

Mehlspeisen.

Ordinäre Mehlspeisen.

Abgeschmalzene Nudeln.

Nudelteig (Seite 52) von 1 Seidel Mehl messerrückendick ausgetrieben schneidet man zu kurzen zwei Messerrücken breiten Nudeln, kocht sie in gesalzenem Wasser und schüttet sie in einen Durchschlag. Man häuft sie in der Schüssel bergartig auf und bestreut sie mit in Butter oder Rindschmalz gelb gerösteten Bröseln und gießt das Fett darüber, oder gibt sie zu diesen Bröseln in das Casseroll, rührt sie durcheinander und richtet sie an.

Galuschka.

Weichen Nudelteig oder Reste von Strudelteig treibt man aus, wie für dicke Nudeln, radelt ihn zu Fleckeln oder schneidet ihn zu Stücken und zupft diese mit den Fingern zu Fleckeln in siedendes Salzwasser, seigt sie ab, wenn sie ausgekocht sind, bestreut sie mit geriebenem Topfen und schmalzt sie mit Butter darüber ab.

Nudeln mit Nüssen oder Mohn.

In heiß gemachte Butter gibt man Honig und fein geschnittene Nüsse oder gestoßenen Mohn und die in Salzwasser gekochten, abgeseihten Nudeln, mischt sie damit und richtet sie gleich an.

Nudeln mit Käse und gehacktem Fleische.

Mit Kalbfleisch. Gebratenes Kalbfleisch schneidet man fein und dünstet es mit in Butter oder Bratenfett angelauener Zwiebel und Petersilie ab. Die gesottenen abgeseihten Nudeln schüttet man in heiße Butter, streut geriebenen Parmesan-Käse darauf und gibt davon in einen Model, dann eine Schichte vom Fleische und wieder Nudeln. So fort bis der Model einge-drückt voll ist, dann stellt man es bis zum Gebrauche in heißes Wasser, worauf man es stürzt.

Mit Rostbraten. Statt Kalbfleisch kann man Rostbraten fein geschnitten mit Petersilie, Sardellen und saurem Rahm abgedünstet verwenden.

Hadelberger Nudeln.

Weicher Nudelteig von 1 Seidel Mehl wird zu fingerbreiten, bier-eckigen Fleckeln schief abgeradelt und in Salzwasser gekocht. Abgeseiht gibt man sie in ein Casseroll zu gelb geröstetem Gries, mischt sie gut damit, und richtet sie bald an, oder läßt sie am Boden eine Kruste bekommen, welche man dann aufsticht und darüber gibt.

Zweckerln.

Von ziemlich dick ausgetriebenem Nudelteig schneidet man kleinfingerbreite bier-eckige Fleckeln oder radelt sie ab, kocht sie in gesalzenerm Wasser, übergießt sie abgeseiht im Durchschlage mit kaltem Wasser, und gibt sie zu ziemlich viel in Butter angeläufener Petersilie, mischt $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm dazu, dünstet sie ein wenig auf und richtet sie noch saftig an.

Nudelscheiben.

Man bäckt Frittaten von 1 oder 2 Eiern (Seite 50), legt sie auf einer Serviette etwas übereinander zu einem großen Flecken auf und bestreicht diesen mit ein paar abgesprudelten Eiern. Zugleich mischt man gekochte und abgeseihete Nudeln zu in Butter angeläufener Petersilie, schüttelt sie auf und streicht sie überkühlt auf den Flecken. Man rollt diesen zusammen, dreht und bindet diese Wurst in das Tuch, kocht es in Salzwasser und schneidet davon Scheiben, welche man mit Butter über Brösel abschmalzt.

Macaroni mit Fleisch.

Mit Schinken. In heiße Butter gibt man die abgeseihten, mit kaltem Wasser überschütteten Macaroni, dann etwas sauren Rahm und fein geschnittenen Schinken, läßt es aufkochen, dann kühl werden, worauf man geriebenen Parmesan-Käse dazu mischt und es in einem ausgebröselten Reifmodel gefüllt, schön gelb bäckt.

Mit Lungenbraten. Reste von gebratenem Rindfleisch oder Lungenbraten schneidet man fein, dünstet es mit in Fett angeläufener Zwiebel und Petersilie auf, mischt die mit Käse bestreuten Macaroni dazu und richtet es gleich an.

Schinkenfleckeln.

Nudelteig von 1 Seidel Mehl schneidet man kleinfingerbreit zu Fleckeln, siedet sie in Salzwasser, gibt sie abgeseiht in 2 Loth heiße Butter, schüt-

telt sie einigemal auf und läßt es anstühlen. Indessen schneidet man 16 Loth Schinkenfleisch fein, mischt es mit 2 Dottern oder 2 ganzen Eiern und $\frac{1}{2}$ Seidel saurem Rahm, rührt es unter die Fleckeln und läßt sie nur ein wenig am Boden gelb werden oder bäckt sie in einem ausgebröselten oder in einem mit Trittaten oder mit mürbem Teig ausgelegten Model. An Fasttagen kann man sie von geräuchertem Fische statt Schinken bereiten.

Kärntner-Nudeln (Tascheln).

Man sprudelt 1 Ei mit $\frac{1}{2}$ Seidel kaltem Wasser und etwas Salz ab und mischt es in einer Schüssel mit ungefähr $1\frac{1}{2}$ Seidel Mehl zu einem weichen, zarten Teig, den man dann auf dem bemehlten Nudelbrette noch recht gut wie Strudelteig abarbeitet, zu einer Wurst ausrollt und diese in Schreben schneidet. Jedes dieser Stücke treibt man mit dem Kollholze nach einer Seite hin zu länglichen Fleckchen aus. (Wie dicken Nudelteig.) Man legt dann ein solches auf die linke Hand, gibt einen gehäuften Eplöffel voll von der Fülle darauf, schlägt den Teig über und drückt ihn am Rande zusammen, wodurch die Form eines stark gefüllten Schlickkrapsels entsteht. Nun wird der Teig aber noch besser geschlossen und in kleinen Falten übergebogen, damit die Fülle nicht herauskann, was man bewerkstelliget indem man den Teigrand mit zwei Fingern faßt, etwas auszieht und dieses verlängerte Teigstückchen umstülpt, gleich nebenbei wieder auszieht und zurückbiegt und so fort fest nebeneinander bis zum andern Ende. Man kocht sie dann in gesalzenem Wasser und schmalzt sie mit Butter über Bröseln ab.

Birnen- und Apfelsülle. Saftige aber nicht zu weiche Birnen wischt man ab und schneidet sie ungeschält fein zusammen. Dann gibt man in Butter angelaufene Brösel, Zucker und Zimmt dazu, füllt es ein und bestreut die gekochten Nudeln zum Abschmalzen mit Bröseln oder mit gestoßenen Mohn und Zucker.

Zweitschensülle. Frische Zweitschen werden fein geschnitten mit Zimmt und angelauenen Bröseln gemischt. Gedörnte werden ungekocht geschnitten oder gestoßen und mit Zucker und Zimmt und mit Obers befeuchteten Bröseln gemischt. Von Powidel nimmt man nußgroße Stückchen.

Kirschenfülle. Gedörnte Kirschen oder Weichseln nur gewaschen nicht gekocht, sammt den Kern recht fein gestoßen mischt man mit Zucker und Zimmt und mit Obers befeuchteten Bröseln.

Mohn- oder Nußfülle. Gestoßenen Mohn oder fein geschnittene Nüsse mischt man mit etwas Honig und mit Obers befeuchteten Bröseln.

Topfenfülle. In Butter läßt man Petersilie oder Kerbelkraut und

Brösel anlaufen, gibt geriebenen Topfen dazu, macht es mit Dottern und saurem Rahm zusammen gesprudelt saftig und salzt es.

Speck-Kudeln.

Man siedet ein Stück fettes frisches Schweinsfleisch, schneidet es recht fein und mischt Semmelbrösel und Eier dazu. Davon füllt man nußgroße Kugeln in weichen Nudelteig wie die Kärntnernudeln, siedet sie in Salzwasser und schmalzt sie mit Bröseln und frischem Speck ab.

Zwetschenkudeln.

Von Nockerl teig. Von 2 Seidel Mehl, 2 Eiern, 4 Loth Butter, etwas Salz und kalter Milch schlägt man einen Teig mit dem Kochlöffel recht gut ab, treibt ihn dann auf dem mit Mehl bestreuten Brette dick aus, schneidet viereckige Stücke, dreht in jedes eine frische Zwetschke und drückt den Teig schön rund darüber zusammen. Man kocht sie in Salzwasser und schmalzt sie mit Butter und Bröseln ab.

Von Topfenteig. 1 Seidel Mehl und 12 Loth Topfen macht man mit 3 Dottern zu einem weichen Teig, treibt ihn ziemlich dick aus und schneidet davon so große Fleckchen, daß man eine Zwetschke eindrehen und ihn gut schließen kann.

Von Erdäpfelteig. Zu einem Abtriebe von 2 Loth Butter und 4 Dottern mischt man so viel gekochte und geriebene Erdäpfel und Mehl, daß ein ziemlich weicher Teig wird, salzt ihn und dreht die Zwetschken ein. Man kocht sie in gesalzenem Wasser und gibt sie abgeseiht zu gerösteten Bröseln, schüttelt sie und richtet sie an.

Von Böhmische. Man macht einen ziemlich festen Teig von 1 Seidel Mehl, 2 Loth Bröseln von feiner Semmel, 1 Loth Butter, 2 oder 3 Eiern und etwas Milch. Zu einer Wurst gerollt schneidet man ihn zu gleich großen Stücken ab, dreht in jedes eine ganze Zwetschke, daß sie gleichmäßig verdeckt ist und kocht sie in gesalzenem Wasser. Nachdem man sie in das Wasser gegeben hat, hebt man sie mit dem Löffel vorsichtig auf, damit sie nicht am Boden anfleben, nimmt sie, wenn sie ausgekocht sind mit dem Backlöffel heraus, schmalzt sie mit Butter ab und bestreut sie mit gesalzenem Topfen.

Knödel mit Zwetschken.

Man macht Knödel wie zur Suppe (Seite 106) aber mit Butter oder Rindschmalz anstatt Speck, oder man treibt die Butter mit den Eiern ab, und gibt die Semmel blätterig geschnitten mit Milch befeuchtet dazu, dann

etwas Mehl, und kocht sie in gesalzenerm Wasser. Man reißt sie mit 2 Gabeln mitten auseinander, gibt sie zu angelautenen Bröseln und röstet sie ein wenig. Man gibt frische gedünstete Zwetschken oder mit Wein und Wasser aufgekochten Powidel, oder Zwetschkenpfeffer dazu.

Böhmische Mehlnödel. Zu 1 Seidel Mehl nimmt man 2 große oder 3 kleine Eier, sprudelt sie mit kaltem Wasser und etwas Salz ab, macht damit das Mehl zu einem Teige wie festen Gernteig und schlägt ihn recht gut ab. Dann mischt man 1 Semmel klein würfelig geschnitten mit Butter geröstet kalt unter den Teig und formirt davon einen schön runden Knödel, welchen man in einem ziemlich großen Topfe in gesalzenerm Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde kocht. Man zerreißt ihn dann mit 2 Gabeln, schmalzt ihn mit Butter ab, streut in der Butter geröstete Brösel darüber und gibt eben solche Zwetschken dazu.

Weichsel-Knödel.

Man treibt 2 Loth Butter mit 1 Ei und 2 Dottern ab, mischt 1 Seidel Mehl und $\frac{1}{2}$ Seidel Milch dazu, dann 6 bis 8 Loth Brösel und 1 Seidel von den Stengeln gerupfte Weichsel. Davon macht man Knödel, kocht sie in Salzwasser, zerreißt sie und bestreut sie mit Zucker und in Butter gelb gerösteten Bröseln.

Topfen-Knödel.

Zu 4 Loth Butter oder 3 Loth Schmalz, mit 1 Ei und 3 Dottern abgetrieben, mischt man 1 Teller voll geriebenen Topfen, eine Handvoll Brösel, etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Seidel Mehl, formirt davon Knödel, die man in Salzwasser kocht und mit Butter und Bröseln abschmalzt.

Gries-Knödel.

Mit $1\frac{1}{2}$ Seidel Milch kocht man 1 Seidel Gries, bis er sich vom Geschirre löst, worauf man ihn zu 3 Loth Butter in eine Schüssel gibt und abtreibt. Erkaltet rührt man 2 Eier dazu, macht davon 15 Knödel und kocht sie in gesalzenerm Wasser. Man kann sie mit Brösel oder mit Parmesan-Käse bestreut abschmalzen oder Zwetschken-Pfeffer dazu geben.

oder: Man gibt in 1 Seidel siedende Milch so viel Gries, daß es dick wie ein Kindstoch ist, läßt es aber nicht kochen. Dann läßt man in Butter Zwiebel gelb werden und gibt so viel Brösel dazu, als der Gries ausmacht. Wenn sie angelauten sind, mischt man es zusammen, formirt Knödel, kocht sie in Salzwasser und schmalzt sie mit Bröseln ab. Man gibt auch gesottenes Sechfleisch dazu.

Geröstete Gries-Nocken. (Holznecht-Nocken.)

Man schüttet 4 Loth heißes Rindschmalz über 1½ Seidel gesalzenen Gries, dann macht man ihn mit siedendem Wasser zu einen ziemlich weichen Teig, legt davon große Nocken in siedendes gesalzenes Wasser ein, seiht sie dann ab und röstet sie in Rindschmalz auf einer Seite schön braun.

Gries-Knödel mit Erdäpfeln.

Ungefähr 3 große Erdäpfel werden gekocht und gerieben. Dann brüht man 1 Seidel Gries mit siedender Milch ab, läßt es erkalten, mischt 2 Eier, Salz und die Erdäpfel dazu, formirt Knödel und kocht sie in Salzwasser. Sie werden mit gerösteter Zwiebel oder Bröseln abgeschmalzen.

Erdäpfel-Knödel.

Man rührt 6 Dotter anfangs allein recht gut, dann mit geriebenen erkalteten Erdäpfeln, daß es wie ein weicher Teig wird, salzt es und mischt Mehl dazu, damit man davon Knödel formiren kann, die man in gesalzene Wasser kocht, mit Bröseln und Parmesan-Käse bestreut und mit Butter abschmalzt.

Oder: Man reibt 6 mittelgroße Erdäpfel, nachdem sie kühl geworden, mischt 1 Ei und so viel Mehl dazu, daß ein weicher Teig wird und rollt ihn fingerdick aus. Zugleich röstet man Zwiebel und Brösel in Butter, streicht es auf, rollt es wie einen Strudel zusammen, schneidet Stücke davon, biegt die Ecken ein und formirt sie rund. Wenn man sie in Salzwasser gekocht hat, schmalzt man sie mit Butter und Bröseln ab.

Oder: Man reibt 6 rohe, gewaschene und geschälte Erdäpfel und 8 gekochte von gleicher Größe, mischt sie mit 2 Eiern, Salz und Mehl zu einem weichen Teige und formirt davon kleine Knödel. Man kocht sie in Salzwasser und schmalzt sie mit Zwiebel und Bröseln ab.

Erdäpfel-Nudeln.

Gefotten und geröstet. Man sprudelt 2 Eier mit etwas saurem Rahm und Salz ab, macht damit ungefähr 1 Seidel Mehl und eben so viel gekochte passirte Erdäpfel zu einem mittelfesten Teig schnell zusammen und formirt ihn mit den Händen zu klein fingerlangen und dicken, an den Enden zugespitzten Nudeln. Sie werden in Salzwasser gekocht, zu mit Butter angelauftenem Gries oder Bröseln gegeben und noch einige Zeit geröstet.

Gebaden mit Zucker. Man macht Bröselteig von 16 Loth

gebratenen zerdrückten Erdäpfeln, 16 Loth Mehl, 8 Loth Butter und 5 Loth Zucker und 1 Ei, schneidet ihn zu nußgroßen Stücken, rollt diese zu gespitzten klein fingerlangen Nudeln und gibt sie in heißes Schmalz. Man röstet sie gelb, schüttet dann $\frac{1}{2}$ Seidel Milch mit 2 Dottern und Zucker abgesprudelt, mit Vanille oder Zimmt gewürzt, darüber und stellt sie zugedeckt in das Rohr, und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und der Würze.

Erdäpfel = Nocken.

Mit Kameln (braunanlegte Rinde). Einige große gefottene Erdäpfel werden zerdrückt und ausgekühlt, dann mischt man Salz, 6 Dotter und 4 Löffel Obers dazu und Mehl nur ganz leicht darunter, bis es so fest wie Nockenteig ist. Man legt sogleich davon große Nocken in ein Casseroll, in dem man 2 Löffel Schmalz mit 6 Löffel Wasser heiß werden ließ, deckt sie gut zu, daß kein Dunst heraus kann und kocht es, bis man prasseln hört. Dann macht man auf, sieht nach, damit sie nicht zu braun werden, und richtet sie an, sobald sie Farbe haben.

Mit Bröseln. Roh geschälte Erdäpfel guter mehligter Gattung kocht man in einem 4 Seidel haltenden Topf, macht ihn damit aber nicht ganz voll. Wenn sie halb gekocht sind, schüttet man etwas vom Wasser weg, gibt dafür $\frac{1}{2}$ Seidel feines Weizenmehl dazu und kocht sie fertig. Sobald sie weich sind, gibt man das ganze Wasser weg und rührt das Gekochte, 2 Loth Butter und so viel Milch als nöthig, glatt ab, wie Erdäpfel-Püree. Dieses faßt man dann wie Nocken mit einem Löffel auf die Schüssel, bestreut jede Schichte mit gelbgerösteten Bröseln und gibt noch etwas heiße Butter zuletzt darüber.

Mit Mohn auf böhmische Art. Die ebenso herausgefaßten Nocken bestreut man auf jeder Lage mit gestoßenem Mohn und Zucker und schmalzt jede Schichte mit Butter ab.

Topfen = Nocken.

14 Loth geriebenen Topfen verrührt man mit 2 Loth Butter, 3 Eiern, Salz und $\frac{1}{4}$ Seidel Mehl, legt davon große Nocken in 3 Loth Schmalz mit 6 Eßlöffel voll Wasser aufgekocht und behandelt sie ganz wie die Erdäpfel-Nocken mit Kameln. Wenn sie fertig sind, gibt man 3 Eßlöffel sauren Rahm darauf und richtet sie bald an. Oder man gibt zuletzt einige Löffel voll Milch darauf und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker.

Mehl-Nocken.

Nocken von 2 bis 3 Loth Butter oder Schmalz, 2 Eiern, 1 Seidel Mehl, etwas Milch und Salz, oder wie für die Suppe bereitet, werden in Salzwasser gekocht und abgeseiht in heißes Schmalz gegeben. Dann sprudelt man 1 oder 2 Eier, mit 2 Löffel voll Milch oder 1 Löffel voll saurem Rahm ab, schüttet es über die Nocken, läßt das Ei stocken und richtet sie bald an.

Mit P o w i d e l n. Man kocht Powidel mit Milch und Zucker glatt und dicklich, gibt die abgeseihten Nockerl hinein, rührt es durcheinander, daß sie gleichmäßig überzogen sind, richtet sie an und gibt heiße Butter darüber.

Haiden-Nudeln mit Topfsenfülle.

Von gesalzenem Haidenmehl und siedendem Wasser macht man nicht zu festen Teig, schneidet ihn zu Stücken, treibt diese mit dem Kollholze zu handgroßen ovalen Fleckchen aus, gibt Topfsenfülle wie bei den Kärntner-Nudeln darauf und drückt den übergeschlagenen Teig wie bei jenen am Rande herum in Falten zusammen, kocht sie in gesalzenem Wasser und schmalzt sie über Brösel ab.

Hirse- und Haiden-Grütze (Brein).

Man kocht den oft mit warmem Wasser gewaschenen Brein mit gesalzenem Wasser, bei mäßiger Hitze zugedeckt weich und dick, schmalzt ihn mit Butter, in der man geringelte Zwiebeln anlaufen ließ, oder mit Speck ab, läßt in eine Weile stehen, bröseln ihn wie Sterz auf die Schüssel und gibt die Zwiebeln oder die Grammeln darüber.

Haiden-Sterz.

Dieser wird wie bei den Suppen (Seite 107) bereitet, mit Rindschmalz abgeschmalzen und gekochte oder saure Milch dazu servirt.

Türken-Sterz.

In ungefähr 1 Maß siedendes gesalzenes Wasser gibt man in einem 2 Maß haltenden Topf 2 Seidel Mehl von türkischem Weizen (Kukuruz), deckt den Topf zu und läßt es über $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. In der halben Zeit kehrt man den Mehlkloß um, daß das Obere zu Boden kommt. Wenn man ihn dann wie den Haidensterz abgerührt hat, schüttet man heißes Rindschmalz darauf, deckt ihn zu und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, worauf man ihn mit einer Gabel auf die Schüssel bröseln und noch heiße Butter oder

Schmalz darüber gibt und ihn gleich mit kalter saurer, oder mit gesottener süßer Milch zu Tische gibt.

Polenta.

Mit Zucker und Zimmt. Sie wird wie Seite 153 bereitet, nockenartig herausgefäst und nachdem man jede Schichte auf der Schüssel recht gut mit Zucker und Zimmt bestreut hat, mit heißer Butter übergossen.

Milchspeisen und Ausgedünstetes.

Milch-Gries.

In 3 Seidel siedende Milch gibt man 6 Eßlöffel voll Weizengries, rührt bis es wieder siedet, dann läßt man es ohne weiteres Anfrühren langsam kochen bis der Gries weich ist, richtet ihn an, sticht die Kameln mit dem Schäuferl auf, gibt sie mit der braunen Seite gegen oben auf den Gries und bestreut ihn mit Zucker, oder man läßt angerichteten Gries eine Weile stehen, damit sich eine Haut bildet, die man stark mit Zucker bestreut, welchen man mit dem glühenden Schäuferl brennt.

Milch-Reis.

Mit Zimmt oder Vanille. 8 Loth Reis gibt man in 3 Seidel siedende Milch und läßt ihn langsam kochen, bis er weich ist, wozu er bei 1 Stunde braucht. Wenn er zu dick wird, gibt man noch Milch dazu. Beim Anrichten bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt oder Vanille.

Mit gebranntem Zucker. Man kann Zucker darauf brennen, wie beim Gries, oder einen Theil des Reises mit gebranntem Zucker (Caramel, Seite 43) mischen und im Kranze um den weißen geben, in welchem Falle der Reis ziemlich dick bleiben muß.

Mit Kameln. 8 Loth Reis warm gewaschen, gibt man in 1 Loth heiß gemachte Butter, dazu 4 Loth Zucker, dann 2 Seidel siedende Milch und läßt ihn halb zugedeckt über gelinder Hitze ohne Anfrühren langsam kochen. Wenn er weich geworden ist und sich am Boden angelegt hat, schüttet man heißes Obers darauf, ohne den Reis umzurühren und stellt ihn zugedeckt auf geringere Hitze. Beim Anrichten wird er langsam, ohne ganz an den Boden zu kommen, aufgerührt mit dem noch nöthigen heißen Obers

gemischt, damit er dick flüssig ist. Dann sticht man die Kameln in kleinen Stücken aus, legt sie mit der braunen Seite gegen oben darauf als Garnirung und bestreut das Ganze mit Zucker.

Hirsebrein.

1 Seidel Hirsebrein mit warmem Wasser mehrmals gewaschen, wird in 2 Seidel siedende Milch gegeben und langsam ohne Aufrühren gekocht. Sobald er dicklich ist, gibt man etwas Butter darauf und stellt ihn in das Rohr. Man faßt ihn dann mit einem Löffel auf die Schüssel und gibt die gebräunte Seite in die Höhe. Beim Essen wird er etwas gesalzen.

Milch-Nudeln.

Mit Zimmt. Nudelteig von 1 Ei oder 3 Dottern treibt man nicht zu fein aus, schneidet die Nudeln dicker als zur Suppe, oder kurz gestutzt und kocht sie in 3 Seidel siedender Milch, wovon man noch nachgibt, wenn sie zu dick werden und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt.

Mit Schmanckerln (Kameln) und Vanille-Crème. Man macht den Teig mit Dottern, schneidet die Nudeln ziemlich breit wie zum Abschmalzen, kocht sie in Obers mit etwas Zucker ziemlich dick und steckt dann Skarnitzen (Düten) von Schmanckerln (Seite 51) mit Crème gefüllt hinein.

Milch-Farferl.

Farferl (Seite 52) von 1 Ei kocht man in 3 Seidel siedende Milch ein. Wenn sie ausgekocht sind, richtet man sie gleich an und salzt sie etwas.

Kindskoch.

Mit gebranntem Zucker. Man sprudelt 6 Eßlöffel voll Mehl mit 1 Seidel kalter Milch glatt ab, kocht es in 3 Seidel siedende Milch ein und rührt es nur anfangs, bis es gemischt ist. Gut verkocht richtet man es an, läßt es stehen, bestreut die Haut dann dick mit Zucker und brennt ihn mit dem Schäuferl.

Mit Kameln. Um genügend Kameln zu bekommen, kocht man es in etwas weniger Milch ein, läßt es, nachdem es gekocht ist, noch eine Weile über gelinder Hitze stehen, damit es sich am Boden besser anlegt und verdünnt das Koch, ohne es am Boden aufzurühren mit siedender Milch, so viel noch nöthig ist, gibt es dann in die Schüssel, garnirt es mit den aufgestochenen Kameln und bestreut es mit Zucker.

Mit Schmanckerln. Gutes Kindsfisch mit Vanillezucker bereitet unterlegt man auf der Schüssel mit Platten von Schmanckerln, die man mit Marillensalse bestrichen hat, legt eine solche ohne Salse darüber und stellt es eine Weile in das Rohr. Oder man besteckt das angerichtete Koch mit Hohlhippen oder Skarnigen (Düten) von Schmanckerln (Seite 51).

Schmanckerlkoch.

3 Seidel Obers, 5 Eßlöffel Mehl, Zucker mit Geruch und 5 Dotter sprudelt man gut ab und kocht es unter beständigem Rühren. Man gibt es in die Schüssel, bestreut es mit Geruchzucker und steckt Düten von Schmanckerln (Seite 51) mit Salse gefüllt, hinein.

Ausgedünsteter Reis.

12 Loth Reis kocht man mit Milch dick und weich, dann gibt man 3 Loth Butter oder Schmalz und 3 Löffel voll gestoßenen Zucker in ein Casseroll, wenn der Zucker gelb ist, den Reis dazu und sticht ihn, wenn er am Boden schön braun ist, mit dem Schäuferl auf. Wenn er auf diese Weise wie Schmarh gebräunt ist, richtet man ihn an und bestreut ihn mit Zucker.

Gerollter Reis.

12 Loth Reis wird mit Milch weich gekocht und ausgekühlt zu einem Abtriebe von 2 Loth Schmalz, 2 Eiern und Zucker mit Geruch gegeben, auf das mit Butter geschmierte Blech gestrichen und gebacken. Wenn er unten schön braun ist, bestreicht man ihn mit Marillensalse, rollt ihn zusammen und schneidet ihn zu Stücken.

Ausgedünstete Nudeln.

Eine Stunde vor dem Anrichten kocht man ziemlich dicke kurze Nudeln von 2 Eiern oder 4 Dottern in 3 Seidel Milch, welche man vorher mit 4 Loth Butter und 2 Loth Zucker aufgesotten hat und stellt das Casseroll halb zugedeckt in das Rohr. Wenn sie unten braun werden, nimmt man sie heraus und sticht sie, so oft es nothwendig ist, mit dem Schäuferl auf. Genügt die erste Milch nicht, so gibt man noch etwas kochende dazu, damit sie fastig bleiben. Dann häuft man sie in die Schüssel und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Ausgedünstetes Gerstel.

Der zu Gerstel geriebene Teig wird weiter ganz so bereitet wie die Nudeln und mit Zucker bestreut servirt.

Nudel-Noulade.

Feine lange Nudeln von 3 Dottern kocht man mit Milch oder Obers weich und dick, während des Auskühlens gibt man 2 Loth Butter darauf, und treibt sie dann mit 2 Eiern und Zucker mit Geruch ab. Man streicht sie dünn auf das mit Butter geschmierte Blech und bäckt sie nur wenig, dann schneidet man den Flecken in 4 Theile, bestreicht diese mit Salse, rollt jeden zusammen, bäckt die Nouladen fertig und schneidet sie zu Stücken.

Krebs-Nudeln.

Mit Zucker und Zimmt. Teig von Mehl, Dottern und etwas Krebsbutter treibt man aus und schneidet nicht zu feine Nudeln davon, kocht sie in Obers, rührt sie erkaltet mit Eiern ab, dünstet sie mit Krebsbutter aus und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker und Zimmt.

In Kruste. Man kocht feine Nudeln mit Obers, Zucker und Krebsbutter dick aber saftig und richtet sie in einer Kruste von mürbem Teig an.

Regenwürmer.

1½ Seidel Mehl, 4 Loth Zucker, etwas Salz mischt man, brösel 4 Loth Butter damit ab und macht mit Eiern einen weichen Teig; schneidet ihn zu nußgroßen Stücken und rollt diese mit den Händen zu bleistiftdicken langen Würstchen aus. Man kocht diese Nudeln in 2 Seidel Milch mit Butter und Zucker gefotten ein und dünstet sie wie andere Nudeln aus.

Gries-Nockerl.

4 Loth Butter treibt man mit 4 Eiern ab, mischt $\frac{3}{4}$ Seidel Gries dazu und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Dann kocht man davon große Nocken in siedender Milch und wenn sie etwas gekocht darüber herausragen, gibt man Butter und Zucker darauf, und stellt sie in das Rohr. Wenn sie unten Farbe haben, sicht man sie heraus, gibt sie mit der braunen Seite in der Höhe in die Schüssel, bestreut sie mit Zucker und gibt Milch besonders dazu.

