Kuchen muß frisch gebacken genossen werden, weil er rasch trocken wird.

Mährischer Weichselkuchen.

Man treibe 210 Gramm Butter bis zum Schäumen ab, dann verrühre man darein vier Eierdotter, 210 Gramm gestoßenen Zucker, von einer halben Citrone die kleingeschnittene Schale und

210 Gramm feines Mehl, treibe alles zusammen gut ab, salze es ein wenig und zuletzt verrühre man darein von vier Eiweiß den Schnee. Nun bestreiche man einen halben Bogen starkes Papier mit Butter, biege die Ränder rings herum auf zwei Finger hoch um, die Ecken befestigt man mit Stecknadeln zusammen, gebe den Teig auf das Papier, streiche ihn mit einem Messer gleich, belege ihn mit Weichseln nebeneinander und lasse den Kuchen schön goldgelb backen; dann nimmt man das Papier ab und bestreut den Kuchen mit Zucker.

Linzer Weichselkuchen.

Man nimmt 28 Deka Butter, treibe diese flaumig ab, schlage 10 Eierdotter einen nach dem andern jeden mit 1 Löffel Semmelbrösel gut verrührt hinein, menge etwas gestoßenen Zimmt, Salz, die abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Citrone, 14 Deka gestoßenen Zucker, Weichsel so viel als nöthig darunter, zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 10 Eiweiß, streiche eine Form mit Butter aus, streue stiftlich geschnittene Mandeln darein, fülle die Masse ein und lasse ihn langsam backen.

Himbeerkuchen.

1 Liter reingesehene Himbeeren setze man mit 105 Gramm Zucker auf Kohlen; statt sie zu rühren, rüttle man nur manchmal die Casserolle; ehe sie zerfallen, nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus und kocht das Gelée noch länger ein. In dessen rühre man 105 Gramm Butter schaumig, füge 70 Gramm geschälte, gestoßene Mandeln, 35 Gramm Zucker und ebensoviel Semmelmehl, vier Dotter und zuletzt den Schnee der vier Eiweiß bei. Eine mit mürbem Teig ausgefüllte Kuchenform bestreicht man zuvor mit den Himbeeren sammt ihrem Gelée, dann fülle man die gerührte Masse ein und bäckt den Kuchen in starker Hitze.

Geschäumtes Marillenkoch.

140 Gramm Marillenmarmelade werden mit ebensoviel fein gestoßenem Zucker recht flaumig verrührt, dann das Weißer von zwölf Eiern zu festem Schnee geschlagen, dazu gegeben und

eine Stunde lang recht gut gerührt. Dann wird ein Reifen mit Butter bestrichen, das Koch darein gegeben und langsam gebacken.

Geschäumtes Citronenkoch.

Man treibe 105 Gramm Zucker mit Citronenschalen ab, stoße ihn fein, schlage sechs Eierdotter hinein und treibe dies durch drei Viertelstunden ab. Nun rührt man noch den Saft von einer ganzen Citrone dazu und hebt dann den steifen Schnee von sechs Eierklar hinein. Hierauf wird eine Schüssel mit Butter bestrichen, das Koch hineingegeben, und nachdem man mit dem Messer einige Schnitte in dasselbe gemacht, langsam schön femmelfarb gebacken.

Orangenkoch.

Man treibt 140 Gramm Zucker an einer halben Orange ab, stößt ihn fein, gibt ihn in eine Schüssel, drückt den Saft einer halben Orange dazu, schlägt vier Eierdotter hinein und rührt dieses durch eine halbe Stunde. Von einer und einer halben Semmel wird die braune Rinde abgeschnitten, die Schmolle zu Bröseln gerieben und in das Abgetriebene sammt dem festgeschlagenen Schnee von drei Eierklar gerührt, doch nur so lange, bis Alles gut verrührt ist; dann bestreicht man einen Model mit Butter, füllt das Abgetriebene hinein und läßt es durch drei Viertelstunden im Dunst kochen, stürzt es dann auf die Schüssel, verdünnt ein paar Löffel voll Marillensulze mit etwas Wasser und Citronensaft und gibt es um das Koch herum.

Alle im Dunste zu kochenden Mehlspeisen werden in bereits kochendes Wasser eingesetzt und es ist bei offenen Backformen sehr zu beachten, daß kein Wasser in die Form einspritzt und dadurch das Gelingen der Mehlspeise verhindert wird; am besten eignen sich hiezu die festschließenden Dunstformen.

Erdbeerenkoch.

$\frac{2}{3}$ Liter Erdbeeren werden, nachdem sie rein durchgesucht, durch ein Sieb getrieben, mit 140 Gramm Zucker abgerührt und über der Glut so lange gekocht, bis sie dicklicht sind. Nun schlägt man von dem Weißen von sechs Eiern einen recht festen Schnee, gebe ihn nebst dem Saft von einer Citrone in die Erdbeeren und

verrühre sie durch eine Stunde recht flaumig. Dann kommen von einer Citrone die Schalen recht fein gehackt darunter, und das Ganze wird in einen mit Butter bestrichenen Reif gegeben und langsam gebacken, derselbe dann herabgenommen, und das Koch, mit feinem Zucker bestäubt, gleich zur Tafel gegeben.

