

Mehlspeisen.

Abgeschmalzte Nudeln.

Man mache von Mehl, Eiern und etwas Wasser einen festen Teig, forme kleine Laibchen davon, walke diese gut messerrückendick aus, schneide Nudeln davon und siebe sie in Salzwasser ab. Nun lasse man Butter oder Schmalz in einer Kasserolle heiß werden, gebe Gries oder fein geriebene Semmelbröseln darein, lasse sie anlaufen, gebe die indeß abgeseiheten und mit frischem Wasser abgespülten Nudeln darein, kehre sie ein Paar mal um, und gebe sie dann gleich zu Tische.

Ausgedünstete Nudeln.

Nachdem die Nudeln auf die obige Art geschnitten, wird eine Kasserolle gut mit Butter bestrichen, Milch oder Obers darin kochend gemacht, die Nudeln darein gegeben, und so lange gedünstet, bis die Milch verdampft ist, dann Zucker darüber gestreut, und dieselben angerichtet.

Biscuitnudeln.

Ein Viertelpfund frische Butter wird recht flaumig verrührt, dann vier ganze Eyer und vier Dötter 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 ein halbes Viertelpfund feingestößene Biscuitbröseln dazu gegeben, und mit sechs Loth feinem Mehl zu einem Zeige gemacht. Wenn derselbe gut abgeschlagen worden, gebe man ihn auf ein gut mit Mehl bestäubtes Bret, treibe ihn mit dem Nudelwalzer fingerdick aus, und steche ihn mit einem runden oder länglichen Model aus, bestreiche eine Tortenplatte mit Butter, lege die Nudeln darauf und lasse sie aufgehn. 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.

Erdäpfelnudeln.

Man treibe ein Viertelpfund Schmalz oder Butter recht flaumig ab, verrühre fünf Eyer damit, und gebe eben so viel gekochte und geriebene Erdäpfel und Mehl (zwei Theile Erdäpfel und einen Theil Mehl) darein, daß es einen Zeig in der Feste der gewöhnlichen Mehlnocken bildet. Nun mache man auf einem Nudelbret, welches mit Mehl bestäubt wird, klein fingerlange und eben so dicke Nudeln aus, lasse in einer Pfanne oder eisenen Kasserolle

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 bestäubt zur Tafel.

Topfennudeln.

Eine Maß recht gut abgetrockneter Topfen wird mit einem Stückchen Butter recht flaumig verrührt, drei ganze Eyer und drei Dötter nebst etwas Salz dazu gegeben, und mit Mehl ein den Mehlnocken gleicher Teig angemacht, dann wird ein Bret mit Mehl bestäubt, und von dem Teig fingerlange und dicke Nudeln geformt, diese in einer Kasserolle in Butter und Schmalz gelbbraun gebacken, dann in kochende Milch gegeben, und mit Zucker bestäubt wohl aufgekocht.

Aufgegangene Topfennudeln.

Ein Viertelfund Butter wird mit einer halben Maß Topfen, drei ganzen Ethern und fünf Döttern recht fein verrührt, dann vier Eßlöffel voll Germ, fünf Viertelfund Mehl, etwas Salz und zwölf halbe Eyerschalen voll Milch darein gegeben, und dieser Teig recht fein abgeschlagen, dann längliche Nudeln daraus geformt, diese in eine, gut mit Butter bestrichene, Kasserolle gelegt, und in gelinde Wärme gestellt, damit sie schön aufgehen. Wenn sie genug aufgegangen, wird fingerhoch, kochendes

Obers ober Milch zugegossen, von unten und oben
Glut gegeben und dieselben schön goldbraun gebacken.

Kindskochnudeln.

Man mache von zwei Eiern und Mehl festen
Nudelteig, 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 vier Loth
Butter, zwei ganzen Eiern und zwei Döttern recht
flaumig, gebe dann eine Hand voll abgezogene und
fein gestoßene Mandeln dazu, streiche es auf die
schon bereiteten Fleckchen halb fingerdick, und rolle
sie zusammen. Dann bestreiche man eine Kasse-
rolle gut mit Butter, lege die Rollen darein, sprudle
ein halbes Seidel Milch mit drei Eyerdöttern ab, gieße
sie darüber, gebe von unten und oben Glut, und
backe sie langsam. Wenn sie schön braun sind, wer-
den sie heraus gestochen, gehäuft auf eine Schüssel
gelegt und gut mit feinem Zucker bestäubt zur Tafel
gegeben.

Großetten von Nudeln (Nudelwürstchen.).

Zwei Hände voll fein geschnittene Nudeln wer-
den in Milch mit etwas Zucker weich gekocht, dann
ein halbes Viertelsfund Butter mit zwei ganzen
Eiern und zwei Döttern recht gut verrührt, die in-
deß abgekühlten Nudeln darein gegeben, wohl ver-

rührt, mit einem Löffel kleine Würstchen geformt, diese in abgeschlagenen Eiern umgekehrt, gut mit Semmelbröseln bestreut, und aus heißem Schmalz schön goldbraun gebacken, dann auf eine Schüssel zierlich gerichtet, und mit feinem Zucker bestäubt.

Auf eine andere Art.

Die Nudeln werden, nachdem sie recht fein geschnitten, ziemlich dick in Milch eingekocht, dann ein Stück Butter und einige Eyerdötter daran gegeben, und dieselben so lange über dem Feuer 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 recht heißem Schmalz gebacken. Sie werden wie die Obigen mit feinem Zucker, und wenn es beliebig, eben solchem gestoßenen Zimmt bestäubt, und recht heiß zur Tafel gegeben.

Maccaroni = Nudeln 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 sie etwas in Butter, gebe die Nudeln darein und lasse sie etwas mitdünsten, gieße etwas guten Milchrahm dazu, und lasse sie gut aufkochen. Nach-

dem sie vom Feuer gestellt und gut ausgekühlt, wird fein würflich geschnittenes Mark, geriebener Parmesankäse und etwas Muskatblüthe dazu gegeben, das Ganze in einen gut mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Reif gegeben, und in einer Röhre oder einem abgekühlten Ofen langsam gebacken.

Maccaroni-Nudeln 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 bestäubt 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.

Bairische Dampfnudeln (Germnudeln).

In ein Pfund lauwarm gestelltes feines Mehl wird ein Viertelpfund zerlassene Butter, ein halbes Seidel lauwarmes Obers, vier Löffel voll gut abgewässerte Germ, neun Eyerdotter 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 Nudelbret gegeben, fingerdick ausgewalzen, und mit einem Kinderhandgroßen Ausstecher ausgestochen. Diese Plättchen werden nun in eine gut mit Butter

bestrichene Kasserolle gelegt, und halb fingerhoch mit lauwarmer Milch begossen, an einem warmen Ort zum Gehen gestellt. Wenn dieses geschehen, werden sie in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken, dann vorsichtig mit einem flachen Löffel oder Schöpfelchen aus der Kasserolle auf eine Schüssel gehoben, und mit Zucker bestäubt zur Tafel gegeben. Warme Milch mit Zucker wird besonders beigegeben.

Ducatennudeln.

Werden auf die nämliche Weise bereitet, nur wird ein Seidel Obers und einige Eyerdötter mehr dazu genommen, und dieselben kleiner ausgestochen als die Dampfnudeln.

Abgeschmalzte Zweckerl.

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

Zweckerl mit Rahm.

Wenn dieselben im Salzwasser abgekocht, und über ein Sieb gegossen, wird in einer Kasserolle Schmalz oder Butter heiß gemacht, die Zweckerl darein gegeben, einigemal darinnen umgekehrt, dann Rahm mit drei oder vier Eyerdöttern abgesprudelt, einige Minuten vor dem Anrichten über dieselben gegeben, und sobald sie etwas angezogen, gleich angerichtet.

Rahmstrudel.

Nachdem man guten weichen Strudelteig (man sehe Lungenstrudel) bereitet und mit einem warmen Weidling bedeckt, verrühre man ein Viertelfund Butter oder gutes Rindschmalz recht flaumig mit sechs Eiern, gebe dann nach Belieben Rosinen, Weinbeeren und Zucker darein, verrühre es mit einem Seidel sauren Rahm und einigen Löffelvoll Semmelbröseln. Nachdem der Teig wenigstens eine halbe Stunde gelegen, wird er über einem mit Mehl bestäubten Tuche ausgezogen, die Fülle gleich darauf gestrichen, der Teig, wo er von der Fülle nicht bedeckt ist, weggeschnitten, und dann der Strudel locker zusammen gerollt. Nun wird er auf einen Schnecken gedreht, in eine gut mit Butter bestrichene Kasserolle gelegt, und auf frischer Glut, welche er auch von oben bekommen muß, halb gebacken, dann ein großes Seidel kochende Milch darüber gegossen, wieder frische Glut von oben und unten gegeben, und derselbe gar gebacken. Man kann ihn beim Anrichten mittelst zweier Backlöffel aus der Kasserolle nehmen, auf eine Schüssel geben, und mit feinem Zucker bestäuben. Mit Zucker versüßte Milch wird besonders beigegeben.