Mehl-Nockerl.

Man treibt 4 Loth Butter mit 5 Dottern ab und rührt bei jedem Dotter 1 Eßlöffel Mehl dazu, dann mischt man den Schnee bei und noch so viel Mehl, als es erfordert, um davon Nocken einlegen zu können. Wenn sie in gezuckerter Milch mit etwas Butter aufkochen, gibt man Gluth auf den Deckel, läßt sie oben und unten braun werden, faßt sie vorsichtig auf die

Schüssel mit der schönen Seite gegen oben und bestreut sie mit Zucker. Man gibt Obers mit 1 Dotter und Zucker gesprudelt besonders dazu.

Mit Mandeln und Schnee. Man gibt zum Abtriebe ein paar Loth fein gestoßene Mandeln, kocht große Kockerl in siedender Milch, faßt sie gleich, wenn sie ausgekocht sind, auf eine Schüssel, gibt in dieselbe $\frac{1}{2}$ Seidel Obers mit 2 Dottern abgesprudelt, 1 Löffel voll gezuckerten Schnee auf jedes Kockerl und bäckt diesen bei gäher Oberhize gelb

Salzburger Kockerl.

Große Kockerl von Brandteig mit Eiern abgetrieben (Seite 50) gekocht, legt man jede einzeln auf ein Sieb zum Absinken. Wenn aller Teig so behandelt ist, gibt man davon eine Lage auf eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, darauf Schmankerl mit Marillensalse und wieder Kockerl, sprudelt $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 2 Dotter und Zucker mit Vanillegeruch und ein wenig Mehl zu einer Crème (Seite 47), schüttet sie darüber und bäckt es.

Mit Chocolate. Man kann 2 Loth Zucker in etwas heißer Butter gelb werden lassen, geriebene Chocolate und die Kocken dazu geben und sie gemischt zwischen Crème einlegen und backen.

Schmarn und Tomerl.

Mehl-Schmarn.

Man sprudelt 1 Seidel Milch, 3 Eier, Salz und $\frac{3}{4}$ Seidel Mehl gut ab, schüttet dies in 3 Loth heiß gemachtes Rindschmalz ungefähr zollhoch ein und stellt es anfangs in das Rohr, wodurch es schöner in die Höhe geht. Dann nimmt man es heraus auf ziemlich gähe Hitze und wenn es unten steif und braun geworden ist, dreht man es mit dem Schmarnschäufel um, läßt es am Boden wieder braun werden, zerreißt es dann mit einer Gabel zu großen Brocken, und richtet den Schmarn bald an, damit er nicht zu trocken wird. Man kann sauren Salat oder gedünstete Zwetschken oder heiße Milch dazu geben, oder nur Zucker darüber streuen.

Kaiser-Schmarn.

Zu 1 Seidel Obers mit 5 Dottern und $\frac{1}{2}$ Seidel Mehl gut gesprudelt mischt man 5 Klar als Schnee, gießt diesen Teig in 3 Loth heißes

Schmalz, behandelt ihn wie den Mehlschmarn und bestreut ihn beim Anrichten mit Vanille-Zucker.

Semmel-Schmarn.

4 Semmeln, denen man die Rinde weggerieben, schneidet man feinblättrig, schüttet 1 Seidel Milch mit 3 Eiern und Salz abgesprudelt darüber, mischt es gut und läßt es eine Weile stehen, damit sich die Semmeln erweichen. Dann gibt man es in 3 Loth heißes Schmalz, läßt es am Boden braun werden, und sticht es immer wieder auf. Man bestreut den Schmarn beim Anrichten mit Zucker und Zimmt, oder man gibt auch Rosinen und Weinbeerl unter das Abgerührte.

Apffel-Schmarn.

Zu gewöhnlichen Schmarnteig mischt man, wenn er gut gesprudelt und der Schnee dazu gerührt ist, einige säuerliche Apffel zu sehr dünnen Spalten geschnitten, deckt es anfangs zu und stellt das Casseroll in das Rohr. Oder man gibt die dünnblättrig geschnittenen Apffel zuerst in das heiße Schmalz und schüttet das Gesprudelte darüber, wenn sie etwas abgedünstet sind, oder man mischt die Apffel würfelig geschnitten nebst Rosinen zu abgerührtem Semmelschmarn und dünstet ihn aus.

Kirschen-Schmarn.

Man sprudelt 5 Dotter mit ein paar Löffel voll Zucker schaumig, dann $\frac{1}{4}$ Seidel Obers, $\frac{3}{4}$ Seidel Rahm und $\frac{1}{2}$ Seidel Mehl dazu, mischt den Schnee der 5 Klar und abgezupfte Kirschen bei, gibt es in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne oder glatte Form und bäckt es dünn eingegossen mit Oberhitze, dann wird es mit Gabeln wie Schmarn zerrissen und mit Zucker bestreut.

Fleisch-Schmarn.

Man erweicht die feinblättrig geschnittene Semmel mit Milch und gibt davon soviel zu 3 gesprudelten Eiern, daß es saftig bleibt und mischt fein geschnittenes Fleisch von Kalbsbraten, vorzüglich die Niere dazu, gibt es in heißes Schmalz und sticht das am Boden Braungewordene fleißig auf.

Mandel-Schmarn.

1 Seidel Obers, 3 Dotter, 4 Loth geschnittene Mandeln, 3 Löffel Zucker und etwas Salz sprudelt man ab, mischt abgeriebene blättrig geschnittene Kipfel oder Wecken dazu, daß es dick aber saftig wird, läßt es eine Weile stehen und gibt dann Rosinen, Weinbeerl und den Schnee der 3 Klar

dazu und schüttet es in 3 Loth heißes Schmalz. Mit schönen Nadeln ausgedünstet und auf die Schüssel gehäuft, bestreut man den Schmarn mit Vanille- oder mit Limonien-Zucker.

Krebs-Schmarn.

Man treibt Krebsbutter mit Eiern ab, gibt abgeriebene mit Obers erweichte Kipfel und würfeliges Krebsfleisch dazu, gießt es in heiße Butter ein, läßt es wie Schmarn braun werden und bestreut es angerichtet mit Zucker und Zimmt.

Gries-Schmarn.

Von Weizengries. In $1\frac{1}{2}$ Seidel kalte Milch sprudelt man 1 oder 2 Eier, Salz und $\frac{3}{4}$ Seidel Gries, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, dann gießt man es in 4 Loth heißes Schmalz und behandelt ihn weiter wie anderen Schmarn und gibt gedünstetes Obst oder Zwetschen-Pfeffer warm dazu.

Ohne Eier. Man läßt $1\frac{1}{2}$ Seidel Milch auffieden, schüttet $\frac{3}{4}$ Seidel Gries hinein, kocht ihn bei mäßiger Hitze, bis er ganz dick ist, worauf man Zucker im Schmalze bräunt, den Gries dazu gibt und die Nadeln fleißig aufsticht. Ebenso kann man ihn ohne Zucker bereiten und gekochte gedörrte Zwetschen und Birnen dazu geben.

Von Kukuruzgries gibt man 1 Seidel in 2 Seidel siedende Milch, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde seitwärts am Herde stehen, dann schüttet man es in heißes Schmalz und behandelt es wie Schmarn.

Reis-Schmarn.

Mit Rosinen. Zu dick und weich gekochtem Milchreis mischt man Eier, daß er saftig wird, die klar als Schnee, dann Weinbeerl, Rosinen und Zucker, und gibt ihn wie andern Schmarn in heißes Schmalz.

Mit Krebsbutter. Man mischt den Reis mit Eiern, Krebsbutter und würfelig geschnittenen Krebsfleischchen und dünstet ihn mit Krebsbutter aus.

Topfen-Schmarn.

1 Pfund geriebenen Topfen verrührt man mit 4 Dottern und so viel sauren Rahm, daß es saftig wird, etwas Mehl und dem Schnee der 4 Klar, salzt es und gibt es in heißes Schmalz wie andern Schmarn.

Weizen-Tomerl.

1 Seidel Milch, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Seidel Weizenmehl und Salz sprudelt man gut ab, gießt es zollhoch in ein stark mit Schmalz ausgeschmiertes

Casseroll und läßt es ohne Aufrühren mit Oberhitze schön braun und resch werden. Dann stürzt man es auf die Schüssel.

Haiden-Tomerl.

In 3 Seidel Milch (oder zusammengelaufenes Obers) sprudelt man $\frac{3}{4}$ Seidel Haidenmehl und etwas Salz, gießt es fingerdick in ein mit Schmalz geschmiertes flaches Casseroll und bäckt es schön gelb.

Türken-Tomerl oder Ofenkater.

2 Seidel süße, saure oder Butter-Milch sprudelt man mit 1 Seidel Kuruzmehl, Salz und Rindschmalz oder Speck ab, schüttet es nur fingerdick in eine stark ausgeschmierte Bratpfanne oder ein Casseroll und bäckt es im Rohre resch und braun, was nur geschieht, wenn es genug Fett und Hitze hat. Anstatt Schmalz kann man die Buttersäure vom Auslassen verwenden. Wenn man das Mehl mit siedender Milch absprudelt und gleich bäckt, wird es locker, als ob Eier dabei wären.

Mit Äpfeln. Man sprudelt 2 Dotter mit 2 Seidel guter Milch und 1 Seidel Mehl ab, gibt dünnspaltig geschnittene Äpfel, etwas Salz und den Schnee der 2 Klar dazu und bäckt es ebenso. Es ist gut nebst den Äpfeln, Rosinen und Weinbeerl in den Teig zu geben und den gestürzten Tomerl mit Zucker zu bestreuen.

Dalken und Pfannenkuchen.

Dalken ohne Germ.

Von Schmarnteig. Man gibt etwas Rindschmalz in jede Vertiefung des Dalkenmodells und läßt es auf den Herd gestellt, recht heiß werden, worauf man zwei Löffel voll Teig wie zu Kaiserschmarn in jede hinein gibt und schön braun bäckt. Man dreht die Dalken mit einer Gabel um, schöpft mit einem Löffel noch etwas Fett dazu, wo es nöthig ist, und stellt die zuerst gebakenen mit der Schüssel an einen warmen Ort, damit sie nicht zusammenfallen. Man servirt dazu verdünnte Salse von unpassirten Ribiseln oder Zwetschken, oder füllt je zwei und zwei mit Marillensalse zusammen oder schüttet etwas dicklich gekochtes Zuckerwasser mit Rum gemischt beim Auftragen darüber.

Mit Butter. Man treibt 6 Loth Butter flaumig ab, gibt nach und nach immer 1 Dotter, 1 Löffel Mehl und etwas Obers dazu, bis 6 Dotter, 6 Löffel Mehl und 1 Seidel Obers dazu gekommen, worauf man noch 1 Löffel Zucker, etwas Salz und den Schnee der 6 Klar beimischt und sie wie obige bäckt und mit Salse servirt.

Mit saurem Rahm. Man rührt 1 Loth Butter, 4 Löffel sauren Rahm, 4 Dotter und 3 Löffel Mehl, gibt Salz und den Schnee der 4 Klar dazu und bäckt sie wie die andern. Man bestreut sie mit geriebenem Parmesan-Käse, oder gibt verdünnte Salse oder gedünstetes Obst dazu.

Mit Gries. 1 Seidel Gries kocht man mit 3 Seidel Milch dick und weich, rührt ihn ausgekühlt mit 3 Dottern, gibt Limoniengeruch und Zucker und den Schnee der 3 Klar dazu, bäckt sie in dem Dalkenmodel und bestreut sie mit Zucker und Zimmt.

Mit Topfen. Man treibt 2 Loth Butter mit 2 Eiern und 3 Dottern ab, gibt fein gebröselten Topfen, 1 Seidel Obers, Semmelbrösel und Mehl, Zucker und Salz dazu, daß ein weicher Teig wird, bäckt sie ebenso und bestreut sie mit Zucker.

Mit Aepfeln. Einige Aepfel werden gerieben und mit Butter und Zucker gedünstet. Dann sprudelt man 1 Seidel Obers mit 2 Eiern und etwas Mehl ab, mischt die ausgekühlten Aepfel und etwas Brösel dazu, daß es so dick wie ein Schmarnteig wird und bäckt es im Dalkenmodel. Beim Aufrichten bestreut man sie mit Zimmt und Zucker.

Pfannenkuchen und Dmeletten.

Mit Zucker und Zimmt. Von 1 Seidel Obers, 6 Dottern, $\frac{1}{2}$ Seidel Mehl und 5 Klar als Schnee bäckt man die Flecken nicht zu dünn und mit genügend Schmalz schön braun, (wie Seite 50) angegeben. Dann rollt man sie leicht zusammen, bestreut sie mit Zucker und Zimmt und servirt sie heiß.

Mit Salse. Wie sie aus der Pfanne kommen, streicht man 1 Kaffeelöffel voll Salse auf, rollt sie leicht zusammen, legt sie lang aus auf die Schüssel und bestreut sie mit Zucker, dem man Zimmt- oder Pomeranzen-Geruch beimischt, und stellt sie mit der Schüssel, bis alle fertig sind, in das Rohr. Oder man bestreicht die Flecken mit Marillensalse, rollt sie zusammen, schneidet sie zu 3 Zoll langen Würstchen ab, bestreut sie stark mit Zucker und brennt diesen mit glühendem Schäuferl.

Oder: Man macht den Teig wie bei den vorigen Dalken mit Butter, bäckt dicke Flecken davon, die man mit beliebigem Eingefotteneu

bestrichen über einander legt, oben stark mit Zucker bestreut und in das Rohr stellt, damit sie wieder auflaufen.

Mit *Aepfeln*. Mit Zucker gedünstete passirte *Aepfel* mischt man mit *Rosinen* und *Weinbeerl*, oder mit *Marillensalse*, oder mit etwas *Rum* und streicht sie auf die *Flecken*, rollt diese zusammen und streut Zucker darauf.

Oder: Man sprudelt 4 Loth *Mehl*, 4 *Eier*, etwas *Salz* und *Zucker* mit dem nöthigen *Obers* ab, gibt dünne *Aepfelschnitteln* in das heiße *Schmalz*, dann vom *Teig* darüber, bäckt sie auf beiden Seiten und stürzt die *Flecken* mit *Zucker* und *Zimmt* bestreut auf einander und stellt die *Schüssel*, bis alle fertig sind, in das *Rohr*.

Mit *Zwetschenfülle*. Zu *Zucker* mit etwas *Wasser* gekocht, gibt man 3 Löffel voll fein geschnittene *Mandeln*, fein geschnittene gesottene *Zwetschen*; *Gewürznelken*, *Wein*, *Limonien*safft und *Schalen* und läßt es aufkochen, ehe man die *Flecken* damit bestreicht und zusammenrollt.

Omeletten mit *Pomeranzen*safft. Man rührt 6 *Dotter* und 6 Loth *Zucker*, bis es weiß ist, gibt 6 *Klar* als *Schnee* und 1 Löffel *Mehl* dazu und bäckt davon mit gäher *Oberhitze* 3 *Omeletten*, daß sie *Farbe* bekommen und legt sie übereinander. Zugleich läßt man den *Saft* von 2 *Pomeranzen* mit abgeriebenem *Zucker* auf dem *Herde* auflösen, schüttet es über die *Omeletten* auf jede vertheilt, was herabfließt wieder darüber, und wenn der *Saft* eingezogen ist, bestreut man die oberste stark mit *Zucker* und stellt die *Schüssel* in das *Rohr*.

Omeletten mit *Wein*, *Limonien*safft und *Salse*. *Fingerdicke* *Flecken* von obiger *Mischung* gebacken, legt man mit *Marillensalse* bestrichen aufeinander in einen *Model* und stellt ihn 5 *Minuten* in das *Rohr*. Dann sticht man es mit einer *Gabel* an und schüttet $\frac{1}{2}$ *Seidel* *Wein*, mit dem *Safte* $\frac{1}{2}$ *Limonie* und 1 Löffel *Marillensalse* aufgekocht darüber, stürzt es und streut *Zucker* darauf.

Mit *Rosoglio*. Die mit *Zucker* bestreuten *Ruchen* werden aufeinander gelegt, mit *Rosoglio* befeuchtet und $\frac{1}{2}$ *Stunde* in das kühle *Rohr* gesetzt.

Mit *Maraschino*-*Crème*. *Omeletten* mit *Limoniengeruch* bereitet, bestreicht man mit genannter *Crème* (Seite 48), legt sie übereinander auf die *Schüssel*, erwärmt sie im *Ofen* und glasirt die oberste mit gebranntem *Zucker*.

Mit *Wildpret*. Man bäckt dünne *Pfannenkuchen*, bestreicht jeden mit *Hachis* von *Hasenfleisch* (Seite 31), rollt sie zusammen und legt sie auf einer *Schüssel* übereinander auf.

Im Model eingelegte Pfannenkuchen.

Mit Weinbeerln. 6 Loth Mehl, 2 Loth Zucker mit Pomeranzen-Geruch, 3 Eier und 4 Dotter, Obers, daß es dünnflüssig wird, bäckt man zu dünnen Pfannenkuchen, die man oben mit Weinbeerl bestreut, wenn sie unten Farbe bekommen haben, dann umdreht und in der Pfanne zusammenrollt. In den ausgeschmierten Reifmodel rund laufend eingelegt, bestreut man jede mit Zucker und stellt die Form in das Rohr, damit sie recht heiß bleiben. Gestürzt streut man dick Zucker darauf, brennt ihn mit glühendem Schäuferl und gibt leichte Crème dazu.

Mit Chaudéau oder Crème. Flecken von der Größe des Modells gebacken, legt man ein, indem man auf jeden Marillensalse und darüber Chaudéau oder Crème streicht. Zum Boden und zuletzt gibt man ebenfalls von der Crème, bäckt es und bestreut es nach dem Stürzen mit Zucker.

Mit Milchreis. Man mischt einen Theil des Reises mit Vanillezucker, den zweiten mit Marillensalse, den dritten mit geriebener Chocolate, streicht jeden fingerhoch auf die Flecken, die man mit den Farben wechselnd aufeinander legt und eine Weile in das Rohr stellt, oder man dreht die Pfannenkuchen zusammen, schneidet zweifingerbreite Rollen ab, stellt sie in einer Form mit den Farben wechselnd fest neben einander auf, schüttet gutes Obers mit Dottern und Vanille-Zucker abgesprudelt darüber und bäckt es.

Mit Salse. Mit Marillensalse oder Weichselseisch gefüllte Würstchen legt man in den mit Butter ausgeschmierten Model, sprudelt $\frac{1}{2}$ Seidel Obers mit 1 Ei und 1 Dotter, Zucker und Zimmt oder Pomeranzengeruch ab, schüttet es darüber und bäckt es $\frac{1}{2}$ Stunde.

Mit Mandelfülle. Man treibt 1 Loth Butter mit 2 Dottern ab, mischt Zucker, Limonienschalen und den Schnee dazu, streicht es auf dünne Pfannenkuchen, streut Weinbeerl, Rosinen und Mandeln darauf, rollt sie zusammen, schneidet sie ab und legt diese Würstchen in den ausgeschmierten Model, streicht vom Abtrieb mit etwas Obers gemischt darüber und bäckt es.

Mit gerösteten Mandeln. Man röstet gestiftelte Mandeln mit Zucker und streut sie über den Abtrieb.

Mit Nüssen und Rosinen. Dünngebackene Pfannenkuchen bestreut man mit gestoßenen Nüssen, welche man mit ausgelösten Zibeben, Zucker und Zimmt gemischt hat, rollt sie zusammen, schneidet sie gleich lang ab, und stellt sie in einen mit Butter ausgestrichenen Model. Man sprudelt Obers mit Dottern und Zucker ab, schüttet es darüber und bäckt es.

Mit Kalbsbachis. Man bestreicht jeden Flecken mit Kalbsbachis, rollt sie zusammen, schneidet sie kürzer ab, und legt diese Würstchen in einen ausge schm ierten Model. Dann sprudelt man $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm mit 1 Ei ab, schüttet es darüber und bäckt es.

Mit Schinken. Man legt einen Model mit Flecken aus, welche man nur auf einer Seite gebacken hat, damit sie beim abermaligen Backen nicht zu braun werden. Dann sprudelt man $\frac{3}{4}$ Seidel sauren Rahm mit drei Dottern und $\frac{1}{2}$ Pfund fein geschnittenem Schinkenfleische ab und gibt davon etwas hinein, darauf einen Flecken, welcher gerade hineinpast, so fort bis der Model voll ist, worauf man es $\frac{1}{2}$ Stunde bäckt.

Mit Töpfen. Man läßt Petersilie und Brösel in Butter anlaufen und gibt ungefähr 12 Loth geriebenen Töpfen dazu. Dann sprudelt man $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm mit Dottern ab und schneidet die Pfannentuchen so groß, daß sie gerade in den Model passen. Auf jeden hineingelegten Flecken gibt man vom Töpfen, darauf vom Rahm, siedet es in Dunst, schneidet es gestürzt zu Stücken und schmalzt diese mit Butter über Brösel ab.

Nudeln von Pfannentuchen.

Man schneidet Pfannentuchen von 1 Seidel Milch zu halbfingerbreiten Nudeln, gibt sie in ein mit Butter ausge schm iertes Casseroll, schüttet $\frac{1}{2}$ Seidel gezuckertes Obers darüber, richtet sie an, sobald sie die Feuchtigkeit eingezogen haben und bestreut sie mit Vanille-Zucker.

In Schmalz gebackene Mehlspeisen.

Gries-Würstchen und Krapfeln.

Mit Chocolate oder Vanille. Man kocht Gries mit Milch, Zucker und etwas Butter dick und weich und streicht ihn zum Erkalten fingerdick auf ein mit Fett bestrichenes Blech. Man formirt Würstchen davon oder man sticht dann den Gries mit dem Krapfenstecher aus, erwärmt das Blech, um die Fleckchen abnehmen zu können, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man bestreut sie mit Zucker und Chocolate oder Vanille.

Mit Krebsbutter. Man treibt den etwas gesalzenen Gries mit Krebsbutter und Eiern ab, macht Würstchen davon, die man in mit Ei befeuchtete Oblaten dreht, dann in Ei und Brösel und bäckt.

Reis-Würstchen und Krapfeln.

Mit Geruch. Man kocht blanchirten Reis in Milch oder Obers dick, aber nicht zu weich und gibt Zucker und Vanille, oder Zimmt oder Pomeranzen-Geruch oder gebrannten Zucker (Caramel Seite 43) dazu und streicht ihn zum Erkalten fingerdick auf ein Blech. Dann erwärmt man das Blech, schneidet Stücke davon, die man über Brösel auf dem Brette zu Würstchen rollt, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Mit Chocolate. Diese mischt man gerieben in den heißen Reis, daß er davon dunkel wird und bereitet sie wie obige, oder man dreht nur die gebackenen Würstchen in Zucker und Chocolate.

Mit Salse. Bei 8 Loth Reis läßt man 2 Loth gestoßene Mandeln und Zucker mitkochen, nimmt den Reis während des Auskühlens löffelweise auf das bemehlte Brett, drückt ihn dünn auseinander, gibt Marillensalse darauf und formirt ihn zu Würstchen oder Birnen, die man erkaltet in Ei und Brösel dreht und bäckt, und bei Birnen als Stengel ein Stückchen Zimmt einsteckt.

Mit Rosinen. In den heißen Reis mischt man Korinthen, Rosinen, fein gestoßene Mandeln, dann etwas Butter und 2 Dotter, formirt ihn erkaltet zu Würstchen oder sticht Krapfeln davon aus, die man in Ei und Brösel dreht und bäckt.

Mit Crème. Man formirt kleine Kugeln, dreht sie in Ei und Brösel, indem man sie mit Lehtern in einer Schüssel herumschüttelt und gibt, wenn sie gebacken sind, Chocolate oder Caramel-Crème (Seite 48) darüber.

Nudel-Würstchen und Krapfeln.

Mit Geruch. Nudeln von 2 Dottern werden in Obers dick gekocht, mit etwas Butter, 2 Dottern und Zucker, mit Vanille- oder Pomeranzen-Geruch gemischt, wenn es steif ist zu Würstchen formirt, in Oblaten gedreht, dann in Ei und Brösel in Schmalz gebacken und mit Geruchzucker bestreut.

Mit Krebsbutter. Man dünstet die mit Milch gekochten Nudeln mit Krebsbutter etwas ab, dreht sie erkaltet als Würstchen in mit Eiklar befeuchtete Oblaten, dann in Ei und Brösel und bäckt sie.

Mit Salse gefüllt. Die mit Obers, Zucker und Vanille dick gekochten Nudeln streicht man zum Erkalten halbfingerdick auf das Blech, sticht sie rund aus, bestreicht die Hälfte mit Marillensalse, deckt die andern darauf, dreht sie in Ei und Brösel und bestreut sie nach dem Backen dick mit Zucker, welchen man mit dem Schäuferl brennt.

Gebackene Crème.

Man stoßt 8 Loth Mandel sehr fein, mischt 3 Löffel Mehl dazu und verrührt sie dann mit 7 Dottern, Vanille-Zucker und 1 Seidel Obers, rührt es über Gluth bis die Crème dick wird, dann gibt man sie auf das mit Mehl bestaubte Nudelbrett und läßt sie auskühlen. Dann schneidet man fingerlange Stückchen herab, rollt sie über dem Mehl oder Brösel hin zu kleinen Würstchen, dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie langsam in Schmalz und bestreut sie mit Vanille-Zucker oder einen Theil mit geriebener Chocolate.

Oder man füllt beliebige Crème in mit Eisklar befeuchtete Oblaten als Würstchen oder als Päckchen, indem man die 4 Ecken zusammenschlägt und dreht sie in Ei und Brösel. Oder man formirt Crème (mit oder ohne Mandeln, die man auch geröstet kalt zur Crème mischen kann).

Chocolate-Würstchen.

4 Loth geriebene Chocolate und 4 Loth Zucker kocht man mit $\frac{1}{2}$ Seidel Obers auf und läßt es erkalten. Dann rührt man 1 Loth Reismehl mit kaltem Obers, 5 Dottern und der Chocolate ab und kocht es zu Crème. Erkalte formirt man davon in mit Eisklar befeuchteten Oblaten fingerlange Würstchen, die man in Ei und Brösel dreht und bäckt.

Citronat-Würstchen.

Man sprudelt 4 Loth Mehl, 3 Eier und 1 Seidel Obers und kocht es bei beständigem Rühren, wenn es dick wird, stellt man es weg und gibt länglich geschnittenes Citronat und würfelig geschnittene Biscuit- und Mandelbäckerei und 2 Dotter mit etwas kaltem Obers und Zucker gesprudelt dazu und verkocht auch diese Dotter, dann streicht man es auf ein mit Bröseln bestreutes Brett zum Erkalten. Zu fingerlangen und fingerdicken Stücken geschnitten, dreht man es in Ei und Brösel und bäckt es in Schmalz.

Mandel-Würfel.

Von 8 Loth süßen und 1 Loth bittern Mandeln bereitet man eine Mandelmilch, welche man mit 3 Loth Reismehl und 6 Loth Zucker mit Pomeranzen-Geruch auf dem Feuer zu einem glatten Köchel rührt. Man streicht es fingerdick auf ein Blech, läßt es erkalten, worauf man es zu kleinen Vierecken schneidet und zum Abnehmen derselben das Blech erwärmt. Sie werden dann in Weinteig getaucht, in Schmalz gebacken, mit Zucker stark bestreut und dieser darauf gebrannt.

Schlüssel-Krapfeln. *)

Brandteig (Seite 50), von 1 Seidel Milch, 2 Loth Schmalz, 1 Seidel Mehl und etwas Branntwein wird noch lau mit 4 Eiern und 3 Dottern, welche man nach und nach dazu gibt, gestoßen oder abgetrieben. Man legt davon mit einem in das heiße Schmalz getauchten Blechlöffel nußgroße Krapfeln in das Schmalz, indem man den Teig mit dem Finger rund vom Löffel hinabstreift, schüttelt die Pfanne, damit sie auflaufen und bäckt sie schön braun. Nachdem man sie auf Löschpapier gelegt, damit das Fett abtropft, schneidet man einen Deckel ab, füllt Salse in den leeren Raum, gibt das abgeschnittene Stück wieder darauf, legt sie über einer Serviette auf die Schüssel und bestreut jeden Krapfen gut mit Vanille-Zucker.

Spritzstrauben.

Von Brandteig wie zu den Schlüsselkrapfen mit den Eiern gestoßen oder recht gut abgetrieben füllt man die in das heiße Schmalz getauchte Straubenspritze, steckt den Stempel an, drückt ihn langsam ein und fährt damit ober der Schmalzpfanne in die Runde, daß die hineinfallende Straube schneckenförmig oder in ähnlicher Gestalt zu liegen kommt und schüttelt die Pfanne, sobald die Straube eingedrückt ist. Wenn sie unten schön braun ist, dreht man sie mit dem Backlöffel vorsichtig um und bestreut sie beim Anrichten stark mit Zucker.

Puddingschnitten.

Von übrig gebliebenen Puddings taucht man Schnitten zu runden oder eckigen Formen ausgestochen in mit Eiern mehr verdünnten Brandteig und bäckt sie in Schmalz. Man bestreut sie dann mit fein und grob gestoßenem Zucker, den man mit dem glühenden Schäuferl brennt.

Zuckerstrauben.