Nuss- und Mandelmehlspeisen.

Nusskoch.

Man treibe 105 Gramm Butter mit 6 Dottern flaumig ab, gebe dann 140 Gramm gestoßenen Zucker und 140 Gramm fein geschnittene Nüsse hinein, verrühre es noch eine halbe Stunde, mache von sechs Klar den Schnee, gebe ihn sammt etwas Gewürz und Zimmt unter die Masse und verrühre alles so viel als nöthig; nehme einen mit Butter ausgestrichenen und mit Zucker bestreuten Model, gebe das Koch hinein und backe es.

Nussstrudel.

Man macht Teig mit einem ganzen Ei und etwas Butter, bestreicht ihn mit Butter oder Kindsschmalz, mischt mit Obers befeuchtete Brösel zu 140 Gramm fein geschnittenen Nüssen streut sie auf, sowie Zimmt, Neugewürz und Gewürznelken und spritzt Honig und mit zwei Dottern abgesprudeltes Obers darüber, rollt es zusammen und bestreicht den Strudel vor dem Backen mit Butter.

Kastanienmehlspeise.

Man treibe $\frac{1}{4}$ Kilo Butter mit zwölf Dottern flaumig ab, gebe 175 Gramm Zucker und 140 Gramm gestoßene Mandeln, $\frac{3}{8}$ Kilo gesottene passierte Kastanien und von neun Klar den Schnee hinein, fülle die Masse in eine Casserolle, backe sie und bringe sie zur Tafel.

Kastanienkoch.

Man treibe 140 Gramm Butter gut ab, gebe 70 Gramm geschwellte und gestoßene Mandeln mit 70 Gramm gebratenen

und fein geschnittenen Kastanien hinein, treibe es recht flaumig ab und gebe 70 Gramm gestoßenen Zucker und sieben Eierdotter dazu, verrühre es nochmals recht gut und menge von vier Eiern den Schnee darunter. Man gebe es sodann in einen ausgestrichenen Model und siede das Koch im Dunste oder backe es und mache einen beliebigen Übergufs.

Englischer Kastanienpudding.

$\frac{1}{2}$ Kilo geschälte Kastanien werden eine Minute in siedendem Wasser geschwellt, die Haut davon abgezogen, die eine Hälfte würfelig geschnitten, die andere fein gestoßen und in $\frac{1}{4}$ Kilo leichtgerührte Butter gegeben, dazu 70 Gramm Mehl, drei ganze Eier, drei Dotter, $\frac{1}{4}$ Kilo feingehacktes Schenmark oder Nierenfett, 105 Gramm Zucker, ebensoviel Weinbeeren, $\frac{1}{2}$ Liter Rum, ebensoviel Rahm, Muscatnuss und zuletzt die würfelig geschnittenen Kastanien. Das Ganze wird $1\frac{1}{4}$ Stunden gesotten. Man gibt eine Rahm- oder Früchtensauce dazu.

Mandelmehlspeise.

Man verrühre 140 Gramm fein gestoßene Mandeln mit 140 Gramm Zucker, kleingeschnittenem Citronat und acht Dottern eine halbe Stunde, gebe von vier Klar den Schnee hinein, lege eine Backform mit mürbem Teig aus, gebe die Masse hinein, backe und zuckere sie, stürze sie und gebe sie zur Tafel. Man kann auch eine beliebige Creme darübergießen.

Geschobenes Mandelkoch.

140 Gramm fein gestoßener Zucker wird mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen von drei Eiern eine Stunde lang verrührt, dann werden 140 Gramm abgezogene und ebenfalls fein gestoßene Mandeln und ein wenig fein gehackte Zitronenschale dazu gegeben. Nun wird eine Springform mit Butter bestrichen, der Teigbrei darein gegeben und recht langsam gebacken.

Mandelstrudel.

Man macht von Mehl, Eiern, einem Stückchen Butter und lauem Wasser einen weichen Strudelteig, rührt dann 70 Gramm fein

gestoßenen und gesiebten Zucker, ebensoviel abgezogene und fein gestoßene Mandeln, fünf Eierdotter und von drei Eiern das zu Schnee geschlagene Weiße durch eine gute halbe Stunde, und gibt dann fein gehackte Citronenschalen darunter. Nun wird der indes abgelegene Strudelteig auf einem mit Mehl bestäubten Tuche ausgezogen, die Fülle gleich darauf gestrichen, derselbe aufgerollt, und in eine mit Butter bestrichene Casserolle gelegt, mit Milch begossen, in die Röhre gestellt und gebacken.

Mandelgugelhupf.

