

oftmaligen Begiessen schön braun. Der Saft wird entfettet und abgegossen, der Bodensatz mit Mehl gestaubt, mit Suppe aufgegossen, passirt und mit dem Saft vermischet. Das Fleisch wird in Portionen à 10 Dekagr. geschnitten. Dazu giebt man Kartoffelschmarn, (Recept 34) Salzkartoffel, (Recept 35) oder Kartoffelsalat, (Recept 37).

Recept 65.

Hirsch-Braten mit Kartoffelschmarn, Kartoffel-Purée, Salzkartoffel oder warmen Krautsalat.

(Die Portion Braten 10 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Hirschfleisch, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 1 Liter Rahm, 16 Dekagr. Salz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Speck.

Zubereitung: Zum Hirschbraten nimmt man eine Keule, diese wird gut gewaschen, glatt gehäutet und mit Speck welcher in feinen Nudeln geschnitten wird gespickt. Dann reibt man den Braten mit Salz gut ein, legt ihn in eine Bratpfanne, giesst zerlassenes Schmalz darüber und bratet ihn bei fleissigen Begiessen mit Suppe oder Wasser schön braun. Wenn der Braten bald gar ist, wird der Rahm beigegeben und mit demselben der Braten begossen. Der Saft wird kurz eingekocht, mit Mehl gestaubt, aufgegossen und durchpassirt. Das Fleisch wird zu Portionen à 10 Dekagr. geschnitten und beim Anrichten der Saft darüber gegeben. Dazu giebt man Kartoffel-Purée, (Recept 33) Kartoffelschmarn, Recept (34), Salzkartoffel, (Recept 35) oder warmen Krautsalat (Recept 44).

Mehlspeisen.

Recept 66.

Reis in der Milch.

(Die Portion 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 6 Kilogr. Reis, 26 Liter Milch, $2\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, 8 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Reis wird nach sorgfältiger Reinigung über Nacht gewässert, am folgenden Tage wird das Wasser abgeseiht und der Reis in der angegebenen Quantität Milch 1 Stunde unter beständigen Umrühren und Beifügung des nöthigen Wassers gekocht. Ist der Reis bald fertig, wird das Salz und der Zucker beigegeben.

Recept 67.

Gries in der Milch.

(Die Portion 40 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 26 Liter Milch, 6 Kilogr. Gries, $2\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Milch wird siedend gemacht, der Gries sehr langsam unter fortwährenden Rühren eingekocht das nöthige Wasser, sowie Salz und Zucker beigegeben und hierauf $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht.

Recept 68.

Rosinen-Reis.

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: $5\frac{1}{2}$ Kilogr. Reis, 6 Liter Milch, 1 Kilogr. Rosinen, 1 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 6 Stück Eier, 12 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Reis wird nachdem er rein geklaubt wurde gewässert und am folgenden Tage das Wasser abgeseiht. Die Eier werden mit der Milch und dem nöthigen Wasser gut gesprudelt, das Salz, das Schmalz und $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker werden beigegeben und der Reis wird in dieser Mischung halbweich bei beständigen Rühren auf dem Sparherde in einem Casserole gekocht, alsdann in die Bratröhre gegeben und darin fertig gedünstet. Der übrige Zucker wird feingestossen, gesiebt und beim Anrichten die Speise damit bestreut.

Recept 69.

Reis-Auflauf.