5 Loth Mehl, 3 Klar, 3 Loth Zucker und etwas Salz rührt man mit weißem Weine, in der Dicke wie zu Eingetropfem ab und läßt den Teig durch einen Trichter in heißes Schmalz in eine kleine Pfanne einlaufen, wobei man ihn so schwenkt, daß die Oberfläche recht durcheinander damit bedeckt ist. Wenn die Straube auf beiden Seiten gebacken ist, legt man sie auf Löschpapier über die Bogen, Model oder ein rundes Holz, dann

*) Auch Schneeballen und Brandnudel genannt.

bestreut man sie mit Zucker und, wenn sie so, eine nach der andern gebacken sind, richtet man sie in der Schüssel hoch auf und gibt Chaudeau herum.

Schwammerl mit Crème oder Chaudeau.

In Teig wie für Kaiserschmarrn, taucht man den vorher im Schmalze heiß gemachten schwammförmigen Model, fährt damit nachdem sich der Teig außen angelegt hat in das Schmalz zurück und bäckt ihn schön gelb. Wenn alles auf diese Art gebacken ist, füllt man die Crème ein.

Frittaten-Würstchen.

Frittaten (dünne Pfannkuchen Seite 50) werden mit Salse oder mit einer Chocolate- oder andern Crème, der man Mandeln beimischt oder mit gedünsteten passirten Aepfeln, mit Weinbeerl, Rosinen und Pignolen gemischt oder mit Mandelfülle Nr. I (Seite 62), oder mit Milchreis, zu dem man Marillensalse gerührt, bestreichen, zusammengerollt, zu fingerlangen und stark fingerdicken Würstchen geschnitten, in Ei und Brösel gedreht und in Schmalz gebacken.

Oblat-Krapfeln.

Mit Weinteig. Man sticht runde Blätter von Oblaten ab, bestreicht sie mit Ei, füllt 2 und 2 mit Weichselfleisch zusammen, taucht sie in Weinteig, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Mit Brandteig. Man gibt Häufchen von fester Hagebutten-Salse auf viereckig geschnittene Oblaten, deckt sie mit gleichen nur in der Mitte etwas angedrückt zu, so daß von allen Seiten eine kleine Oeffnung zwischen den Oblaten bleibt, taucht sie mit allen 4 Ecken in mit Eiern verdünnten Brandteig, damit sich die Oblaten genau schließen und bäckt sie in Schmalz. Die Salse ist dann durch die gelblich gebackene Oblate roth zu sehen, der Teigrand aber lichtbraun.

Mit Bröseln. 6 Loth Zucker, Limonienschalen und etwas Saft rührt man mit leichten Schnee von 1 Klar wie Eis, mischt dann 6 Loth gestoßene Mandeln dazu, bestreicht damit längliche Stücke von Oblaten, rollt sie zusammen, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt jedes gleich in Schmalz damit sie nicht weich werden.

Gebakenes Obst.

Aepfel. Taft- oder größere säuerliche Aepfel werden geschält, nachdem man das Kernhaus ausgestochen, zu Scheiben geschnitten und wenn man sie gleich groß haben will, mit einem Krapfenstecher abgestochen. Man

taucht sie einzeln in Weinteig (Seite 51) bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker, den man auch darauf mit dem Schäuferl brennen kann.

Zwetschken. Frische Zwetschken schält man, gibt eine abgezogene Mandel statt des Kernes hinein, taucht sie in guten Schmar- oder Hefenteig und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker und Zimmt.

Pfirsiche oder **Marillen** geschält, halbirt, gezeckert, taucht man nach 1 Stunde in dünnen Hefenteig und bäckt sie.

Weichseln werden 3 oder 4 bei den Stängeln zusammengebunden in Hefenteig getaucht und gebacken. Ehe man sie mit Zucker bestreut auf die Schüssel gibt, löst man den Faden ab.

Schlosserbuben.

Wenn große gedörnte Zwetschken weich gesotten sind, löst man die Kerne aus und gibt dafür in jede eine abgezogene Mandel. Man taucht sie in Schmar-, Bier- oder Weinteig (Seite 51) bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Chocolate.

Gefüllte Äpfel.

Man schält kleine Tafeläpfel, sticht das Kernhaus aus und macht von Äpfelstücken für jeden 2 Stöpsel, steckt einen als Boden in jeden Apfel, füllt Marillen-Casse oder Weichselseis ein, gibt oben den andern Stöpsel darauf, dreht die Äpfel in Mehl, dann Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanille-Zucker.

Äpfel- und Quitten-Würstchen.

Man zerdrückt das Fleisch von weich gesottenen oder gebratenen Quitten oder Äpfeln, mischt Zucker und Zimmt oder Limonienschalen, 1 Ei und so viel Brösel dazu, daß es zusammenhält, formirt Würstchen davon, die man in Ei und Brösel dreht, in Schmalz bäckt und mit Zucker bestreut.

Weichsel- oder Zwetschken-Würstchen.

Weichgesottene gedörnte Weichseln oder Zwetschken schneidet man fein, bereitet sie wie die Quittenwürstchen, dreht sie in Oblaten, dann in Ei und Brösel und bäckt sie.

Gebakene Hollunder- und Akazien-Blüthe.

Dolden von Hollunder (Haller) oder weiße Akazienblüthen legt man in Wasser, schlingt sie dann aus, taucht eine nach der andern bis an den

Stängel in Bier- oder Schmarnteig (Seite 51), bäckt sie in heißem Rindschmalze, ohne sie umzukehren und häuft sie mit den Stängeln in der Höhe mit Zucker bestreut auf die Schüssel.

Erdbeer-Krapfeln.

Frische ausgesuchte Erdbeeren, stark mit Zucker bestreut, gibt man kaffeeöffelweise auf mürbem Teig Nr. I (Seite 53), bestreicht ihn mit Ei, schlägt ihn über, sticht ihn halbrund ab, wie bei den Schlickkrapfeln, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

Salsenschnitten mit Wein.

Eingebrösel. Von abgeriebenen Semmeln werden fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salse oder Zwetschenmuß (Powidel) bestrichen, mit einer anderen Schnitte zugedeckt und mit rothem Wein befeuchtet, dann dreht man sie in Mehl, darauf in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt.

Mit gebranntem Zucker. Schnitten von abgeriebenem mürben Gebäck mit Marillensalse 2 und 2 zusammengefüllt, dreht man nur am Rande in Ei und Brösel und bäckt sie schön gelb. Dann legt man sie fest nebeneinander in ein Casseroll, gibt gezuckerten rothen Wein dazu, daß sie fast bedeckt sind, und stellt sie in das Rohr, bis sie den Wein eingezogen haben, worauf man sie stark mit Zucker bestreut und diesen mit glühendem Schäuferl brennt.

In Schmarnteig. Man mischt Marillensalse mit Wein und Zucker, taucht kleinfingerdicke runde Schnitten von abgeriebenem Milchbrot in diesen Saft, dann in Schmarnteig, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Vanillezucker.

Süße Pafesen.

Zwischen Schnitten von abgeriebenen Semmeln gibt man Salse oder Zwetschenfülle, taucht sie auf beiden Seiten in kaltes Obers und läßt sie 1 Stunde liegen. Dann dreht man sie auf allen Seiten in abgeschlagene Eier, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker und Zimmt. Die getrockneten Zwetschen mit Zucker und Zimmt gekocht, werden abgeseiht, fein geschnitten und mit Zucker, Limonienschalen und dem kurz eingekochten Saft vermischt.

Polsterzipfel.

Mürben Teig Nr. I (Seite 53) treibt man ziemlich fein aus, belegt ihn in Reihen (wie bei den Schlickkrapfeln) mit Weichselfleisch oder Ribisel-

falſe, beſtreicht den Teig herum mit Ei, ſchlägt ihn über, radelt verſchobene Vierecke ab, bäckt dieſe Krapfeln in Schmalz und beſtreut ſie mit Zucker. Man muß trachten, daß der Teig nirgends zerriffen und wo er geradelt wird, innen mit Ei beſtrichen ſei, damit ſie nicht aufgehen können, da das Ausfließen der Salſe das Schmalz ſchwarz macht.

Portugieſer-Krapfeln.

Man macht mürben Teig Nr. I (Seite 53), treibt ihn aus, legt von der Fülle wie bei den Schlickkrapfeln darauf, radelt ſie ebenſo ab und bäckt ſie in Schmalz. Die Fülle wird von 6 Dottern mit 6 Loth Zucker gerührt und 6 Loth Mandeln, 2 Loth kleinwürfelig geſchnittenes Weimark und 1 Loth fein geſchnittenes Citronat dazu gegeben.

Würſtchen von Buttermteig.

Mit Salſe. Meſſerrückendick ausgetriebener Buttermteig (Seite 54) wird in 3 Zoll breite Streifen geſchnitten. Auf dieſe mit Ei beſtrichen, ſpricht man über die Breite mit einer Papierdüte bleiſtift dick Marillensalſe und ſchlägt das Ende des Teiges mit einem Meſſer über. Noch einmal umgebogen ſchneidet man das Würſtchen ab und drückt die Enden mit dem Meſſer etwas nieder. Wenn alle ſo bereitet ſind, legt man ſie auf ein mit Mehl beſtaubtes Blech, deckt ſie zu und ſtellt ſie an einen kühlen Ort, bis man ſie kurz vor dem Gebrauche in Schmalz bäckt. Man beſtreut ſie mit Zucker und richtet ſie über einer Serviette pyramidenförmig auf.

Mit Früchten. Erdbeeren werden mit Zucker ſtark beſtreut ſtatt der Salſe eingefüllt. Kirſchen oder Weichſeln dünſtet man mit Zucker, kocht den Saft kurz ein, und füllt ſie erkaltet in den Teig.

Mit Mandelfülle. 4 Loth süße und 4 Stück bittere Mandeln ſtoßt man fein und verreibt ſie dabei mit etwas Milch, dann rührt man ſie mit 2 Loth Butter, 2 Dottern, 4 Loth Zucker und miſcht zuletzt 2 ſchwache Eßlöffel voll Schlagrahm dazu und füllt es ebenſo in den Teig.

Mit Haſelnuß-Crème. 6 Loth Haſelnüſſe ſtoßt man fein und verreibt ſie mit etwas Milch, übergießt ſie mit $\frac{3}{4}$ Seidel ſiedendem Oberr, preßt dieſes erkaltet durch Leinwand und kocht es mit 4 Loth Zucker, 4 Dottern und 1 Kaffeelöffel Mehl zu Crème, die man kalt einfüllt.

Schnür- oder Spagat-Krapfen.

Man macht einen mittelfeſten Teig von 8 Loth Mehl, 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 4 Loth geſtoßenen Mandeln, 2 oder 3 Dottern, Zimmt,

Limonenschalen, Gewürznelken und 1 Eßlöffel voll Obers oder sauren Rahm und einigen Tropfen Limoniensaft oder Wein. Wenn er in ein Tuch geschlagen eine Weile gerastet hat, treibt man ihn messerrückendick aus und schneidet ihn zu fingerlangen Vierecken. An den Model bindet man eine weiche weiße Schnur, taucht ihn in das Schmalz und wenn er heiß geworden ist, legt man ein Stück Teig darauf, windet die Schnur nicht zu fest herum und hält das Ende derselben nebst dem Model, während der Krapsen im Schmalze bäckt. Wenn die Schnur dann vorsichtig abgelöst ist, sollen die Einschnitte auf dem bogenförmigen Krapsen in gleicher Entfernung schief laufen. Man bestreut sie mit Zucker und Zimmt und kann die innere Seite mit Marillensalse austreichen.

Rosen.

Mürber Teig Nr. II (Seite 53) mit Wein bereitet wird ausgetrieben und mit drei verschieden großen Krapsentechnern ausgestochen. In jedes Fleckchen macht man am Rande gegen die Mitte zu fünf kurze Einschnitte. Die größern Blättchen betupft man in der Mitte mit Ei, legt drei aufeinander, immer das größte unten, das kleinste oben, und drückt in der Mitte den Finger darauf. Leichter gemacht und schöner werden sie mit einem fünfblättrigen Ausstecher. Man bäckt sie in Schmalz, bestreut sie mit Zucker und gibt in die Mitte Eingesottenes.

Schneeballen oder Maulkörbe.

Man macht den mürben Teig Nr. II (Seite 53) mit Wein, treibt ihn, zu kleinen Laibchen formirt, rund aus, radelt diese in kleinfingerbreiten Streifen an, daß der Rand aber ebenso breit ganz bleibt. Dann hebt man jeden zweiten Streifen in die Höhe und steckt zwischen den obern und untern einen Kochlöffelstiel durch, mit dem man den Teig in das heiße Schmalz gibt, und dabei auseinander schüttelt, sowie auch die Pfanne geschüttelt wird, bis er aufläuft. Man soll nur einen allein in einer kleinen Pfanne backen, damit er in die Höhe laufen muß. Dan bestreut man sie mit Zucker und richtet sie gehäuft in der Schüssel auf.

Hasenöhrl.

Zu $1\frac{1}{2}$ Seidel Auszugmehl mischt man $\frac{1}{2}$ Seidel Semmelmehl, salzt es etwas, gibt $1\frac{1}{2}$ Loth Butter in siedende Milch und macht damit das Mehl zu einem weichen Teig (wie Strudelteig) und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde rasten. Dann treibt man ihn messerrückendick aus, radelt ihn zu handbreiten

Vierecken und bäckt sie in Schmalz. Sie laufen hoch auf, daher sie innen hohl sind, und werden nicht gezuckert, sondern meist zu Salat gegeben.

Hobelspäne.

Zu mürbem Teig Nr. II (Seite 53) gibt man gestoßenen Anis, treibt ihn messerrückendick aus, radelt fingerbreite, spannlange Streifen ab, dreht einen an der Spitze über einen Kochlöffelstiel und bäckt ihn so in das Schmalz gehalten. Man schiebt ihn dann vorsichtig herab, bestreut ihn mit Zucker, so lange er noch heiß ist, und stellt die Schüssel, bis alle gebacken sind, an einen warmen Ort.

S t r u d e l.

Reis-Strudel.

Mit Rosinen. Man macht Strudelteig (Seite 52) mit etwas Butter und läßt ihn zugedeckt rasten. Indessen treibt man 6 Loth Reis mit Milch weich gekocht, mit 2 Loth Butter und 1 Ei ab und gibt Zucker, Zimmt und 6 Loth Rosinen dazu. Den ausgezogenen Teig bestreicht man dann mit Butter, darauf fingerdick mit dem Reis, rollt ihn zusammen, dreht ihn schneckenförmig und legt ihn in ein Casseroll, in welchen man $\frac{1}{4}$ Seidel Milch und ein Stückchen Butter aufsieden ließ, stellt es nun in das Rohr, bäckt ihn oben mit Butter bestrichen schön braun und bestreut ihn gestürzt mit Zucker.

Mit Marillensalse. Man mischt einige Löffel voll Marillensalse zu Milchreis, daß er davon gelblich wird, streicht ihn dünn auf, rollt den Strudel zusammen und bäckt ihn zu Stücken geschnitten, oben mit Butter bestrichen auf dem geschmierten Bleche.

Kräuter-Strudel.

Man macht Strudelteig (Seite 52) von 1 Seidel Mehl, dann läßt man in 2 Loth Butter ziemlich viel Petersilie, Kerbelkraut und Zwiebel fein geschnitten, nebst Brösel anlaufen und treibt Butter mit 2 Eiern und einigen Löffeln voll saurem Rahm ab. Diesen Abtrieb streicht man gesalzen

auf den ausgezogenen Teig, streut die Bröseln darüber und rollt ihn zusammen. Schneckenförmig gedreht, wird er in einem Model in Dunst gefotten oder in einem Casserolle in Salzwasser gekocht. Auf die Schüssel gestürzt, bestreut man ihn mit Bröseln und schmaltz ihn mit Butter ab.

Gries-Strudel.

$\frac{1}{2}$ Seidel Gries mit 1 Seidel saurem Rahm abgerührt läßt man eine Weile stehen, dann mischt man es zu einem Abtriebe von 4 Loth Butter und 4 Dottern, rührt den Schnee dazu und streicht es auf den ausgezogenen Teig. Zusammengerollt und gedreht, kocht man ihn in Salzwasser, schneidet ihn zu Stücken und bestreut diese mit gerösteten Bröseln.

Topfen-Strudel.

Gesalzen. In 2 Loth Schmalz läßt man Petersilie und Brösel anlaufen, mischt 12 Loth fein zerdrückten Topfen dazu, salzt es und stellt es bei Seite. Nun treibt man 1 Loth Butter mit 2 Eiern und $\frac{1}{2}$ Seidel saurem Rahm ab und streicht dies auf den ausgezogenen Teig. Mit dem Topfen bestreut wird es zusammengerollt und in einem mit Schmalz ausgestrichenen Casserolle gebacken. Man kann den Strudel auch zu Stücken schneiden, in Salzwasser sieden und abgeseiht mit Bröseln bestreut abschmalzen.

Mit Rosinen. Man mischt 10 Loth Topfen zu dem Abtriebe, streicht ihn auf und streut Zibeben, Weinbeerl und Zucker darüber. Zum Backen gibt man einige Löffel Milch in das Casseroll und bestreicht den Strudel oben mit Butter.

Poganzu (windische Topfenstrudel).

16 Loth fein gebröselten Topfen mischt man mit 2 Dottern, etwas saurem Rahm und Salz, doch muß er so dick bleiben, daß man ihn aufstreuen kann und sprudelt 1 Seidel sauren Rahm etwas gesalzen mit 2 Eiern ab. Dann gibt man das Blech oder eine irdene Poganzuschüssel (mit zollhohem Rande) auf das ausgebreitete Strudeltuch und zieht den Strudel-Teig darüber, nur in der Mitte dünn, aus. Was über die Schüssel hinaussteht, wird in 6 Theile, vom Rande gegen die Mitte zu, eingeschnitten, die man dann einen nach dem andern mit den Händen fein auszieht, nachdem der vorhergehende mit Fülle bedeckt ist. Die bei jedem übergeschlagenen Theil über die Schüssel hinausragenden Enden werden auch so fein als möglich ausgezogen und zurückgeschlagen, nachdem der frühere Teig bestrichen ist. Auf den ersten Teig tropft man zerlassenes Schmalz, streut vom Topfen dar-

auf und bespritzt ihn mit dem Rahm. Auf den darauffolgenden zuerst übergeschlagenen Teig streicht man vom abgesprudelten Rahm und bestreut den darauffolgenden Teig mit Topfen so abwechselnd fort. Zuletzt mit Rahm bestrichen, wird es im sehr heißen Ofen schön gelb gebacken, worauf man die Pogaanze zu Stücken geschnitten heiß oder kalt verspeist. Sie muß gebacken ungefähr zweifingerhoch sein. Man bestreut die Fülle auch häufig mit Zucker, Zimmt und Rosinen.

Haiden-Strudel.

Man macht $1\frac{1}{2}$ Seidel Haidenmehl mit siedendem, etwas gesalzenen Wasser zu Teig, welcher sich austreiben läßt, (was man auf einem bemehlten Tuche thut), bestreut ihn dicht mit Speckgrammeln, rollt ihn zusammen, legt den Strudel in eine mit dem Fette von den Grammeln ausgestrichene Pfanne und bäckt ihn.

Erdäpfel-Strudel.

Man rührt 3 Loth Zucker in einer Schüssel auf dem Herde, bis er warm wird, dann fort mit 3 Dottern, mischt nur leicht 9 Loth gesottene, geriebene Erdäpfel und den Schnee von 3 Klar dazu und streicht es auf den ausgezogenen Strudelteig. Zusammengerollt und schneckenförmig gedreht, legt man ihn in ein gut ausgeschmiertes Casseroll, bestreicht ihn oben mit Butter und streut Zucker darüber. Nach dem Backen und Stürzen wird er wieder mit Zucker bestreut.

D d e r: In einem Abtriebe von 4 Loth Butter, 4 Dottern, 3 Loth Zucker gibt man 2 Loth gestoßene Mandeln, 3 Klar als Schnee und 4 Loth geriebene Erdäpfel.

Schinken-Strudel.

Den ausgezogenen Strudel-Teig bestreicht man mit $\frac{1}{2}$ Seidel saurem Rahm, welchen man mit 3 Dottern abgesprudelt hat, streut $\frac{1}{2}$ Pfund fein geschnittenes Schinkenfleisch darauf und bestreicht den Strudel beim Backen auch oben mit Butter.

Krebs-Strudel.

G e s a l z e n. Man treibt 3 Loth Krebsbutter mit 4 Dottern ab, mischt $\frac{1}{2}$ Seidel sauren Rahm, fein geschnittene Krebschweischen und Salz dazu, streicht es auf den fein ausgezogenen Teig und bäckt den zusammengedrehten Strudel in einem mit Krebsbutter ausgestrichenen Casseroll, bestreicht ihn auch oben damit und gibt ein paar Löffel siedendes Obers dazu.

Gezuckert. Man mischt mit Obers erweichte Brösel und Zucker statt saurem Rahm zum Abtriebe und streut das Krebsfleisch würfelig geschnitten darauf. Die Krebschalen kann man mit Obers kochen, dieses geseiht mit 2 Dottern und Zucker absprudeln und als Sauce dazu geben.

Rahm-Strudel.

Zu einem Abtriebe von 2 Loth Butter, 4 Dottern und $\frac{3}{4}$ Seidel saurem Rahm mischt man den Schnee der 4 Klar, Salz und Zucker. Man streicht dies auf den ausgezogenen Teig und streut Weinbeerl, Rosinen und Pignolen oder gestiftelte Mandeln darauf, rollt ihn locker zusammen, dreht ihn schneckenförmig und gibt ihn in ein Casseroll, in welchem man etwas Milch und Butter aufsieden ließ, bestreicht ihn oben mit etwas vom Abtriebe, bäckt ihn schön braun und bestreut ihn, nachdem er gestürzt ist, mit Zucker.

Kirschen- und Weichsel-Strudel.

Der Teig wird mit einem Abtrieb wie bei Rahmstrudel bestrichen und mit von den Stengeln gepupften Kirschen oder Weichseln (2 Seidel) und Zucker bestreut, zusammengerollt und gedreht in gut ausgestrichenem Geschirre auch oben mit Butter gestrichen, reich gebacken. Gestürzt bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt.

Der: Man macht den Teig mit Butter, überdünstet die Weichseln etwas, läßt sie auskühlen, nimmt aber den Saft davon weg. Dann mischt man 8 Loth Zucker, 8 Loth gestoßene Mandeln, Limonienchalen und Kipfelbrösel, streut dieses auf den ausgezogenen, mit Butter bestrichenen Teig, die Weichsel darüber und rollt ihn zusammen.

Zwetschken-Strudel.

Man bestreicht den ausgezogenen Teig mit Butter oder mit einem Abtriebe, streut 40 zu Ringeln geschnittene Zwetschken, dann 6 Loth Zucker mit Zimmt, 4 Loth gestoßenen Mandeln und Kipfelbröseln gemischt darauf, rollt ihn zusammen und bestreicht ihn oben mit Butter.

Der: Man macht den Teig mit Milch, legt die ganzen Zwetschken mit einem Stückchen Zucker statt des Kernes in Reihen darauf und rollt ihn vorsichtig zusammen.

Weinbeer-Strudel.

Man streut auf den ausgezogenen Teig in Butter gelblich geröstete Semmelbrösel, sehr reife abgepupfte Weinbeeren, Zucker und Zimmt, bäckt ihn in dem mit Butter bestrichenen Casseroll auch oben mit Butter betropft und gibt Zucker und Zimmt darauf, wenn er gestürzt ist.

Apfel-Strudel.

Der nicht zu fein ausgezogene Teig wird mit Butter betropft, mit dünnblättrig oder nudelartig geschnittenen Äpfeln, einer Handvoll Rosinen und Weinbeerln, einer Handvoll Pignolen oder gestiftelten Mandeln (oder Semmelbröseln) Zucker und Zimmt bestreut und zusammengerollt und schneckenförmig gedreht in einer gut mit Schmalz ausgeschmierten Pfanne gebacken. Die Apfelspalten kann man mit Zucker und Marillensalze etwas abdünsten, dafür die andern Beigaben auslassen.

Tiroler-Strudel.

Auf ausgezogenen Strudelteig streicht man einen Abtrieb von 6 Loth Butter, 2 Dottern, 2 Loth Zucker und Limonienschalen, streut dann 8 Loth mit den Schalen geschnittene Mandeln oder Nüsse mit 4 Feigen, 3 Loth Zibeben, 3 Loth Weinbeerln, (alles geschnitten) gemischt auf, sowie Zimmt, Gewürznelken und 1 Tafel schwarzen Lebkuchen gerieben darüber. Man rollt und dreht den Strudel zusammen, gibt ihn in einen mit Butter ausgestrichenen glatten Model, bäckt ihn mit Butter bestrichen 1 Stunde und bestreut ihn mit Zucker und Zimmt.

Citronat-Strudel.

Mit Rosinen. Zu einem Abtrieb von 4 Loth Butter, 1 Ei und 2 Dottern mischt man Rosinen, gestoßene Mandeln, Pistazien, Citronat, Zimmt und Zucker, streicht es auf den dünn ausgerollten mit Butter bereiteten Strudelteig (Seite 52), rollt ihn zusammen und gibt, wenn er gebacken ist, eine Crème dazu.

Mit Limonien-saft. Man schneidet 12 Loth Citronat, 4 Loth Pistazien, 12 Loth Mandeln und von 1 Limonie die Schalen jedes allein sehr fein, gibt 16 Loth Zucker und den Saft von 3 Limonien dazu und läßt es eine Weile stehen. Der ausgezogene Teig wird mit Butter bestrichen, dann mit dieser Fülle bestreut, zusammengerollt und nach der Länge auf das mit Butter beschmierte Blech gelegt, oder schneckenförmig gedreht in einem Tortenreise gebacken. Man bestreicht ihn oben mit Wasser und streut so lange Zucker darauf, bis dieser nicht mehr zergeht. Dieser Strudel wird auch kalt gegessen und hält sich wochenlang gut.

Mandel-Strudel.

Zu einem Abtrieb von 4 Loth Butter, 4 Dottern und 4 Loth Zucker mischt man 4 Loth mit Obers gestoßene Mandeln und Limonienschalen und

den Schnee der 4 Klar, streicht es auf den Teig, streut Rosinen darüber und rollt ihn zusammen. Man legt ihn zum Backen in $\frac{1}{4}$ Seidel aufgekochtes Obers, gibt Butter auf den Strudel, bestreut ihn mit Zucker und servirt eine leichte Crème dazu.

D e r: In 4 Loth Butter läßt man 4 Loth Zucker braun werden, gibt 4 Loth Mandeln dazu und rührt dieses ausgefüllt mit den Eiern.

Nuß-Strudel.

Man macht Teig mit 1 ganzen Ei und Butter, streicht einen Abtrieb von 4 Loth Butter und 4 Eiern darauf, streut 4 Loth Zucker, 6 Loth fein geschnittene Nüsse und Zimmt darüber, rollt ihn zusammen und bestreicht ihn im Casserolle oben mit dem Abtriebe.

D e r: Man bestreicht den Teig mit Butter, mischt mit Obers befeuchtete Brösel zu den Nüssen, streut sie auf sowie Zucker, Zimmt, Neugewürz und Gewürznelken und spritzt Honig und mit 2 Dottern abgesprudeltés Obers darüber.

Chocolade-Strudel.

Mit Mandeln. Man treibt 2 Loth Butter mit 3 Dottern ab, mischt 4 Loth Zucker, 6 Loth geriebene oder mit Obers aufgelöste Chocolade, und den Schnee dazu, streicht es auf den Teig, streut 4 Loth fein geschnittene Mandeln darüber und rollt ihn zusammen. Während man die Fülle rührt läßt man in dem Casserolle in heißem Schmalze Zucker bräunen, mit $\frac{1}{4}$ Seidel Obers aufkochen und erkalten, ehe man den Strudel zum Backen hineingibt. Gestürzt wird er mit Zucker und Chocolade bestreut.

Mit Bröseln. Man gibt in Obers Brösel, Zucker und Chocolade, läßt es auf der Gluth auflösen, rührt es erkaltet mit 2 Eiern, streicht es auf den mit Butter bestrichenen Teig, rollt ihn zusammen, übergießt den gebackenen Strudel mit gekochter Chocolade und stellt ihn noch in das Rohr.

Kaffee-Strudel.

Zu einem Abtrieb von 3 Loth Butter und 3 Dottern gibt man 30 Kern lichtgebrannten und mit 4 Loth Zucker gestoßenen Kaffee, und den Schnee der 3 Klar, streicht ihn auf den ausgezogenen Teig und rollt diesen zusammen. Zu dem gebackenen gestürzten Strudel gibt man in einer Schale Crème von $\frac{1}{2}$ Seidel zusammengemischten Kaffee mit 3 Dottern gesprudelt.

Aufläufe, Köche, Puddings. *)

Rahmkoch.

In Dunst mit Salzenbeguß. Man sprudelt 1 Seidel sauren Rahm mit 8 Dottern, 6 Loth Zucker und 3 Löffel Mehl ab, mischt den Schnee von 6 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt nach dem Stürzen Marillensalse darüber.

Mit Salse unterlegt. Man treibt 1 Loth Butter mit 4 Dottern ab, gibt nach jedem Dotter 1 Eßlöffel voll dicken sauren Rahm und 1 Eßlöffel voll Zucker dazu, dann die 4 Klar als Schnee nebst 3 Eßlöffeln Mehl und bäckt es in einem ausgemehlten Model gefüllt. Man gibt beliebigen Geruch dazu und unterlegt es mit Eingefottenem auf Oblaten gestrichen.

Als Auflauf. Man rührt 5 Dotter mit 5 Loth Zucker und Limoniengeruch und nach und nach 8 Eßlöffel voll guten sauren Rahm, mischt den Schnee der 5 Klar und 3 Löffel Mehl dazu und bäckt es auf einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel.