Gefochte Griesstrudeln.

Wenn der Teig auf die obige Weise bereitet, wird ein Viertelfund Schmalz mit fünf ganzen Eiern recht flaumig verrührt, dann ein und ein hal-

beß Seidel Rahm, Salz, und zuletzt so vieler Gries darein gegeben, daß es einen ziemlich dicken Brei bildet; nun wird der Teig ausgezogen, die dicken Enden abgezupft, die Fülle gleich darauf gestrichen, zusammen gerollt, und auf vierfingerbreite Stücke abgeschnitten. Diese werden in kochendes gesalzenes Wasser gelegt, darinnen abgekocht, (jedoch muß dasselbe sehr reichlich vorhanden seyn, indem die Strudeln sonst zerfallen) dann auf eine Schüssel mittelst eines Backlöffels heraus gehoben, Semmelbröseln in Butter braungeröstet, und die Strudeln damit bestreut. Man kann braune Sauce mit Rahm, Sauerkohl oder Linsen dazu geben.

Gebackener Griesstrudel.

Wird ganz auf die Art des gekochten bereitet, nur wird etwas weniger Gries zur Fülle genommen. Wenn der Strudel zusammen gerollt, wird ein Schnecken davon geformt, derselbe in eine gut mit Butter bestrichene Kasserolle gelegt, mit einem eisernen mit Blut bestreuten Deckel bedeckt, über frische Blut gestellt, und eine halbe Stunde lang gebacken. Nun nehme man den Deckel weg, gieße eine halbe Maß Milch darüber, decke ihn wieder zu, und lasse ihn gar backen. Beim Anrichten wird er gleich dem Rahmstrudel auf eine Schüssel gehoben, mit Zucker bestreut und Milch beigegeben.

Erdäpfelstrudel.

Man verrühre ein Viertelfund Butter mit fünf Eiern recht flaumig, gebe dann ein Seidel

Rahm, etwas Salz und einige weich gekochte, geschälte und geriebene Erdäpfel dazu, und vermische es recht gut. Nun wird gut abgelegener Strudelteig ausgezogen, die Fülle gleich darauf vertheilt, derselbe zusammen gerollt, in einen Schnecken gedreht, und in eine recht gut mit Schmalz oder Butter bestrichene Kasserolle gelegt, dann mit einem eisernen Deckel bedeckt, Glut von oben und unten gegeben, und derselbe schön gelbbraun gebacken. Dieser Strudel läßt sich schwer aus der Kasserolle heben, indem er dadurch viel am Ansehen verliert.

Reisstrudel.

Man läßt zu diesem Gerichte Reis in Milch mit einem Stück Zucker recht weich kochen und dann abkühlen, verrührt dann ein Viertelpfund Butter nebst sechs Eyerdottern recht flaumig damit, streicht diese Fülle auf gut abgelegenen und dann fein ausgezogenen Strudelteig, rollt denselben auf, dreht ihn in einen Schnecken, und gibt ihn in einer gut mit Butter bestrichenen Kasserolle über frische Glut, deckt ihn wohl zu, gibt oben ebenfalls Glut, und läßt ihn halb gar backen. Wenn er anfängt braun zu werden, gieße man eine halbe Maß gute Milch darauf, lasse ihn schön braun backen, und gebe ihn mit Zucker bestreut zur Tafel.

Spinatstrudel.

Wier bis fünf Hände voll Spinat werden nach reinem Klauen und Waschen in Wasser weich ge-

kocht, dann abgeseiht, mit frischem Wasser abgespült, gut ausgebrückt und recht fein zusammen gehackt. Nun lasse man Butter oder recht gutes Schmalz heiß werden, röste eine gute Hand voll Semmelbröseln darinnen, gebe den Spinat dazu, lasse ihn auch rösten, kühle ihn dann ab, und verrühre ein halbes Seidel Rahm und vier oder fünf Eyer damit. Diese Fülle wird nun über einen ausgezogenen Strudelteig gleich vertheilt, derselbe zusammen gerollt, in einen Schnecken gedreht, und in eine Kasserolle in kochendes Wasser mit Salz gegeben. Wenn er ausgekocht, wird er mittelst zweier Backlöffeln sehr behutsam auf eine Schüssel gehoben, mit Semmelbröseln bestreut und mit sehr heißer Butter überbrennt. Wenn man diesen Strudel gleich den gekochten Griesstrudeln in Stücke theilen will, wird er mit einem in abgeschlagene Eyer getauchten Kochlöffel in vierfingerbreite Stücke abgedrückt, dann in Salzwasser abgekocht, und auf die obige Art mit Butter und Semmelbröseln abgeschmalzt.

Spinatwürstchen.

Man mache von Mehl, Milch und Eyern einen dünnflüssigen Teig, gebe dann in eine sehr flache Pfanne ein nußgroßes Stück Schmalz, lasse es heiß werden, gieße ein Paar Löffel voll Teig darin, drehe die Pfanne geschwinde von einer Seite zur andern, daß derselbe ganz dünn auseinander

läuft, 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, so lange noch von demselben vorräthig ist. Nun mache man eine Fülle wie zum Spinatstrudel, streiche diese auf die Fleckchen und rolle dieselben zusammen, bestreiche dann eine Kasserolle gut mit Butter, gebe einen Löffelvoll Rahm darein, lege die Würstchen darauf, begieße sie wieder mit Rahm, bestreue sie mit Semmelbröseln, und lasse sie entweder in einer Röhre, oder mit Glut von oben und unten schön gelb backen.

Kohlstrudel.

Wird auf die nämliche Weise wie der Spinatstrudel bereitet, nur bleibt der Rahm weg.

Krebsstrudel.

Man siedet fünf und zwanzig bis dreißig Krebse in Petersilienwasser mit Salz, löset dann die Scheren und Schweife aus, machet von dem übrigen ein halbes Pfund Krebsbutter, verrührt diesen recht flaumig mit sechs ganzen Eiern, gibt die kleingehackten Schweife und Scheren und zwei in Milch geweichte und wieder gut ausgebrückte Semmeln nebst einem Seidel Rahm dazu, vermischet es recht gut, und gibt das Ganze recht gleich vertheilt

über den ausgezogenen Strubelteig, rollt ihn auf, und gibt ihn in einen Schnecken gedreht, in eine mit Butter gut bestrichene Kasserolle; gießt kochende Milch darüber, bedeckt sie mit einem mit Blut bestreuten eisernen Deckel, und stellt sie über frische Blut. Wenn die Milch verdünsten sollte, daß der Strudel zu trocken würde, gieße man kochende Milch und etwas Krebsbutter nach.

Mandelstrudel.

Man macht von Mehl, Eyern, einem Stückchen Butter und lauem Wasser weichen Strubelteig, rührt dann ein halbes Viertelpfund fein gestoßenen und gesiebten Zucker, eben so viele abgezogene und fein gestoßene Mandeln, fünf Eyerdötter und von drei Eyern das zu Schnee geschlagene Weiße durch eine gute halbe Stunde, und gibt dann fein gehackte Citronenschalen darunter. Nun wird der indeß abgelegene Strubelteig auf einem mit Mehl bestäubten Tuche ausgezogen, die Fülle gleich darauf gestrichen, derselbe aufgerollt, und in eine mit Butter bestrichene Kasserolle gelegt, mit Milch begossen, auf frische Blut gestellt, zugedeckt, und auf dem Deckel ebenfalls mit Blut bestreut, langsam gebacken.

Lopfenstrudel.

Man treibe ein Viertel Pfund Butter oder Schmalz mit eben so vielem Lopfen recht gut ab, verrühre fünf ganze Eyer darein, gebe zwei in Milch

geweichte 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.

Apfelstrudel.

Der Teig wird zu diesem Strudel fester als zu den übrigen gemacht, so daß er sich schwer ausziehen läßt, man muß daher lieber mit dem Nudelwalker nachhelfen, damit er keine Löcher bekomme. Ist nun derselbe gleichdünn ausgezogen, und die dickeren Enden abgeschnitten, so wird er mit in ganz kleine Würfeln geschnittenen Äpfeln, gestoßenem Zucker, Zimmt, Weinbeeren und fein gehackten Zitronenschalen ganz gleich bestreut. Zuletzt wird ein klein wenig zerlassene Butter darüber gegossen, dann der Teig aufgerollt, in einen Schnecken gedreht, in eine gut mit Butter bestrichene Kasserolle gelegt, und mittelst eines Federpinsels oben auch mit zerlassener Butter bestrichen. Nun wird er in eine Röhre oder mit einem eisernen mit Glut bestreuten Deckel bedeckt, über frische Glut 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.

Tyrolerstrudel.

Ein Viertelpfund Butter wird mit einem Ey und sechs Eitern recht flaumig verrührt, dann

sechs Löffel Obers, drei Löffel voll gut abgewässerte Germ, etwas Salz, Zucker und soviel feines Mehl darein gegeben, daß es einen Teig bildet, welcher sich gut ausmachen läßt. Nun wird derselbe auf einem mit Mehl bestäubten Brete klein fingerdick 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 zwei fingerbreite Streifen geschnitten, und mit Zucker bestäubt.