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: $5\frac{1}{4}$ Kilogr. Reis, 4 Kilogr. Aepfel, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Rosinen, $1\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Schmalz, 6 Liter Milch, 5 Stück Eier, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Reis wird rein verlesen und über Nacht gewässert; am folgenden Tage wird das Wasser davon abgeseiht und derselbe sodann in 4 Liter Milch und ebenso vielem Wasser auf dem Sparherde in einem Casserole kernweich gekocht, vom Feuer genommen und zum Erkalten an einen kühlen Ort gestellt. $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker wird in der übrigen Milch aufgelöst, die Eier darin abgesprudelt, das Salz beigegeben und der Reis mit der Hälfte von dieser Mischung gut vermengt. Sonach wird die Pfanne mit Schmalz bestrichen, bis zur Hälfte mit Reis angefüllt, mit den geschälten und in Spalten geschnittenen Aepfeln belegt, mit Zucker und Rosinen bestreut und sodann die Pfanne mit Reis ganz angefüllt; die übrige Milch wird sammt dem Schmalze daraufgegossen, die Speise in der Röhre schön lichtbraun gebacken und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Recept 70.

Semmel-Schmarn.

(Die Portion 28 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 140 Stück Semmel, 8 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Rosinen, 1 Kilogr. Zucker, 5 Liter Milch, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Semmel werden in feine Spalten geschnitten, die Eier mit der Milch abgequirlt, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker wird in derselben aufgelöst, das nöthige Wasser und Salz beigegeben und mit dieser Mischung die Semmeln nicht zu nass eingeweicht. Sodann wird das Schmalz heiss gemacht, die geweichten Semmeln sammt den Rosinen, die vorerst rein geputzt wurden, darin etwas geröstet, in Pfannen gefüllt und in der Röhre ausgedünstet. Die Speise wird beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Recept 71.

Kipfel-Koch.

(Die Portion 28 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 130 Stück Semmel, 10 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Rosinen, 1 Kilogr. Zucker, 4 Liter Milch, 4 Kilogr. Aepfel, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Semmel werden in feine Spalten geschnitten mit 2 Liter Milch, dem nöthigen Wasser und den Eiern eingeweicht. Die Pfannen werden mit Schmalz bestrichen, bis zur Hälfte mit geweichten Semmeln gefüllt, dieselben mit den geschälten und in Spalten geschnittenen Aepfeln belegt, mit Rosinen und Zucker bestreut, die Pfannen bis zum Rande mit geweichten Semmeln angefüllt und diese

mit der übrigen Milch, worin $\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker aufgelöst wurde und dem übrigen Schmalze begossen. Die Speise wird alsdann in der Bratröhre schön lichtbraun gebacken und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Recept 72.

Obers-Nudel.

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Maccaroni, 4 Liter Milch, 7 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 40 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Maccaroni werden in vielem Wasser mit dem Salze gekocht und in einen Durchschlag geschüttet; nachdem das Wasser abgelaufen ist, werden die Nudel in kaltes Wasser gegeben, nochmals in den Durchschlag geschüttet und mit kaltem Wasser abgespült. Als dann werden die Nudel mit zerlassenem Schmalze vermengt, die Pfanne mit Schmalz bestrichen, die Maccaroni hinein gegeben und dieselben mit dem übrigen Schmalze und der Milch, worin $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker aufgelöst und die Eier abgesprudelt wurden, übergossen und in der Röhre schön licht gebacken. Beim Anrichten wird die Speise mit Zucker bestreut.

Anm. Die Zeit der Siededauer lässt sich bei der Mehlspeise nicht angeben, da dieselbe von der Frische der Mehlspeise abhängt; die Mehlspeise muss daher stets untersucht und wenn sie genügend gekocht ist, sofort vom Feuer genommen werden.

Recept 73.

Rahm-Fleckerl.

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Fleckerl, $1\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 5 Liter saure Milch, 7 Stück Eier, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Fleckerl werden in vielem Wasser mit Salz gekocht, gut abgewässert und in einen Durchschlag gegeben. Wenn das Wasser abgelaufen ist, werden die Fleckerl mit dem Rahm, den Eiern, etwas saurer Milch und dem Schmalze gut vermengt, die Pfannen mit Schmalz bestrichen, die Fleckerl hineingegeben, das übrige Schmalz sammt der sauren Milch darübergegossen und die Speise in der Röhre schön licht gebacken.

Recept 74.

Gries-Schmarn mit Povidel.