Nudel - Koch.

Mit Vanille und Salse. Feine kurze Nudeln aus Teig von 2 Dottern kocht man in Obers mit Zucker und Vanille, treibt sie mit 2 Loth Butter ab und wenn sie ausgekühlt sind, mit 5 Dottern und gibt den Schnee von 3 Klar dazu. Den Model kann man mit Zucker austreuen oder mit

*) Da die Eintheilung unter diese drei Benennungen oft nur auf das Backen oder Dunstfieden oder etwas mehr Eier beschränkt ist, so habe ich sie nach den Hauptbestandtheilen zusammengestellt und erwähne noch im Allgemeinen, daß bei Aufläufen (Soufflés) zum Gelingen fleißiges Rühren, sehr fester Schnee, den man nur leicht beimischt, die geeignete Ofenhitze und das rechtzeitige Auftragen schnell vom Ofen auf die Tafel, gleich wichtig ist. Man gibt Aufläufe ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Gebrauche in den Ofen, ziemlich in die Mitte, damit sie gleichmäßig steigen und bäckt sie nicht zu kühl. Man kann sie sowol in gebackenen Teigkrusten und kleinen Papierkapseln, als in Schüsseln backen, in jedem Falle muß mehr Ober- als Unterhitze sein, daher man die Schüssel über dem Bleche auf Sand stellt. Zum Serviren stellt man sie über einer Serviette auf eine flache Schüssel. Man bäckt sie meist in Schüsseln mit aufgebogenem Rand, gleich gestrichen mit Schnee gerührte Schaum-Aufläufe, jedoch auf flachen Schüsseln, bergartig aufgehäuft, und in beiden Fällen gut mit fein gestobenem Zucker bestreut. Die Formen zu Dunst- und gebackenen feinen Mehlspeisen streut man mit Zucker aus. Ueberbacken und Dunstfieden, siehe Seite 4 und 5.

einem Bitter von Bröselteig (Seite 54) oder von mürbem Teig Nr. I (Seite 53) auslegen und das Koch mit Eingefottenem auf Oblaten oder Schmanferln gestrichen, unterlegen und bäckt es.

Mit Citronat. Man legt den Model mit Citronat zierlich aus und mischt die Abfälle davon fein geschnitten und Limoniengeruch zu den abgetriebenen Nudeln und siedet es in Dunst.

Mit Pomeranzen und gebranntem Zucker. Zu den abgetriebenen Nudeln gibt man Pomeranzenzucker, siedet sie in Dunst, bestreut das gestürzte Koch stark mit Zucker, brennt diesen mit glühendem Schäuferl und gibt den Saft der Pomeranze darüber.

Frittaten = Koch.

Mit Vanille und Salse. Mit Nudeln von Pfannenkuchen aus $\frac{1}{4}$ Seidel Obers, 3 Eiern und 3 Löffel Mehl bereitet, füllt man einen Model nicht ganz voll, sprudelt $\frac{1}{2}$ Seidel Obers mit 3 Dottern, 3 Loth Zucker mit Vanille und 3 Loth Mandeln ab, schüttet es darüber, siedet es in Dunst und überstreicht das Koch nach dem Stürzen mit Marillensalse.

Mit Rosinen und Num. Man treibt 3 Loth Butter mit 3 Dottern ab, gibt 3 Loth Mandeln, eine Handvoll Rosinen und Weinbeeren, den Schnee der 3 Klar und die mit Num befeuchteten Nudeln dazu, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene Form, kocht es in Dunst (Seite 5), stürzt es und gibt Chaudeau herum.

Dunst = Polenta.

In 4 Loth zerlassene Butter rührt man 10 Loth Polentamehl und gibt nach und nach so viel Milch dazu, als das Mehl einzieht während man es zu einem dicken Brei kocht. Ausgefühlt rührt man diesen mit 3 Dottern, mischt den Schnee der 3 Klar dazu, füllt es in einen mit Butter ausgeschmierten Model und kocht es $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst. Man kann auch 3 Loth Zucker mit Vanille-Geruch oder Zimmt dazu geben.

Gries = Koch.

Unterlegt. 5 gehäufte Eßlöffel voll Gries kocht man mit Milch weich und dick, gibt 2 Loth Butter oder Schmalz dazu und rührt ihn während des Ausfühlens, dann mit 4 Dottern, 3 Löffel Zucker mit Geruch und mischt zuletzt den Schnee der 4 Eier nur leicht darunter. Man bäckt es in einen bemehlten Model gefüllt und kann es mit Salse oder eingefottenen Früchten oder geriebener Chocolate unterlegen, oder in Dunst sieden und einen Ueberguß geben.

Als Auflauf. Man treibt den wie oben gekochten Gries mit 6 Eiern und 6 Loth Zucker ab, gibt ihn zum Backen auf eine Schüssel und bestreut ihn stark mit Zucker, ehe man ihn in das Rohr stellt.

Mit gemischten Farben. Das abgetriebene Grieskoch theilt man in 4 Portionen, ehe der Schnee dazu kommt, färbt eine mit Chocolate, eine mit Krebsbutter, eine mit Spinatopsen, mischt zu jedem gleich viel vom Schnee und fast die Farben mit einem Löffel harlefinartig wechselnd in den mit Papier ausgelegten Model und siedet es in Dunst.

Gries-Schnitten mit Crème.

Man sprudelt 3 Eier mit etwas Salz und Zucker, mit Limoniengeruch und dann so viel Gries, daß es noch flüssig ist und bäckt es fingerhoch in einem gut ausgeschmierten Model. Dann legt man es noch heiß in 3 Seidel siedende Milch in ein weiteres Casseroll und läßt es am Herde stehen, bis alle Milch sich eingezogen hat. Davon schneidet man Stücke, legt sie in einer Schüssel bergartig auf und gibt Vanille- oder Caramel-Crème darüber.

Reis-Koch.

Ordinär mit Geruch. 6 Loth gewaschenen Reis mit Milch, die man nach und nach dazu gibt, dick und weich gekocht, rührt man mit 3 Loth Butter, bis er kalt ist. Dann rührt man 3 Loth Zucker mit Geruch, 4 Dotter und den Schnee der 4 Klar dazu. In den mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten Model gefüllt, wird er gebacken oder in Dunst gesotten, und im letzteren Falle mit Salse oder Crème übergossen. Wenn der Reis weich ist, nimmt man mehr Eier, als wenn er trocken gekocht ist.

Mit Rosinen und Mandeln. Zu 4 Loth Reis weich gekocht, gestoßen und passirt (oder als feines Reismehl eingekocht) mit 2 Loth Butter 4 Eiern und 4 Loth Zucker abgetrieben, gibt man, ehe der Schnee dazu kommt, eine Handvoll Rosinen und 2 Loth gestoßene Mandeln, siedet es in Dunst und gibt Vanille-Crème darüber.

Feines mit gemischtem Geschmacke. Einige Stunden vor dem Gebrauche gibt man 4 Loth Reis in kaltes Wasser, trocknet ihn dann ab, stößt ihn während man 6 Loth Zucker in 6 Loth Butter zerfleischen und gelb werden läßt und gibt 2 Loth gestoßene Mandeln und den Reis dazu. Wenn alles gelblich ist kocht man es mit Milch, welche man nach und nach dazu schüttet zu einem feinen, dicken Koche, welches man ausgefüllt mit 6 Dottern und etwas Vanille-Zucker rührt, dann fein geschnittenes Citronat und den Schnee von 5 Klar dazu mischt. Man füllt es in

einen mit Zucker ausgestreuten Model, siedet es in Dunst bis es anspringt und gibt, wenn es gestürzt ist, einen Ueberguß (Seite 49) darauf. Man kann noch überdies Vanille-Liqueur, Rum oder Pomeranzensaft dazu mischen.

Mit gebranntem Zucker. 2 Loth Zucker läßt man gelb werden, gibt siedende Milch und gestoßenen oder ganzen Reis dazu und kocht ihn weich und dick. Bei 4 Loth Reis nimmt man dann 2 Loth Butter, 3 Loth Zucker und 5 Eier zum Abtreiben und bäckt das Koch auf der Schüssel.

Als Auflauf. Bei 4 Loth Reismehl mit Obers dick gekocht nimmt man zum Abtreiben 2 Loth Butter, 5 Loth Zucker mit beliebigem Geruch, 7 Dotter, 5 Klar als Schnee und bäckt es auf einer tiefen Schüssel.

In Dunst mit Marillenschäum. 4 Loth Reismehl mit $1\frac{1}{2}$ Seidel Obers dick und weich gekocht treibt man mit 4 Loth Butter, 6 Dottern und 4 Loth Zucker mit Vanillegeruch ab, mischt den Schnee von 4 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Marillenschäum (Seite 50) herum.

Mit Maraschino. Den ebenso abgetriebenen Reis unterlegt man im Model mit Salse auf Oblaten, siedet ihn in Dunst, sticht nach dem Stürzen einigemale mit einer Gabel hinein und gibt ein paar Löffel voll Maraschino darüber.

Mit Marillensalse. 6 Loth Reis mit Milch, weich aber dick gekocht, treibt man mit 3 Loth Butter, 3 Loth Marillensalse und 2 Eiern ab. Dann macht man von $\frac{1}{2}$ Seidel Milch Frittaten, legt eine zum Boden des ausgeschmierten Modells, streicht Reis darauf und so abwechselnd fort, bis der Model voll ist. $\frac{1}{2}$ Stunde gebacken wird es gestürzt und mit Zucker bestreut.

Oder: Ebenso abgetriebenen Reis ohne Salse streicht man auf das Blech und bäckt ihn. Dann wird er mit Marillensalse bestrichen, zusammengerollt und zu Stücken geschnitten. Diese legt man in den ausgeschmierten Model, sprudelt $\frac{1}{2}$ Seidel Obers mit 2 Dottern, Zucker und Geruch ab, schüttet es darüber und bäckt es.

Oder: Man bereitet Crème, Schmanckel und Milchreis, gibt in den Model von der Crème, dann Reis, darauf Schmanckel mit Marillensalse bestrichen und so fort, zuletzt Crème, und bäckt es $\frac{1}{2}$ Stunde.

Oder: Mit Butter, Salse und 4 Eiern, abgetriebenen Reis füllt man in einen mit Früchten ausgelegten Model und siedet ihn in Dunst, oder legt den Model mit einem Gitter von Teig aus, und bäckt ihn.

Mit Früchten. 4 Loth Reis und 3 Loth Mandeln, mit Milch dick gekocht, mit 3 Loth Butter, 1 Ei, 2 Dottern und 3 Loth Zucker abge-

trieben, kocht man im Reifmodel in Dunst. Gestürzt gibt man in die Mitte in gesponnenem Zucker gekochte Marillen oder Pflirsche und bestreicht den Kranz mit dem Saft.

Ob er: Wenn man die Hälfte von abgetriebenem Reis in den ausgefömierten Model gefüllt hat, belegt man ihn mit eingefötenen Früchten oder mit frischen Marillen oder Pflirschen geschält, halbirt und gezuckert oder mit Marillensalse, Zucker und etwas Butter überdünsteten Aepfelspalten oder auch mit in Zuckerwasser gedünsteten Aepfeln oder Quitten.

Ob er: Man läßt den Reis in heißer Butter anlaufen, aber nicht braun werden und kocht ihn mit Obers, Zucker und Vanille, dick aber resch. Indessen werden Aepfelspalten mit Zucker und Butter weich gedünstet. In einen ausgefömierten Model drückt man den Reis am Boden und an der Seite an, füllt die Aepfel mit Pomeranzengeruch ein und deckt sie mit Reis zu. In Dunst gekocht und gestürzt wird es mit Zucker bestreut und dieser mit dem Schäuferl gebrannt.

Crème-Koch.

Mit Salse auf Schmankerl oder Biscuiten. Man macht Crème (Seite 46) von 1 Seidel Obers, 6 Dottern, 1 schwachen Eßlöffel Mehl, 4 Loth Zucker mit Vanille oder Caramel und gibt davon in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel, darauf Schmankerln (Seite 51) oder Biscuiten mit Eingefötenem bestrichen, streicht die übrige Crème darüber und bäckt sie ein wenig. Auch kann man den Schnee von 4 Klar zur kalten Crème mischen.

Mit Aepfeln. Man gibt mit Zuckerwasser gekochte, kleine Aepfel, statt des Kernhauses mit Marillensalse gefüllt in die Schüssel und Crème mit Pomeranzengeruch darüber.

Als Auflauf mit Geruch. Man sprudelt 1 Seidel Obers, 6 bis 8 Dotter, 1 Eßlöffel Mehl und 4 Loth Zucker mit Vanille, Pomeranz-, Ananas- oder Kaffee-Geruch zu Crème, während des Auskühlens rührt man sie, dann mischt man den Schnee von 6 Klar dazu und bäckt sie in einer Schüssel aufgehäuft.

Mit Früchten und Biscuit. Man legt den Model mit Biscuiten aus, mischt 6 Loth in Zucker eingekochte Früchte würfelig geschnitten vor dem Schnee zur Crème, füllt sie ein und siedet sie in Dunst. Das Mehl kann man bei dieser weglassen.

Mit Marillen. Von $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 2 Dottern und 1 Eßlöffel Mehl wird Crème gesprudelt. Während sie auskühlt, rührt man 5 Loth

Zucker mit 5 Dottern, dann die Crème, beliebigen Geruch und zuletzt den Schnee der 5 Klar dazu. Man häuft sie über gedünstete Marillen die man auf Biscuit in eine Schüssel gegeben und bäckt sie.

Mit Pistazien und Obersschaum. Man legt einen ausgepreßten mit Butter ausgestrichenen Model zierlich mit Pistazien wie Blätter aus, füllt Crème wie obige mit Zucker und Eiern gemischt, vorsichtig ein, siedet sie in Dunst, läßt das Koch nach dem Stürzen etwas auskühlen und garnirt es mit weißem und rothem Obersschaum.

Mit Citronat. Zu Crème von 1 Seidel Obers, 1 schwachen Eßlöffel Mehl, 8 Dottern, 5 Loth Zucker mit Limoniengeruch mischt man 4 Loth fein geschnittenes Citronat, füllt es in den mit Zucker ausgestreuten Model, siedet es in Dunst und gibt nach dem Stürzen Salsenbeguß herum.

Mit Mandeln oder Haselnüssen. In 1 Seidel siedendes Obers gibt man 4 Loth abgezogene, gestoßene Mandeln oder Haselnüsse, läßt es erkalten, sprudelt es dann mit 4 Loth Zucker, 6 Dottern und 1 Loth Mehl über Feuer zu Crème, schlägt sie während dem Auskühlen, mischt dann den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es auf einer Schüssel.

Mit gerösteten Mandeln. Man röstet 4 Loth gestiftelte Mandeln mit 4 Loth Zucker und mischt sie erkaltet und zerbröseln vor dem Schnee zu Crème von 1 Seidel Obers, 6 Dottern, 3 Loth Zucker, 1 Löffel Mehl, oder unterlegt diese damit, häuft sie auf eine Schüssel und bäckt sie, oder siedet sie in Dunst und gibt Marillenüberguß.

Mit Biscuit und Maraschino oder Rum. Man füllt 8 Schnitten von Biscuitbrot mit feiner Salse zusammen, schneidet sie in der Mitte ab, damit sie nicht zu lange sind und legt diese Stücke in eine ausgegömierte Schüssel. Dann sprudelt man $\frac{1}{2}$ Seidel Obers mit 1 Dotter und etwas Rum oder Maraschino ab und befeuchtet damit das Biscuit. Denselben Geschmack gibt man dann zu Crème von 1 Seidel Obers, 6 Dottern, 1 schwachen Löffel Mehl und 4 Loth Zucker, häuft sie über die Schnitten und stellt die Schüssel damit 10 Minuten in das kühle Nohr.

Mit Biscuitbröseln. Man rührt die Crème (von 1 Seidel Obers, 4 Dottern, 1 Löffel Mehl) nach dem Auskühlen mit 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker mit Vanille, 2 Dottern, 4 Loth Biscuitbröseln, mischt den Schnee von 4 Klar dazu und bäckt es in einem Model.

Von Chocolate-Crème mit Zwieback. Mit Salse zusammengefülltes kleines Zwieback befeuchtet man mit Obers, legt es in die ausgegömierte Schüssel, häuft Chocolate-Crème darüber und stellt es zehn Minuten in das Nohr.

Schneenocken mit Crème.

Festen Schnee von 3 Klar mischt man mit 4 Loth Zucker und gibt zuletzt Vanillegeruch dazu. Davon legt man große Nocken in 1 Seidel siedendes Obers in einem flachen großen Casserolle ein. Wenn die letzten eingekocht sind, kann man die ersten schon umkehren und wenn die letzten umgekehrt sind, die ersten herausnehmen. Den Rest des Obers seigt man, gibt noch soviel dazu, daß es 1 Seidel ausmacht und macht dieses mit 6 Dottern, 1 Kaffeelöffel voll Mehl, gebranntem und anderem Zucker zu Crème und legt die Nocken in Schichten zwischen dieser in einer Schüssel auf und servirt sie warm oder kalt.

Oder: Man mischt zur Crème, wenn sie erkaltet ist, Schnee von 3 Klar, gibt auf jede Schichte Nocken Marillensalse, bedeckt sie mit Crème und bäckt sie.

Krapferl-Koch.

Von $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 1 Ei, 2 Dottern und Mehl macht man einen Teig etwas dicker als zu eingegossenen Nudeln, salzt ihn etwas und drückt durch den Durchschlag kleine Krapferl in heißes Schmalz. Dann macht man Crème von $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 3 Dottern, 3 Loth Zucker mit Vanille und 1 Kaffeelöffel Mehl und rührt sie während des Auskühlens. Nun mischt man den Schnee der 3 Klar und die ausgekühlten Krapferl dazu, füllt es in den dicht mit Krapfeln ausgestreuten Model, siedet es in Dunst und gibt Kaffee-Crème herum.

Wiener-Koch.

$\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker mit Vanille, 2 schwache Eßlöffel Mehl und 6 Dotter gut gemischt, kocht man bei beständigem Rühren, treibt es ab, bis es ganz kalt ist, mengt die 6 Klar als Schnee dazu und bäckt es in einer Schüssel oder siedet es in Dunst und gibt es mit Caramel-Beguß (Seite 49).

Mandel- und Haselnuß-Auflauf.

Vier Loth gestoßene Mandeln oder Haselnüsse gibt man in $\frac{2}{3}$ Seidel siedendes Obers, preßt es kalt durch eine Serviette, verrührt diese Mandelmilch dann mit 1 Löffel Mehl und kocht sie. Ausgekühlt treibt man 6 Dotter und 6 Loth Zucker mit Vanille damit ab und mischt den Schnee von 5 Klar dazu. Zu den Mandeln kann man einige bittere nehmen, oder die ganzen geschälten Mandeln oder Haselnüsse mit gestoßenem Zucker bestreut rösten und gestoßen zum Obers geben.

Unterlegt. Man bereitet das Koch ebenso, läßt zugleich 1 Loth Butter und 2 Loth Chocolate zergehen, mischt 2 Dotter dazu und rührt am Feuer fort, bis es dick ist, läßt es auskühlen und mischt Schnee von 1 Klar dazu, damit unterlegt man das Mandelkoch in einer Form und bäckt es.

Kastanien-Auflauf.

Man schält 16 Loth rohe Kastanien, gibt sie in kochendes Wasser, bis man die innere Haut abziehen kann, wenn dieses geschehen, übergießt man sie mit siedender Milch, gibt ein Stückchen Vanille dazu und kocht sie so weich, daß man sie durch ein Sieb streichen kann. Dieses Püree rührt man gut mit 2 Loth Butter, 5 Loth Zucker, 5 Dottern und 2 Löffel voll Maraschino, mischt den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel mit Zucker bestreut.

Kindskoch-Auflauf.

Kindskoch von 2 Loth Mehl und $\frac{1}{2}$ Seidel Obers treibt man mit 3 Loth Butter, 4 Loth Zucker mit beliebigem Geruch und 6 Dottern ab, mischt die 6 Klar als Schnee dazu und bäckt es in einer ausgeschmierten Schüssel über Sand auf das Blech gestellt.

oder: Das Kindskoch von 1 Seidel Milch und 2 Eßlöffel Mehl bereitet, wird zum Auskühlen in eine tiefe Schüssel gegeben und 2 Loth Butter darauf, damit es keine Haut bekommt. Dann treibt man es mit Zucker und Geruch und 4 bis 6 Dottern ab, gibt 4 Klar als Schnee dazu und füllt es in einen mit Zucker ausgestreuten Model und bäckt es. Man kann es mit Eingefottenem auf Schmanckel (Seite 51) oder Oblaten oder Biscuiten gestrichen, unterlegen.

Mit Biscuit und Salsen beguß. Man mischt zu dem abgetriebenen Koche Reste von Biscuitbäckerei, würfelig geschnitten, siedet es in Dunst und gibt aufgelöste Marillensalse darüber.

Mit Mandeln und gebranntem Zucker. Nebst Mehl rührt man fein gestoßene Mandeln in die Milch und läßt es gut versieden. Ausgeföhlt rührt man es mit Dottern und Zucker, mischt den Schnee dazu und gibt davon fingerhoch in die ausgeschmierte Schüssel. Mit gäher Oberhize, aber fast keiner von unten, läßt man es so viel steif werden, daß man darauf Zucker mit dem Schäußel brennen kann, dann gibt man wieder fingerhoch Koch und brennt es ebenso. Dann bäckt man es noch langsam fertig.

Mit gerösteten Mandeln. Gestiftelte Mandeln röstet man mit Zucker, zerbröselst sie nach dem Erkalten, unterlegt damit in einem Model

das abgetriebene Koch und bäckt es, oder man siedet es in Dunst und gibt Salsenbeguß.

Schmankerl-Koch.

In $\frac{1}{2}$ Seidel siedendes Obers gibt man $\frac{3}{4}$ Seidel Schmankerln (Seite 51), wenn es einen Sud gemacht hat, schüttet man es in eine Schüssel zum Auskühlen, zuckert es gut, rührt es dann mit 2 Loth Butter und 4 Dottern, mischt den Schnee dazu, siedet es in Dunst und gibt einen Salsenüberguß.

Kaffee-Auflauf.

1 Seidel Obers mit Kaffeegeruch (Seite 46) verrührt man erkaltet nach und nach mit 2 Eßlöffel Mehl, 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker, kocht es bei beständigem Rühren, läßt es kühl werden, treibt es mit 5 Dottern ab, gibt den Schnee von 5 Klar dazu und bäckt es in einer mit Butter ausgemachten Schüssel.

Caramel-Auflauf (gebranntes Zuckerkoch).

Man läßt 4 Loth Zucker zerschleichen, gibt, wenn er gelb ist und schäumt, $\frac{2}{3}$ Seidel Obers dazu und läßt es aufkochen und kalt werden, verrührt damit 3 Loth Mehl und 4 Loth Butter und kocht es. Während des Auskühlens rührt man 4 Loth Zucker und 5 Dotter, gibt das Koch löffelweise dazu, dann den Schnee der 5 Klar, bäckt es auf einer Schüssel.

Chocolade-Auflauf.

6 Loth geriebene Chocolade löst man mit 1 Seidel Obers auf und bereitet von diesem das Koch wie beim Kaffee-Auflauf angegeben ist, und bäckt es auf einer Schüssel.

Pomeranzen-Auflauf.

4 Eßlöffel Mehl mit 1 Seidel Obers glatt gesprudelt, rührt man auf dem Herde, bis es sich vom Geschirre löst, treibt es mit 4 Loth Butter ab, wenn es kalt ist, mit 4 Dottern, 4 Loth Zucker, mit Pomeranzengeruch, mischt 3 Klar als Schnee bei und bäckt es in einer Schüssel. Dann gibt man Marillen-Sauce (Seite 49) in einer Schale dazu.

Ananas-Auflauf.

Wie der Vorige bereitet, aber um 2 Dotter und 1 Klar mehr. Dann mischt man 2 Eßlöffel voll kleinwürfelig geschnittene, frische, oder eingefottene Ananas darunter.

Beschamel-Auslauf.

Mit Geruch. Man macht Beschamel (Seite 26) von 3 Loth Schmalz oder Butter, $\frac{1}{2}$ Seidel Mehl und 1 Seidel kalten, wenn man es frisch haben kann, ungekochten Obers und treibt es während dem Auskühlen ab, dann mit 5 Loth Zucker, Vanille- oder Pomeranzengeruch und 5 Dottern, mischt den Schnee von 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel oder im Model.

Mit Mandeln. Man nimmt um ein Ei mehr dazu, mischt feingeschnittene Mandeln darunter, oder unterlegt es mit gerösteten und kann es backen oder in Dunst sieden und Salsenbeguß geben.

Mit Chocolate. Die Hälfte des Koches färbt man mit geriebener Chocolate und füllt die beiden Farben abwechselnd in einen Model übereinander, mit Marillensalse oder eingesottene Früchten auf Oblaten unterlegt. Wenn es in Dunst gesotten und gestürzt ist, übergießt man es mit schwarzem Chocolatebeguß (Seite 49).

Mit Chocolate oder Caramel. Man kocht das Beschamel mit Chocolate statt mit Obers, oder gibt Caramel dazu, treibt es ebenso ab, mischt eine Handvoll geschnittene Mandeln dazu, siedet es in Dunst und gibt Vanille-Crème oder Salse herum.

Als Auslauf mit Salse. Man rührt das ausgekühlte Beschamel mit 3 Löffel voll Marillen- oder Hagebutten-Salse, 6 Dottern und 4 Loth Zucker, mischt 5 Klar als Schnee dazu und bäckt es auf einer Schüssel.

Mit Salse oder Früchten unterlegt. 5 Loth Mehl röstet man mit 5 Loth Butter, verrührt 1 Seidel kaltes Obers dazu, und wenn das Beschamel recht fein ist, stellt man es zum Auskühlen weg, rührt es mit 5 Dottern, gibt 5 Loth Zucker mit Limoniengeruch und den Schnee der 5 Klar dazu und unterlegt es im Model mit kleinen Häufchen von Marillensalse, oder streicht die Salse auf Schmanckerln oder Oblaten.

Mit Früchten und Frittaten. Eine glatte Form belegt man am Boden mit einer Papierscheibe, bestreicht diese ebenfalls mit Butter und gibt auf diese in schöner Zeichnung verschiedene eingesottene Früchte, welche man vorher in Wasser taucht und auf einem Tuche oder Siebe abtropfen läßt. Man überstreicht sie kleinfingerdick mit dem abgetriebenen Beschamel und belegt dieses mit einem nach dem Model geschnittenen Pfannenfuchen, auf welchen man wieder Früchte gibt. So fort und mit einem Flecken geschlossen siedet man es in Dunst, nimmt nach dem Stürzen das Papier vorsichtig ab und servirt eine Marillen- oder Pfirsich-Sauce (Seite 49) dazu.

Rum oder Maraschino-Auflauf.

Man macht ein Beschamel wie beim Vorigen, von 3 Loth Butter, 5 Loth Zucker, 1 Loth Mehl und $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, treibt es mit 6 Dottern und 3 Löffel Rum oder Maraschino ab, mischt den Schnee der 6 Klar dazu und bäckt es auf einer Schüssel ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde.

Käse-Auflauf.

In 4 Loth Butter läßt man $2\frac{1}{2}$ Loth Kartoffelmehl anlaufen, vergießt es mit $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, dann gibt man 4 Loth geriebenen Parmesan- und 2 Loth Groyer-Käse, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zucker und eine Prise weißen Pfeffers hinein und verrührt es fein. Ausgekühlt treibt man es mit 3 Dottern ab, mischt den Schnee der 3 Klar dazu und bäckt es.

Erdäpfel-Koch.

Man sprudelt 3 Eier mit 3 Loth Zucker und Limoniengeruch, dann mit 1 Seidel Obers und mischt so viele kühlgeriebene Erdäpfel dazu, daß der Teig nicht mehr flüssig ist, salzt ihn etwas und bäckt ihn in einem gut ausgeschmierten Model.

Semmelbeschamel-Koch.

Mit Pomeranzen. In $\frac{1}{2}$ Seidel Obers weicht man so viele blätterig geschnittene Semmel- oder Kipfel-Schmollen, als davon feucht wird, läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, dann rührt man es am Herde zu einem glatten dicken Koche und läßt es auskühlen. Indessen treibt man 4 Loth Butter mit 5 Dottern und 5 Loth Zucker mit Pomeranzen-Geruch ab, rührt nach und nach das Beschamel und mischt dann den Schnee von 4 Klar dazu. Wenn man die Hälfte in den ausgemehlten Model gefüllt hat, legt man eine Oblate darauf, gibt auf diese gut gezuckerte Pomeranzenscheiben ohne Kerne, bedeckt sie mit dem übrigen Koche und bäckt es. Gestürzt wird es mit Zucker bestreut.

Mit eingesottenen Früchten. Man mischt einige Löffel voll geschnittene Mandeln vor dem Schnee unter das abgetriebene Koch, unterlegt es auf einer Oblate mit Marillen, Weichseln oder mehrerlei Früchten, siedet es in Dunst und gibt Chocolate Ueberguß, oder legt den Model auf einer Papierscheibe mit den Früchten zierlich aus.

Wrennend. Zu eben solchen mit Mandeln abgetriebenen Beschamel mischt man auch 4 Loth Weinbeerln, bäckt es auf einer Schüssel, steckt aber in der Mitte eine kleine Kaffeeschale oder dgl. hinein (was man nach dem Backen

herausnimmt), gibt dafür Zucker mit Rum befeuchtet hinein und zündet diesen an.