Derselbe mit Mandelfülle.

Man verrührt ein Viertelpfund geschälte und fein gestoßene Mandeln mit eben so vielem fein gestoßenem Zucker und sechs Eyerdöttern, schlägt das Weiße von vier Eiern zu Schnee, und verrührt es auch damit durch eine halbe Stunde. Dann wird der auf die obige Weise bereitete und ausgetriebene Germteig mit zerlassener Butter bestrichen, und die Fülle gleich darauf vertheilt, derselbe dann zusammengerollt und gleich dem Vorigen gebacken.

Mohnstrudel.

Ein und ein halbes Seidel Mohn wird mit guter Milch und Zucker aufgekocht, und dann etwas fein gestoßener Zimmt dazu gegeben. Nun wird der Germ-

teig wie zum Tyrolerstrudel bereitet, und statt dem Eingefottenen die Mohnsfülle darein gegeben. Wenn er schön aufgegangen, wird er gleich jenem langsam gebacken, und nach gehörigem Auskühlen in fingerbreite Streifen geschnitten und mit Zucker bestäubt.

Tyrolerstrudel von Butter-Teig.

Nachdem der Buttermteig bereitet worden (man sehe denselben) wird er gut messerrückendick ausgetrieben, dann mit einem warmen Messer in ungefähr acht Finger breite und eine halbe Elle lange Flecken geschnitten, diese am Rande mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, doch muß man Acht haben, daß nichts über den Rand fließe, weil es den Teig am Aufgehen hindern würde. Nun wird entweder Marillen- oder Zwetschken-Marmelade darüber gestrichen, oder Weinbeeren, Kossinen, und in schmale Streifen geschnittene Mandeln darüber gestreut, die Flecken zusammen gebogen, an dem Rand, d. i. der Länge nach, mit einem warmen Messer halb fingerbreit eingeschnitten, oben mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und auf einem mit Papier belegten Bleche in den Ofen gegeben. Wenn sie halb gar gebacken, werden sie heraus genommen, mit feinem Zucker bestreut, und wieder in den Ofen gegeben, wo dann der Zucker, indem er zergeht, sich bräunt, und dem Backwerk ein besonders gefälliges Ansehen gibt.

Mehlnocken in Milch.

Ein Viertel Pfund Butter oder Schmalz wird mit fünf Eiern recht flaumig abgetrieben, dann sechs Kochlöffelvoll Mehl nebst etwas Salz darein verrührt. Nun stelle man eine Kasserolle mit Milch oder Obers und einem Stückchen Zucker über Gut, lege, wenn selbe kocht, mit einem Löffel von dem Teige Nocken darein, bedecke sie oben mit einem eisernen mit Gut bestreuten Deckel, und lasse sie mit Gut von unten langsam ausdünsten.

Griesnocken in Milch.

Werden auf die nämliche Art bereitet, nur wird nach Verhältniß etwas mehr Milch kochend gemacht, da der Gries dieselbe mehr an sich zieht.

Mehlschmoren (Schmarn).

Man verrühre ungefähr ein halbes Pfund Mehl mit einem Seidel Milch oder Obers und fünf ganzen Eiern, und gebe etwas Salz und Zucker dazu. Nun stelle man in einer flachen Kasserolle oder Reine Butter oder gutes Schmalz über Gut, wenn dasselbe heiß ist, wird der Teig darein gegossen, und unter öfterem Umrühren geröstet. Wenn er 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 Kasserolle geben, und mit dem übrigen Teige auf die nämliche Weise verfahren. Zuletzt wird er, recht heiß, gehäuft auf eine Schüssel gerichtet, und mit Zucker bestreut, gleich zur Tafel gegeben.

Semmelchmarn.

Vier Semmeln, in dünne Scheiben geschnitten, werden mit sechs ganzen, in einem Seidel Obers abgesprudelten, Eiern begossen, und eine Stunde damit stehen gelassen. Wenn die Semmel weich ist, wird in einer Kasserolle Butter oder Schmalz über frische Blut gestellt, wenn dasselbe heiß ist, die Semmel darein gegeben, und unter öfterem Umkehren schöne braune Krusten geröstet. Man kann ihn beim Anrichten mit feinem Zucker bestäuben, oder kleine Rosinen darunter geben.

Grieschmarn.

Es wird so viel Gries in kochende Milch gegeben, daß es ein recht dickes Koch gibt. Dieses wird nach gänzlichem Abkühlen in heiße Butter oder Schmalz gegeben, etwas Zucker und Salz dazugegeben, und dann klein zerstoßen, mit 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.

Auf andere Art.

Zwei feine Mundsemmeln werden in ganz kleine Würfeln geschnitten, mit einer halben Maß Gries vermengt, und mit sechs in eine halbe Maß 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.

Sterz.

Ein halbes Pfund Mehl 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 heraus genommen und mit dem Schneidmesser fein geschnitten, dann Schmalz in einer flachen Kasserolle erhitzt, derselbe hinein gegeben und geröstet.

Erdäpfelsterz.

Weich gekochte Erdäpfel werden, nachdem sie abgekühlt und geschält, auf dem Reibeisen gerieben, und mit Salz in hinlänglichem Schmalz auf die obige Weise geröstet. Man kann auch einen Mehlteig gleich dem vorigen bereiten, diesen, wenn er ausgekocht und geschnitten, mit eben so vielen geriebenen Erdäpfeln vermischen, salzen, und gleich dem Mehlsterz in heißem Schmalze rösten.

Schinken = Fleckchen.

Man macht von drei Viertel Pfund Mehl, drei Eyern und etwas Wasser recht festen Rudekteig, 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 paar Mal mit frischem Wasser. Nun verrührt man ein Viertel Pfund gutes Schmalz recht flaumig mit fünf Eyern, gibt ein Pfund weich gekochte, dann abgekühlte und fein gehackte Schinken und ein Seidel guten Rahm darein, vermischt die indessen abgekühlten Fleckchen damit, salzt sie wohl, gibt sie in eine gut mit Butter oder Schmalz bestrichene Kasserolle, bäckt sie schön braun, und stürzt sie dann auf eine Schüssel.

Erdäpfel mit Schinken.

Werden ganz auf dieselbe Weise bereitet, nur werden statt der Fleckchen, gekochte, geschälte und in ganz dünne Spalten geschnittene Erdäpfel genommen. Dieselben müssen jedoch von mehligter Art seyn, indem bei speckigen das Gericht zu fett ausfallen würde.

Milch = Reis.

Eine Maß Milch oder Obers wird in einer Kasserolle mit einem Stückchen Butter kochend gemacht,

dann ein halbes Pfund Reis, welcher rein geklaubt und gewaschen, darein gegeben, und langsam mit Zucker weich gedünstet. Es muß, wenn die Milch zu viel verdampfen sollte, wieder immer frische nachgegeben werden, so daß die Masse flüssig, und die Körner ganz bleiben. Beim Anrichten wird derselbe mit Zucker und Zimmt oder Vanille bestreut, oder auch mit roth gefärbten Eisplätzchen belegt.

Ausgedünsteter Reis.

Wird auf die nämliche Weise wie die ausgedünsteten Nudeln bereitet.

Schinken- Reis.

Der Reis wird in Wasser weich gekocht, dann ein Viertel Pfund Butter oder Schmalz mit sechs Eiern gut verrührt, etwas gesalzen, mit einem Pfund fein gehackter Schinken, und dem Reis wohl vermischt, in eine mit Schmalz bestrichene Kasserolle gegeben, und gleich den Schinkenstückchen gebacken.

Dreyfärbiger- Reis.

Man kochte drey Viertelpfund Reis in guter Milch mit Zucker und etwas Vanille nicht zu weich, und belege den Rand einer nicht gar zu flachen Schüssel franzförmig vier Finger hoch damit. Nun begieße man ihn abwechselnd mit Marillen- und Himbeeren-salse 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 ein halbes Pfund Reis in einer Maß Milch oder Obers recht weich, treibt dann ein Viertel Pfund Butter recht flaumig ab, verrührt sechs ganze Eyer damit, gibt den Reis dazu, und salzt es gehörig. Nun wird eine Kasserolle gut mit Butter bestrichen und mit Semmelbröseln bestäubt, dann auf die Hälfte voll Reis gefüllt, mit Oblaten belegt, auf welche Ribisel- oder Kirchenmarmelade gegeben, diese wieder mit Oblaten belegt, und der übrige Reis darauf gegeben wird. 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.

Reismeridon mit Ragout.

Wenn das Reiskoch auf die vorige Weise bereitet, wird eine Kasserolle gut mit Butter bestrichen, und mit Semmelbröseln bestäubt. Nun füttere man dieselbe mit dem Reis aus, gebe weißes Ragout (man sehe dasselbe) darein, den übrigen Reis darauf, und backe ihn gleich dem Vorigen.

Krebsmeridon.