Man nimmt 105 Gramm Butter, 70 Gramm Schmalz, zehn Eierdotter, 70 Gramm Zucker, einem Löffel voll Germ, 70 Gramm gestoßene Mandeln, $\frac{1}{2}$ Liter Auszugsmehl, zuletzt den Schnee von zehn Eiern. Gemacht wird er wie alle übrigen Gattungen Gugelhupf.

Mandeltorte mit Citronengeschmack.

Achtzehn Eierdotter werden mit $\frac{1}{8}$ Kilo Zucker eine Stunde lang recht flaumig verrührt, dann werden drei oder vier Citronen auf Zucker abgerieben, und dieser nebst 70 Gramm feinem Mehl und $\frac{1}{2}$ Kilo abgezogenen fein gestoßenen Mandeln dazu verrührt. Nun wird von zwölf Eiern das Weiße zu recht steifem Schnee geschlagen, ganz sachte darunter verrührt, die Masse in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und langsam gebacken.

Germspeisen (Hefenbackwerk).

Bayerische Dampfnudeln (Germnudeln).

In $\frac{1}{2}$ Kilo lauwarm gestelltes feines Mehl wird 140 Gramm zerlassene Butter, zwei Deciliter lauwarmes Obers, vier Löffel voll aufgelöste Hefe, neun Eierdotter und etwas Salz und Zucker gegeben und dieser Teig so lange mit dem Kochlöffel abgeschlagen, bis er kleine Bläschen bildet. Nun wird er auf ein mit Mehl bestäubtes Nudelbrett gegeben, fingerdick ausgerollt und mit einem Ausstecher von etwa 5—6 Centimeter Durchmesser ausgestochen. Diese Blättchen werden nun in eine gut mit Butter bestrichene

Casserolle gelegt und halbfingerhoch mit lauwarmer Milch begossen und an einen warmen Ort zum Gehen gestellt. Wenn dieses geschehen, werden sie in einem überkühlten Ofen langsam gebacken, dann vorsichtig mit einem flachen Löffel oder Schöpfelchen aus der Casserolle auf eine Schüssel gehoben und mit Zucker bestäubt zur Tafel gegeben. Warme, mit Zucker und Eigelb legierte Milch wird separat beigegeben.

Wespennest.

Wenn der Germteig gleich jenem zum Tirolerstrudel oder zu den Dampfnudeln bereitet ist, wird er etwas dünner ausgewalzt, in dreifingerbreite und zweimal so lange Vierecke geschnitten und länglich geschnittene Mandeln, Weinbeeren und Rosinen ohne Kern darauf gestreut. Die Streifen werden dann aufgerollt und in eine mit Butter bestrichene Casserolle gestellt. Jedes derselben wird, wenn es aufgestellt, rundherum mit zerlassener Butter mittelst eines Federpinsels bestrichen. Wenn die Casserolle voll ist, wird sie zum Gehen an einen warmen Ort gegeben. Sind die Rollen genug aufgegangen, so werden sie im Ofen schön gelbbraun gebacken und dann aus der Casserolle gestürzt; wenn sie ganz ausgekühlt, werden sie mit Zucker bestäubt.

Ducatennudeln

werden auf die nämliche Weise wie die Dampfnudeln bereitet, nur wird $3\frac{1}{2}$ Deciliter Obers und einige Eierdotter mehr dazu genommen und dieselben kleiner ausgestochen als die Dampfnudeln, dann in Wasser und reichlich Butterschmalz (statt Milch und Butter) ausgebacken.

Aufgegangene Topfnudeln.

140 Gramm Butter wird mit $\frac{2}{3}$ Liter Topfen, drei ganzen Eiern und fünf Dottern recht fein verrührt, dann vier Eßlöffel voll Germ, $\frac{3}{4}$ Kilo Mehl, etwas Salz und zwölf halbe Eierschalen voll Milch daren gegeben und dieser Teig recht fein abgeschlagen, dann längliche Nudeln daraus geformt, diese in eine gut mit Butter bestrichene Casserolle gelegt und in mäßige Wärme gestellt, damit sie schön aufgehen. Wenn sie genug aufgegangen,

wird fingerhoch kochendes Obers oder Milch zugegossen, worauf die Nudeln im Rohr schön goldbraun gebacken werden.

Biscuitnudeln mit Germ.

140 Gramm frische Butter wird recht flaumig verrührt, dann vier ganze Eier und vier Dotter darein geschlagen und wieder jedes besonders recht gut verrührt. Nun werden zwei Eßlöffel voll gut abgewässerte Germ, drei Eßlöffel voll lauwarmes Obers, Zimmt, Zucker und 70 Gramm fein gestoßene Biscuitbröseln dazugegeben und mit 105 Gramm feinem Mehl zu einem Teig gemacht. Wenn derselbe gut abgeschlagen worden, gebe man ihn auf ein gut mit Mehl bestaubtes Brett, treibe ihn mit dem Nudelwalzer fingerdick aus und steche ihn mit einem runden oder länglichen Model aus, bestreiche eine Tortenform mit Butter, lege die Nudeln darauf und lasse sie aufgehen. Wenn sie genug gegangen sind, werden sie in einem überkühlten Ofen oder in einer Röhre langsam gebacken und mit Zucker und Zimmt bestreut zur Tafel gegeben.