Mit Salse und Schmanckeln. Das mit Vanille-Geruch gerührte Koch unterlegt man mit Schmanckeln, auf die man Eingefotenes gibt und bäckt es in einem Model.

Vierfärbig. Wenn das Koch wie oben abgetrieben und gezuckert ist, gibt man vor dem Schnee zu einem Theil nur Vanille, zum zweiten Marillensalse, färbt den dritten mit Chocolate, den vierten mit Alkermessaft und füllt es in Schichten mit Oblaten getheilt über- oder nebeneinander, oder füllt es löffelweise mit den Farben wechselnd ein, siedet es in Dunst und überstreicht die Oberfläche mit Marillensalse.

Mit Citronat. Auf mit Butter bestrichenem Papiere legt man den Model mit blätterig geschnittenem Citronat und halben Mandeln zierlich aus, mischt die Abfälle fein geschnitten unter das Koch, füllt es ein, siedet es in Dunst und gibt, wenn es gestürzt ist, einen Saft herum.

In Dunst gesotten. 1 Seidel Obers und die Schmolle von 4 Kipfeln, gibt man gut verkocht zum Abtriebe von 4 Loth Butter, 6 Loth Zucker, 6 Dottern, gibt den Schnee der 6 Klar dazu und siedet es in Dunst.

Mit Frittaten und gerösteten Mandeln. Man bestreicht die Frittaten mit Ei, streut mit Zucker geröstete, gestiftete Mandeln auf, rollt sie zusammen, schneidet sie zu Stücken, legt sie zwischen dem Koche im Model ein und bäckt es.

Mit Chocolate. Man mischt 4 Loth geriebene Chocolate, dann den Schnee bei und bäckt es oder siedet es in Dunst und gibt Chocolate-Beguß (Seite 49) darüber.

Besuv-Koch.

Man treibt 3 Loth Butter mit 6 Dottern, 6 Loth Zucker und 6 Loth gestoßenen Mandeln ab, mischt in Obers geweichte Kipfel- oder Biscuit-Brösel dazu, bis es ziemlich fest ist und den Schnee von 3 Klar. Dies theilt man in 3 Portionen, färbt eine mit Chocolate schwarz, eine mit Alkermessaft roth und füllt sie in einen Zapfenmodel nicht auf-, sondern nebeneinander mit Oblaten abgetheilt und siedet es in Dunst. Wenn es gestürzt ist, bestreut man es mit Zucker, gibt mit Rum befeuchteten Zucker in den Zapfen und zündet diesen unmittelbar vor dem Auftragen an.

Biscuit-Koch.

Mit Vanille und Chaud'eau. In $\frac{1}{2}$ Seidel Obers weicht man 6 Biscuiten, gibt 2 Eier und 6 Dotter mit Zucker und Vanille ge-

sprudelt dazu, füllt es in kleine Formen, siedet sie in Dunst und gibt, wenn sie gestürzt übereinander aufgerichtet sind, Chaudeau herum.

Mit Pomeranzen. Zu einem Abtriebe von 4 Loth Butter, 4 Dottern, 3 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch gibt man 4 Loth Biscuitbrösel mit Pomeranzensaft befeuchtet und den Schnee von 3 Klar, siedet es in Dunst und gibt einen Ueberguß von Himbeerfaß mit rothem Wein aufgekocht, darüber.

Mit Salse. 8 Loth Biscuite mit Salse je zwei und zwei zusammengefüllt, legt man in einen Model, sprudelt $\frac{1}{2}$ Seidel Obers mit 6 Dottern und Pomeranzenzucker ab, schüttet es darüber und siedet es in Dunst.

Mit Maraschino und Chaudeau. 4 Loth Biscuite bricht man ab, füllt sie mit Salse zusammen, legt eine Form damit aus und streut auf jede Lage gestiftelte Mandeln, im Ganzen 5 Loth. Dann sprudelt man 1 Eßlöffel Mehl, 1 Ei, 4 Dotter, 4 Loth Zucker mit Vanille und 1 Seidel Obers recht gut ab, schüttet es darüber und siedet es in Dunst. Nach dem Stürzen gibt man Maraschino darüber und Chaudeau herum.

Als Damenbrett. Biscuitbäckerei, wovon die Hälfte mit Chokolade schwarz gefärbt ist, zu Würfeln geschnitten legt man in einen Model, die Farben wechselnd fest ein, schüttet Obers mit Eiern abgesprudelt darüber, siedet es in Dunst und überstreicht es nach dem Stürzen mit Salse.

Scheiterhaufen.

Mit Rosinen und Pignolen. Man sprudelt $\frac{3}{4}$ Seidel Obers oder Milch mit 1 Ei und 4 Dottern ab, schneidet 3 abgeriebene feine Semmeln oder mürbes Kaffeebrot zu Schnitten, weicht sie mit dem Abgesprudelten an, belegt damit den Boden und die Seitenwand eines stark ausgeschmiereten Models, streut Weinbeers, Rosinen, Pignolen (oder gestiftelte Mandeln), Zucker und Limonienschalen darauf, legt wieder Schnitten, so fort bis der Model voll ist, schüttet den Nest des Abgesprudelten darüber, bestreut es oben stark mit Zucker und bäckt es schön gelb.

Mit Früchten. Man gibt zwischen die Schnitten überdünstete Aepfelspalten mit Rosinen und Pignolen bestreut oder Quittenspalten mit Zuckerwasser gekocht oder frische gezuckerte oder eingesottene Weichseln.

Mit Citronat und rothem Weine. Man taucht die Schnitten in süßen rothem Wein, gibt Citronat, Mandeln und Zucker darauf und schüttet Dotter mit etwas Obers abgesprudelt darüber.

Marfschnitten.

Dünne Semmelschnitten taucht man in Obers, belegt damit eine mit Butter ausgestrichene flache Schüssel, bestreut die Schnitten mit einer Mischung von feingeschnittenen Mandeln, Beinmark und Zucker, gibt noch etwas Obers mit 1 Dotter abgesprudelt darüber und bäckt es mit Oberhize.

Zwieback-Koch.

4 Loth Zwieback mit Salse, je zwei und zwei Schnitten zusammengefüllt, legt man in einen ausgestrichenen Model, sprudelt $\frac{3}{4}$ Seidel Obers mit 1 Ei und 3 Dottern ab, schüttet es darüber und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Wenn es in Dunst gesotten und gestürzt ist, gibt man Chaudeau herum.

Kipfel-Koch.

Zu einem Abtriebe von 4 Loth Butter, 3 Loth Zucker, 5 Dottern, die 5 Klar als Schnee mischt man 3 oder 4 Kipfel würfelig geschnitten mit Obers befeuchtet, Rosinen, Weinbeerl, Pignolen, Limonienschalen und die abgeriebenen Brösel. Man bäckt es oder siedet es in Dunst und gibt Chaudeau herum, oder übergießt es mit verdünnter Marillensalse und streut feingeschnittene Pistazien darauf.

Kaffee-Koch.

Von gemischtem Kaffee. 4 Loth Mandeln stoßt man mit 4 Loth Zucker, gibt sie zu einem Abtriebe von 3 Loth Butter und 4 Dottern, dann eine abgeriebene Kaisersemmel feinblättrig geschnitten, mit sehr gutem, mit Obers gemischtem Kaffee befeuchtet, erweicht und passirt, von 3 Klar den Schnee und bäckt es.

Von schwarzem Kaffee. Man schneidet 3 abgeriebene Rundschemeln feinblättrig und befeuchtet sie mit zwei Kaffeeshalen gut gezuckertem schwarzen Kaffee. Dann gibt man sie in 3 Loth warm gemachte Butter und kocht sie wie Beschamel. Ausgekühlt treibt man es mit 5 Dottern ab, gibt 4 Loth Zucker mit Vanille und den Schnee von 2 Klar dazu, füllt es in einen mit Zucker ausgestreuten und mit Mandeln zierlich ausgelegten Model, siedet es in Dunst und gibt Kaffee- oder Vanille-Creme (Seite 47) herum.

Haselnuß-Koch.

8 Loth Haselnüsse werden abgezogen (Seite 45), mit Zucker gelblich geröstet und gestoßen. Dann treibt man $1\frac{1}{2}$ Loth Butter mit 5 Dottern ab, gibt eine Rundschemmel würfelig geschnitten, mit Obers befeuchtet, 4 Loth

Zucker und von 3 Klar den Schnee dazu, siedet es in Dunst und gibt Caramelbeguß (Seite 49) darüber.

Krebs-Koch.

Man treibt 4 Loth Krebsbutter mit 4 Dottern ab, gibt 2 Hände voll mit Obers befeuchtete Brösel, 2 Loth gestoßene Mandeln, Zucker, Zimmt, den Schnee der 4 Klar dazu, füllt es in den mit Krebsfleisch ausgelegten Model und bäckt es.

Topfen-Koch.

Zu einem Abtriebe von 6 Loth Butter und 6 Dottern gibt man 6 Loth Zucker mit Limoniengeruch, 6 Loth fein gestoßene Mandeln, 6 Loth geriebenen Topfen, 6 Loth Rosinen und Schnee von 3 Klar und siedet es in Dunst. Wenn man die Mehlspeise bäckt, gibt man 6 Klar dazu.

Reis-Pudding. *)

Mit Rosinen, Pistazien und Rum. 4 Loth Reis mit Milch dick und weich gekocht gibt man zu einem Abtriebe von 3 Loth Butter, 4 Dottern, 3 Loth Zucker mit Limoniengeruch und mischt 2 Loth Rosinen, 2 Loth Weinbeerl, 2 Loth Pistazien, 2 Loth Arancini und 1 Löffel Rum und 3 Klar als Schnee dazu. Man siedet es in Dunst und gibt, wenn es gestürzt ist, leichten Chaudeau mit Rum in einer Schale dazu und kann

*) Zu den Puddings gehört eigentlich ein halbkugelförmiger Model, welcher meistens in der Mitte einen Zapfen hat. (Ueber das Kochen Seite 5.) Wenn der Pudding genug gekocht ist, wird er oben gleich geschnitten und auf die Schüssel gestürzt. Ist der Model ohne Zapfen, so legt man ihn, nachdem er ausgeschmirt ist, mit feiner Leinwand aus, die man dann vorsichtig ablöst, wenn die Mehlspeise gestürzt ist. Auch kocht man Puddings in gesalzenem Wasser locker in eine mit Butter bestrichene Serviette gebunden, hängt diese an einem Kochlöffelstiel in den Topf und deckt diesen nicht fest zu, damit die Dämpfe entweichen können. Zum Anrichten gibt man den so gekochten Pudding in einen Durchschlag, löst die Serviette auf und auseinander, legt die Schüssel darüber und dreht sie nebst dem Durchschlag um, welchen man nun abhebt und darauf das Tuch vorsichtig entfernt. Will man einen Pudding brennend geben, so legt man einige Stücke Zucker mit Rum befeuchtet in die Vertiefung vom Zapfen, oder schüttet etwas Rum in dieselbe und zündet ihn erst vor der Thüre des Speisezimmers an, damit er nicht zu früh verlöscht. Wenn man eine Form ohne Zapfen verwendet, schneidet man, um den Pudding brennend zu serviren, aus der Mitte ein Stück heraus und legt den mit Rum befeuchteten Zucker in die dadurch entstandene Vertiefung. Nachdem ein Pudding gestürzt ist, gibt man meistens Chaudeau, Crème oder Salsenbeguß darüber oder herum, wozu sich alle Uebergüsse und Saucen (Seite 49), besonders aber die geistigen eignen.

es mit fein geschnittenen Pistazien oder in Zucker gekochten Pomeranzenschalen bestreuen.

Mandel-Pudding.

Gestossener. Man befeuchtet 4 Loth Mandeln beim Stoßen mit Obers, reibt von einer feinen Semmel die Rinde weg, schneidet sie blätterig und schüttet $\frac{1}{2}$ Seidel Obers darauf. Man stößt sie mit den Mandeln und gibt nach und nach auch 6 Dotter, 5 Loth Zucker mit Vanille-Geruch dazu und nach $\frac{1}{2}$ Stunde Stoßen von 3 Klar den Schnee. Dann füllt man es in den mit Zucker ausgestreuten Model, siedet es in Dunst und gibt Saft, Chaudeau oder Crème herum. Man kann auch Rosinen, Pistazien und Citronat dazu mischen oder damit den Model zierlich auslegen.

Gerührter. Man treibt 3 Loth Butter mit 5 Dottern ab, gibt 4 Loth Zucker, 4 Loth gestiftelte geschnittene Mandeln, 2 abgeriebene Rispeln würfelig geschnitten und in Obers geweicht, Rosinen, Weinbeerl und den Schnee von 3 Klar dazu.

Kastanien-Pudding.

Man bratet 16 Loth Kastanien und sucht, wenn man sie geschält hat, die schönsten davon aus. Die übrigen, ungefähr die Hälfte, stößt man mit 3 Loth Butter und streicht dieses durch ein Sieb. Dazu gibt man nun 6 Loth fein geschnittenes Kern-Nierenfett, 4 Loth Zucker, 3 Loth Rosinen, 2 Loth gestossene Mandelbuserl, 1 Ei und 3 Dotter, etwas Obers und Rum, die übrigen Kastanien in 4 Theile geschnitten und $1\frac{1}{2}$ Loth Mehl. Man gibt es in einen ausgeschmierten Kuppelmodel und siedet es 1 Stunde in Dunst. Auf die Schüssel gestürzt wird Rum-Chaudeau (Seite 47) darüber und in einer Schale beigegeben.

Pignolen-Pudding.

Mit Obers und Citronat. 3 Loth Butter treibt man mit 4 Dottern ab, gibt zu jedem Dotter einen Eßlöffel voll mit Obers befeuchtete Semmelbröseln, dann 3 Loth Zucker mit Vanille, Pignolen, länglich geschnittenes Citronat und den Schnee der 4 Klar, siedet es in Dunst und gibt Rum-Chaudeau (Seite 47) oder Chocolate-Crème (Seite 48) herum.

Mit Liqueur und Rosinen. Man befeuchtet die Brösel mit Maraschino oder anderem Liqueur, mischt Rosinen und Weinbeerl statt Citronat zu dem Obigen, servirt den Pudding brennend und gibt Chaudeau mit dem gleichen Liqueur (Seite 47) dazu.

Früchten-Pudding.

In $\frac{3}{4}$ Seidel Obers gibt man 4 Loth Zucker, 3 Loth gestosene Mandeln, 2 Loth fein geschnittenes Citronat und so viel Rispelbrösel, als das Obers befeuchtet. Dies kocht man bei beständigem Rühren dicklich ein und läßt es auskühlen. Man treibt es dann mit $2\frac{1}{2}$ Loth Butter und 5 Dottern ab, mischt eingesottene grüne Nüsse, 2 Loth ausgelöste Kirschen, länglich geschnittene Arancini, 1 Löffel voll Marillensalse und den Schnee von 3 Klar dazu, siedet es in einem Papfenmodel in Dunst und servirt den Pudding brennend.

Englischer Pudding.

Eine abgeriebene würfelig geschnittene Rundsommel feuchtet man mit Obers an. Dann treibt man 4 Loth Butter mit 4 Dottern ab und gibt dazu 4 Loth würfelig geschnittenes Weimark, 4 Loth Weinbeerl, 4 Loth Rosinen, 2 Loth fein geschnittene Pistazien, 2 Loth gestosene Mandeln, 2 Loth Citronat länglich geschnitten, 4 Loth Zucker mit Limonien- oder Vanille-Geruch, etwas Muscatnuß, einen Eßlöffel voll Rum und den Schnee von 3 Klar. Im Kuppelmodel mit Leinwand ausgelegt, im Wasser 1 Stunde gekocht, wird der Pudding gestürzt und mit Chaudreau, zu dem man Limoniensaft oder Rum mischt, übergossen oder man gibt Rum in die Mitte und servirt ihn brennend.

Der: 12 Loth trockenes Kern-Nierenfett löst man aus den Häutchen, schneidet es fein und verreibt es zwischen den Händen mit 6 Loth Mehl, mischt es dann mit 6 Loth Zucker, 2 Eiern, $\frac{1}{4}$ Seidel Obers, 3 Löffel Rum, Muscatnuß, Neugewürz, Gewürznelken und Salz, 4 Loth Citronat, 6 Loth fein geschnittene Mandeln, 6 Loth Rosinen, 6 Loth Weinbeerl. Zu dieser Mischung kann man noch 6 Loth Marillensalse und feinblättrig geschnittene Reinette-Aepfel geben. Man kocht ihn in einer mit Butter bestrichenen Serviette bei 2 Stunden, servirt ihn brennend und eine Wein- oder Punsch-Sauce dazu.

Der: Zu 3 Loth Butter mit 4 Dottern abgetrieben gibt man 8 Loth Zucker, 8 Loth fein geschnittene Mandeln und Pomeranzenschalen, 4 Loth mit Vanille-Liqueur befeuchtete Bröseln und den Schnee der 4 Klar. In Dunst gesotten und gestürzt schüttet man Rum darüber und zündet ihn an.

Der: Man belegt den Boden eines mit Butter stark ausgestrichenen Models mit Schnitten von Kaffeebrot, gibt Rosinen, Datteln, eingesottene Kirschen oder Zwetschen klein geschnitten darauf, bestreut dies mit Bröseln von weißem Brote und diese mit einer Mischung von fein geschnittenem

Weinmark, Mandeln, Limonienschalen, Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Muscatnuß und bespritzt es mit Rum. Nachdem es auf diese Art voll gefüllt ist, wird $\frac{1}{2}$ Seidel Obers mit 4 Dottern und 4 Loth zerlassener Butter abgesprudelt nach und nach darüber geschüttet, dann siedet man es in Dunst und bestreut es gestürzt stark mit Zucker.

Kaiser-Pudding.

8 Loth Mandeln stoßt man fein und beneßt sie dabei mit Pomeranzensaft, rührt sie mit 8 Loth Zucker und 6 Dottern, und gibt den Schnee von 4 Klar und fein geschnittenes Citronat dazu. Den Model legt man mit Citronat und halben Mandeln schön aus und siedet es in Dunst. Gestürzt gibt man Marillenbeugß darüber oder eine Ananas- oder Liqueur-Crème dazu.

Cabinets-Pudding.

Eine runde glatte Form wird mit Butter ausgestrichen am Boden mit einer Papierscheibe belegt, und diese ebenfalls bestrichen. Vorher bäckt man 4 Biscuitblätter fingerdick und um einen Finger kleiner als der Model zugeschnitten. Man läßt dann 8 Loth Rosinen und 4 Loth Weinbeerl gereinigt und ausgesucht mit einigen Löffeln voll Wasser, etwas Zucker und Maraschino anschwellen, übergießt 8 Loth eingesottene Weichseln mit Wasser und läßt sie auf einem Siebe abtropfen. Nun sprudelt man 1 Ei, 4 Dotter, $\frac{3}{4}$ Seidel Obers und 6 Loth Zucker recht gut ab und gibt einige Eßlöffel voll Maraschino dazu. Mit den Rosinen streut man nun gleichmäßig den Boden des Models aus, legt ein Biscuitblatt darauf, ohne sie zu verschieben, und gibt über dieses einige Löffel voll vom Gesprudelten. Dieses bestreut man mit Rosinen und dem dritten Theil der Weichseln und legt ein Biscuit darüber, welches man ebenfalls begießt, dann so fort und über das vierte Blatt den Rest des Abgesprudelten. In Dunst gesotten und gestürzt wird das Papier abgelöst und eine leichte Crème mit Maraschino dazu servirt.

Weichsel-Pudding.

Von Saft. Zwei abgeriebene Rundsemmeln würfelig geschnitten befeuchtet man mit Saft von frischen oder eingesottene Weichseln und gibt sie zu einem Abtriebe von 3 Loth Butter, 3 Loth Zucker, 4 Dottern so wie auch 3 Loth fein geschnittenen Mandeln, Zimmt, Gewürznelken und von zwei Klar den Schnee. Man siedet es in Dunst und gibt, wenn es gestürzt ist, $\frac{1}{4}$ Seidel warm gemachten Saft darüber. Statt Semmeln kann man Biscuitbrösel nehmen.

Von gedörrten Weichseln. Zum Befeuchten von 4 Loth Bröseln von Roggenbrot nimmt man rothen Wein, schneidet gesottene Weichseln fein zusammen und mischt sie nebst den Bröseln zum Abtriebe.

Von eingesottenen Weichseln. Man treibt 3 Loth Butter mit 5 Loth Zucker und 5 Dottern ab, gibt 4 Loth Brösel von Roggenbrot, Zimmt, Gewürznelken, 5 Loth abgetrocknete Weichseln und den Schnee von 3 oder 4 Klar dazu, füllt es in einen mit gestoßenen Makronen (Mandelbäckerei) ausgestreuten Zapfenmodel und siedet es in Dunst. Dann gibt man den Saft der Weichsel mit rothem Weine, Zucker und Zimmt aufgekocht darüber und in einer Schale dazu.

Rum-Pudding.

Man rührt 1 Ei und 5 Dotter mit 10 Loth Zucker recht flaumig, gibt 3 Loth gestoßene Mandeln und 5 Loth Brösel von Roggenbrot mit Rum befeuchtet und viel Gewürz dazu, und siedet es in Dunst. Man servirt den Pudding brennend und eine Weinsauce oder Pomeranzen-Chaudeau dazu.

Schwarzer Pudding.

Mit Wein und Rosinen. 4 Dotter, 4 Loth Zucker, 3 Loth Mandeln mit den Schalen geschnitten rührt man gut und mischt 4 Loth Chocolate, 2 Eßlöffel in rothem Wein geweichte Brösel von schwarzem Brot und 3 Loth Rosinen, dann von 3 Klar den Schnee, Zimmt, Gewürznelken, Neugewürz, Limonienschalen dazu und gibt schwarzen Chocobadebeuß (Seite 49) darüber.

Mit Citronat und Arancini. 4 Loth erweichte Chocolate rührt man mit 4 Loth Butter, 6 Dottern, 4 Loth Zucker, 4 Loth mit den Schalen geschnittenen Mandeln, mischt 3 Loth Citronat und 3 Loth Arancini kleinwürfelig geschnitten und Schnee von 3 Klar dazu und gibt, wenn es in Dunst gesotten und gestürzt ist, Pomeranzen-Chaudeau (Seite 47) darüber.

Apfel-Koch.

Mit Salse unterlegt. Man siedet Apfel in Zuckrwasser und passirt sie, gibt 4 Löffel voll davon zu 4 Loth Zucker mit 4 Dottern gut gerührt, mischt 2 Löffel voll Kipfel- oder Biscuit-Brösel und den Schnee der 4 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel oder im Model mit Marillensalse unterlegt.

Mit Zimmt und Wein. Zu 4 Loth Zucker mit 5 Dottern gerührt gibt man Limonienschalen, den Schnee von 3 Klar, 5 Maschanzfer-

äpfel würfelig geschnitten oder gerade vor dem Gebrauche erst gerieben und drei Loth Kipfelbrösel. Wenn es im ausgebröselten Model gebacken und gestürzt ist, gibt man rothen Wein und Zucker und Zimmt gesotten darüber.

Die Brösel kann man auch mit heißem Obers befeuchtet vorher eine Stunde stehen lassen und Zucker und Dotter mit 3 Loth Butter abtreiben.

Mit Mandeln. Man gibt 8 Loth passirte gebratene oder mit Zucker und Wein gedünstete Äpfel zu einem Abtriebe von 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 4 Dottern und mischt Limonienschalen, fein geschnittenes Citronat, 4 Loth Brösel, 4 Loth gestoßene Mandeln und von 4 Klar Schnee dazu.

Mit Rosinen und Mandeln. Man schlägt 4 Klar zu Schnee, mischt die 4 Dotter, 4 Loth Zucker, 3 Loth fein geschnittene Mandeln, eine Handvoll Rosinen, würfelig geschnittene Äpfel und mürbes Gebäck, mit Obers befeuchtet dazu und bäckt es.

Mit gebackenen Äpfeln. Mit Salse gefüllte, gebackene Äpfel legt man aufgehäuft in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel. Dann treibt man 1 Loth Butter mit 3 frischen und 2 hartgesottenen Dottern, 4 Loth Zucker und Limonienschalen ab, gibt 4 Loth gestoßene Mandeln, ein paar Löffel laues Obers und Schnee von 2 Klar dazu, streicht es über die Äpfel und bäckt es.

Oder: Man rührt 6 Dotter mit 6 Loth Zucker, gibt 6 Loth gestoßene Mandeln dazu, häuft es auf einer Schüssel über gebackene Äpfelspalten und bäckt es.

Mit Citronat. Man rührt 4 Loth Zucker mit 4 Dottern, gibt 4 Löffel voll gebratene Äpfel, 4 Loth fein geschnittenes Citronat und Kipfelbrösel mit dem Saft einer Limonie befeuchtet, dann den Schnee von 2 Klar dazu und bäckt es.

Quitten-Koch.

Mit Bröseln. Man rührt 5 Loth Zucker mit 5 Dottern, gibt 4 Löffel voll gedünstete passirte Quitten, 2 Löffel voll Kipfel- oder Biscuit-Brösel und von 5 Klar Schnee dazu und bäckt es.

Mit Mandeln. Zu einem Abtriebe von 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker und 4 Dottern mischt man 8 Loth passirte gebratene Quitten, 4 Loth gestoßene Mandeln und Schnee von 3 Klar.

Marillen-Koch.

Zu einem Abtriebe von 4 Loth Butter, 4 Dottern, 4 Loth Zucker, 4 Loth passirten (gedünsteten) Marillen gibt man Schnee von 2 Klar und

1 1/2 Loth Brösel mit Obers befeuchtet und bäckt es langsam in einer Schüssel mit Tortenreif.

Mit Mandeln. Man treibt 3 Loth Butter mit 6 Dottern und 6 Loth Zucker ab, gibt 6 Loth gestoßene Mandeln, eine abgeriebene Rundenfemmel mit Obers befeuchtet und feingerührt, 8 Loth passirte Marillen und Schnee von 3 Klar dazu und bäckt es.

Mit Biscuiten. Man treibt 3 Loth Butter mit 5 Dottern ab, rührt 5 Loth Zucker und 3 Loth passirte Marillen und von 4 Klar Schnee dazu, füllt es in einen mit Biscuiten ausgelegten Model und siedet es in Dunst.

Zwetschen-Koch.

15 bis 20 Zwetschen, welche man geschält und ausgelöst mit Zucker und Wein gedünstet hat, gibt man zu einem Abtriebe von 3 Loth Butter, 4 Dottern, 3 Loth Zucker, Zimmt und Limonienschalen, dann den Schnee von 2 Klar und 1 Löffel feine Brösel und bäckt es in einem ausgebröselten Model.

Wein-Koch.

Mit gebranntem Zucker. 5 Loth Zucker brennt man und gießt ihn mit 1/2 Seidel guten Weines auf. Wenn er ausgekühlt ist, befeuchtet man damit feine Brösel, rührt sie mit 4 Dottern, gibt den Schnee dazu und bäckt es in einem ausgebröselten Model.

Mit Biscuit und Citronat. In 1/2 Seidel Wein weicht man so viele Biscuite, als er befeuchtet, kocht und passirt es. Ausgekühlt rührt man dieses mit 4 Dottern und 4 Loth Zucker, gibt den Schnee der 4 Klar dazu, füllt es in einen mit Zucker ausgestreuten und mit Citronat ausgelegten Model, siedet es in Dunst und gibt Salsenüberguß oder Chaudeau herum.

Brot-Koch.

Mit Citronat und Pomeranzensaft. Man rührt 4 Loth Zucker mit 4 Dottern, mischt 3 Loth Brotbrösel, Zimmt, Gewürznelken, Pomeranzenschalen und von 3 Klar den Schnee dazu. Den Model legt man mit Citronat zierlich aus, mischt die Abfälle davon feingeschnitten zum Koche und siedet es in Dunst. Dann läßt man Zucker spinnen, gibt Pomeranzengeruch und Saft und etwas guten Wein dazu und schüttet es siedend über das gestürzte Koch.

Mit Wein. Man rührt 4 Dotter mit 4 Loth Zucker, 4 Loth Mandeln, gibt Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen, eine Handvoll Brösel von Roggenbrot und 3 Klar als Schnee dazu. Wenn es in Dunst gesotten

und gestürzt ist, gibt man $\frac{1}{2}$ Seidel süßen rothen Wein siedend darüber und Chaudreau herum.

Chocolade-Koch.

Mit Vanille. Man treibt 3 Loth Butter mit 4 Dottern ab, gibt 2 Loth feingeschnittene Mandeln, 4 Loth Zucker, 4 Loth Chocolade mit Milch aufgelöst, 2 Loth Kipfelbrösel, Vanille und den Schnee von 3 Klar dazu und bäckt es langsam oder siedet es in Dunst und gibt Salsenbeguß.

Mit Rum. Man rührt 6 Loth Zucker mit 6 Dottern, gibt 6 Loth Mandeln dazu, theilt es in zwei gleiche Portionen und mischt zu einer 4 Loth geriebene Chocolade und zur anderen Brösel von einem Kipfel mit Rum befeuchtet, Zimmt und Limonienschalen und zu jeder Portion die Hälfte Schnee von 4 Klar. Man füllt beide durch eine Oblate abgetheilt aufeinander, siedet es in Dunst und gibt schwarzen Chocoladebeguß darüber.

Als Aufsatz. 4 Loth Butter treibt man mit 4 Dottern, 4 Loth Zucker und 6 Loth geriebener Chocolade ab, mischt den Schnee von 3 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Mit Oberschau. 8 Loth feine Chocolade mit 1 Seidel Wasser aufgelöst kocht man dicklich ein, rührt es während des Auskühlens und dann nach und nach in einen Abtrieb von eigroß Butter, 8 Dottern und 8 Loth Zucker, mischt den Schnee von 8 Klar dazu, und siedet es in einem mit Butter ausgestrichenen Model in Dunst. Gestürzt gibt man Obersschaum mit Zucker und Vanille gemischt um das Koch.