Man koche dreißig Krebse in Petersilienwasser mit Salz, löse die Schweife und Scheren aus, mache von dem übrigen ein halbes Pfund Krebsbutter (wie diese zu machen, sehe man bei der Krebsuppe), verrühre ihn, wenn er ausgekühlt, recht flaumig mit vier ganzen Eiern und sechs Döttern, gebe fünf abgeriebene in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmeln, nachdem man sie vorher klein gehackt, darein, schneide die ausgelöseten Schweife und Scheren klein würflich, und gebe sie ebenfalls darunter. Nun bestreiche man eine flache Kasserolle 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 angetragen wird, daß er aus dem Ofen kommend, gleich zur Tafel gegeben werden kann.

Milch = Gries.

Der Gries wird unter stetem Rühren in kochende Milch oder Obers gegeben, und dann weiters damit wie mit dem Milch = Reis verfahren.

Kindsloch.

Ein Viertelpfund Mehl wird in einer Kasserolle mit einer nach und nach zugegossenen halben Maß

Milch oder Obers recht gut verrührt, gezuckert, über Blut gestellt, und unter beständigem Rühren kochend gemacht; sollte dasselbe zu dick seyn, so wird Milch nachgegossen. Es muß jedoch recht gut verkochen, damit ja der Mehlgeruch nicht vorschlage.

Kinds Koch mit Rammeln (sogenanntes Schmancker Koch).

Wenn das Koch auf die obige Weise bereitet, wird eine sehr flache Pfanne über die Blut gestellt, ein ganz kleines Stückchen Schmalz, und wenn dasselbe heiß ist, ein paar Löffel voll Koch darein gegeben. Die Pfanne wird während dieser Zeit von einer Seite zur andern gedreht, damit das Koch auseinander laufe; 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 Stanikchen gedreht. Auf diese Weise wird fortgefahen, bis ungefähr der fünfte Theil des Koches verbraucht ist. Beim Anrichten wird das Koch auf eine Schüssel gegeben, und zierlich mit den Stanikchen besteckt, mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Weinkoch.

Man röste recht fein geriebene Semmelbröseln in Butter schön gelbbraun, gebe zu gleichen Theilen kochendes Wasser und Wein dazu, lasse es wohl gezuckert damit aufkochen, bis es ein ziemlich dickes

Koch wird, und lasse es dann abkühlen. Nun treibe man ein Viertelpfund Butter recht flaumig ab, verrühre zehn Eyerdotter damit, gebe das kalt gewordene Koch nebst dem von fünf Eiern zu festem Schnee geschlagenen Weißen darein, und rühre es eine halbe Stunde. Dann wird eine Kasserolle mit Butter bestrichen, das Koch darein gegeben, und langsam gebacken.

Gefäumtes Marillenkoch.

Acht Loth Marillenmarmelade werden mit acht Loth fein gestoßenem Zucker recht flaumig verrührt, dann das Weiße von zwölf Eiern zu festem Schnee geschlagen, dazu gegeben, und eine Stunde lang recht gut gerührt. Dann wird ein Reif mit Butter bestrichen, das Koch darein gegeben, und langsam gebacken.

Himbeerenkoch.

Wird auf die nämliche Weise von Himbeerenmarmelade bereitet.

Erdbeerenkoch.

Eine halbe Maß Erdbeeren wird, nachdem sie rein geklaubt, durch ein Sieb getrieben, und mit einem Viertelpfund Zucker wohl abgerührt, über der Glut so lange gekocht, bis es recht dick ist. Nun schlage man von dem Weißen von sechs Eiern einen recht festen Schnee, gebe es nebst dem Saft von

einer Citrone in die Erdbeeren und verrühre sie durch eine Stunde recht flaumig. Nun 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.

Topsenkoch.

In eine Maß Milch werden sechs ganze Eyer geschlagen, und auf dem Feuer mit etwas Citronensaft zu Topsen verrührt. Wenn derselbe zusammengegangen, wird er durch ein Haarsieb geseiht und abgekühlt. Nun wird ein Viertelpfund Butter mit drei ganzen Ethern und vier Döttern recht flaumig verrührt, dann zwei zu feinen Bröseln geriebene Semmeln nebst Zucker und etwas fein gehackten Citronenschalen und zuletzt der Topsen dazu gegeben. Nun wird es in eine mit Butter bestrichene Kasserolle gegeben, und in einem überkühlten Ofen langsam gebacken.

Geschobenes Mandelkoch.

Ein Viertelpfund fein gestoßener Zucker wird mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen von drei Ethern eine Stunde lang verrührt, dann wird ein Viertelpfund abgezogene und ebenfalls fein gestoßene Mandeln und ein wenig fein gehackte Citronenschale dazu

gegeben. Nun wird eine Platte und Reifen mit Butter bestrichen, der Teig darein gegeben und recht langsam gebacken.

Markkuch.

Ein Viertelfund Mark wird, nachdem es gut ausgewässert und zerlassen, recht flaumig verrührt, dann ein ganzes Ey und zwei Dötter darein geschlagen, und mit einem halben Seidel abgekühlten Rindskoch gut vermischt. Nun wird es gehörig gezuckert, klein würflich geschnittene Citronat darein gegeben, und in einer mit Butter bestrichenen Form langsam gebacken.

Auf eine andere Art.

Ein Viertelfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln werden mit eben so vielem Zucker und sechs Eiern durch eine Stunde verrührt, dann ein halbes Viertelfund fein geschnittenes Mark und klein würflich geschnittener 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.

Beschamell-Auflauf mit Himbeerenaufguß.

Man läßt ein Viertelfund Butter in einer Kasserolette zergehen, gibt dann so viel feines Mehl dazu, daß es einem Teige ähnlich wird, der aber nicht

braun werden darf, gibt, wenn das Mehl schäumt, etwas frische Milch oder Rahm daran (doch muß es ein recht dicker Teig bleiben) und läßt es auf der Glut gut austrocknen. Nachdem es überkühlt, wird es mit einem Viertelpfund Butter recht flaumig abgetrieben, acht Eyerdotter und von vier Eiern das zu Schnee geschlagene Weiß damit verrührt, und das Ganze mit Zucker nach Belieben süß gemacht. Nun wird eine Form gut mit Butter bestrichen, der Teig hinein gefüllt und entweder im Dunst gekocht, oder in einen Ofen schön braun gebacken. Der Aufguß wird auf folgende Art bereitet: Ein halbes Pfund frische rein geklaubte Himbeeren werden mit einem Löffel gut zerdrückt, dann mit einem Viertelpfund Zucker und einigen Eßlöffeln voll guten 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 Himbeerensalze mit etwas Wein auf, welches die nämlichen Dienste thut. Beim Anrichten wird die Form über eine Schüssel gestürzt, (sollte der Auslauf nicht leicht herausgehen, so stoße man dieselbe einen Augenblick in kaltes Wasser), wenn sie wieder weggehoben, die Himbeeren darüber gegossen und gleich zur Tafel gegeben.

Auslauf von Rindslock.

Man macht von vier Kochlöffeln voll Mehl und Milch ein ziemlich dickes Rindslock, gibt, bevor es

ganz kalt geworden, sechs Loth Butter darein, und verrührt es mit diesem und sechs Eyerdöttern recht flaumig, gebe dann so viel Zucker, daß es recht süß wird, und das zu Schnee geschlagene Weiße von den Eyern darein, und fülle es in eine mit Butter bestrichene Kasserolle. Es wird in einem abgekühlten Ofen, oder mit Glut von oben und unten langsam gebacken, und mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben. Bei diesem wie bei jedem andern Auflauf ist zu bemerken, daß man beim Backen genau die Zeit beobachtet, wo er zu Tische gegeben wird, indem er, schon länger ausgebacken, das schöne Ansehen verliert.

Auflauf mit Citronen.

Wenn das Koch auf die obige Weise bereitet und verrührt, werden zwei Citronen mit Zucker abgerieben, und dieser ebenfalls damit vermischt. Dann wird ein Keifen mit Butter oder mürbem Teige gefüllt, das Koch darein gegeben, und oben die geschälten, und der Länge nach in Streifen geschnittenen Citronen zierlich darauf gelegt. Es wird in einem abgekühlten Ofen oder einer Sortenpfanne gebacken, der Keifen beim Anrichten weggenommen, und das Koch mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Auflauf mit Pomeranzen.

Wird ganz auf die nämliche Weise bereitet, nur nimmt man statt zwei Citronen eine Pomeranze.

Auflauf mit Gries.

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

Auflauf von Himmelthau.

In eine halbe Maß kochendes Obers oder kuh-warme Milch wird so viel Himmelthau gegeben, daß es ein ziemlich dickes Koch wird, welches dann gut ausgedünstet und etwas abgekühlt wird. Dann werden sechs Loth Butter und sechs Eyerbötter nach und nach damit recht flaumig verrührt, das Weiße von den Eyern zu Schnee geschlagen, damit vermischt, dann eine Kasserolle mit Butter bestrichen, das Koch darein gegeben, und so wie jeder andere Auflauf gebacken.

Auflauf von Kipfeln (Kipfelkoch).