Germwandeln.

Nachdem der Teig auf die nämliche Art wie zum Kaiser-
gugelhupf bereitet, werden die kleinen Formen (Wandeln) mit Butter bestrichen, mit Mehl oder Semmelbröseln bestreut, halb voll gefüllt, und nachdem sie an einem warmen Orte voll auf-
gegangen, langsam gebacken, dann herausgestürzt und abgekühlt mit feinem Zucker bestaubt.

Germkipfeln.

Dazu nimmt man $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, 102 Gramm Butter und 70 Gramm Schmalz, bröseln alles untereinander, nimmt dann $\frac{2}{3}$ Liter Milch, einen Löffel voll Germ, ein ganzes Ei und drei Eiertotter, salzt diese Mischung, arbeitet sie gut ab, rollt sie messerrückendick aus, schneidet viereckige Fleckchen, gibt in der Mitte Eingefotenes darein, wickelt sie kippelförmig zusammen, legt diese auf ein Brett und deckt sie zu, bis sie gegangen sind, dann bestreicht man sie mit abgeschlagenen Eiern, setzt die Kipfel

auf ein Blech und bäckt sie schön braun. Vor dem Servieren werden sie mit Vanillezucker bestreut.

Böhmische Dalkerln.

Man sprudle in einem Topf vier Dotter, vier ganze Eier und zwei Eßlöffel voll Germ mit $\frac{1}{3}$ Liter Obers ab, gebe etwas Zucker, Salz und so viel Mehl hinzu, bis ein dünnflüssiger Teig daraus entsteht. Diesen lasse man an einem warmen Orte in die Höhe gehen, mache etwas Schmalz in der Dalkerlform heiß, gebe einen Löffel voll von der Masse darein und backe sie auf beiden Seiten. Beim Anrichten bestreut man die Dalkerln entweder bloß mit Zucker, oder bestreicht sie mit Eingesottenem und legt immer zwei und zwei zusammen.

Gegossene Dalkerln ohne Germ.

Man gibt vier Eierdotter in einen Topf, rührt diese gut ab und gibt nicht ganz $\frac{1}{3}$ Liter Milch, $\frac{1}{3}$ Liter Mehl, einen Eßlöffel voll Zucker und etwas Salz zu den Eierdottern. Wenn der Teig gut abgeschlagen ist, so wird der fest geschlagene Schnee von vier Eierklar ganz leicht darunter gerührt, der Teig wird eine Viertelstunde an einem warmen Orte stehen gelassen und dann wie die vorigen gebacken. Man kann auch eine Sauce von $\frac{1}{6}$ Liter Wein und zwei Eßlöffel voll Eingesottenem machen und dazu geben.

Karlsbader Kolatschen.

Man treibe 140 Gramm Schmalz und ebensoviel frische Butter flaumig ab, schlage darein neun Eierdotter, gebe dazu acht Löffel voll süßen Milchrahm, drei Löffel Hefe, 18 Gramm gestoßenen Zucker, etwa $\frac{1}{2}$ Kilo feines durchgeseihtes Mehl und ein bißchen Salz, treibe alles gut ab und lasse es eine Viertelstunde stehen; hernach bestreiche man ein Papier mit frischer Butter, nehme immer einen Löffel voll Teig und mache auf das Papier runde Häufchen, in die Mitte eines jeden Häufchens mache man mit dem

Messer ein Grübchen, gebe darein eingefottene Nibis oder Weichsel, drücke die Grübchen wieder zusammen, lasse sie aufgehen, belege die Kolatschen mit festem Schnee, bestreue sie mit Zucker und geriebenen Mandeln und backe sie schnell schön semmelfarbig. Wenn sie erkaltet sind, bestreue man sie abermals mit Zucker und trage sie zu Tisch.

Anmerkung. Alle mit Germ zubereiteten Speisen können ebenso mit trockener Hefe oder Backpulver zubereitet werden (siehe darüber Näheres unter Capitel Backpulver zu Anfang des Buches).

Deutsche Kolatschen.