Mohn-Koch.

Zu einem Abtriebe von 3 Loth Butter und 4 Dottern gibt man 4 Loth Zucker mit Limoniengeruch, 3 Loth gestoßene Mandeln, 4 Loth feine Semmelschmollen in Milch geweicht, $\frac{1}{2}$ Seidel Mohn feingestoßen und von 2 Klar den Schnee und siedet es in Dunst.

Vanille-Koch.

4 Loth Zucker mit viel Vanille rührt man mit 4 Dottern, gibt 2 Loth feingestoßene Mandeln, 2 Loth Biscuitbrösel, 3 Loth zerlassene Butter und von 3 Klar den Schnee dazu. In Dunst gesotten gibt man Salsenüberguß oder Rum und zündet diesen an.

Falsches Mandelkoch.

Man rührt 4 Loth Zucker mit 3 Dottern, gibt 3 Loth trockene Kipfelbrösel und Schnee von 3 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt einen Salsenbeguß.

Gebrauntes Zuckerkoch.

8 Loth gestoßenen Zucker läßt man am Feuer zergehen, gibt, wenn er gelb wird, 6 Eßlöffel feine Brösel dazu und läßt sie, sobald der Zucker eingezogen ist, im Weidling erkalten. Dann rührt man nach und nach 5 Dotter damit, mischt den Schnee der 5 Klar bei, siedet es in Dunst und gibt Obstsaft (Seite 50) herum.

Kastanien-Koch.

In Dunst gekocht. Man treibt 4 Loth Butter mit 5 Dottern ab, gibt 8 Loth gebratene oder gesottene Kastanien auf dem Reibeisen gerieben und 6 Loth Zucker mit Limoniengeruch, 4 Loth Mandeln fein gestoßen, 2 Klar als Schnee dazu und siedet es in Dunst. Gestürzt gibt man Salsen-Überguß oder von 2 Pomeranzen und 1 Limonie den Saft mit 6 Loth Zucker gekocht darüber.

Auf der Schüssel gebacken. Man bratet 8 Loth große Kastanien, dann schält und stoßt man sie und befeuchtet sie dabei mit dem Saft $\frac{1}{2}$ Limonie, treibt sie durch ein Sieb, rührt sie mit 5 Dottern und 5 Loth Zucker und mischt den Schnee der 5 Klar dazu.

Nuß-Koch.

Zu einem Abtriebe von 4 Loth Butter, 5 Dottern und 5 Loth Zucker mit Limoniengeruch gibt man 8 Loth gestoßene Nüsse, 2 Loth fein geschnittenes Citronat, 2 Loth Arancini und von 4 Klar den Schnee. Man bäckt es, oder siedet es in Dunst und gibt Pomeranzen-Chaudeau, oder Marillenschaum (Seite 50), oder Himbeersaft herum.

Haselnuß-Koch.

8 Loth Haselnüsse werden geschält, mit Zucker geröstet und ausgekühlt gestoßen, dann mit 4 Dottern und 3 Loth Zucker gerührt. Man mischt den Schnee von 3 Klar dazu, bäckt es oder siedet es in Dunst und gibt einen Überguß.

Muskazin-Koch.

4 Loth Mandeln mit den Schalen fein geschnitten, mit 4 Loth Zucker, $\frac{1}{4}$ Loth Zimmt, $\frac{1}{4}$ Loth Muscatnuß, Neugewürz und Gewürznelken, von $\frac{1}{2}$ Limonie Saft und Schalen gemischt, rührt man mit 1 Ei und 4 Dottern, gibt den Schnee von 2 Klar dazu und bäckt es langsam in einer Schüssel oder im ausgebröselten Model, ungefähr 1 Stunde. Man kann es mit eingefottenen Weichseln unterlegen. Die Dotter kann man mit 4 Loth Butter

abtreiben und um 4 Loth Mandeln mehr nehmen. Wenn man es in Dunst siedet, gibt man Weinüberguß.

Dotter-Koch.

Mit Chocolate. Man treibt 4 Loth Butter mit 4 frischen und 4 hartgefottenen und gestoßenen Dottern ab, gibt 4 Loth Zucker mit Vanille, 4 Loth gestoßene Mandeln und Schnee von 3 Klar nach und nach dazu, unterlegt es einigemale mit geriebener Chocolate und bäckt es.

Mit Biscuit und Rum. 4 Loth Butter treibt man mit 6 Dottern und 6 Loth Zucker ab, mischt 4 Loth mit etwas Obers gestoßene Mandeln und 4 passirte hartgefottene Dotter dazu, rührt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde, mischt den Schnee von 4 Klar bei, füllt es in den mit Biscuit-Bröseln ausgestreuten Model, unterlegt es mit Biscuiten, die man mit Rum befeuchtet hat, siedet es in Dunst und gibt Rum-Chaudeau darüber.

Baumwoll-Koch.

Man treibt 8 Loth Butter mit 7 Dottern und 8 Loth Zucker ab, gibt Saft von $\frac{1}{2}$ Limonie, Schnee von 4 Klar und 1 Löffel Mehl dazu, siedet es in Dunst und überstreicht es mit Marillensalse.

Mandel-Koch.

Mit Crème. Man treibt 6 Loth Butter mit 4 Dottern ab, gibt 6 Loth Zucker mit Geruch, 6 Loth fein geschnittene Mandeln und Schnee von 4 Klar dazu, siedet es in Dunst und gibt Chocolate-Crème herum.

Mit Zwieback. Man taucht die Schnitten von Zwieback in Obers, füllt je 2 und 2 mit Salse zusammen und legt sie in eine mit Butter ausgeschmierte Schüssel. Dann treibt man 1 Loth Butter mit 4 Dottern ab, gibt Zucker, Limonienschalen, Zimmt, 4 Loth Mandeln und den Schnee von 2 Klar dazu, streicht es bergartig darüber und bäckt es $\frac{1}{2}$ Stunde.

Mit Salse oder Früchten unterlegt. Man rührt 4 Dotter, 4 Loth Zucker mit Limoniengeruch, 4 Loth Mandeln, gibt 4 Loth zerlassene Butter, 4 Loth Mehl und von 2 Klar den Schnee dazu, füllt die Hälfte in einen Model, gibt Eingefottenes auf Oblaten und das Gerührte darüber, bäckt es und bestreut es gestürzt gut mit Zucker.

Mit Pomeranzengeruch und Uberguß. Man rührt 4 Dotter mit 4 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch und 4 Loth gestoßenen Mandeln, gibt 2 Loth Kipfelbrösel und von 4 Klar den Schnee dazu, siedet es in Dunst und gibt Marillensalse darüber, oder Chaudeau oder eine Crème herum.

Braunes mit gemischtem Geschmacke. Man siedet 6 Loth Zucker mit 1 Löffel voll Wasser und gibt, wenn er gelb wird, 6 Loth mit den Schalen gestoßene Mandeln, Limoniensaft und Zimmt dazu und läßt es erkalten. Nachdem man es mit 6 Dottern recht gut gerührt hat, mischt man den Schnee von 2 Klar bei und bäckt es.

Mit Chocolate. Man unterlegt es mit erweichter und mit etwas Wasser verrührter Chocolate, welche man auf eine Oblate gestrichen. In Dunst gesotten und gestürzt gibt man Chocolatebeguß (Seite 49) darüber.

Von gerösteten Mandeln. 8 Loth Zucker mit Wasser befeuchtet kocht man bis zum Spinnen, gibt 8 Loth fein geschnittene Mandeln dazu und röstet sie braun. Ausgekühlt bröseln man sie auseinander, rührt sie mit 3 Dottern und mischt den Schnee der 3 Klar dazu. Zugleich kocht man eine in 4 Theile geschnittene Pomeranze, von welcher man die Kerne herausgesucht, mit Wasser und Zucker und gibt dies passirt über das gestürzte, in Dunst gesottene Koch.

Oder: 6 Loth grob geschnittene Mandeln mit 6 Loth gestoßenem Zucker braun geröstet, werden erkaltet gestoßen und gesiebt zu einem Abtriebe von 3 Loth Butter und 6 Dottern gegeben und der Schnee von 3 Klar dazu gemischt. In Dunst gesotten gibt man aufgelöste Marillensalze darüber.

Feinstes mit Citronat und Limoniensaft. 6 Loth Zucker kocht man mit ein paar Eßlöffel voll Wasser bis er sich bräunlich färbt und mischt damit 6 Loth fein gestoßene Mandeln. Erkaltet rührt man sie mit 6 Dottern, gibt Limoniensaft und Schalen, 2 Loth fein geschnittenes Citronat und von 2 Klar den Schnee dazu. Man bäckt es in einer Schüssel, oder siedet es in einem mit Zucker ausgestaubten Model in Dunst.

Mit Rum und Arancini. 8 Loth Zucker kocht man mit 3 Löffel Wasser, bis er sich etwas färbt, gibt ihn über 8 Loth gestoßene mit Rum befeuchtete Mandeln, rührt es dann mit 2 Eiern und 6 Dottern bis es dick wird, gibt fein geschnittene Arancini und Schnee von 5 Klar dazu und bäckt es in einem Model.

Pomeranzen-Auflauf.

Mit Mandeln. Man rührt 5 Dotter, 5 Loth Zucker mit Pomeranzengeruch und 2 Loth fein gestoßene Mandeln, mischt den Saft von einer halben Pomeranze und von 3 Klar den Schnee dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Oder: Man rührt 4 Dotter und 6 Loth Zucker mit abgeriebenem

Geruch einer halben Pomeranze recht lange, gibt 5 Loth fein geschnittene Mandeln, Schnee von 3 Klar, das würfelig geschnittene Fleisch von einer halben Pomeranze und 1 Kaffeelöffel voll Kipfelbrösel dazu und bäckt es auf einer Schüssel.

Mit Mehl. 5 Loth Zucker mit Geruch und Saft einer Pomeranze und 5 Dotter rührt man gut, gibt den Schnee der 5 Klar und 2 schwache Eßlöffel voll Mehl dazu und bäckt es auf einer Schüssel.

Von Crème. Den Saft einer ganzen und den abgeriebenen Geruch $\frac{1}{2}$ Pomeranze mit 5 Loth Zucker, 1 Eßlöffel Mehl und 2 Dottern sprudelt man auf dem Herde, bis es dick wird. Man rührt es während des Erhaltens, dann mit 3 Dottern, mischt den Schnee der 5 Klar dazu und bäckt es in einer Schüssel.

Mit Rum. Man läßt 1 Loth Butter zerschleichen, gibt 1 Eßlöffel voll Mehl mit 3 Dottern, 2 Eischalen voll Pomeranzensaft, etwas Limonien-saft, 1 Eßlöffel Rum, etwas Wasser und 5 Loth Zucker, zusammen abgerührt dazu und rührt es am Feuer zu einem zarten Koche. Ausgekühlt treibt man es mit 3 Dottern und Pomeranzen-Zucker ab, gibt den Schnee der 6 Klar dazu, und unterlegt es im Model auf Oblaten mit eingesottenen Früchten und bäckt es, oder siedet es in Dunst.

Mit Früchten unterlegt. Man kocht halbirte Taft-Aepfel mit Zuckervasser und Pomeranzenzucker und Saft und gibt diesen kurz eingekochten Saft mit den Aepfeln auf eine Schüssel, belegt sie mit eingesottenen Früchten, streicht nach dem Erkalten das Gerührte darüber und bäckt es.

Von gekochten Pomeranzen. Man kocht eine kleine saftige Pomeranze langsam, damit sie nicht aufspringt (bei drei Stunden), passirt sie und treibt dies mit 5 Loth Zucker und 5 Dottern ab, gibt den Schnee der 5 Klar dazu, streicht es über die in der Schüssel aufgehäuften Früchte, streut mit Zucker gemischte Mandeln darüber und bäckt es.

Limonien-Auflauf.

Mit Mandeln. Von 1 Limonie reibt man den Geruch ab und gibt den Saft derselben auf 5 Loth fein gestoßenen Zucker, welchen man dann mit 5 Dottern recht gut rührt, worauf man 2 Loth gestoßene Mandeln, die 5 Klar als Schnee und 1 schwachen Eßlöffel Mehl dazu mischt und es in der Schüssel bäckt.

Mit Eingefottenem unterlegt. Man kann es wie obiges gerührt, in einem mit Früchten und Mandeln auf Papier ausgelegten Model gefüllt, mit Eingefottenem unterlegen und in Dunst sieden.

Mit Butter. Man zerläßt 3 Loth Butter, gibt 5 Loth Zucker mit Limoniengeruch, den Saft von 1 Limonie und 5 Dotter dazu und rührt es auf gelinder Hitze, bis es wie ein dünner Brei wird, worauf man es in eine Schüssel leert und fortrührt, bis es kalt ist. Dann mischt man den Schnee von 4 Klar dazu, füllt es in einen mit Zucker ausgestreuten Model und siedet es $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst.

Mit Zucker gerührt. 5 Loth Zucker mit Geruch und Saft einer Limonie rührt man mit 5 Dottern, die man nach und nach dazu gibt, dann mischt man den Schnee der 5 Klar bei, häuft es bergartig in eine Schüssel und bäckt es nicht zu heiß.

Von gekochten Limonien. Man kocht die ganze Limonie mit Wasser weich, passirt sie und rührt damit 6 Loth Zucker und 6 Dotter, gibt den Schnee dazu und bäckt es in einer Schüssel oder siedet es in Dunst.

Weißes Limonienkoch.

Festen Schnee von 3 Klar rührt man mit Saft und abgetriebenem Geruch einer Limonie und 6 Loth Zucker beinahe eine Stunde, siedet es in einem mit Zucker ausgestreuten Model in Dunst, wozu es 10 bis 15 Minuten braucht, oder man setzt es mit kaltem Wasser zum Dunstfieden auf und gibt einen Salsenüberguß.

Oder: Man rührt 5 Loth Zucker mit $\frac{1}{2}$ Eißlar und den Saft einer halben Limonie wie Eis, mischt den Schnee von 4 Klar nur leicht dazu und siedet es in Dunst. Gestürzt gibt man Rum-Chaudeau von 5 Dottern oder Chocolate-Crème herum und servirt es warm oder kalt.

Rum-Auflauf.

Zu festem Schnee von 6 Klar mischt man 8 Loth Zucker mit abgeriebenem Geruch 1 Limonie, dann die 6 Dotter, den Saft der Limonie und Rum, daß es stark davon riecht, häuft es auf eine Schüssel, bestreut es mit Zucker, bäckt es gäh und servirt es gleich.

Biscuit-Schnitten mit Chaudeau.

Man schlägt 4 Eier und 6 Loth Zucker mit Vanille in einem Becken mit der Schneerüthe und hält es dabei in heißes Wasser, bis es biscuitartig wird, dann rührt man nur leicht 8 Loth Mehl von Erdäpfelstärke dazu, füllt es in den ausgeschmierten langen Model und bäckt es. Man schneidet es in längliche Stücke, legt diese wie einen Scheiterhaufen in der Schüssel auf und gibt Rum-, Pomeranzen- oder Maraschino-Chaudeau darüber.

Flaum-Biscuit.

8 Loth Zucker rührt man mit 5 Dottern und von weniger als einer halben Limonie den Saft, gibt den Schnee von 3 Klar und $4\frac{1}{2}$ Loth Stärkmehl dazu. Wenn es gebacken und gestürzt ist, gibt man Marillensalse warm darüber.

Omelette souffée.

Man rührt 6 Dotter und 6 Loth Zucker mit Limonien- oder Pomeranzengeruch, bis es recht schaumig und zäh ist, mischt festen Schnee der 6 Klar und 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl dazu und bäckt es auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel.

Chaudéau-Auslauf.

Mit beliebigem Geschmacke. Zu gutem Chaudéau von fünf Dottern (Seite 47) gibt man, wenn er bis zum Erkalten gerührt worden, die 5 Klar als Schnee und einen Löffel Mehl und bäckt ihn in einer Schüssel.

Unterlegt. Man gibt in Liqueur getauchte Biscuite in eine Schüssel, häuft darauf Pfirsich- oder Apfelspalten, welche man in Mehl gedreht und in Schmalz gebacken hat, bestreut sie stark mit Zucker und Zimmt, legt eingesottene Weichseln inzwischen und bedeckt das Ganze mit Chaudéau, zu welchem man, nachdem er kalt geworden, den Schnee der 5 Klar gemischt hat und bäckt es ein wenig. Oder man gibt mit Marillensalse bestrichene Biscuiten auf die Schüssel, darüber Pomeranzen-Chaudéau von 5 Dottern mit Schnee von 2 Klar und bäckt es.

Salsenschnitten mit Chaudéau.

Von abgeriebenen Semmeln schneidet man gleich dicke Schnitten und bäckt sie in einer dünn mit Schmalz bedeckten Pfanne nur auf einer Seite, füllt sie auf der andern mit Salse zusammen, erweicht sie ein wenig mit gezuckertem rothen Weine, wobei man sie mit der Schüssel auf den warmen Herd stellt, streut Zimmt darauf, häuft guten Chaudéau darüber und servirt es gleich.

Chocolade-Schaumkuch.

Man rührt 5 Loth Zucker und 5 Loth geriebene Chocolade mit 5 Dottern, mischt den Schnee der 5 Klar dazu und siedet es in einem Model gefüllt in Dunst, oder bäckt es auf einer Schüssel.

Von gekochtem Zucker. Man siedet 4 Loth Zucker mit 2 Löffel Wasser, gibt 4 Loth geriebene Chocolade dazu, rührt es während des Auskühlens dann mit 6 Dottern und 4 Loth gestoßenem Zucker, mischt von

4 Klar den Schnee dazu und bäckt es in einer mit Butter bestrichenen Schüssel, ebenso ohne Dotter, dafür um 1 Klar mehr.

Apfel-Auslauf.

Einige gute Äpfel dünstet man mit Zuckerwasser und Limoniensaft und Schalen und passirt sie. Dann gibt man 1 Loth Butter, 3 Loth Zucker und 3 Dotter dazu und rührt es auf dem warmen Herde, bis es sich von der Pfanne löst. Ausgekühlt treibt man es mit 3 Dottern ab, mischt den Schnee von 4 Klar dazu und bäckt es auf einer Schüssel.

Marillen-Koch.

6 Marillen mit Zucker und etwas Wasser gekocht und passirt, rührt man fast 1 Stunde mit 4 Loth Zucker und 4 Dottern, gibt die 4 Klar als Schnee und 1 Löffel Mehl dazu, siedet es in Dunst und bestreut es stark mit Zucker, wenn es gestürzt ist.

Schaumkoch von frischem Obste.

Erdbeeren, Himbeeren, Marillen oder Pflirsche passirt man, kocht dieses Mark mit gleich im Gewichte fein gestoßenem Zucker, aber nicht lange, und läßt es auskühlen. Quitten siedet man vor dem Passiren. Bei den Beeren gibt man den Saft einer Limonie dazu. Man rührt 6 Loth davon $\frac{1}{2}$ Stunde mit 4 Loth Zucker und dem Schnee von 6 Klar, welchen man nach und nach dazu gibt, richtet es in einer ausgeschmierten Schüssel hoch auf, bestreut es mit Zucker, macht oben einen Kreuzschnitt und bäckt es kühl.

Saisenschaum-Koch.

In Dunst gesotten. 4 Loth Marillensalse, 4 Loth Zucker und von $\frac{1}{2}$ Limonie den Saft rührt man recht gut, schlägt festen Schnee von 5 Klar und mischt die Hälfte nach und nach dazu, den übrigen zuletzt nur ganz leicht darunter, füllt es in einen mit Zucker ausgestrenten Model, siedet es $\frac{1}{2}$ Stunde in Dunst und stellt es zuletzt ein paar Minuten in das Rohr, nachdem man es aus dem Wasser genommen. Wenn es gestürzt ist, gibt man Vanille-Crème herum.

Auf der Schüssel gebacken. Man rührt 4 Loth Hagebutten-, Marillen- oder Himbeer-Salse mit 4 Loth Zucker und 4 Dottern, mischt den Schnee von 4 Klar dazu, häuft es in einer flachen, mit Butter ausgestrichenen Schüssel bergartig auf, bestreut es stark mit Zucker und bäckt es kühl ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde.

Mit Mandeln. 4 Loth Marillensalze, 4 Loth Zucker mit Limoniengeruch rührt man mit 4 Dottern, gibt 4 Loth gestoßene Mandeln und Schnee von 3 Klar dazu und bäckt es in einem Model.

Ohne Dotter. 4 Loth Marillen-, Hagebutten- oder Himbeeren-Salze rührt man mit 4 Loth Zucker und festem Schnee von 5 Klar, welchen man nach und nach (wenn es wieder zu zähe wird) dazu gibt. Nach beinahe 1 Stunde Rühren richtet man es bergartig in einer mit Butter ausgeschmierten flachen Schüssel auf und macht mit einem Löffel, nachdem es schön gleich gestrichen ist, von der Spitze herab schief laufende Einschnitte, oder man sticht mit dem Löffel öfters hinein und zieht ihn so heraus, daß lauter Backen in die Höhe stehen. Oder man schneidet den Schaum, wenn das Koch gleich gestrichen und halb gebacken ist, auf der Höhe kreuzweise mit einem mit Butter bestrichenen Messer an, wodurch es auseinandergeht. Man bäckt es ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde bei mittlerer und gleichmäßiger Hitze; denn, wenn es zu kühl hat, fällt es zusammen.

Salsenschaum mit Biscuit. *)

Mit Biscuiten ausgelegt in Dunst. Man legt einen mit Butter ausgeschmierten und mit Zucker stark ausgestreuten Model mit Biscuiten aus, füllt Salsenschaum mit oder ohne Dottern bereitet ein, deckt ihn mit Biscuiten zu und siedet es in Dunst.

Mit Pomeranzensaft, Arak und Salse. In $\frac{1}{4}$ Seidel Wein mit Zucker, dem Saft einer Pomeranze und einer halben Limonie und 1 Löffel Arak oder Rum gemischt, taucht man mit Salse zusammengefüllte Biscuite, belegt damit eine Schüssel, schüttet das Uebrige darauf, streicht Salsenschaum darüber und bäckt es.

*) **Gezuckerter Schnee.** Man schlägt sehr festen Schnee von 3 Klar, rührt 4 bis 6 Loth Zucker nur leicht darunter, gibt zuletzt Vanille oder andern Geruch-Zucker dazu und streicht ihn über eine auf eine Schüssel gehäufte, nur halb gebakene oder über eine gebakene gestürzte Mehlspeise, stellt sie in das Rohr und bäckt sie fertig. Man kann das Klar, ehe es zu Schnee geschlagen wird, mit Alfermesaft, geriebener Chocolate oder Spinatopfen färben und etwas Zucker und am Ende einen passenden Geruch dazu mischen.

Salsenschaum. Diesen rührt man von Marillen-, Hagebutten-, Weichsel- oder Himbeer-Salze und nimmt zu 3 Loth Salse, 3 Loth Zucker und Schnee von 3 Klar. Den über das Koch gestrichenen Schaum oder Schnee kann man mit gehackten Mandeln und Zucker bestreuen oder mit Pistazien und Mandeln zierlich belegen. Man kann auch Schnee und Salsenschaum von verschiedenen Farben löffelweise über Salsen oder Chocoadeschaum oder über ein beliebiges Koch geben.

Mit Wein oder Liqueur und Früchten. Man befeuchtet die Biscuite mit gezuckertem Wein oder mit Liqueur, gibt eingesottene Früchte darauf und streicht den Schaum darüber.

Torte mit Schaum. Man schneidet eine Biscuit-Torte in mehrere Blätter, gibt Salsenschaum zwischen diese und darunter, macht oben ein Gitter davon durch eine Düte und bäckt es.

Gefülltes Biscuit mit Schnee.

Zu festem Schnee von 4 Klar rührt man 5 Dotter, 8 Loth Zucker und $5\frac{1}{2}$ Loth Mehl, füllt es in einen mit Butter ausgeschmierten und mit Zucker ausgestreuten Model und bäckt es langsam. Wenn es gestürzt ist, schneidet man den Deckel herab, legt ihn über Papier auf ein Tortenblech, dieses auf das mit Sand bestreute Pastetenblech, streicht gut gezuckerten Schnee von drei Klar mit Vanille-Geruch auf den Deckel und bäckt ihn kühl. Indessen macht man Chaudeau oder Crème von $\frac{1}{2}$ Seidel, füllt damit die ausgehöhlte Mehlspeise und legt den Deckel darauf.

Pomeranzenkoch mit Schnee.

Man macht Pomeranzen-Chaudeau von 6 Dottern (Seite 47), treibt ihn während des Austühlens ab, dann mit 4 Dottern und 4 Loth Zucker, mischt den Schnee von 4 Klar, länglich geschnittenes Citronat, etwas Mandeln und Pistazien dazu und bäckt es auf einer Schüssel oder einem Tortenblatte. Wenn es steif ist, streicht man Schnee von 3 Klar mit Zucker gemischt darüber und bäckt es fertig.

Deutsches Koch.

Den Saft 1 Limonie, 1 Eischale voll Wasser, 3 Dotter und 1 kleinen Löffel Mehl gibt man gesprudelt in 1 Loth zerlassene Butter, macht es wie Gingerührtes, läßt es erkalten, treibt es mit 3 Dottern, 4 Loth Zucker und Limonienfchalen ab und gibt den Schnee von 3 Klar dazu. Zugleich läßt man 1 Loth Butter und 2 Loth Chocolate auf der Gluth zergehen, mischt 1 Dotter mit etwas Wasser, rührt ihn dazu, und wenn es dick geworden, treibt man es mit 2 Dottern und 2 Loth Zucker ab und mischt die 2 Klar als Schnee dazu. Man gibt in die Schüssel das gelbe Koch, dann über eine Oblate das schwarze und bäckt es halb, worauf man schön rothen Schaum von Himbeersalse darüber streicht und es schnell wieder in das Rohr gibt.

Hofmehlspeise.

Man belegt den Boden einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel mit Biscuiten, immer 2 mit Marillensalse zusammengefüllt und vorher von innen mit Rum und Obers befeuchtet, streicht Saft-Chaudeau (Seite 47) oder eine Crème von $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 2 Dottern, Zucker mit Pomeranzengeruch und 1 Kaffeelöffel voll Mehl kühl darüber, dann gezuckerten Schnee von 3 Klar und bäckt es.

Apfel mit Crème und Wind.

Man kocht 7 kleine Äpfel, denen man das Kernhaus ausgestochen, mit Zuckerwasser, läßt den Saft dick einsieden und gibt ihn über die mit Salse gefüllten und in die Schüssel gestellten Äpfel. Man bedeckt sie mit einer Crème von 4 Dottern (Seite 48) und macht ein Gitter von stark gezuckertem Schnee mit Limoniengeruch darüber.

Crème-Auslauf mit Schaum.

Wenn Crème-Auslauf (Seite 369) auf der Schüssel halb gebacken ist, macht man ein Gitter von Erdbeerschaum darüber und bäckt es fertig.

Türkenbund.

Man rührt 1 Ei und 2 Dotter mit 3 Loth Zucker, Limoniengeruch und 3 Loth gestoßenen Mandeln, mischt den Schnee der 2 Klar dazu und streicht dies über 5 kleine mit Salse gefüllte Taft- oder Reinette-Äpfel, welche man vorher nur kurze Zeit überdünstet hat. Man bäckt es halb und rührt indessen 2 Loth Weichselsalse mit 2 Loth Zucker, etwas Limoniensaft und nach und nach den Schnee von 3 Klar. Man belegt damit den Rand der Schüssel zu einem schönen hohen Kranze und macht, wenn er halb gebacken ist, Einschnitte in diesen, wodurch er wie gewunden erscheint.

Chocoladekoch mit Schaum.

Man bäckt kleine Pfannenkuchen von $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 2 Eiern, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Zucker. Dann kocht man fein verrührt 4 Dotter, 2 Löffel Mehl, 2 Löffel Zucker und $\frac{1}{2}$ Seidel Obers und treibt es während des Auskühlens ab, dann mit 4 Loth Butter, 4 Loth Mandeln und 6 Loth geriebener Chocolate und füllt dieses Koch auf einer Schüssel zwischen die Dmeletten, so daß anfangs und am Ende eine Dmelette kommt und streicht über das Ganze gezuckerten Schnee von 4 Klar oder Schaum von Hagebuttenfalse.

Spanische Semmeln.

Man macht dicke Schnitten von abgeriebenem mürben Gebäck, schneidet sie viereckig, bäckt sie in Schmalz, weicht sie in gutem gezuckerten Wein, füllt 2 und 2 mit Salse von Marillen oder Nefeln zusammen, legt sie in der Schüssel bergartig auf und häuft Marillenschaum oder gezuckerten Schnee darüber und bäckt es bei mäßiger Hitze.

Milchreis mit Schaum.

Mit Vanille und Marillenschaum. Reis mit Obers, Zucker und Vanille dick gekocht, drückt man heiß nicht zu fest in eine mit Butter ausgeförmerte Kuppelform und stürzt ihn erkaltet auf eine Schüssel, oder gibt ihn gehäuft auf diese, streicht Marillenschaum darüber und bäckt ihn.

Mit Pomeranzen- und Mandelschnee. Den mit Milch dick und weich gekochten Reis würzt man mit Pomeranzenzucker, häuft ihn bergartig auf eine flache Schüssel, dann rührt man festen Schnee von 3 Klar mit 6 Loth Zucker und etwas Limonienjast und Schalen, mischt 4 Loth gestiftelte Mandeln und 1 Eßlöffel Mehl dazu, streicht es gleichmäßig über den Reis und bäckt es langsam.