Vier oder fünf Kipfeln werden in Würfel geschnitten, in Milch geweicht, dann zehn Loth Butter mit sechs Eyerböttern recht flaumig verrührt, das Weiße zu festem Schnee geschlagen, nebst den gut ausgedrückten Kipfeln darein gegeben, wohl gezuckert, und in einer mit Butter gut bestrichenen Kasserolle gebacken.

Auflauf von Butter.

Ein halbes Pfund Butter wird durch eine halbe Stunde in einem Weidling recht flaumig verrührt, dann fünfzehn Eyerbötter, einer nach dem andern da-

rein gegeben und so lange gerührt, bis es recht dick wird, welches wohl ebenfalls wieder eine halbe Stunde betragen kann; nun wird eine Citrone auf Zucker abgerieben, diese nebst so vielem andern fein gestoßenem darein gegeben, daß es süß genug wird. Dann wird ein Tortenreif mit Butter bestrichen, das Koch darein gegeben, und recht langsam gebacken. Beim Unrichten wird der Reif herab genommen, und dasselbe mit feinem Zucker bestäubt zur Tafel gegeben.

Aufgelaufenes Erdäpfelkoch.

Acht Loth Butter werden mit acht Eyerdöttern recht flaumig verrührt, dann zwei Händevoll gekochte und recht fein geriebene Erdäpfel darein gegeben, sechs Loth fein gestoßener Zucker nebst dem zu Schnee geschlagenen Weißen von den Eiern behutsam damit verrührt, eine Kasserolle mit Butter bestrichen, das Koch darein gefüllt, und langsam gebacken.

Aufgelaufenes Chokoladekoch.

Man verrührt vier Kochlöffelvoll Mehl auf der Glut mit so viel Milch, daß es ein ziemlich dickes Koch wird, bis es zu kochen anfängt; gibt dann ein Viertelfund fein geriebene Chokolade dazu, und läßt es nebst einem Viertelfund Butter recht gut mit Zucker versüßt, verkochen. Nun gibt man es in einen Weidling, verrührt sechs Eyerdötter 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 bestäubt zur Tafel gegeben.

Chocolade-Koch auf andere Art.

Ein Viertelpfund abgezogene und fein gestoßene Mandeln, und sechs Loth gesiebter Zucker wird mit drei ganzen Eiern und sieben Döttern eine Stunde lang gut gerührt. Nun mischt man ein halbes Viertelpfund geriebene Chocolade und etwas fein gestoßenen Zimmt darunter, füllt es in einen gut mit Butter bestrichenen Reifen und bäckt es langsam in einem überkühlten Ofen. Wenn es gar gebacken, wird der Reifen herabgenommen und das Koch mit Zucker bestäubt zur Tafel gegeben.

Semmelpudding.

Vier Semmeln werden, nachdem sie wohl abgerieben, in kleine Würfeln geschnitten, und in Milch geweicht. Dann wird ein Viertelpfund zerlassenes Mark recht flaumig verrührt, sechs ganze Eier und vier Dötter nach und nach darein geschlagen. Nun gibt man die wohl ausgedrückten Semmeln, zwölf Loth fein würflig geschnittenes Mark, ein Viertelpfund rein geklaubte und gewaschene Weinbeeren, eben so viele Rosinen, beide wohl von den

Körnern gereinigt und so viel abgeschälte und in kleine Streifen geschnittene Mandeln dazu, und vermischt es alles recht wohl. Nun wird eine Serviette in der Mitte gut mit Butter bestrichen, die Masse darein gegeben, zugebunden, und in Wasser drei Stunden lang, wohl bedeckt, gekocht. Wenn derselbe gut ist, wird die Serviette auf eine Schüssel gelegt, aufgebunden, der Pudding über eine tiefe Schüssel gestürzt, und mit Chaudeau begossen.

Gebäckener Pudding.

Derselbe wird auf die nämliche Weise gemacht, eine Kasserolle gut mit Butter bestrichen, die Masse hinein gefüllt, und langsam schön braun gebacken. Beim Anrichten wird er auf eine Schüssel gestürzt, und ebenfalls mit Chaudeau begossen.

Brennender Pudding.

Vier Loth candirte Pomeranzenschalen, eben so viele Cedraten werden auf kleine Würfel geschnitten, und unter die obige Masse gemischt, dann dieselbe in eine Serviette gebunden und gekocht. Wenn er durch drei bis vierthhalb Stunden gekocht, wird er aus der Serviette auf eine flache Schüssel gestürzt, und in fingerdünne Scheiben geschnitten. Diese werden zierlich auf den Rand einer Schüssel gerichtet, die Vertiefung mit Jamaika Rum angefüllt, angezündet und geschwind zur Tafel gegeben. Der Chaudeau wird in besonderer Schale beigegeben.

Tag- und Nacht-Pudding.

Ein Viertelfund Butter wird mit vier Eiern recht weißflaumig verrührt, dann ein Viertelfund abgezogene und recht fein gestoßene Mandeln nebst so vielem Zucker, daß er hinlänglich süß wird, und eine in Milch geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel dazu gegeben, alles wohl verrührt, die Mitte einer alten Serviette mit Butter bestrichen, die Masse hinein gebunden, und in Wasser zwei Stunden lang gekocht. Eine Viertelstunde vor dem Zurichten gebe man ein halbes Pfund fein geriebene gute Chocolate in eine halbe Maß gutes Obers, lasse sie wohl verkochen und sprudle sie dann fein ab. Man gibt den Pudding aus der Serviette auf eine tiefe Schüssel und die Chocolate darüber.

Mandel - Pudding.

Derselbe wird auf gleiche Art bereitet, wenn er gekocht, auf eine Schüssel gestürzt, mit listartig geschnittenen Mandeln besetzt, mit Chaudeau begossen, oder dieser in besonderer Schale beigelegt.

Plumpudding.

Ein halbes Pfund klein würflich geschnittenes Kernfett, ein halbes Pfund Mehl, ein halbes Pfund von den Körnern gereinigter Rosinen, von einer Citrone die fein geschnittene Schale, wird mit einem halben Glase Kirschwasser oder Brantwein, vier

Eyern, etwas Salz, sechs Loth Zucker und einem halben Seidel Milch gut vermischt, in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Serviette gebunden und in Wasser zwei bis drei Stunden lang gekocht. Dann wird die Serviette aufgebunden, der Pudding in schmale Streifen geschnitten, zierlich auf den Rand einer Schüssel gerichtet, in die Vertiefung guter Rum gegeben, angezündet, und so hochlodernd auf die Tafel gestellt. Man kann auch Chaudeau darüber geben.

Butterteig.

Drei Viertelfund Mehl wird auf einem Nudelbret mit zwei Eyerdöttern, etwas Salz und einem halben Seidel Obers oder Wasser zu einem Teige gemacht, welcher recht fein geknetet wird, und dann mit einer Serviette bedeckt, liegen bleibt. Nun wird ein Pfund Butter mit einem Viertelfund Mehl vermischt, dann der obige Teig in eine runde Platte gewalkt, 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 Bierdeck gewalkt, dieses von beiden Seiten zusammen geschlagen, und von oben nach unten und so umgekehrt wieder von unten nach oben gebogen, daß er dreifach über einander zu liegen kommt. Diese 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.

Kleine Butter- oder sogenannte Genueser-Pasteten.

Man sticht mit einer handgroßen Form messerrückendick ausgewalkten Butterteig aus, bestreicht ihn am Rande mit Eiern, gibt dann ein Häufchen Farsch (wie dieser zu machen, sehe man die Hasenpastete) darauf, gibt dann ein eben so großes Plättchen darüber, schneidet es am Rande halbfingertief mit einem warmen Messer ein, bestreicht sie mit abgeschlagenen Eiern, und bäckt sie schnell im Ofen. Man kann auch in jedes dieser Pastetchen einen gebratenen Vogel geben, diesen wieder mit Farsch bedecken, und dann erst das Plättchen Butterteig darüber geben.

Blätter-Lorte.

Zwei messerrückendick ausgewalkter Butterteig wird mit einem warmen Messer in tellergroße

Platten geschnitten, und jede Platte mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, einzeln im Ofen gebacken. Nun wird jede derselben mit einer andern Gattung Marmelade bestrichen, dieselbe auf einander gelegt, und die oberste mit weißem oder gefärbtem Eis geziert.

Mürber oder sogenannter Pastetenteig.

Unter ein Pfund feines Mehl werden drei Viertelpfund Butter geschnitten, und derselbe dann mittelst des Rudelwalkers recht fein damit abgemischt. Nun wird ein Kranz davon auseinander gestrichen, in dessen Mitte werden zwei Eier, zwei Löffelvoll Rahm, eben so vieler Wein und etwas Salz gegeben, mittelst eines Messers gut mit dem Mehl abgemischt und dann zusammen geknetet, doch darf dieses nicht mit den Händen geschehen. Wenn er ganz beisammen, wird er in ein großes Viereck gewalzt, von beiden Seiten übergeschlagen, und der Länge nach dreimal zusammengelegt, wieder ausgewalzt, und damit so lange fort gefahren, bis er Blasen macht. Nun wird er wenigstens eine Stunde (je länger je besser) an einen kühlen Ort mit einer Serviette bedeckt gestellt, und dann nach Belieben zu Pasteten oder anderem Backwerk verwendet.