(Die Portion 25 Dekagr. und 12 Centiliter Povidel-Sauce.)

Zuthat für 50 Portionen: 6 Kilogr. Gries, $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 5 Liter Milch, 1 Kilogr. Zucker, $2\frac{1}{2}$ Kilogr. Povidel, 10 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Milch wird mit 5 Liter Wasser vermischt, das Schmalz, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker und das Salz hinzugefügt; diese Mischung wird sodann siedend gemacht, der Gries langsam eingekocht, sodann vom Feuer genommen, in der Röhre ausgedünstet und fein zerstampft. Der Povidel wird mit etwas Wasser, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker einigen Gewürznelken und Zimmt gut aufgekocht, passirt und je 12 Centiliter auf eine Portion Griesschmarn angerichtet und die Speise mit Zucker bestreut. Man kann auch statt Povidel Zwetschken oder Kirschen geben; dazu braucht man 7 Kilogr. Zwetschken oder Kirschen, welche mit Wasser und Zucker 20 Minuten gekocht werden. Von den Zwetschken kann man auch die Kerne auslösen und mit $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker dünsten, dazu braucht man 8 Kilogr. Zwetschken.

Recept 75.

Semmelknödel mit Povidel oder mit Linsen.

(Die Portion Knödel 28 Dekagr., Povidel-Sauce 15 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 70 Stück Semmel, $2\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, 8 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{8}$ Kilogr. Salz, 3 Kilogr. Povidel, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, 1 Dekagr. Zimmt, einige Gewürznelken.

Zubereitung: Die Semmel werden zu feinen Platten geschnitten und in lauwarmen Salzwasser, worin die Eier abgesprudelt wurden, nicht zu stark eingeweicht. Sodann schüttet man das heiße Schmalz darüber, fügt das Mehl hinzu, vermischt das Ganze sehr gut und formt aus dem so gewonnenen Teig Knödel à 28 Dekagr., welche man in starkwallendes Salzwasser einlegt und 20 Minuten darin kochen lässt. Der Povidel wird wie in Recept 74 bereitet und 15 Centiliter auf je ein Knödel angerichtet. Giebt man Knödel mit Linsen, so braucht man für 50 Portionen 20 Liter Linsen (Recept 17).

Recept 76.

Zwetschken-Knödel.

(Die Portion 36 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 9 Kilogr. Kartoffel, 3 Kilogr. Mehl, $3\frac{1}{2}$ Liter Semmelbrösel, 1 Kilogr. Schmalz, 7 Kilogr. Zwetschken, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Kartoffel werden gewaschen, mit der Schale gekocht, geschält und warm zerdrückt; das Mehl wird darübergegeben, gesalzen und davon ein Teig geknetet. Von diesem Teige schneidet man kleine Stücke, unwickelt je eine Zwetschke und formt daraus Knödel, welche man im Salzwasser etwa 5–6 Minuten kocht, in einen Durchschlag giebt und mit kaltem Wasser abspült. Die Brösel werden im Schmalze schön gelb geröstet, die Knödel darin gut umgeschwenkt und beim Anrichten mit Zucker bestreut.

Recept 77.

Kartoffel-Nudel.

(Die Portion 35 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. Kartoffel, 4 Kilogr. Mehl, 1 Kilogr. Schmalz, 4 Liter Brösel.

Zubereitung: Die Kartoffel werden gewaschen, mit der Schale gekocht, warm geschält und zerdrückt; das Mehl wird darübergegeben, gesalzen und davon ein Teig bereitet. Von diesem Teige schneidet man ganz kleine Stücke, walzt dieselben zu Nudel, kocht diese etwa 5 Minuten in Salzwasser, giebt sie in einen Durchschlag, spült sie mit kaltem Wasser gut ab und giebt sie in gelbbraun geröstete Brösel, schwenkt sie darin gut um und stellt sie warm.

Recept 78.