Mit Biscuit, Salse und Rum. Man gibt dicken Milchreis auf eine Schüssel, darauf Nefelsalse mit Rum gemischt, belegt diese mit Biscuiten, welche man vorher mit Rum befeuchtet und mit Marillensalse bestreicht, bedeckt das Ganze mit gezuckertem Schnee und bäckt es langsam.

Mit Früchten unterlegt. Man unterlegt gezuckerten Milchreis auf einer Schüssel mit gedünsteten Marillen, deren Saft man ganz eingehen ließ, streicht gezuckerten Schnee mit Vanille-Geruch darüber, bestreut diesen mit gehackten Mandeln und Zucker und bäckt es.

Mit Caramel, Schmanckerl und Salse. Noch warme Stücke von Schmanckerln bestreicht man mit Marillensalse, gibt etwas von Milchreis, welchen man mit Caramel gemischt hat, darauf und rollt es zu Würstchen, die man zwischen den übrigen mit Vanillezucker bereiteten Reis auf einer Schüssel einlegt, überstreicht das Ganze mit Salsenschaum und bäckt es kühl.

Nadeßky-Reis.

16 Loth Reis kocht man mit Wasser recht dick aber nicht weich und salzt ihn ein wenig. Dann stellt man in einem Casserolle 1 Loth Butter und 8 Loth Zucker auf den Herd und gibt, wenn der Zucker gelb ist, 3 Löffel heißes Wasser und Saft von 1 Pomeranze und 1 Limonie dazu, läßt es

aufkochen, worauf man den Reis damit aufdünstet und während des Aufkühlens 2 Eßlöffel voll Rum dazu mischt. (Oder man kocht den Reis mit gewässerten Wein, Zucker und einem Stücke Zimmt, welches man wieder heraus nimmt.) Er wird dann auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gehäuft, mit Marillensalse unterlegt und mit stark gezuckertem Schnee von 3 Klar, mit Vanillegeruch gemischt, überstrichen, den man mit gehackten, gezuckerten Mandeln bestreut und langsam bäckt. Man kann diese Speise sowol kalt als warm serviren.

Kalter Früchten-Reis.

Zu 1 Loth warmer Butter gibt man 8 Loth Zucker, 8 Loth Reis, dann $\frac{1}{2}$ Seidel guten Wein, 3 Eßlöffel Rum, den Saft 1 Limonie und 1 Pomeranze und so viel Wasser als er benöthigt, daß er wie Risotto anschwellen kann, aber jeder Kern ganz bleibt. Dann legt man eine glatte Form über Papier mit eingesottenen Früchten zierlich aus, gibt vom Reis darauf und unterlegt ihn noch ein paar Mal mit den Früchten, oder mit frischen Weichseln. Man siedet ihn in Dunst, stürzt ihn dann und servirt ihn kalt.

Ob er: Man siedet den Reis mit Wasser, seigt ihn ab, kocht zugleich 8 Loth Zucker mit Saft, $\frac{1}{2}$ Pomeranze und $\frac{1}{4}$ Seidel Wein, gibt den Reis dazu und setzt ihn auf Eis. Dann mischt man Maraschino dazu, häuft ihn auf eine Schüssel und belegt ihn mit Pomeranzenspalten und anderen Früchten.

Kalter Ribisel-Reis.

Man kocht 5 Loth Reismehl eine halbe Stunde mit Wasser, Zucker, einem Stücke Zimmt und Limonienschalen, mischt, wenn man ihn wegnimmt, 1 Seidel Saft von frischen durchpassirten Ribiseln dazu, füllt es in eine maßgemachte Form und stellt es in kaltes Wasser. Nach ein paar Stunden wird es gestürzt und mit Obersschaum garnirt.

Kalter Limonien-Reis.

Man kocht 6 Loth Reis mit Wasser ganz dick und nicht zu weich und zugleich 8 Loth Zucker mit etwas Wasser bis er sich spinnt, worauf man den Reis dazu mischt und wenn er kühl ist, von 1 Limonie den Saft. Man drückt ihn dann in einen mit Mandelöl ausgestrichenen Model und läßt ihn gänzlich erkalten. Nach einigen Stunden kann man ihn stürzen und mit eingesottenen Früchten geziert serviren, aber ebenso gut ein paar Tage aufbewahren.

Früchten-Kuchen und Charlotten.

Kapuziner-Kuchen.

Man rührt 8 Loth Zucker mit 6 Dottern, mischt dann 4 Loth fein geschnittene Mandeln, 4 Loth Brösel mit Wein befeuchtet und Schnee von 4 bis 5 Klar dazu, streicht es auf ein mit Butter bestrichenes Blech und bäckt es. Davon schneidet man 3 gleich große Streifen, bestreicht einen mit Salse, streut Rosinen, Weinbeerl, gestiftelte Mandeln oder Pignoli darauf, legt den zweiten Streifen darüber, bestreicht ihn ebenso und bestreut den darauf gelegten dritten mit Zucker, welchen man mit glühend gemachtem dicken Draht nehartig brennt. Dann schneidet man den Kuchen zu zweifingerbreiten Stücken auf.

Brösel-Kuchen.

Zu 6 Eiern nimmt man 6 Loth Zucker und 6 Eßlöffel voll mit etwas Rum befeuchtete Brösel. Man rührt es 1 Stunde lang, indem man bei jedem Ei einen Löffel Zucker und 1 Löffel Brösel nimmt, dann mischt man 4 Loth gestoßene Mandeln, 2 Loth fein geschnittenes Citronat, kleinbröckelig geschnittene Chocolate, Rosinen, Zimmt, Gewürznelken, Limonien- und Pomeranzenschalen dazu und bäckt es in einem ausgebröselten Model.

Saftiger Kirichen-Kuchen.

Von 2 Rundsemmeln reibt man die Rinde weg, schneidet die Semmeln würfelig, befeuchtet sie mit Obers und mischt $1\frac{1}{2}$ Seidel aufgelöste schwarze Kirichen mit ihrem Saft dazu, sowie 3 Loth Zucker mit Gewürz. Nun treibt man 4 Loth Butter mit 3 Dottern ab, gibt das Gemischte und von 3 Klar den Schnee dazu. In einen ausgemehlten Model gefüllt, wird es langsam gebacken. Gestürzt bestreut man den Kuchen stark mit Zucker und brennt diesen mit dem glühenden Schäuferl. Er hält sich mehrere Tage gut.

Saftiger Weichsel-Kuchen.

Man rührt 8 Loth Zucker mit 4 Dottern, gibt die 4 Klar als Schnee und 4 Loth Semmelbrösel, von denen man die Hälfte mit Butter gelb röstet, Limonienchalen und Zimmt dazu, mischt 24 Loth Weichseln darunter und füllt es in einen ausgebröselten Model. Dann siedet man eine Handvoll Weichseln mit Wasser und Zucker und gibt den Saft davon darüber, wenn der gebackene Kuchen gestürzt und beides ausgekühlt ist.

Kirschen- und Weichsel-Kuchen mit Bröseln.

Mit Gewürz. 12 Loth Zucker rührt man gut mit 6 Dottern, gibt Zimmt, Gewürznelken, Limonienschalen, dann 6 Loth Kipfelbrösel, Schnee von 3 Klar und 16 Loth von den Stengeln gezupfte Weichseln oder Kirschen dazu, füllt es in den ausgebröselten Model und bäckt es. Nach dem Stürzen bestreut man den Kuchen gut mit Zucker und läßt ihn erkalten.

Oder man rührt 5 Löffel Zucker, 10 Löffel Brösel mit 3 ganzen Eiern und 4 Dottern eine $\frac{1}{2}$ Stunde, und mischt schwarze Kirschen darunter.

Mit Rum. Man rührt 6 Dotter mit 6 Loth Zucker, gibt dann den Schnee der 6 Klar und 8 Loth feine Brösel mit Rum befeuchtet und Limoniengeruch dazu, füllt die Hälfte in den ausgeschmierten, ausgebröselten Model und unterlegt es mit frischen oder eingesottene Kirschen. Man kann auch die Dotter mit 4 Loth Butter abtreiben, weiter ebenso.

Früchten-Kuchen mit Mandeln.

Eiklar und 8 Loth Zucker mit Limoniengeruch rührt man wie Eis, gibt dann nach und nach die 7 Dotter dazu, dann 8 Loth fein gestoßene Mandeln, 4 Loth Kipfelbrösel und 2 Hände voll abgezupfte oder eingesottene Weichseln, oder grobgeschnittene andere Früchte darunter und bäckt ihn im Tortenreif. Man bestreut den gestürzten Kuchen stark mit Zucker und brennt diesen, oder man kann ihn erkaltet beissen.

Mit Pomeranzensaft oder Rum. Man rührt 4 Dotter mit 6 Loth Zucker und 6 Loth gestoßenen Mandeln, gibt den Schnee von 3 Klar und 2 Loth Brösel mit Obers, Pomeranzensaft oder Rum befeuchtet dazu und füllt die Hälfte in den Tortenreif Wenn es im Rohre steif geworden, belegt man es mit Weichseln oder Kirschen und deckt diese mit dem Gerührten zu oder gibt das Obst auf Oblaten.

Mit Butter. Man treibt 8 Loth Butter, 6 Dotter und 8 Loth Zucker ab, gibt 8 Loth Mandeln, 6 Loth Kipfelbrösel und den Schnee der 6 Klar dazu und unterlegt es mit Weichseln oder anderen Früchten oder mit Apfelspalten, auf welche man Marillensalse streicht.

Mit Obers und Butter. 4 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 4 Dotter, Limonienschalen, 4 Loth Mandeln geschwellt mit Obers gestoßen treibt man ab, gibt von 2 Klar den Schnee und von 1 Kipfel die Brösel mit Obers befeuchtet dazu und unterlegt es zweimal mit Kirschen, Weichseln, Marillen oder Pflirschen.

Mit Meh. Man rührt 4 Loth Zucker, 4 Loth Mandeln, 4 Dotter,

mischt Zimmt, Limonienschalen, die 4 Klar als Schnee, 4 Loth Mehl und weniger als 1 Seidel Kirschchen darunter und bäckt es.

Mit Liqueur. Zu einem Abtrieb von 4 Loth Butter, 5 Dottern und 5 Loth Zucker gibt man 4 Loth fein gestoßene Mandeln, 5 Loth Brösel von feiner Semmelschmole mit Liqueur befeuchtet und mischt 16 Loth von den Stengeln gezupfte Weichseln darunter.

Weichsel- und Ribisel-Kuchen mit Mehl.

6 Loth Butter, 6 Dotter, 8 Loth Zucker und von 1 Limonie die Schalen treibt man ab, dann mischt man 8 Loth Mehl und von 3 Klar den Schnee dazu. Davon gibt man fingerhoch in den ausgemehlten Model und läßt es im Rohre steif werden. Man belegt es ziemlich dicht mit gutem Obste, deckt es mit dem Uebrigen zu und bäckt es. Gestürzt bestreut man den Kuchen mit Zucker und läßt ihn erkalten.

Schwarzer Weichsel-Kuchen.

Zu einem Abtriebe von 6 Loth Butter, 3 Dottern und 6 Loth Zucker, gibt man Limonienschalen, 4 Loth geriebene Chocolate, 2 Klar als Schnee, 3 Loth Stärkmehl und 3 Loth Auszugmehl und unterlegt es in einem Tortenreise mit Weichseln. Aus dem Reif geschnitten und auf ein Tortenblech gestürzt, bestreut man ihn mit Zucker und läßt ihn erkalten.

Kleine Früchten-Kuchen.

Man rührt 2 Eier und 3 Dotter mit 6 Loth Zucker und 6 Loth gestoßenen Mandeln, gibt Schnee von 3 Klar und ein wenig Ripfelbrösel dazu, füllt es in die mit Butter ausgestrichenen kleinen Formen und unterlegt es mit frischen oder eingesottenen Früchten. Kühl gebacken und gestürzt bestreut man sie mit Zucker.

Birnen-Kuchen.

Einen Abtrieb wie bei den kleinen Früchtentuchen, füllt man in einen Tortenreif und stellt geschälte kleine Birnen hinein, daß sie halb herausstehen, bäckt es im Rohre und löst dann den Reif ab.

Spanischer Scheiterhaufen.

Schnitten von feinen Semmeln bäckt man in Schmalz, taucht sie in warmen rothen Wein und gibt sie mit gestiftelten Mandeln, Rosinen und Weinbeerln schichtenweise bestreut in einen stark mit Butter ausgestrichenen

und mit Zucker ausgestreuten glatten Model, etwas Wein und Butter darauf und bäckt sie.

Charlotte (Obst in Kruste).

Von Marillen oder Pfirsichen. Ungefähr 12 Marillen schält man, schneidet sie in 4 Theile, gibt sie mit 6 Loth Zucker und 3 Loth Butter in ein Casseroll und schüttelt sie während des Dünstens öfters auf. Indessen schneidet man von mürbem Gebäck schöne Schnitten, zieht sie auf einer Seite durch zerlassene Butter und legt sie mit dieser in einen glatten Model so ein, daß eine halb über die andere liegt. Dann füllt man ihn mit den Marillen voll, deckt sie mit solchen Schnitten zu und bäckt es bei ziemlicher Hitze. Ebenso von Pfirsichen.

Oder: Man taucht die Schnitten in guten Wein, vorzüglich Ménescher (Méneser) oder Malaga, drückt sie in das gut mit Butter ausgestrichene Casseroll ebenso ein, füllt den inneren Raum mit gezuckerten Marillen oder Pfirsichspalten und Schnitten abwechselnd voll, zulezt Schnitten und Butter und streut nach dem Backen Zucker darüber.

Von Birnen. Man befeuchtet die Schnitten mit gutem Weine, drückt sie in einen stark mit Butter ausgeschmierten Model, gibt mürbe halbirte geschälte Birnen mit Zucker bestreut hinein, unterlegt und deckt sie mit Schnitten und bäckt es.

Von Äpfeln. Ungefähr 8 Stück Taftäpfel geschält und zu Spalten geschnitten, überdünstet man mit 3 Loth Butter, 3 Loth Zucker, 3 Loth Marillensalse und 3 Loth Weinbeerln. Wenn sie weich sind, füllt man sie in einen mit in Butter getauchten Schnitten ausgelegten Model und bäckt es schön gelb.

Von Äpfeln und Weichseln. Gute Äpfel zu Scheiben geschnitten taucht man in Wein und Mehl und bäckt sie in Schmalz. In einem mit Schnitten ausgelegten Model gibt man eine Lage solcher Äpfel, darauf eingesottene Weichsel, dann Schnitten, so fort bis der Model voll ist, worauf man Dotter mit etwas Obers absprudelt, darüber schüttet und es bäckt. Man kann, wenn es gestürzt ist, Schnee darüber streichen, Zucker darauf streuen und es im Ofen trocknen lassen, oder Wein mit Zucker aufkochen und darüber schütten.

Von Biscuit und Pfirsichen. Man legt einen ausgeschmierten Model mit Biscuiten aus und gibt geschälte zertheilte Pfirsiche, mit Butter und Zucker überdünstet hinein, deckt sie mit Biscuit zu und gibt sie eine Weile in das Rohr.

Von Äpfeln und Eingesottentem mit Biscuit. Einige

Apffel nudelartig geschnitten bäckt man in Schmalz, taucht die Biscuiten in Wein, ehe man damit den Model auslegt und gibt abwechselnd von den Apffeln, Biscuiten mit Marillensalse bestrichen oder mit eingekochten Früchten belegt, deckt es mit Biscuiten und läßt es im Rohre heiß werden.

Von Brot, Apffeln und Rosinen. Apffel mit Wein, Zucker und Limonienschalen weich gedünstet und passirt mischt man mit Rosinen und Weinbeerln, füllt sie in einen dick mit Butter ausgestrichenen Model auf eine fingerdicke Lage mit Zucker und Zimmt gerösteter und mit rothem Weine befeuchteter Bröseln von Kornbrot, drückt diese auch an der Seite an und bedeckt die Apffel damit. Man gießt zerlassene Butter darüber, bäckt es heiß und bestreut es nach dem Stürzen stark mit Zucker.

Speisen mit mürbem, Brösel- und Butter-Teig.

Charlotte von mürbem Teige.

Mit Biscuiten. In einen mit mürbem oder Brösel-Teig (Seite 53) ausgelegten Model gibt man beliebiges frisches oder eingesottenes Obst, deckt es mit Biscuiten, welche man mit gezuckertem Weine etwas befeuchtet hat und gibt wieder Früchte, wenn es frische sind, mit Zucker bestreut. Wenn die Form so abwechselnd voll gemacht ist, schlägt man den Teig darüber zusammen und bäckt es.

Mit Zwieback. Man legt die Seite des Models mit einem Streifen vom Teige, den Boden aber gitterartig aus, dann belegt man ihn mit Zwieback, welches man mit gezuckertem Weine befeuchtet hat, darauf gibt man Weichselsfleisch, dann Biscuite und auf diese frische oder eingesottene Marillen oder Pfirsiche, wieder Biscuite und Weichseln, dann Zwieback mit Rum befeuchtet, deckt es mit Teig zu und bäckt es.

Apffel-Kuchen.

Mit Rosinen und Weinbeerln. Man bäckt von Butterteig (Seite 54) drei Blätter und legt einen Model mit rohem Teige aus. In diesen gibt man eine Lage nudelig geschnittene Apffel mit Zucker, Zimmt, gestiftelten Mandeln, Rosinen, Weinbeerln, Limonienschalen gemischt, legt ein gebackenes Blatt darauf, fährt so fort, zuletzt schließt man den Teig und bäckt es.

Ober: Dünoblätterig geschnittene Aepfel dünstet man mit Zucker, Butter, Limonienschalen, Rosinen und Weinbeeren weich und verrührt sie (wie Aepfelmandel). Ausgekühlt treibt man 3 Dotter damit ab, gibt den Schnee der 3 Klar dazu und bäckt es einem mit Buttermteig ausgelegten Model.

Ober: Man schneidet eine runde Platte von mürbem oder Buttermteig, biegt den Rand etwas auf, umwindet ihn mit einem Papierstreifen und gibt in das Innere zu dünnen Spalten geschnittene Aepfel, darauf Stückchen Butter, fein geschnittene Mandeln, Rosinen, Zucker und Zimmt. Dann sprudelt man 1 Dotter mit ein wenig Obers ab und schüttet es darüber. Den Rand bestreicht man auf der inneren Seite mit Ei und bäckt es.

Mit Rum. Man dünstet 8 Maschanzker-Aepfel mit 6 Loth Zucker, etwas Wasser und Rum, streicht es durch ein Sieb und kocht es dicklich ein. Dann mischt man 4 Loth Zucker und Schnee von 4 Klar dazu, füllt es in eine gebackene Kruste von Buttermteig (Seite 58), streicht es gleich, streut Zucker darauf und bäckt es kühl.

Mit Mandelkruste. Von Bröselteig Nr. I (Seite 54) macht man eine runde Platte mit zollhoch aufgebogenem Rand auf das Blech, windet einen Papierstreifen herum, belegt den Boden mit geviertheilten kleinen Taft- oder Maschanzker-Aepfeln und bestreut diese gut mit Zucker. Während der Kuchen halb gebacken wird, rührt man 3 Dotter mit 4 Loth Zucker, 4 Loth gestoßenen Mandeln und 6 Eßlöffel voll dickem ungekochten Obers, streicht es über die Aepfel und bäckt es fertig.

Aepfel-Porteletten.

Buttermteig sticht man mit einem großen runden Ausstecher zu Blättern und Ringen aus. Auf erstere streicht man passirte, mit Butter, Zucker, Wein, Zimmt und Limonienschalen gedünstete Aepfel fingerdick auf, legt den Ring am Rande darüber, bäckt sie mit Ei bestrichen, gibt dann Wassereis mit Rum und Limoniensaft über die Fülle, trocknet diese und ziert sie mit Früchten.

Pfirsich-Kuchen mit Crème.

Eine runde aufgebogene Platte von Buttermteig mit einem Papierstreifen umwunden bäckt man etwas, dann belegt man sie mit geschälten, zu Spalten geschnittenen Pfirsichen, bestreut sie mit Zucker und bäckt es.

Nun sprudelt man von $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 2 Dottern und 2 Loth Zucker eine Crème, gibt sie auf zweimal darüber und läßt sie jedesmal im Rohre steif werden.

Englischer Früchten-Kuchen.

Mürben Teig Nr. I oder II (Seite 53) treibt man federkieldick aus, gibt ihn viereckig oder rund auf das Blech, biegt den Rand zollhoch auf und belegt den Teig fast dicht mit frischem Obste. Kirichen oder Weichseln werden nur von den Stengeln gezupft, Marillen und Pflirsche halbirt und geschält, Zwetschken halbirt, geschält oder nicht, gute Birnen geschält zu Spalten geschnitten, Aepfel würfelig oder nudelig oder zu Spalten geschnitten und letztere mit Rosinen, Pignolen und Zimmt bestreut. Wenn man es mit Zucker bestreut hat, macht man von Teigstreifen ein Gitter darüber, drückt den übergebogenen Rand darauf, nachdem es mit Ei bestrichen ist und bäckt es. Der Kuchen wird warm oder kalt, zu Stücken geschnitten, servirt.

Aepfel-Schlangeln.

Man streut nudelig geschnittene Aepfel mit Rosinen, Weinbeerln, Pignolen, Zucker und Zimmt gemischt auf den Teig, oder passirt gedünstete Aepfel, rollt ihn strudelartig schmal, doch darf er nur wo er sich schließt, dreifach zu liegen kommen und legt ihn nach der Länge mit der offenen Seite auf das Blech. Mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut gebacken, dann ausgekühlt schneidet man ihn zu zweifingerbreiten Stücken.

Glasirte Früchtenschnitten.

Gedünstete passirte Aepfel mischt man mit Rosinen, Weinbeerln, ganzen Pignolen, Zucker und Limonienschalen. Dies streicht man auf eine Platte von Butterteig, legt einen gleich großen Flecken darauf, bestreicht ihn oben mit Ei und bäckt ihn schön braun. Man schneidet gleich große Stücke davon, die man mit Wassereis (Seite 66) glacirt oder mit gezuckertem Schnee bestreicht und wieder in den Ofen gibt. Statt Aepfeln kann man beliebige Salse oder aufgelöste frische Kirichen oder Weichseln, oder anderes Obst, mit Zucker und Zimmt bestreut, zwischen den Teig geben.

Aepfel im Schlafrocke.

Geschälte kleine Taft- oder Maschanzker-Aepfel, denen man das Kernhaus ausgestochen, gibt man in mit wenig Wasser gekochten Zucker, um sie zu glaciren, kocht sie aber nicht zu weich. In dem übrig bleibenden Zucker zerkoht man zu Spalten geschnittene Aepfel, passirt sie, mischt etwas Marillensalse dazu und füllt damit die kalten Aepfel, nachdem man sie auf vier-eckige Fleckchen von Butterteig gestellt hat. Die Ecken bestreicht man mit Ei

und drückt die entgegengesetzten ober dem Apfel übereinander. Wenn die Flächen des Teiges mit Ei bestrichen sind, verziert man sie mit Streifen vom Teige und bäckt sie.

Marillen und Pflirsche im Schlafrocke.

Geschält und halbirt dreht man dieses Obst in gestoßenen Zucker, ehe man es, wie bei den Äpfeln im Schlafrocke angegeben ist, in den Teig einschlägt. Dunstgefottene Früchte läßt man 1 Stunde abtrocknen. Wenn es aus dem Ofen kommt, gibt man mit einem Kaffeelöffel etwas vom sulzig eingekochten Saft bei den Oeffnungen hinein.

Kolatschen von mirbem Teige.

Mit Äpfeln. Einige Maschanzker-Äpfel werden geschält, zu dünnen Spalten geschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Seidel Zuckerwasser gekocht bis kein Saft mehr ist und sie eine schöne Farbe haben, dann läßt man sie erkalten und verrührt sie ganz leicht mit Marillensalse. Davon gibt man auf viereckige Fleckchen von Pastetenteig Nr. II (Seite 54), schlägt die vier Ecken zusammen und drückt auf jedes in der Mitte eine halbe Mandel, legt sie auf das Blech, bestreicht die Oberfläche des Teiges mit Ei und bäckt sie.

Mit Steinobst. Man sticht den Teig mit einem großen Krapsenftecher rund aus, gibt halbirte geschälte Marillen, oder geschälte ausgelöste Zwetschken, Kirschchen oder Weichseln darauf, bestreut sie mit Zucker, biegt den Rand rund herum auf, bestreicht die Flächen mit Ei und bäckt die Kolatschen nicht zu heiß.

Mit Nuß- oder Mohn-Fülle. Auf runde oder viereckige Fleckchen vom Teige gibt man einen Löffel voll von der Fülle (Seite 62), schlägt den Teig beliebig über, bestreicht die Oberfläche mit Ei und bäckt sie auf dem Bleche.

Früchten-Kuchen von Buttermteig.

Man bäckt eine Kruste von Buttermteig (mit Reis Seite 58) hohl aus, gibt dann kalt gestelltes Compot von Pflirschen, Marillen, Stachelbeeren u. s. w. oder gemischten Früchten hinein, den kurz eingekochten Saft darüber und bestreut sie mit Zucker.

Früchten-Kuchen von Bröselteig.

Von Steinobst. Von Bröselteig (Seite 54) macht man kleine Kuchen mit aufgebogenem Rand (Seite 58), windet Papierstreifen herum, belegt den Teig zierlich mit frischen geschälten Früchten, Marillen oder Pflirschen

in 4 Theile, Zwetschen in 2 Theile geschnitten, bestreut sie gut mit Zucker und bäckt sie.

Von Aepfeln und Marillensalse. Man bäckt die Krusten von Bröselteig mit aufgebogenem Rand oder in Schüsseln hohl aus und kocht kleine Taft- oder Maschanzker-Aepfel geschält, in 6 Theile geschnitten mit Zuckerwasser und Limoniensaft schön durchsichtig. Dann legt man sie heraus und kocht den Saft mit mehr Zucker bis zum Spinnen ein, bestreicht die Krusten mit Marillensalse, legt die Aepfel zierlich darauf und gibt den Zucker warm darüber.

Von Aepfeln mit Schneeglasur. Kleine dünne Aepfelscheiben bestreut man mit Zucker, Limonienschalen und 4 Loth Weinbeeren, gibt 1 Löffel voll Rum darüber und läßt sie einige Stunden zugedeckt liegen, dann macht man eine Kruste von Bröselteig Nr. V (Seite 54) mit aufgebogenem Rand, bestreut sie mit Zucker, belegt sie gleichmäßig mit den Aepfelscheiben und bäckt sie. Man streicht dann leichten Schnee darüber, bestreut ihn dick mit Zucker, spritzt Wasser darüber und bäckt es gelblich.

Früchten-Kuchen mit Wind.

Mit messerrückendick ausgetriebenem Butterteig legt man die kleinen Tortellenformen aus, bestreicht ihn mit Ei und belegt ihn mit in Zuckerwasser durchsichtig gekochten Aepfelspalten. Während dieses gebacken wird, macht man Windmasse, überzieht damit die ausgekühlten Kuchen, streut Zucker darauf und bäckt sie kühl fertig.

Früchten-Kuchen mit Oberschaum.

Mit Obstmark und Schaum. Von Brösel- oder Butterteig macht man kleine oder große Krusten (Seite 58) und bäckt sie hohl aus. Dann streicht man recht reife Früchte, Erdbeeren, Himbeeren, Marillen oder Pfirsiche durch ein Sieb und schlägt Obers zu Schaum, bei 1 Seidel ganzen Früchten, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers. Von dem gezuckerten Oberschaume mischt man 3 Theile zu dem Obstmark, füllt die erkalteten Krusten damit voll, streicht sie gleich und macht vom ungemischtem Schaum ein weißes Gitter darüber.

Bei Erdbeeren und Pfirsichen verschönert man die Farbe mit etwas Alkermesssaft. Nimmt man Ananas, so wird diese geschält, zu Scheiben geschnitten, gestoßen und passirt.

Mit Compote und Schaum. Von halbfingerdick ausgetriebenem Butterteig schneidet man eine runde Platte und einen zollbreiten Reif, den man auf die am Rande mit Ei bestrichene Platte legt. Inner dem Reif

belegt man sie mit geschälten, halbirten, gezuckerten Pflirschen oder Marillen und bäckt es. Dann gibt man noch eine Lage indessen mit Zuckerwasser gekochte Früchte sammt ihrem Saft darauf und häuft Obersschaum darüber.

Mit gesulztem Schaum. 6 Marillen geschält und halbirt dünstet man mit Zucker und etwas Wasser und kocht den Saft dick ein. Dann passirt man 6 andere recht weiche, mischt 6 Loth Zucker und $\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Hausenblase dazu und rührt es auf Eis bis es dick wird, worauf man $\frac{1}{4}$ Seidel Obers zu Schaum geschlagen darunter mischt und es in die hohl gebackene Kruste von Bröselteig Nr. V füllt und nachdem es steif geworden mit den gedünsteten Marillen belegt.

Erdbeer- und Himbeer-Kuchen von Bröselteig.

Mit gestoßenem Zucker. Man macht Bröselteig von $1\frac{1}{2}$ Seidel Mehl, 3 Loth Zucker, 8 Loth Butter, 3 Dottern und etwas Salz. Ausgetrieben sticht man runde Flecken ab, mit denen man Blechschüsseln auslegt oder den Rand aufbiegt und mit Papier umwindet, dann bäckt man sie mit Erbsen gefüllt hohl aus (Seite 57). Man gibt ihnen dann bessere Farbe, füllt sie mit stark gezuckerten Erdbeeren oder Himbeeren, überzuckert sie noch besser und stellt sie 10 Minuten in den heißen Ofen, damit die Beeren durch und durch heiß werden. Sie sind warm oder kalt zu speisen. Die kleinen sind zierlicher als die großen und werden über einer Serviette pyramidenförmig aufgerichtet.