Man treibe 280 Gramm frische Butter ab, verrühre darein nach und nach acht Dotter, und zwar gibt man immer einen Dotter und einen Löffel voll Mehl; hierauf gieße man ebenfalls nach und nach 7 Deciliter süßen Milchrahm ein, gebe beständig Mehl zu, dann vier oder fünf Löffel voll gute Hefe, 70 Gramm gestoßenen Zucker, von einer Citrone die kleingeschnittene Schale und so viel Mehl, als nöthig ist, damit daraus ein leichter Buchtelteig wird, arbeite ihn ab, würze ihn noch mit Salz und etwas Muscatblüte und schlage die Teigmasse fest ab. Nun schneide man runde Papiere so groß als man die Kuchen haben will (man kann entweder alle gleich machen oder mache eins immer kleiner als das andere, so daß das letzte ganz klein ist), bestreiche die Papiere mit zerlassener Butter, lege auf jedes ein Stückchen von dem Teig, zerwalke ihn ganz dünn, so daß man die Schrift durchsehen würde, wenn das Papier beschrieben wäre, mache herum mit dem Messer von dem Teig ein Rändchen, dann bestreiche man einen Kuchen mit Powidel, den andern mit Mohn, den dritten mit Topfenfülle, welche Füllen schon früher vorbereitet werden, oder belege sie zierlich mit Rosinen und Mandeln, bestreiche sie oben sammt den Rändchen mit aufgeschlagenem Ei und lasse sie auf einem Blech gemächlich backen; wenn sie gebacken sind, lasse man sie auskühlen, dann sichte man sie aufeinander, und zwar gebe man immer einen mit Powidel, darauf einen mit Mohn, dann einen mit Topfen, und so fort, bis alle aufeinander sind; sind sie jedoch von verschiedener Größe, so lege man zu unterst den größten, dann gebe man immer einen kleineren, so daß obenauf der kleinste kommt.

Böhmische Kolatschen.

Man treibe auf einer Schüssel 105 Gramm Schmalz und 105 Gramm frische Butter ab, dann verrühre man darein nach und nach sechs Eierdotter, 50 Gramm aufgelöste Presshefe, von vier Eiweiß den Schnee, 1 Deciliter lauwarmer Milch, einen gehäuften Löffel gestoßenen Zucker, von einer halben Citrone die fleingeschnittene Schale, ein bißchen Salz und $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl, arbeite den Teig aus, bis er sich vom Kochlöffel ablöst, und lasse ihn aufgehen. Indessen bereite man die Powidel-, Mohn- und Topfenfülle zu. Wenn der Teig aufgegangen ist, gebe man ihn auf ein mit Mehl bestreutes Nudelbrett, zerwalke immer ein Stück davon recht dünn, dann zerschneide man es auf kleine viereckige Stücke, in die Mitte eines jeden Stückes gebe man ein Häufchen einer beliebigen Fülle, knüpfe alle vier Teigspitzen, und zwar immer zwei gegenüberstehende, zusammen, lege die Kolatschen auf ein mit Butter stark bestrichenen Blech, bestreiche sie mit aufgeschlagenem Ei, bestreue sie mit geschälten kleingehackten Mandeln, lasse sie noch ein wenig aufgehen und dann backe man sie in einer gut erhitzten Röhre; wenn sie gebacken sind, bestreut man sie mit Zucker. Man kann auch einen großen Kolatschen übers ganze Blech machen, den Rand herumbiegen und mit Eiweiß bestreichen, den Kolatschen mit frischen Zwetschkenhälften belegen, mit Zucker bestreuen und ihn backen lassen; oder man kann Kolatschen vor dem Backen mit gut zubereitetem Topfen bestreichen und mit Rosinen ohne Kerne bestreuen, — er ist auf jede Art gut.

Ordinärer Gugelhupf.

Man treibt $\frac{1}{4}$ Kilo Butter oder sehr gutes Schmalz recht weißflaumig ab, verrührt nach und nach vier Eier und vier Dotter darein, gibt $\frac{1}{3}$ Liter gute Milch, vier Eßlöffel voll Germ (Hefe) und so viel Mehl darein, daß es ein ziemlich fester Teig wird, mischt etwas Salz und nach Belieben Weinbeeren und Rosinen darunter und füllt ihn in die gut mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Form. Er wird nun für so lange an einen warmen Ort gestellt, bis die Form, welche früher halb voll war, fast ganz angefüllt ist. Nun wird er in einem nicht

gar zu heißen Ofen schön gelbbraun gebacken, dann aus der Form über ein Sieb gestürzt und abgekühlt mit Zucker bestreut.

Gugelhupf mit Rahm.

Man verrührt $\frac{1}{4}$ Kilo Butter recht flaumig, gibt dann acht Eier und mit jedem Ei einen Löffel voll Mehl darein, diese müssen jedoch nur von Zeit zu Zeit darein geschlagen und jedes sehr gut verrührt werden. Zuletzt gibt man noch drei Löffel voll aufgelöste Germ, 35 Gramm gestoßenen Zucker, von einer Citrone die fein gehackten Schalen, $\frac{1}{6}$ Liter Rahm und fünf Löffel voll Mehl dazu, gibt den Teig in die gut mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Form, läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen und bäckt ihn dann mit schöner goldbrauner Kruste. Zu diesem wie zu jedem anderen Gugelhupf, ausgenommen den Kaisergugelhupf, können nach Belieben Rosinen und Weinbeeren genommen werden.

Französischer Gugelhupf.