Abgeschmalzene Nudel. (Eigene Erzeugung.)

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 9 Kilogr. Mehl, 20 Stück Eier, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Von dem Mehle, den Eiern und 10 Dekagr. Salz, sowie etwas Wasser wird ein fester Teig bereitet, von demselben Laibchen geformt und diese fein abgearbeitet. Man rollt den Teig alsdann zu runden Flecken nicht zu fein aus, lässt diese ein wenig trocknen und schneidet davon $\frac{1}{2}$ Centim. breite Nudel. Dieselben kocht man in siedendes Salzwasser ein, lässt sie 6 Minuten kochen, schüttet sie in

einen Durchschlag, spült selbe mit kaltem Wasser ab, giebt sie in zerlassenes Schmalz und vermengt sie mit demselben recht gut.

Bei Verwendung von Fabrikswaare braucht man $7\frac{1}{2}$ Kilogr. Nudeln, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz.

Zubereitung wie bei den selbst erzeugten Nudel.

Recept 79.

Mohn-Nudel (Bänder oder Maccaroni.)

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Nudel, 2 Kilogr. Mohn, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Zucker, 80 Dekagr. Schmalz, 50 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Nudel werden in vielem Salzwasser gekocht, in einen Durchschlag geschüttet, sodann in kaltes Wasser gethan, nochmals in den Durchschlag gegeben und mit kaltem Wasser gut abgespült. Das Schmalz wird heiss gemacht über die Nudel gegossen, der feingemahlene Mohn sammt $\frac{1}{4}$ Kilogr. gestossenen Zucker beigefügt, die Speise gut vermischt, in Pfannen gegeben und in der Röhre ausgedünstet. Beim Anrichten bestreut man die Nudel mit feingestossenen Zucker.

Recept 80.

Gries-Nudel oder Fleckerl (Faden Nudel.)

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Nudel, 1 Kilogr. Schmalz, 2 Kilogr. Gries, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Der Gries wird schön lichtbraun geröstet mit kaltem Wasser abgekühlt mit den Nudeln die nach Recept 78 ausgekocht wurden gut vermengt in Pfannen gegeben und in der Bratröhre ausgedünstet.

Recept 81.

Brösel-Nudel (Bänder.)

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Nudel, 1 Kilogr. Schmalz, 3 Liter Brösel, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Brösel werden gesiebt im Schmalze ein Wenig geröstet und mit den Nudeln die nach Recept 78 ausgekocht wurden gut vermischt, in Pfannen gegeben und in der Bratröhre ausgedünstet.

Recept 82.

Topfen-Nudel (Bänder.)

(Die Portion 30 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Nudel, 1 Kilogr. Schmalz, 2 Kilogr. Topfen, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Nudel werden sowie in Recept 78 gekocht, abgeschmalzen, in Pfannen gegeben und in der Röhre ausgedünstet. Beim Anrichten werden die Nudeln mit feingeriebenen Topfen bestreut.

Recept 83.

Zwetschken-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 5 Stück Eier, 10 Dekagr. Germ, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 7 Dekagr. Salz, 7 Kilogr. Zwetschken.

Zubereitung: Man stellt das Mehl warm, weicht die Germ in lauwarmer gezuckerter Milch ein und lässt sie aufgehen. Sodann quirlt man die Eier mit der übrigen Milch, worin $\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker aufgelöst wurde, gut ab, giebt das nöthige Wasser, welches lauwarm sein muss bei, lässt $\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz warm werden, giebt Alles in das Mehl, fügt das Salz bei und knetet davon einen Teig. Derselbe muss so lange geknetet werden bis sich Blasen zeigen, muss weich sein, darf jedoch nicht fließen. Man deckt den Teig mit einem reinen Tuche zu und lässt ihn aufgehen. Sodann nimmt man den Teig u. zw. soviel, als zu einem Strudel nöthig ist, auf ein Küchenbrett, staubt Mehl darunter, walkt den Teig zu länglichen Flecken aus, belegt dieselben mit Zwetsehken, welche von den Kernen befreit sein müssen, bestreut sie mit Zucker und rollt sie zu Strudeln; dieselben legt man der Reihe nach in mit Schmalz bestrichene Backbleche, bestreicht sie oben mit Schmalz, lässt sie fertig gehen und backt sie schön lichtbraun in der Röhre. Vor dem Gebrauche werden die Strudel zu Portionen à 25 Dekagr. geschnitten und mit Zucker bestreut.