Butterpastete.

Von dem gut bereiteten Buttertweig wird ein Flecken fingerdick ausgewalzt, und eine runde

Platte mit einem warmen Messer herausgeschnitten. Diese wird auf ein mit Papier belegtes Blech gelegt, rund herum mit dem Messer fingertief eingeschnitten, mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, und in einem überkühlten Ofen goldfarb gebacken. Wenn sie aus demselben genommen wird, hebt man den obern Deckel behutsam herab, nimmt den mittlern fetten Teig heraus, und füllt Eingemachtes, Ragout oder Tauben darein. Auch zu geschäumter Milch oder Apffel- und Birn-Marmelade kann diese Pastete verwendet werden.]

Austernpastete.

Die frisch aus den Schalen genommenen Austern werden in einer Kasserolle recht heiß gemacht, und mit Pfeffer, Salz und etwas Muskatblüthe bestreut. Nun walke man mürben Teig halb kleinfingerdick, schneide eine runde Platte heraus, lege die Austern sammt frischen Citronenscheiben und etwas Butter darauf, bedecke sie mit einem Deckel von mürbem Teig, bestreiche sie mit abgeschlagenen Eiern und backe sie in einem überkühlten Ofen. Das indeß aufbewahrte Wasser von den Austern wird mit Semmelbröseln, etwas Butter und Citronensaft gut aufgekocht, und dann entweder in eigener Schale beigelegt, oder der Deckel von der Pastete herab gehoben, die Sauce darein gegeben, und selbe wieder zugedeckt zur Tafel gebracht.

Pastete mit Hasen.

Man überdünste einen in Stücken gehauenen Hasen in saurer Brühe (wie diese zu machen, sehe man den gebratenen Hasen), und lasse ihn wieder abkühlen. Dann schneide man ein Stück Kalbfleisch, Speck, Zwiebeln, eine in die saure Brühe geweichte und wieder gut ausgedrückte Semmel, Kappern und Citronenschalen recht fein zusammen, auch die Leber des Hasen kann dazu genommen werden. Dieses Gehäcke wird in einem Stückchen Butter geröstet, und dann ein Paar Löffelvoll Rahm darein gegeben. Nun walke man mürben Teig (Butterteig ist nicht tauglich hiezu) halb kleinfingerdick aus, schneide eine runde Platte um einen Daumen größer als die zum Anrichten bestimmte Schüssel, gebe eine Lage von dem indeß abgekühlten Farsch, lege den Hasen gehäuft darauf, und belege ihn schön gleich bergartig mit dem übrigen Farsch. Nun bedecke man das Ganze mit einer etwas dünner als die Bodenplatte ausgewalkten Platte Teig, biege die untere herüber, und drücke sie in fingerbreite Fältchen rund herum nieder, verziere sie oben mit Streifen, oder schneide sie mit einem Messer zierlich ein, bestreiche sie mit abgeschlagenen Eiern, und backe sie goldbraun im Ofen. Braune Sauce wird in besonderer Schale dazu gegeben.

Pastete mit Schensschweif.

Der Schensschweif wird in saurer Brühe recht weich gedünstet, und dann die Pastete auf die nämliche Weise wie die obige bereitet.

Spanische Kefel.

Man füttert einen Keifen mit mürbem Teig aus, schält und schneidet dann Borsdorfer- oder andere gute Kefel 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 Kefeln in den Keifen, streut noch mehreren Zucker darüber, legt einige kleine Stückchen Butter darein, und fährt so fort bis der Keifen voll ist. Nun wird von dem mürben Teig ein Deckel darüber gemacht, derselbe mit dem ausgefüllten Teig zusammen gedrückt, und das Ganze in einem abgekühlten Ofen langsam gebacken. Wenn es schön braun ist, wird der Keifen herab genommen, und das Gericht mit Zucker bestreut zur Tafel gegeben.

Kefel im Schlafrock.

Von gut bereitetem, etwas mehr als messerrücken- dick ausgewalkten Buttermteig werden handgroße Vierecke geschnitten, diese an den Enden mit abgeschlagenen Eiern bestrichen, ein schöner kleiner Borsdorfer Apfel auf jedes Fleckchen gelegt, die vier Enden zusammen gebogen, oben mit Eiern bestrichen, und langsam gebacken.

Augenläser-Kräpfchen.

Man sticht von messerrückendünn ausgewalktem Buttermeyg vierzig, ungefähr kinderhandgroße Plättchen, bestreicht zwanzig davon am Rande mit abgeschlagenen Eyern, und sticht von den Uebrigen mittelst einer kleinern Form runde Fleckchen heraus, so daß sie Ringelchen bilden, legt sie dann auf die ganzen Plättchen, und gibt sie auf ein mit Papier belegtes Blech. Sie werden oben wieder mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, doch darf ja nichts davon über den Rand fließen, weil sie sonst nicht gleich aufgehen, und dann in einem nicht gar zu heißen Ofen gegeben. Wenn sie aufgegangen (ihre Höhe kann wohl achtmal so viel betragen, als da sie in den Ofen gegeben wurden), werden sie herausgenommen, mit feinem Zucker bestreut, und dann schön goldbraun gebacken. Wenn sie ausgekühlt, wird in die Vertiefung eine schöne eingelegte Kirsche oder Weichsel, oder auch etwas Ribisel-, Himbeer- oder Marillen-Marmelade gegeben.

Schnürkrappen.

Zwei und ein halbes Viertelpfund Mehl wird mit einem halben Pfund Butter gut auf einem Nudelbret mittelst des Nudelwalkers vermischt, und dann mit einem Ey, zwei Döttern und drei Löffelvoll Milchrahm, zu einem Teige gemacht. Dieser wird nun messerrückendick ausgetrieben, in vier-

eckige Fleckchen geschnitten, über die Form gelegt, mit Bindsfaden befestiget und aus gutem Schmalze schön gelb gebacken. Nun wird der Bindsfaden herabgelöset, die Form herausgezogen und die Krapsen gut mit Zucker und Zimmt bestäubt.

Prügel-Krapfen.

Ein und ein halbes Pfund feines Mehl wird in einem Weidling lauwarm gestellt. Nun sprudle man vier ganze Eyer und fünf Dötter, ein Seidel lauwarmes Obers und vier Löffelvoll gut abgewässerte Germ ab, und gebe es mit zehn Loth zerlassener Butter oder einem Viertelpfund Schmalz in das Mehl. Ein Viertelpfund Mandeln wird so fein als möglich geschnitten, eben so viele Weinbeeren und etwas Salz und Zucker werden ebenfalls damit vermischet. Nun wird er auf einem mit Mehl bestäubtem Bret handbreit und gut fingerdick ausgewalkt, das Holz mit Butter bestrichen, und der Teig um dasselbe gewickelt. Wenn derselbe aufgerollt, wird er mit einem gut mit Butter bestrichenen Papier überwickelt, und dieses mit Bindsfaden recht gut befestiget. Nun wird er bei recht frischen Holzfohlen oder auch hellem Feuer ziemlich schnell gebraten. Nach einer halben Stunde wird der Bindsfaden sammt dem Papier herabgenommen, der Krapsen mit zerlassener Butter mittelst eines Federpinsels bestrichen, gut mit fein gestossenem Zucker und

Bimnt bestreut, und dann wieder zum Feuer gegeben und goldbraun gebraten.

Schlüssel-Kräpfchen.

Der Teig zu diesem Gerichte wird ganz so wie jener zu den Spritzkrapsen (man sehe diesen) bereitet, und dann mit einem Löffel klein nußgroß in heißes Schmalz gegeben, schön gelbbraun gebacken, und die Kräpfchen dann mit feinem Zucker bestäubt zur Tafel gegeben.

Fasching-Krapfen.