In $\frac{1}{2}$ Kilo feinstes lauwarmes, auf den Backtisch gesiebtes Mehl wird in der Mitte eine Grube gemacht. In diese kommen $\frac{1}{8}$ Kilo gebröckelte Butter, zwei Eier, sechs Dotter, eine Tasse Rahm, ein Kaffeelöffel Salz, zwei Löffel Drangenzucker und drei bis vier Löffel Hefe. Dies wird vermengt, gut abgearbeitet, und bis der Teig Blasen macht, abgeschlagen. Darunter werden $\frac{1}{6}$ Kilo Rosinen nebst sechs Eßlöffel voll Madeira vermengt. Diese Masse wird dann in die mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte Form halbvoll gefüllt, zum Gehen gestellt, eine Stunde langsam gebacken, dann über ein Sieb gestürzt, gut mit Zucker bestreut und kalt serviert.

Kaisergugelhupf.

Nachdem $\frac{1}{4}$ Kilo Butter recht flaumig verrührt, wird von Zeit zu Zeit ein Eierdotter dareingegeben, bis ihre Zahl vierzehn beträgt. Nun kommen nach und nach $\frac{3}{8}$ Kilo feines Mehl, drei Löffel voll Germ, etwas Salz und nach Belieben Zucker dazu. Am vortheilhaftesten ist es, wenn man mit jedem Eierdotter

einen Löffel voll Mehl in die Butter gibt, dieses einige Minuten lang verrührt und dann wieder einen Dotter und einen Löffel voll Mehl nachgibt. Wenn das Mehl und die Dotter auf diese Weise verrührt, gibt man die Germ und von sechs Eiern das zu Schnee geschlagene Weiße dazu, füllt eine mit Butter bestrichene und mit Mehl oder Semmelbröseln bestaubte Form halb voll, läßt ihn mit einem Tuch bedeckt noch einmal so hoch aufgehen, bäckt ihn in einem überkühlten Ofen schön goldbraun und stürzt ihn über ein Sieb. Dieser Gugelhupf wird ohne Rosinen gebacken.

Polnischer Gugelhupf.

Die Masse besteht aus 1 Kilo Mehl, sechs Eßlöffeln dicker Hefe, 15 Gramm Salz, 50 Gramm Zucker, sechzehn Eiern, $\frac{5}{8}$ Kilo Butter, $\frac{1}{8}$ Kilo kleiner Korinthen, $\frac{1}{8}$ Kilo ausgekernter Muscattrauben, Rosinen, 35 Gramm Citronat, einer Messerspitze indischen Safran, einem Glas süßen Rahm und einer Tasse Madeirawein. Das Mehl wird eine halbe Stunde warm gestellt, dann durch ein Haarsieb in eine irdene Schüssel geseiht, $\frac{1}{4}$ Kilo davon wird mit der mit lauem Wasser verrührten Hefe zu einem Dampfel gemacht, zugedeckt und gehen gelassen. Der Rest des Mehles wird auf den Backtisch gethan, in eine Grube auseinander gemacht, dann werden in die Mitte das Salz, der Zucker, der kalte Rahm und die ganzen Eier gethan. Dieser Teig wird mit dem Dampfel gut verarbeitet und abgeschlagen; ist dies erfolgt, so wird er auseinander gemacht und in die Mitte gießt man den Wein, den aufgelösten Safran, die blanchierten Korinthen, die ausgekernten halbierten Muscattrauben und die zu Filets geschnittene Cedra. Die ganze Masse wird nochmals durcheinander gemacht, gut abgeschlagen, bis die Rosinen gleichmäßig vertheilt sind. Dieser Teig wird in die Form gefüllt, so dass diese bis zur Hälfte voll ist, sie wird dann zugedeckt und zum Gehen gestellt. Wenn der Teig gehörig aufgegangen ist, wird die Form über ein Tortenblech gestellt und in mittlerer Hitze eineinhalb Stunden behutsam (weder rücken noch stoßen) gebacken. Nach dem Backen wird der Kuchen gestürzt und stark mit Staubzucker bestaubt. Das Backen muß stets abends vorher geschehen.

Theegugelhupf.

Man treibe 140 Gramm Butter mit sechs ganzen Eiern flaumig ab, wobei man auch 140 Gramm Mehl so hinein rührt, daß man immer einen Löffel Mehl und ein Ei hinein gibt; hierauf zuckere und salze man die Masse, gebe zwei Löffel voll Germ dazu und nachdem der Teig gegangen ist, wird er schön gebacken.

Germtorte.

Man verrühre $\frac{1}{8}$ Kilo Butter recht flaumig, sprudle dann sechs Eierdotter, zwölf Löffel voll gewässerte Germ und ein Deciliter laue Milch gut ab und gebe es nach und nach in die Butter. Nun verrühre man $\frac{1}{4}$ Kilo feines Mehl (doch darf der Teig nicht abgeschlagen werden) und etwas Salz und Zucker damit. Die Hälfte dieses Teiges treibe man nun auf einem Brette in eine runde Platte kleinfingerdick aus und lege sie mittelst des Walkers auf die Tortenplatte, bestreiche sie mit eingekochten Früchten und mache von dem übrigen Teige Stängelchen und von diesen ein Gitter darüber. Nun legt man den mit Butter bestrichenen Reifen herum, läßt es an einem warmen Ort noch einmal so hoch aufgehen, bestreicht sie dann mit abgeschlagenen Eiern, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie langsam.