Recept 84.

Kirschen-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portion: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 5 Stück Eier, 10 Dekagr. Germ, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 7 Dekagr. Salz, 7 Kilogr. Kirschen.

Zubereitung: Die Kirschen werden von den Stielen gepflückt, im Uebrigen bleibt die Zubereitung, wie bei Recept 83.

Recept 85.

Aepfel-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 5 Stück Eier, 10 Dekagr. Germ, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 7 Dekagr. Salz, 6 Kilogr. Aepfel, 2 Dekagr. Zimmt.

Zubereitung: Man schält und schneidet die Aepfel in Spalten, im Uebrigen bleibt die Zubereitung dieselbe, wie in Recept 83, nur mit dem Unterschiede, dass über die Aepfel, mit dem Zucker, auch fein gestossener Zimmt gestreut wird.

Recept 86.

Mohn-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 4 Liter Milch, 1 Kilogr. Schmalz, 10 Dekagr. Germ, 5 Stück Eier, 1 Kilogr. Zucker, 2 Kilogr. Mohn, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Rosinen, 1 Stück Citrone, 1 Liter Brösel, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Der Mohn wird gemahlen, mit den Bröseln, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, der feingehackten Schale und dem Saft der Citrone in einen Liter Milch gedünstet. Die übrige Zubereitung bleibt dieselbe wie in Recept 83.

Recept 87.

Topfen-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 8 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 3 Liter Milch, 10 Dekagr. Germ, 7 Dekagr. Salz, 3 Kilogr. Topfen, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Rosinen.

Zubereitung: Der Topfen wird fein gerieben, mit 3 Stück Eier, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, ein wenig Salz und $\frac{1}{2}$ Kilogr. im Wasser aufgelösten Zucker, gut verrührt. Beim Füllen der Strudel wird der Topfen leicht über den Teig gestrichen, die rein verlesenen Rosinen darüber gestreut und die Strudel leicht zusammen gerollt. Im Uebrigen bleibt die Zubereitung dieselbe, wie in Recept 83.

Recept 88.

Povidel-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 5 Stück Eier, 3 Liter Milch, 1 Kilogr. Zucker, 1 Kilogr. Schmalz, 10 Dekagr. Germ, 7 Dekagr. Salz, 2 Kilogr. Povidel.

Zubereitung: Der Povidel wird passirt, mit etwas Wasser, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, der feingehackten Schale und dem Saft der Citrone und $\frac{1}{4}$ Kilogr. Schmalz gut aufgekocht; sodann lässt man ihn auskühlen. Beim Füllen der Strudel streicht man den Povidel leicht über den Teig und rollt ihn zusammen. Im Uebrigen bleibt die Zubereitung wie in Recept 83.

Recept 89.

Kartoffel-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 10 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Rosinen, 1 Kilogr. Zucker, 10 Dekagr. Germ, $\frac{1}{2}$ Liter Rahm, 7 Dekagr. Salz, 5 Kilogr. Kartoffel.

Zubereitung: Die Kartoffel werden in der Schale gekocht, geschält und durchpassirt, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Schmalz wird gut abgetrieben, 5 Stück Eierdotter nach und nach hineingerührt, die Kartoffel sammt Rosinen, etwas Salz, dem Rahm und $\frac{1}{2}$ Kilogr. feingestossenem Zucker beigemischt und das Ganze gut verrührt. Im Uebrigen ist die Zubereitung, wie in Recept 83.