Auch diese können gleich dem Kugelhuys auf ordinäre oder feine Art gemacht werden. Die gewöhnlichste und auch die beste Weise sie zu verfertigen ist folgende: Ein Pfund feines Mehl wird, nachdem es einige Stunden lauwarm gestellt, durch ein feines Sieb in einen Weidling geschlagen. Nun werden zwölf Eyerdotter, ein Seidel lauwarmes Obers und vier Eßlöffelvoll guter Germ abgesprudelt und mit einem Viertelpfund zerlassener Butter, etwas Salz und Zucker in das Mehl gegeben. Dieser Teig wird mit einem Kochlöffel recht fein geschlagen, bis er kleine Bläschen bekommt und sich ganz vom Löffel ablöst. Nun wird ein erwärmtes Bret leicht mit Mehl bestäubt, ein Theil des Teiges darauf gegeben, und halb fingerdick ausgewalzt. Bei der Bereitung des Gerichthes kommt sehr viel darauf an, daß eine geübte, geschickte Hand dieselbe über

sich nehme, indem das Bret wohl mit Mehl bestäubt wird, selbes aber ja nicht zu dick aufgetragen und der Teig doch nicht anleben darf. Wenn derselbe ausgewälkt, werden mit einem Kinderhandgroßen Ausstecher runde Flecken ausgestochen, auf jedes ein haselnußgroßes Häufchen eingesottene Marillen oder Himbeeren gegeben, und dieselben, mit einem eben solchen Fleckchen bedeckt, nochmal mit einem um eine Schneide kleineren Ausstecher überstochen. Die Ueberreste werden wieder zusammen genommen, und so lange auf dieselbe Weise verfahren als noch Teig vorrätig ist. Die Krapsen werden nun auf ein erwärmtes Bret, welches mit einem wohl mit Mehl bestäubten Tuche bedeckt ist, gegeben, und zum Gehen an einen warmen Ort gestellt. Während dieser Zeit wird eine flache Kasserolle oder Pfanne mit Schmalz über Glut gestellt, und nicht gar zu heiß gemacht. Den rechten Grad von Wärme hat es erreicht, wenn ein in dasselbe gespritzter Tropfen Wasser wohl Aufbrausen, aber kein gar zu großes Geräusch verursacht. In dieses Schmalz werden nun die genug aufgegangenen Krapsen gelegt, es dürfen jedoch nicht zu viele in die Pfanne kommen, damit sie hinlänglich Raum haben. Die obere Seite der Krapsen muß beim Einlegen nach unten kommen. Nun werden sie mit einem passenden Deckel bedeckt auf einer Seite schön rothbraun gebacken, dann mittelst eines Stäbchens von Holz umgewendet, und wenn die andere Seite die gleiche

Farbe hat, mit einem Backlöffel aus dem Schmalz genommen, und über ein Sieb gelegt. Wenn sich dieselben im Schmalze von selbst umdrehen, ist es ein Beweis, daß sie nicht genug gegangen sind, und man lasse sie dann noch etwas gehen. Je besser die Germ ist und je größer die Krapsen ausgestochen werden, um so leichter erhalten sie in der Mitte das beliebte weiße Rändchen.

Dieselben auf andere Art.

Man verrührt ein Viertelfund Butter recht flaumig mit einem ganzen Ey und sechs Döttern, gibt dann ein Pfund lauwarmgestelltes und durch ein feines Sieb geschlagenes feines Mehl, ein Seidel lauwarmes Dbers, etwas Salz und Zucker und vier Löffel voll recht gut abgewässerte Germ darein, verrührt alles, läßt es an einem warmen Ort gestellt nochmal so hoch aufgehen, nimmt den Teig dann auf ein Bret, sicht die Krapsen wie die vorigen aus, und legt sie auf ein, mit einem mit Mehl bestäubten Tuche bedecktes Bret. Von da werden sie ohne weiteres Gehen gleich den obigen aus dem Schmalz gebacken.

Spriz-Krapsen.

Man kocht von einem Seidel feinem Mehl und Milch ein recht dickes Koch, gibt ein eygroßes Stück Butter darein, und verrührt es mit sieben ganzen Ehern recht wohl. Nun wird in einer Pfanne Schmalz

heiß gemacht, die Spritze schnell darein gestossen, dann ungefähr zwei bis drei Eßlöffel voll Teig in dieselbe gegeben, und in das heiße Schmalz schneckenförmig gedrückt. Wenn sie schön braun gebacken, werden sie heraus genommen, und auf diese Weise fortgefahren, bis aller Teig verbraucht ist. Nun werden sie auf eine Schüssel gerichtet, und gut mit Zucker bestäubt recht heiß zur Tafel gegeben.

Dieselben mit Milch.

Wenn der Teig gleich dem obigen bereitet, wird in einer gut mit Butter bestrichenen Kasserolle Milch oder Obers kochend gemacht, der Teig durch die Spritze schneckenförmig darein gedrückt, gut mit Zucker bestreut, und mit Glut von oben und unten langsam gebacken. Dieses Gericht soll eigentlich in einer Porcellan-Kasserolle gegeben werden, da es sich nicht wohl anrichten läßt.

Waffeln (Waffenkrapfen).

Acht Loth Schmalz und eben so viel Butter werden mit drei ganzen Eiern und acht Döttern wohl verrührt, dann fünf Eßlöffel voll Germ, ein gutes Seidel lauwarme Milch und drei Viertelfund feines Mehl nebst etwas Salz und fein gestossenem Zucker damit gut abgemischt, dann läßt man die Masse an einem warmen Orte nochmal so hoch gehen. Nun halte man das Eisen über frische Glut, bestreibe es, wenn es heiß ist, mittelst eines Federpinsels inwendig mit

Schmalz oder Butter, gebe einen Löffelvoll Teig darein, halte es über die Glut, drehe es nach einigen Augenblicken um und lasse es auf beiden Seiten schön goldbraun backen. Wenn sie aus dem Eisen genommen, werden sie heiß über einen Nudelwalker gegeben, damit sie halbrunde Bögen formiren. Man richtet sie gehäuft auf eine Schüssel, und bestäubt sie mit feinem Zucker.

Waffenkrapsen auf andere Art.

Acht Loth Mundmehl werden mit vier Loth gutem Rindschmalz in einem Hasen gut abgebröselst und dann mit sieben Loth fein gestoßenem Zucker, drei Löffelvoll gutem Rahm, vier Eiern, etwas gestoßenen Mandeln, Zimmt und einem Löffelvoll Wein gut verrührt. Beim Backen wird ganz wie bei den obigen zu Werke gegangen.

Schneeballen.

Die Schneeballen sind, trotz ihrer wenigen Kosten und leichten Bereitungsart eine sehr beliebte Mehlspeise, und werden selbst auf größeren Tafeln mit Vergnügen gesehen. Man nimmt auf ein Nudelbret zwei Händevoll feines Mehl, gibt vier Eyerdotter, drei Löffelvoll Wein, zwei Löffelvoll Rahm und etwas Salz dazu, und arbeitet diesen Teig so lange recht fein ab, bis er kleine Bläschen bekommt. Nun treibt man ihn in die Länge, und formt fünfzehn kleine Laibchen davon. Diese werden messerrücken-

dick ausgewalzt, und mit einem sogenannten Kra-
 pfenrädchen die Mitte in klein fingerbreite Streif-
 chen getheilt, doch müssen die Enden unversehr
 bleiben. Nun stellt man eine kleine Pfanne mit
 Schmalz über das Feuer, läßt es heiß werden, gibt
 ein Fleckchen durch die Streifen auf einen Kochlöf-
 felstiel, und läßt es von diesem in das heiße Schmalz
 rollen. Wenn dasselbe auf einer Seite goldbraun,
 wird es mittelst eines hölzernen Stäbchens umge-
 kehrt, auf der anderen Seite eben so gebacken, mit
 einem Backlöffel heraus genommen, und über ein
 Sieb gelegt. Das Pfännchen muß klein seyn, da-
 mit dieselben eine angenehme Form erhalten. Auch
 darf das Schmalz nicht gar zu heiß seyn. Wenn sie
 auf diese Weise alle gebacken, werden sie gehäuft
 auf eine Schüssel gelegt, und mit feinem Zucker
 bestäubt.

Ordinärer Kugelhupf.

Man treibt ein halbes Pfund Butter oder sehr
 gutes Schmalz recht weißflaumig ab, verrührt nach
 und nach vier ganze Eyer und vier Dötter darein,
 gibt ein Seidel gute Milch, vier Eßlöffelvoll Germ
 (Hefen) und so viel Mehl darein, daß es ein ziem-
 lich 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 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.

Kugelhupf mit Rahm.

Man verrührt ein halbes Pfund Butter recht flaumig, gibt dann acht Eyer und mit jedem Ey einen Löffelvoll Mehl darein, diese müssen jedoch nur von Zeit zu Zeit darein geschlagen, und jedes sehr gut verrührt werden. Zuletzt gibt man noch drei Löffelvoll gut abgewässerte Germ, zwei Loth gestoßenen Zucker, von einer Citrone die fein gehackten Schalen, ein halbes Seidel Rahm und fünf Löffelvoll Mehl dazu, gibt den Teig in die gut mit Butter bestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Form, läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen, und backt ihn dann mit schöner goldbrauner Kruste. Zu diesem wie zu jedem andern Kugelhupf, ausgenommen den Kaiser-Kugelhupf, können nach Belieben Rosinen und Weinbeeren genommen werden.

Kaiser-Kugelhupf.

Nachdem ein halbes Pfund Butter recht flaumig verrührt, wird von Zeit zu Zeit ein Eydotter darein gegeben, bis ihre Zahl vierzehn beträgt. Nun kommen nach und nach drei Viertelpfund feines Mehl, drei Löffel voll Germ, etwas Salz und nach Belie-

ben Zucker dazu. Am vortheilhaftesten ist es, wenn man mit jedem Eydotter einen Löffelvoll Mehl in die Butter gibt, dieses einige Minuten lang verrührt, und dann wieder einen Dotter und einen Löffel 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 bestäubte Form halb voll, läßt ihn mit einem Tuche bedeckt noch einmal so hoch aufgehen, backt ihn in einem überkühlten Ofen schön goldbraun, und stürzt ihn über ein Sieb. Zu diesem Kugelhupf können keine Rosinen und Weinbeeren genommen werden, indem der Teig zu fein ist und dieselben daher das Aufgehen verhindern würden.