Kleine Germkuchen.

Man gebe in einen Topf $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl zwei Eier, 35 Gramm zerlassener Butter, zwei gute Löffel voll Germ und $\frac{1}{6}$ Liter laue Milch, 140 Gramm Rosinen, etwas Salz und Zucker, schlage es gut ab und lasse die Masse an einem warmen Orte um die Hälfte aufgehen. Nun setzt man eine Pfanne mit Schmalz auf das Feuer und legt von dem Teige mit einem Löffel kleine Kuchen ein. Wenn sie schön braun gebacken, werden sie herausgenommen, auf eine Schüssel gerichtet und mit Zucker bestreut warm zur Tafel gegeben.

Sächsischer Kuchen.

$\frac{1}{2}$ Kilo Butter wird eine halbe Stunde schaumig gerührt, dann werden sechzehn Eier dazu geschlagen und mit 105 Gramm

gestoßenem Zucker, $\frac{1}{6}$ Liter süßem Rahm, Muscatblüte und Salz untermengt. Hierauf werden $\frac{5}{8}$ Kilo feines Mehl, 105 Gramm feingeschnittene Mandeln, ebensoviel geschnittenes Citronat, vier Eßlöffel dicker Hefe darunter gerührt und zuletzt mit dem Schnee von zehn Eiern vermengt. Diese Masse wird in eine gut mit Butter bestrichene, mit Mehl bestäubte Form halbvoll gefüllt, gehen gelassen und eine Stunde in schönster Farbe gebacken. Der Kuchen wird nach dem Backen auf ein Sieb gestürzt und wenn er kalt ist, mit einer Citronenglasur glasiert.

Sächsischer Stollen.

Die Masse besteht aus $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl, drei Eßlöffel voll Hefe, drei Dottern, 70 Gramm Zucker, 8 Gramm Muscatblüte, Zimmt, 15 Gramm fein geriebenen Mandeln, abgeriebenem Citronengelb, ein wenig Salz, 210 Gramm Butter, 140 Gramm Korinthen, $\frac{2}{3}$ Liter süßem Rahm. Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt und mit der Hefe, dem Rahm, Eiern, Gewürz, Salz und Zucker, nebst dem nöthigen Rahm zu einem feinen Teig abgeschlagen, unter welchen man auch die zerlassene Butter nach und nach einrührt und feinblasig abschlägt; zuletzt kommen noch die Rosinen und die fein geschnittenen Mandeln darunter.

Dieser Teig wird hierauf zugedeckt und zum Gehen warm gestellt. Sodann wird der Teig auf den mit Mehl bestäubten Backtisch gehoben und daraus eine lange Stolle in der Art geformt, daß sie an beiden Enden spizig zuläuft. Diese wird nun über ein mit Mehl bestäubtes Blech gelegt und der ganzen Länge nach in der Mitte mit dem Stiel eines Holzlöffels bis zur Hälfte des Kuchens niedergedrückt und die beiden hohen Enden wieder zusammengeschlagen. Dieselbe wird nun zugedeckt und nochmals gehen gelassen. Ist dies erreicht, so wird sie mit Butter bestrichen und während einer halben Stunde bei mäßiger Ofenhitze in schöner Farbe gebacken und dann sogleich nochmals mit Butter bestrichen.

Kaffeekuchen.

1 Liter Milch, $\frac{1}{4}$ Kilo Butter, für 6 Heller gute Hefe, $\frac{1}{4}$ Kilo Zucker, etwas gestoßene Muscatblüte, abgeriebenes Citronengelb wird mit dem nöthigen Mehl zu einem festen Teige vermischt.

Diesen Teig läßt man gut aufgehen, knetet ihn durch und rollt ihn auf dem Backtisch etwas aus, halte ein Backblech bereit, belege dieses mit mit Butter bestrichenem Papier, streue Mehl dann darüber und lege den ausgerollten Kuchen darauf, wobei der Teig noch bis zum Blechrand gezogen wird und bestreiche ihn mit Butter. Wenn der Kuchen gut aufgegangen ist, kommt er in den Ofen. Gut hellbräunlich gebacken, wird er noch warm vom Blech auf das Kuchenbrett geschoben, mehrmals mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut. Nach Belieben kann er auch mit Rosenwasser besprengt werden.

Streusel über Kasseckuchen.

Man vermischt in einer Schüssel $\frac{2}{3}$ Liter Mehl mit ebensoviel fein gestoßenem Zucker, gibt sechs bis sieben Eßlöffel heiße Butter darauf und verrührt dies gut miteinander. Damit bestreut man den Kuchen und tröpfelt nochmals Butter darauf.

Brioche und seine Bereitung.

Dieses alte und beliebte Gebäcksstück ist französischen Ursprungs; es wird zumeist in den Feinbäckereien hergestellt, doch ist es bei einiger Aufmerksamkeit auch in der Privatküche leicht herzustellen. Brioche muß stets am Vorabend vor Gebrauch gemacht werden.