Recept 90.

Rosinen-Strudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 5 Stück Eier, 1 Kilogr. Schmalz, $1\frac{1}{4}$ Kilogr. Rosinen, $1\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker, 7 Dekagr. Salz, 10 Dekagr. Germ, 4 Dekagr. Zimmt.

Zubereitung: Man bereitet einen Germteig wie in Recept 83 rollt ihn, nachdem er aufgegangen ist in längliche Blätter aus, bestreut dieselben mit reingeputzten Rosinen, feingestossenem Zucker und Zimmt, tropft zerlassenes Schmalz darüber, rollt die Strudel zusammen, legt dieselben in mit Schmalz bestrichene Backbleche, bestreicht sie ebenfalls mit Schmalz, lässt sie noch gehen und bäckt sie schön. Beim Anrichten wird die Speise mit Zucker bestreut.

Recept 91.

Gugelhupf (Rosinenkuchen.)

(Die Portion 22 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 4 Liter Milch, 8 Stück Eier, $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Rosinen, $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, 14 Dekagr. Germ, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Germ wird in etwas lauwärmer Milch eingeweicht, das Mehl gesiebt, der Zucker in der Milch aufgelöst, die Eier beigegeben und gut gequirlt,

das Schmalz zerlassen und Alles sammt Salz und verlesenen Rosinen mit dem Mehle gut vermengt und daraus ein feiner Teig abgeschlagen. Sodann werden die Becken mit Schmalz bestrichen, mit Mehl oder Brösel bestreut, der Teig wird hinein geschüttet, alsdann lässt man denselben in die Höhe gehen und bäckt ihn schön lichtbraun. Beim Anrichten wird die Speise mit Zucker bestreut.

Recept 92.

Gefüllte Büchel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 7 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 8 Stück Eier, $1\frac{1}{4}$ Kilogr. Schmalz, $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, 14 Dekagr. Germ, 2 Kilogr. Povidel, 1 Stück Citrone, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Von dem Mehle, der Milch, 8 Stück Eier, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, der Germ und dem Salze wird ein Teig nach Recept 83 bereitet, zugedeckt und zum Aufgehen an einem warmen Ort gestellt. Den Povidel passirt man durch und kocht ihn mit etwas Wasser, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, der feingehackten Schale und dem Saft der Citrone gut auf. Von den gegangenen Teige nimmt man Stücke auf ein Küchenbrett, staubt Mehl darunter, wälkt fingerdicke Flecken aus, schneidet davon Vierecke à 12 Centimeter, giebt auf je ein Viereck einen Kaffeelöffel voll Povidel und formt diese zu länglichen Bücheln, legt sie der Reihe nach in mit Schmalz bestrichene Backbleche, bestreicht sie oben ebenfalls mit Schmalz, lässt sie noch gehen und bäckt sie schön lichtbraun. Auf je eine Portion gibt man 2 Stück Büchel und bestreut sie mit Zucker.

Recept 93.

Fasching-Krapfen. (Nur für Faschingsonntag.)

(Die Portion 20 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 5 Kilogr. Mehl, 3 Liter Milch, 20 Stück Eier, 2 Kilogr. Schmalz, 1 Kilogr. Zucker, 5 Dekagr. Salz, 10 Dekagr. Germ.

Zubereitung: Das Mehl macht man lauwarm, rührt die in etwas lauwarmen Milch aufgelöste Germ in der Mitte des Mehles zu einen sehr weichen Teige und lässt denselben aufgehen. Dann fügt man $\frac{1}{4}$ Kilogr. Zucker, 20 Stück Eidotter, $\frac{1}{4}$ Kilogr. erweichtes Schmalz, 3 Liter lauwarme Milch und etwas Salz bei, rührt hievon einen etwas weichen Teig an, schlägt diesen mit einem Holzlöffel so lange, bis er ganz klar und feinblassig geworden ist, deckt den Teig mit einem reinen Tuche zu und lässt ihn aufgehen. Nachdem giebt man den Teig, auf ein mit Mehl bestaubtes Küchenbrett, rollt ihn fingerdick aus, sticht mit einem Ausstecher, der 8 Centimeter in Durchmesser haben muss, Krapfen aus, lässt dieselben an einen warmen Orte zugedeckt stehen, bis sie schön aufgegangen, bäckt sie in nicht zu heissem Schmalze, schön röthlich braun und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker. Will man die Krapfen füllen, so braucht man $\frac{1}{2}$ Kilogr. Fruchtarmelade.