Farsch- (Fasché-) Wandeln.

Werden auf die nämliche Weise wie die Genuefer Pastetchen bereitet, doch werden die Plättchen nur kinderhandgroß ausgestochen.

Germwandel.

Nachdem der Teig auf die nämliche Art wie zum Kaiserkugelhupf bereitet, werden die kleinen Formen (Wandeln) mit Butter bestrichen, mit Mehl oder Semmelbröseln bestäubt, halb voll gefüllt, und nachdem sie an einem warmen Orte voll aufgegangen, langsam gebacken, dann heraus gestürzt und abgekühlt mit feinem Zucker bestäubt.

Gebackene Mandeln im Buttermteig.

Ein Viertelfund geschälte Mandeln werden, nachdem sie fein gestoßen, im Mörser mit einem halben Viertelfund eben solchem Zucker, zwei Eyerdöttern und einem Stückchen Butter vermischt, und zu einem Teige gestoßen. Dann schneidet man von messerrückendick ausgewalkten Buttermteig kleine viereckige Flecken, bestreicht sie mit abgeschlagenen Eyern, gibt auf jedes derselben ein Häufchen von der Mandelmasse, nimmt oben die vier Ecken zusammen und klebt sie an einander, bestreicht sie mit Eyern und backt sie langsam im Ofen. Wenn sie ausgebacken, werden sie mit Zucker bestreut, warm zur Tafel gegeben.

Mandelmaultaschen.

Man bereitet gute Mandelfülle (wie diese zu machen, sehe man bei dem Tyrolerstrudel von Germteig) wälkt dann guten Buttermteig messerrückendünn aus, schneidet ihn in handgroße Flecken, bestreicht diese mit abgeschlagenen Eyern, gibt auf jedes derselben einen guten halben Eßlöffelvoll von der Mandelfülle, schlägt sie von beiden Seiten über einander, bestreicht sie mit Eyern, und backt sie langsam.

Butterschnitten.

Gut bereiteter Buttermteig wird halb fingerdick ausgewalkt, und mit einem warmen Messer in

fingerlange und etwas breitere Streifen geschnitten, diese mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, und in einen ziemlich heißen Ofen gegeben. Wenn sie aufgegangen, werden sie mit feinem Zucker bestreut, nochmals in den Ofen gegeben und schön goldbraun gebacken.

Dieselben mit Mandeln.

Wenn die Stängelchen geschnitten und mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, werden sie auf fein gestosene und mit eben solchem Zucker vermischte Mandeln gedrückt, welches ziemlich fest geschehen kann, damit viele kleben bleiben, mit dieser Seite nach oben in eine mit Papier belegte Pfanne gelegt, und im Ofen schnell gebacken.

Kolatschen.

Man verrührt sechs Loth Butter recht flaumig mit einem ganzen Ey und drey Döttern, gibt dann drei Löffelvoll Milch, eben so viele Germ, Zucker, etwas Salz und zwölf Loth Mehl darein, und stellt es zum Gehen an einen warmen Ort. Nun nimmt man den Teig auf ein mit Mehl bestäubtes Bret, walkt ihn halb fingerdick aus, schneidet vier-eckige handgroße Fleckchen davon, bestreicht diese mit Zwetschken oder anderer Marmelade, und biegt die vier Enden nach mitten zusammen. Wenn sie auf diese Art zierlich geformt, werden sie mit abgeschlagenen Eyern bestrichen, mit gröblich gestossenem

Zucker bestreut, und in einen überkühlten Ofen gebacken. Die Fülle kann auch von Topfen, welcher mit etwas Butter, Zucker und einigen Eiern recht fein verrührt wird, bereitet werden. Auch kann man fein gestoßene Mandeln, Rosinen und Zucker gut vermischt darein geben.

Auf andere Art.

Man vermischet zwölf Loth Mehl mit sechs Loth Butter auf einem Nudelbrette, macht dann mit vier Eyerböthern, zwei Löffelvoll Germ und etwas Rahm den Teig davon mit dem Messer zusammen, schlägt ihn dann zweimal nach Art des Buttermteiges, wälkt ihn klein fingerdick aus, sicht ihn mit einem handgroßen Krapsenstecher aus, und läßt ihn gehen. Nun werden vier Loth fein gestößener Zucker, vier Loth eben solche Mandeln mit dem Weißen von zwei Eiern recht flaumig verrührt, und auf die Fleckchen ein Kranz davon gemacht. In die Mitte gibt man, nachdem sie langsam gelbbraun gebacken, mit Zucker eingekochte Weichsel oder Ribisel.

Weichselkuchen.

Man verrühre ein halbes Pfund Butter durch eine Viertelstunde recht flaumig mit vier ganzen Eiern und fünf Döthern, dann gebe man ein Viertelpfund recht fein gestoßenen Zucker und vierzehn Loth Mehl dazu, und verrühre es nur so viel als nöthig. Nun bestreiche man einen Reifen gut mit

Butter, gebe die Hälfte des Teiges darein, belege ihn mit von den Stängeln gezupften Weichseln, gebe den übrigen Teig darauf, und lasse ihn so wieder mit Weichseln belegt langsam backen. Wenn er ausgebacken, wird der Reifen weggenommen und der Kuchen abgekühlt mit feinem Zucker bestäubt.

Gerührter Weichselkuchen.

Ein Viertelfund Zucker, acht Eyerdötter und dazu festem Schnee geschlagene Weiße von vier Eiern werden durch eine Stunde recht flaumig verrührt, dann vier Loth fein geriebene und gefähte Semmelbröseln nebst einer Handvoll von den Stängeln gezupfter Weichseln darein gegeben. Nun wird eine Kugelhupf-Form oder eine Kasserolle gut mit Butter bestrichen, der Teig darein gefüllt, und langsam in einem überkühlten Ofen gebacken. Dieser Kuchen muß frisch gebacken genossen werden, indem er trocken wird, wenn er über eine Nacht steht.

Erdäpfelkuchen.

Man verrühre ein Viertelfund Schmalz mit acht mittelgroßen gekochten und fein geriebenen Erdäpfeln recht flaumig, gebe acht Eier, etwas Muskatblüthe, Zucker, fein gehackte Citronenschalen, und ein Viertelfund 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 unter diesen Kuchen können von den Stängeln gezupfte Kirschen oder Weichseln gegeben werden, man macht dann den Teig mit einer Handvoll Semmelbröseln etwas fester, mischt die Kirschen darunter, und backt ihn auf die angegebene Weise.

Zuckerstrauben.

Von zwölf Eiern wird das Weiße zu recht festem Schnee geschlagen, dann mit einem Viertelpfund Zucker, zwei Eßlöffelvoll Wein und so vielem Mehl verrührt, daß es ein Teig in der Dicke des eingetraukten werde. Nun stelle man Butter in einer Pfanne über das Feuer, lasse, wenn derselbe heiß ist, den Teig durch die dazu bestimmte Trichterform hinein laufen, schüttele die Kasserolle fleißig, und fasse ihn, wenn er hellgelb gebacken, mit dem Backlöffel auf einen mit Böschpapier überbundenen Nudelwalker. Man nimmt zu jeder einzelnen Straube ungefähr drei Eßlöffelvoll von dem Teige, und hält vor die Deffnung ein Kartenblatt, welches über der Butter weggezogen wird. In Ermanglung der hiezu eigens bestimmten Form mit drei Deffnungen kann jeder gewöhnliche Trichter die nämlichen Dienste leisten, nur fahre man damit schnell über die Butter die Kreuz und die Quere. Wenn der Teig verbraucht, werden sie auf eine Schüssel gehäuft angerichtet, und mit feinem Zucker bestäubt.

Wespennest.

Wenn der Germteig gleich jenem zum Tyroler-
 strudel bereitet, wird er etwas dünner ausgewalzt,
 in drei fingerbreite und zweimal so lange Vierecke
 geschnitten, und länglich geschnittene Mandeln,
 Weinbeeren und Rosinen ohne Kerne darauf gestreut.
 Die Streifen werden dann aufgerollt, und in eine
 mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Kasse-
 rolle gestellt. Jedes derselben wird, wenn es aufge-
 stellt, rund herum mit zerlassener Butter mittelst eines
 Federpinsels bestrichen. Wenn die Kasserolle voll ist,
 wird sie zum Gehen an einen warmen Ort gegeben.
 Sind die Rollen genug aufgegangen, so werden sie
 im Ofen schön gelbbraun gebacken, dann aus der
 Kasserolle gestürzt, und in die sich leicht darbieten-
 den Formen gebrochen. Wenn sie ganz ausgekühlt,
 werden sie mit Zucker bestäubt.