Da der Teig sehr reich an Fett ist, macht man am besten einen kleinen Vorteig oder Dampfel.

10 Dekka Mehl werden mit 2 Dekka aufgelöster Hefe angemacht und gähren gelassen. Indessen werden 30 Dekka Butter mit 2 Dekka Zucker, etwas Salz, Citronengelb und 4 ganzen Eiern und 6 Dottern schaumig gerührt. Diese schaumige Butter wird mit dem Vorteige und 40 Dekka Mehl, wenn es nöthig ist, etwas Milch, zu einem glatten Teige abgetrieben und gähren gelassen. Sobald der Teig aufgegangen, wird derselbe wieder zusammengeslagen, abgeknetet und nun werden die Brioche daraus geformt, zumeist in drei verschieden großen Theilen, wovon der oberste der kleinste ist. Man macht aus den Teigtheilen runde Ballen, bestreicht die Oberseite mit etwas Butter in der Mitte, legt sie übereinander und läßt sie aufgehen.

Aufgegangen bestreicht man sie mit Eigelb, streut nach Belieben fein geschnittene abgezogene Mandeln darüber und bäckt sie langsam.

Zum schönen Aufgehen der Teigmasse kann man auch eine mit Butter bestrichene Papierwand um den untersten Theil des Backwerks legen.

Sollte die Oberhize zu stark sein und sich das Brot zu schnell bräunen, so bedeckt man es obenauf gleichfalls mit Butterpapier.

Osterbrotbröckle.

Zu Osterbrot macht man denselben Teig wie oben, gibt darein Milch oder Wein, worin man einige Stunden süßen Anis ziehen ließ, ersetzt die oben angegebenen ganzen Eier durch 6 bis 7 Dotter, also im ganzen 12—14 Dotter und bäckt es wie oben.

Füllungen für Hefenbackwerk.

Mohnfülle. Gut gemahlener fein zerdrückter Mohn wird in Milch abgedämpft, mit Honig oder Zucker und etwas gestoßenem Zimmt vermischt und erkaltet auf mit Butter bestrichenen Hefenteig gestrichen.

Nussfülle. 10 Dekka Welschnusskerne werden, nachdem sie gut durchsucht, mit 10 Dekka süßen Mandeln und etwas Milchzusatz im Steinmörser fein gestoßen, 10—20 Dekka Zucker nach Geschmack und ebensoviel Biscuitbröckeln mit etwas Milch, 2—3 Eierdotter sowie etwas Zimmt oder Vanillewürze dazu gemengt.

Mandelfülle wird wie die Nussfülle nur mit Hinzulassung der Nüsse gemacht.

Topfenfülle. Fein geriebener süßer Topfen wird mit 8—10 Eierdottern (für eine große Masse fein abgetrieben (sollte der Topfen zu trocken sein, so muß man etwas guten sauren Rahm damit abtreiben), die Masse mit Zucker, Citronengelb oder Vanillewürze, zuletzt der steifgeschlagene Schnee der sämmtlichen Eier in die Masse eingezogen und Weinbeeren und Rosinen darunter gemengt.

Honigfülle. Mit Butter bestrichener dünn ausgerollter Hefenteig wird dicht mit fein geriebenem Lebkuchen bestreut, Zucker und Zimmt darüber gegeben, die Fülle oben nochmals mit Butter betropft.

Confiturfülle. Mit Wasser oder etwas Weißwein rührt man eine dicke Fruchtarmelade, dünn und glatt, gibt zur größeren Ergiebigkeit etwas Biscuitbrösel darunter, nach Geschmack eine beliebige Würze und füllt damit das Backwerk.

Schmalzbäckereien und Mehlspeisen.

Krapfen.

Krapfen von Brandteig.

Auf einem Reindel lasse man 4 Deciliter Milch mit 70 Gramm Butter, 70 Gramm Zucker und ein bißchen Salz aufkochen, dann verrühre man darein 280 Gramm feines Mehl und rühre es beständig, bis sich daraus ein fester Teig bildet, welcher sich sowohl vom Geschirr als auch vom Kochlöffel ablöst; nun gibt man ihn auf eine Schüssel, und wenn er auskühlt, verrühre man darein vier Dotter und zwei ganze Eier eins nach dem andern, und rühre es noch recht gut ab; hierauf gibt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Radelbrett, mache daraus kleine runde Krapfen, lege sie auf ein mit Butter beschmiertes Blech, bestreiche sie mit aufgeschlagenem Ei und lasse sie bei gelinder Glut backen; wenn sie recht aufgegangen, ziehe man das Blech aus der Röhre heraus, bestreue die Krapfen mit Zucker und lasse sie gar backen; dann nimmt man sie heraus und wenn sie gänzlich ausgekühlt, schneidet man jedes Stück von der Seite auf und füllt die Krapfen mit einem beliebigen Eingefottenen. Es ist nicht gut, das Rohr vorzeitig zu öffnen, da die Krapfen sonst sinken.