Recept 94.

Ausgezogener Aepfelstrudel.

(Die Portion 25 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: $2\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, 5 Stück Eier, $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Schmalz, 3 Liter Brösel, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Rosinen, 7 Kilogr. Aepfel, $1\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, 2 Dekagr. Zimmt, 6 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Von dem Mehle, den Eiern, 12 Dekagr. Schmalz, 6 Dekagr. Salz und etwas lauwarmen Wasser wird ein weicher Teig bereitet, in Laibchen fein

geknetet, sodann mit einer Schüssel zugedeckt und etwa 25 Minuten stehen lassen. Alsdann breitet man ein weisses Tuch über einen Anrichttisch, stäubt Mehl darauf, walkt den Teig ein wenig aus, bestreicht ihn mit Schmalz, zieht ihn dann mit den Händen fein aus, tropft zerlassenes Schmalz darüber, bestreut den Teig mit geschälten und in Spalten geschnittene Aepfel, feingestossenem Zucker, Zimmt und mit den, im Schmalze gerösteten Bröseln, rollt den Teig mit Hilfe des Tuches zu Strudeln, legt dieselben in die mit Schmalz bestrichene Pfanne, bestreicht sie gut mit Schmalz und bäckt sie schön lichtbraun in der Röhre. Man schneidet die Strudel in Portionen à 25 Dekagr. und streut Zucker darüber.

Thee und Kaffee.

Recept 95.

Thee.

(Die Portion Thee 23 Centiliter, Rum 2 Centiliter.)

Zuthat für 130 Portionen Thee mit Rum: 10 Dekagr. Thee, $2\frac{3}{4}$ Liter Rum, 3 Kilogr. Zucker.

Zubereitung: Der Thee wird in einem schliessbaren eiförmigen Siebe in ein Samovar gehängt und durch längsten 10 Minuten im heissen Wasser gelassen. Wird der Thee zum Nachfüllen in der Theekanne bereitet, so wird das gefüllte, geschlossene Theesieb gleichfalls nicht länger als 10 Minuten in der Theekanne gelassen und diese nicht nur während der Zubereitung sondern auch bis zu den Augenblicke wo der Thee in den Samovar geleert wird, auf das sorgfältigste geschlossen gehalten.

Portionirung: 25 Centiliter Thee und 3 Stück Würfelzucker auf die Portion zu 3 kr., — 23 Centiliter Thee, 2 Centiliter Rum und 3 Stück Würfelzucker, auf die Portion zu 4 kr.

Recept 96.

Kaffee.

(Die Portion 25 Centiliter.)

Zuthat für 20 Portionen: 6 Dekagr. Kaffee, 2 Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zucker, $3\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Zubereitung mittelst der atmosphärischen Kaffeemaschine: Der Kaffee wird fein gemahlen, $3\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser eingekocht und einige Male aufwallen gelassen, sodann giesst man einige Tropfen kaltes Wasser zu, nimmt denselben vom Feuer und giesst ihn in die Aufzugmaschine welche man in die Höhe schraubt. Die Milch wird aufgekocht, durch ein feines Sieb passirt und in den Kaffee geleert; diese Melange schüttet man in die Einschänkmachine, wo sie mittelst Rechaud warm gehalten wird.

Beim Einschänken kommen 3 Stück Zucker auf eine Portion.