Mit gesponnenem Zucker. In $\frac{1}{4}$ Seidel bis zum Spinnen gekochten heißen Zucker gibt man 2 Seidel ausgefuchte Erdbeeren oder Himbeeren, mischt sie damit und stellt es auf Eis. Kurz vor dem Gebrauche füllt man sie in die gebackenen großen oder kleinen Krusten von einem der Bröselteige (Seite 54). Ebenso kann man sie von weißen und rothen Johannisbeeren bereiten.

Mit gezuckertem Schnee. Zu Schnee von 2 Klar mischt man 6 Loth Zucker und nur leicht, ohne sie zu zerdrücken, 2 Seidel Erdbeeren oder Himbeeren. Dieses füllt man in eine große oder so viele als nöthig kleine Krusten von Bröselteig (Seite 54) mit aufgebogenem Rande oder in kleinen Schüsseln gebacken, streicht es gleich, bestreut es mit Zucker und bäckt es ungefähr 10 Minuten, bis es eine leichte Kruste bildet und etwas Farbe bekommen hat.

Mit Obersschaum. Wie obige bereite Kuchen überstreicht man, wenn sie erkaltet sind, mit gezuckertem Obersschaum, spritzt ein Gitter von rothgefärbtem Schaum darüber, bestreut sie mit Zucker und servirt sie gleich.

Butterteig-Pastetchen mit süßer Fülle.

Mit Marillen. Man bäckt kleine vol-au-vent-Pastetchen (Seite 59) oder solche von einem Ringe auf ein Teigblättchen gesetzt, dann streicht man etwas Marillensalse in jedes Pastetchen und gibt eine halbe in Zucker gekochte Marille hinein und servirt sie warm oder kalt.

Mit Himbeeren und Erdbeeren. Mit Zucker gemischt füllt man diese Früchte in wie oben gebackene Pastetchen, bestreut sie mit Zucker, deckt Papier darüber, stellt sie (auf das Blech gelegt) 10 Minuten in das Rohr und speist sie warm oder kalt.

Ober: Man gibt diese Früchte mit gesponnenem Zucker gemischt auf Eis und füllt beim Gebrauche damit die kalten Pastetchen.

Mit Früchtenmark. Man passirt reife Früchte, als: Erdbeeren, Himbeeren, Marillen, Pflirsche u. s. w., und rührt dieses Mark mit gleich schwer Zucker eine halbe Stunde, gibt bei Erdbeeren oder Pflirschen etwas Altmetzsaft dazu und füllt damit die gebackenen vol-au-vent-Pastetchen.

Mit Gelée. Von Apffel oder anderem Gelée sticht man mit einem Silberlöffel so viel auf einmal heraus, als man in die Vertiefung eines Pastetchens benöthigt.

Mit eingesottenen Früchten. Beide Arten kleiner Butterteig-Pastetchen füllt man auch mit eingesottenen Früchten beliebiger Gattung und servirt sie kalt.

Mit Oberschäum. Dieser wird weiß oder gefärbt in beide Arten kleiner Pastetchen gefüllt, welche man vorher mit Marillensalse austreibt.

Mit Crème. Warme Pastetchen füllt man mit warmer Crème von beliebigem Geschmacke und gibt vorher Marillensalse hinein. In kalte Pastetchen füllt man kalte oder gesulzte Crème.

Sorte von Butterteig.

Mit Eingesottene. Man treibt Butterteig (Seite 54) zweimesserrückendick aus, schneidet mehrere gleich große runde Platten und bäckt sie mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut. Wenn sie ausgefüllt sind, bestreicht man sie bis auf Cines mit verschiedenem Eingesottene und setzt sie aufeinander. Das Oberste belegt man mit eingesottene Früchten.

Mit Mandelfülle. Man treibt 8 Loth Butter, 4 Dotter und 8 Loth Zucker mit Limoniengeruch gut ab, mischt 16 Loth süße und einige Loth bittere Mandeln mit Klar gestoßen, sowie 2 Loth würfelig geschnittenes Citronat, 4 Loth Sultan- und 4 Loth kleine Rosinen, Zimmt, Muscatnuß

und etwas Rum dazu, streicht es auf eine runde Platte von Butterteig, bedeckt es mit einem Gitter und gibt einen Reif darauf. Mit Ei bestrichen bäckt man es $\frac{1}{2}$ Stunde.

Oder: Man macht Mandelfülle Nr. V (Seite 62), gibt sie zwischen 2 Platten von Teig und glasirt sie nach dem Backen.

Oder: Man schneidet den Rand wellenförmig ab und mit einem feinen Messer oben zierliche Formen in den Teig, bestreicht ihn mit Ei und streut feinen Zucker darauf.

Oder: Man streicht Salse unter der Mandelfülle auf und macht nur einen Reif von Teig herum.

Mit Kaffee-Crème. Butterteig von $\frac{1}{2}$ Pfund wird zu drei Blättern geschnitten, eines mit 8 Loth geriebener Chocolate bestreut, die zwei anderen bestreicht man mit einer Kaffee-Crème von zwei Schalen Kaffee, mit einer Schale sehr guten Obers, Zucker nach Geschmack und 4 Dottern gesprudelt, streicht diese kühl auf, bäckt sie langsam und gibt beim Aufeinanderlegen das Blatt mit Chocolate in die Mitte.

Mit Obersschaum. Eine große vol-au-vent Pastete (Seite 58) bestreicht man am Boden mit Himbeer- oder Marillensalse, füllt gezuckerten Obersschaum darüber ein und gibt den Deckel der Pastete oder eine Haube von gesponnenem Zucker darüber.

Oder: Man macht von Butterteig 8 gleich große Scheiben, sticht 7 davon mit einem kleineren Ausstecher zu breiten Ringen aus, durchsticht diese mit einer Messerspitze an einigen Stellen (damit sie beim Backen nicht blasig werden) und beendet sie mit Spiegelglasur. Ausgefüllt setzt man sie mit verschiedenen Salsen gefüllt aufeinander, gibt in die Mitte gezuckerten Obersschaum mit beliebigem Geschmacke und belegt den obersten Reif und den Schaum mit Früchten.

Mit Marillenschaum. Man bestreicht zwei gebackene Blätter von Butterteig fingerdick mit Marillenschaum (Seite 50), setzt das dritte Blatt beeißt und mit Hagelzucker bestreut und getrocknet darüber und richtet die Torte auf einem Tortenblatte über einer Serviette auf die Schüssel.

Tiroser-Strudel.

Auf dünn und lang ausgetriebenen Butterteig (Seite 54) streicht man Mandelfülle Nr. IV (Seite 62), streut Pignolen darüber, rollt ihn zusammen, aber wenig übereinander, dreht ihn schneckenförmig, legt ihn auf das Blech und bäckt ihn mit Ei bestrichen.

Kastanien-Kuchen.

Man macht von Butterteig eine hohlausgebäckene Kruste (Seite 58) von Platten und Reis, umhüllt diesen dann mit Papier, füllt Kastanien-Aufschlag (Seite 372) ein, streicht es gleich und bäckt es.

Mandel-, Nuß- und Haselnuß-Kuchen.

Bröselteig Nr. II oder Butterteig (Seite 54) wird ausgetrieben zu zwei gleich großen Flecken geschnitten. Den Einen bestreicht man daumhoch mit Haselnuß oder Nußfülle Nr. I (Seite 62), legt den andern darauf, drückt den Rand rund herum fest und schneidet ihn wellenförmig ab. Er wird mit Ei bestrichen resch aber nicht zu lange gebacken und zu Stücken geschnitten.

Oder: Man streicht Nußfülle Nr. III auf und belegt sie mit Rosinen.

Oder: Man gibt in große oder kleine Krusten von Brösel- oder Butterteig (Seite 58) Haselnuß- oder Mandelfülle Nr. IV (Seite 62), nachdem man den Teig mit Ei bestrichen hat und legt, wenn die Fülle beinahe gebacken ist, Papier darauf, bis auch der Teig ausgebacken ist. Dann kann man sie so serviren oder Marillensalse darauf streichen, diese mit gezuckertem Schnee bedecken, kühl backen und die Kuchen lau oder kalt serviren.

Oder: Man rührt 4 Dotter mit 4 Loth Zucker, gibt 4 Loth fein geschnittene Haselnuße und den Schnee der 4 Klar dazu, sowie etwas Biscuitbrösel, füllt es in einen mit Brösel- oder Butterteig ausgelegten Model und bäckt es langsam.

Kleine Mandel-Kuchen.

Man rührt 3 Dotter und 4 Loth Zucker mit Vanille- oder Pomeranzengeruch, gibt 8 Loth mit Obers fein gestoßene Mandeln dazu, füllt es in die mit Butterteig ausgelegten kleinen Formen und unterlegt es mit eingesottenen Früchten oder Citronat.

Windkuchen mit gerösteten Mandeln.

5 Loth grob gehackte Mandeln mit 2 Loth Zucker gemischt röstet man gelb, stoßt sie ausgekühlt ein wenig, dann mischt man sie nebst 6 Loth Zucker zu Schnee von 5 Klar, füllt dieses in einen mit mürbem oder Bröselteig ausgelegten Model, deckt den überhängenden Teig darüber und bäckt es nicht zu heiß. Gestürzt bestreicht man die Kruste mit Wasser, streut Zucker darüber, trocknet es und servirt den Kuchen warm oder kalt.

Ruchen mit Rosinenfülle.

Man macht von Bröselteig eine runde Platte, dann mischt man zu ein paar Löffel voll Marillensalse ein paar Löffel Rum, etwas Zimmt, Limonien- und Pomeranzenschalen, Rosinen, Weinbeerl und Pignolen, streicht es auf den Teig, macht ein Gitter darüber, biegt den Rand des Teiges auf, bestreicht die Teigflächen mit Ei und bäckt es. Wenn man es von Butterteig bereitet, gibt man einen Ring vom Teige herum, statt denselben aufzubiegen.

Kaiser-Ruchen.

Man schlägt 2 Eier, 2 Dotter und 6 Loth Zucker mit der Schneesruthe recht schaumig, gibt 6 Loth fein gestoßene Mandeln, Limonienchalen, 2 Loth Pignolen, 2 Loth Pistazien dazu, füllt es in einen mit Butterteig ausgelegten Model und bäckt es. Wenn man den Ruchen vorsichtig gestürzt hat, gibt man einen Salsenbeguß herum.

Kleine Markruchen.

5 Dotter, 4 Loth Zucker, 4 Loth Mandeln rührt man eine halbe Stunde lang, dann mischt man 2 Loth Weinmark kleinwürfelig, 2 Loth Citronat fein geschnitten, 1 Loth Pistazien, Limonienchalen, 1 Löffel voll Kipfelbrösel und von 3 Klar den Schnee dazu. Man füllt es in mit mürbem oder Butterteig ausgelegte kleine Formen, bäckt es langsam und servirt die Ruchen heiß.

Kleine Salsen-Ruchen.

Man macht mürben Teig von 10 Loth Mehl, 6 Loth Butter, 3 Loth Geruchzucker und etwas Salz, treibt ihn, nachdem er $\frac{1}{2}$ Stunde gerastet hat, messerrückendick aus, legt damit kleine Formen aus, füllt sie mit Eingefottenem, deckt diese mit Teig, bäckt sie und bestreut sie mit Vanille-Zucker.

Rum-Ruchen.

Man rührt 8 Loth Zucker, 6 Dotter und 6 Loth Mandeln und gibt dabei 1 Löffel Rum und 1 Löffel voll Wein dazu und so lange fort, bis es einen starken Geruch davon hat, füllt es in einen mit Butterteig ausgelegten Model, schlägt den Teig darüber zusammen und bäckt es.

Strizel mit Pomeranzensfülle.

Auf 8 Loth Zucker drückt man den Saft einer Pomeranze und einer Limonie, rührt ihn mit 3 Dottern und Pomeranzen-Zucker recht gut und

mischt den Schnee der 3 Klar dazu. Man füllt damit längliche Fleckchen von Butterteig wie die Mandelstrizel und bäckt sie mit Ei bestrichen.

Mandelstrizel.

Butterteig von $\frac{1}{2}$ Pfund Butter (Seite 54) ziemlich dünn ausgetrieben, schneidet man zu 10 oder 12 Vierecken. In die Mitte von jedem gibt man 1 Löffel voll Mandelfülle Nr. I (Seite 62), bestreicht das eine Ende mit Ei und schlägt den Teig über der Fülle zusammen, das angestrichene Ende oben, damit es hält. Diese Seite legt man auf das Blech, wodurch die glatte Stelle des Teiges in die Höhe kommt, die man mit Ei bestricht, ehe man sie bäckt. Wenn man sie warm gibt, werden sie mit Zucker bestreut, sobald sie aus dem Ofen kommen; kalt ziert man sie mit einem Streifen Limonien-Eis, welches man mit gehackten Pistazien bestreuen kann und läßt es trocknen.

Mandelmaulstaschen.

Wie die Mandelstrizel nur etwas kleiner und verkehrt auf das Blech gelegt, damit die offene Seite in die Höhe kommt, daß die Fülle heraus-schaut. Man drückt sie nur an den Enden etwas zusammen.

Gestürzte Butterkrapseln.

Federtieldick ausgerollten Teig sticht man rund aus oder schneidet ihn viereckig, bestreicht die Flecken leicht mit kaltem Wasser, gibt in die Mitte etwas Marillensalse, biegt sie auf die Hälfte zusammen, legt sie auf das mit Wasser genäßte Blech. Den Rand ritzt man leicht ein wie bei Pasteten und bestreicht die Oberfläche mit Ei. Wenn sie beim Backen aufgelaufen sind, werden sie stark mit Zucker bestreut. Wenn man sie vom Bleche nimmt, legt man über jedes einen Streifen von Geléc.

Kipfel von Butterteig.

Man schneidet viereckige Fleckchen vom Teige, stutzt eine Ecke etwas ab, bestreicht sie mit Ei und gibt Mandelfülle (Seite 62) darauf. Dann rollt man sie zusammen, die abgestuzte Seite gegen inwendig, legt sie auf das Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Zucker darauf und bäckt sie.

Mandelschnitten von Butterteig.

Einen federtieldick ausgetriebenen Flecken von Butterteig legt man auf das Blech, bestreicht ihn mit Ei und stellt ihn in das Rohr. Wenn der Teig halb gebacken ist, bestreicht man ihn mit Marillensalse, darüber mit Mandel-

fülle Nr. I (Seite 62), bäckt es fertig und schneidet davon Schifteln oder sticht Halbmonde und dgl. aus. Oder man treibt 4 Loth Butter mit 1 Ei, 6 Loth Zucker und 4 Loth Marillensalse ab, gibt 2 hartgefottene Dotter und 8 Loth gestoßene Mandeln dazu und streicht es auf, ehe der Teig ganz gebacken ist.

Schnitten und Ringe von Buttermteig.

Ziemlich dünn ausgetriebenen Teig schneidet man in 2 gleiche Flecken, bestreicht den einen mit Himbeer- oder Marillensalse, legt den anderen darauf, indem man ihn über das Kollholz nimmt und behutsam abrollt, sticht oder schneidet davon längliche Vierecke oder andere Formen ab, nimmt sie aber nicht weg, bestreicht das Ganze mit Ei und streut grob gestoßenen Zucker und Mandeln, oder Haselnüsse oder Pistazien darauf und bäckt es, worauf man es nach den Einschnitten in Stücke theilt.

Oder: Man streicht Schnee von 3 Klar mit 8 Loth Zucker und 8 Loth gestiftelten Mandeln gemischt auf, schneidet längliche Stücke davon und bäckt sie.

Oder: Man beeißt den beliebig ausgestochenen Teig vorsichtig, daß nichts hinabfließt, mit gekochter Zuckerglasur oder Limonien-Eis und bäckt sie oder man beeißt sie nach dem Erkalten und bestreut sie mit Hagelzucker.

Halbmonde von Buttermteig.

Dünn ausgerollten Buttermteig sticht man zu kleinen Halbmonden aus, legt sie auf das Blech und macht in jeden 3 oder 4 Einschnitte in gleicher Entfernung von einander und bestreicht sie mit Ei. Nach dem Backen drückt man diese Einschnitte mit dem Messer etwas nieder und wenn sie erkaltet sind, gibt man Gelée oder Salse von verschiedener Farbe hinein.

Dreiecke von Buttermteig.

Man schneidet den ausgetriebenen Teig in 2 bis 3 Zoll breite Streifen, diese zu Dreiecken, füllt je 2 und 2 mit unpassirter Nibiselsalse zusammen, bestreicht die Oberfläche mit Ei (sowie den Rand um die Salse, ehe man dieselbe deckt), streut gehackte Mandeln und fein gestoßenen Zucker darauf und bäckt sie ziemlich warm.

Glasirte Schnitten.

Sehr kalten Buttermteig treibt man federfeldick aus, schneidet lange zweifingerbreite Schnitten davon, legt sie zollbreit auseinander auf ein naß-

gemachtes Blech und gibt sie ohne Bestreichen in den heißen Ofen. Wenn sie aufgelaufen sind, bestreut man sie stark mit Zucker, läßt ihn im heißen Ofen darauf schmelzen (Seite 55), bestreicht, wenn sie gebacken sind, die untere Seite mit Marillensalse, klebt je 2 und 2 aneinander und richtet sie auf.

Dosen.

Von dick ausgetriebenem Buttermteig sticht man runde Blätter aus, macht von gestoßenen Mandeln und ebenso viel Zucker mit Eiklar eine Masse, die nur so dünn ist, daß sie sich streichen läßt, gibt sie darauf und bäckt sie.

Gefüllte Krapseln von Buttermteig.

Dünn ausgetriebenen Buttermteig bestreicht man mit Eiklar, streut sehr grob gestoßenen Zucker dick darauf, darüber fein gestoßenen, sticht kleine runde Krapseln aus, bäckt sie, füllt dann je 2 und 2 mit Marillensalse zusammen und servirt sie kalt.

Canapé's und Fächer von Buttermteig.

Fingerdick ausgetriebenen Buttermteig schneidet man zu dreifingerbreiten Streifen und diese über quer zu halbfingerbreiten, legt sie mit der Schnittseite auf das Blech weit auseinander und bäckt sie ohne Bestreichen, gegen Ende mit Zucker bestreut. Dann füllt man sie mit Salse zusammen. Will man sie fächerförmig machen, so treibt man die Streifen auf einer Seite dünner aus.

Damen-Caprice.

Von Buttermteig bäckt man auf dem Bleche ein viereckiges Blatt, bestreicht es ganz wenig mit Marillensalse und darüber daumendick mit spanischem Wind, streut grob gehackte Mandeln und feinen Zucker darauf und läßt es im Ofen bei gäher Hitze eine gelbliche Kruste bekommen. Inwendig muß es weich bleiben. Wenn man es zu Stücken schneidet, muß man das Messer mit einem nassen Tuche abwischen.

Citronat-Kuchen.

Man macht Chaudeau (Seite 47) von gutem Wein, Limoniensaft und Geruch, treibt ihn während des Auskühlens ab, die Eiweiß als Schnee und 4 Loth länglich geschnittenes Citronat dazu, füllt es in einen mit Buttermteig ausgelegten Model und bäckt es.

Crème-Kuchen.

In hohlausgebackene kleine oder große Formen von Brösel- oder Butterteig (Seite 57) füllt man Crème mit beliebigem Geschmacke gehäuft ein und servirt sie heiß über einer Serviette auf die Schüssel gestellt.

Mit Salse unterlegt. $\frac{3}{4}$ Seidel Obers, $1\frac{1}{2}$ Loth Butter, 2 Loth Zucker, $1\frac{1}{2}$ Loth Mehl, 3 Dotter, 1 Ei schlägt man im Becken über dem Feuer, bis es dick ist. Den Model legt man mit Bröselteig Nr. I (Seite 54) aus, füllt die Crème mit Eingefottenem auf einer Oblate unterlegt ein und bäckt es langsam.

Mit Mandeln. Man legt die kleinen Formen mit Butterteig aus, füllt Crème von $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 2 Dottern, 1 Loth Mehl, 1 Loth Butter, Zucker mit Caramel oder Pomeranzen-Geruch, mit 2 Dottern und 2 Loth Zucker, etwas fein geschnittenen Mandeln abgetrieben und den Schnee der 4 Eier gemischt, halbvoll ein und bäckt sie.

Mit Maraschino oder Pistazien. In die mit mürbem oder Bröselteig ausgelegten kleinen Formen, gibt man ein Stückchen Butter, darauf Backwerk-Crème (Seite 48) von Pistazien oder Maraschino und bäckt sie langsam.

Mit Früchten. Man bäckt Butterteigwanneln hohl aus, gibt wenn sie herausgestürzt sind, eingefottene Früchte zum Boden, darauf eine beliebige Crème und stellt sie eine Weile in das Rohr.

Oder: 4 Loth Butter und 4 Loth Schmalz treibt man mit 1 kleinen Ei ab, gibt 4 Loth Zucker, 1 Loth süße, 1 Loth bittere Mandeln und 8 Loth Mehl dazu, streicht damit die Wanneln dünn aus und bäckt sie. Gestürzt füllt man sie mit Crème über eingefottenem Weichselsfleisch.

Obers-Tortelletten.

Man stoßt 8 Loth Mandeln, verreibt sie im Mörser mit $\frac{1}{2}$ Seidel Schlagobers, mischt es nach und nach zu 8 Loth Zucker mit 6 Dottern gerührt, gibt Vanille und Schnee von 4 Klar dazu, und füllt es in flache mit Bröselteig ausgelegte Formen und bäckt es.

Oder: Man rührt 8 Loth Zucker mit 7 Dottern, mischt festen Schaum von $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, Schnee von 6 Klar und 4 Loth Mehl dazu und bäckt es in hohlausgebackenen kleinen Krusten und servirt sie heiß.

Kleine Crème-Kuchen mit Wind.

Kleine Schüsselnchen legt man mit Bröselteig aus (Seite 54) gibt Crème wie zum Backwerk füllen (Seite 48) mit gerösteten Mandeln oder Pistazien

hinein und bäckt sie langsam. Dann überstreicht man sie mit dünner Windmasse und spritzt durch eine Düte mit besser gezuckertem Schnee ein Gitter darüber, bestreut sie mit Zucker und bäckt sie fertig.

Beschamel-Krapfeln.

Auf eine dünn ausgetriebene Platte von Bröselteig streicht man Beschamel von 1 Seidel Obers (Seite 26) mit 6 Dottern, 6 Loth Zucker mit Geruch abgetrieben und den Schnee der 6 klar gemischt und bäckt es bei mäßiger Hitze. Dann sticht man es zu kleinen Krapfeln aus und setzt je zwei und zwei mit Marillensalse aufeinander.

Kleine Mohnkuchen.

Man legt kleine Formen mit Bröselteig Nr. V (Seite 54) aus, füllt Mohnfülle Nr. IV (Seite 63) ein, bäckt sie kühl und überzieht sie kalt mit Wasserglasur.

Kleine Reiskuchen.

Mit Salse. Man legt die kleinen Formen mit Buttermteig aus, gibt 1 Löffel voll dick gekochten Milchreis hinein, darauf etwas Marillensalse deckt sie mit Reis zu und bäckt sie.

Mit Früchten und Maraschino. In hohlausgebakene kleine Krusten von Brösel- oder Buttermteig streicht man mit Obers und Zucker dick und weich gekochten Reis mit etwas Maraschino gemischt und belegt ihn zierlich mit eingesottenen Weichseln, oder mit in gesponnenem Zucker gekochten Aepfelspalten.

Reis-Kuchen.

Mit Marillensalse. Aus Buttermteig von 16 Loth schneidet man 2 runde Blätter, macht ein ebenso großes Gitter davon und bäckt ihn. Die zwei Blätter bestreicht man mit Marillensalse, gibt mit Obers und Vanillezucker weich gekochten Reis fingerdick darauf, setzt sie aufeinander, oben das Gitter darauf und servirt es heiß.

Mit Früchten und Ueberguß. In eine gebakene Kruste von Buttermteig (Seite 58) gibt man mit Obers und Vanillezucker dick und weich gekochten Reis, den man mit würfelig geschnittenen eingesottenen Früchten mischt, streicht ihn gleich mit der Höhe der Kruste und übergießt ihn mit Pomeranzen-, Haselnuß oder Caramel-Crème oder mit schwarzem Chocobladebeguß (Seite 49).

Mit Pomeranzen. Kalten Früchtenreis streicht man gleich in eine mit Spiegelglasur bereitete Kruste von Butterteig und belegt den Reis mit gezuckerten Pomeranzenspalten.

Poganze (Topsenfuchen).

Gesalzen. Kuchen-Teig Nr. I (Seite 53) treibt man federfeldt aus, belegt damit das Blech, streut geriebenen Topsen darauf und gibt guten sauren Rahm mit Dottern abgesprudelt und gesalzen darüber, doch nur so viel, daß der Topsen saftig wird, biegt den Rand auf und bäckt es. Vor dem Anrichten schneidet man es zu Stücken.

Mit Rosinen. Man streut auf den Topsen Rosinen, Weinbeerl und Zucker, gibt den abgesprudelten Rahm (wie oben) darüber, macht ein Gitter vom Teige und bäckt es.

Mit Nüssen. Man mischt den Topsen mit dem abgesprudelten Rahm und Dottern, salzt es etwas und streicht es auf den Teig. Dann vermengt man unter fein geschnittene Nüsse den sechsten Theil, so viel in Obers geweihte Semmel, gibt dies auf die Topsenfülle, darauf wieder Teig, bestreicht diesen mit Ei und bäckt es.

Dder: Man brüht die gestoßenen Nüsse mit heißem Obers ab, mischt sie erkaltet unter die Topsenfülle, streicht es fingerdick auf eine runde Platte von mürbem Teige, biegt den Rand zollhoch auf, windet einen Streifen Papier herum, den man am Ende anklebt und bäckt es bei ziemlicher Hitze schön gelb.

Rahm-Pastete.

6 Loth Butter treibt man mit 4 Dottern ab, dann mischt man 3 Löffel voll guten sauren Rahm, 3 Löffel Mehl, den Schnee von 2 oder 3 Klar und Salz leicht darunter, füllt es in den mit Pastetenteig Nr. II (Seite 54) ausgelegten Model und bäckt es.

Limonien-Kuchen.

8 Loth Zucker mit Saft und Geruch von 1 Limonie rührt man mit 5 Dottern, gibt den Schnee der 5 Klar und 1 Loth Mehl dazu und füllt es in einen mit dünn ausgetriebenem Butterteige ausgelegten zweifingerhohen Tortenreif. Man streicht es gleich, garnirt es oben außen herum mit ausgestochenem Butterteige, bestreicht diesen mit Ei, streut Zucker über das Ganze und bäckt es bei gelinder Hitze und nimmt dann vorsichtig den Reif ab.

Brandteig auf dem Bleche gebacken.

Herzogsbrot.

Man macht Brandteig (Seite 50) von 1 Seidel Milch, 4 Loth Butter, 1 Loth Zucker, 8 Loth Mehl und etwas Salz. Abgekühlt rührt man ihn recht gut mit 2 Eiern und 3 Dottern, Vanille-Zucker und 1 Eßlöffel voll Schlagrahm. Davon macht man mit einem Eßlöffel kleine Häufchen auf das mit Butter bestrichene, bemehlte Blech, bestreicht sie mit Ei und streut Hagelzucker oder gehackte Mandeln und Zucker darauf. Sie brauchen zum Backen bei mäßiger Hitze ungefähr 20 Minuten und werden warm servirt. Man kann seitwärts einen Schnitt hinein machen und Marillensalse einstreichen.

Chocolade-Krapfeln.

Den wie das Herzogsbrot bereiteten Krapfeln streicht man seitwärts beim Schnitte Chocolade-Crème (wie zu Backwerk füllen Seite 48) ein und überzieht sie mit gekochtem Chocolade-Eis.

Randirte Krapfeln.

Man bäckt sehr kleine Krapfeln, wie obige bereitet auf dem Bleche, kocht Zucker mit wenig Wasser, bis er Farbe bekommt, gibt die Krapfeln dazu, röstet sie bis der Zucker sich angelegt hat, richtet sie hoch in der Schüssel auf und stellt sie eine Weile in die Kälte, ehe man sie servirt.

Falsche Kastanien.

Von obigem Brandteig macht man kleine Häufchen auf das Blech, daß sie gebacken wie Kastanien aussehen, füllt sie nach dem Erkalten mit Oberschaum mittelst einer Düte seitwärts beim Schnitte, taucht sie in Bruchzucker, läßt sie an einem Hölzchen frei trocknen und gibt sie, nachdem der Zucker fest geworden, wie die Maronen in kleine runde Papierschüsseln.

Würstchen mit Weinbeerln.

Man rollt den abgetriebenen Brandteig auf dem bemehlten Brette mit den Händen ganz leicht zu Würstchen, bäckt sie mit Ei bestrichen auf dem Bleche, schneidet sie seitwärts auf, wenn sie erkaltet sind, streicht Aepfel-Gelée hinein, taucht die Oberfläche in Bruchzucker, streut Weinbeerl darüber und läßt sie trocknen.

Ringe mit Mandeln.

Von abgetriebenem Brandteig macht man kleine Häufchen auf das mit Butter bestrichene Blech, taucht einen Kochlöffelstiel in abgeschlagenes Ei, drückt ihn mitten in dieselben, schiebt den Teig zu kleinen Ringen auseinander, bestreicht sie mit Ei, streut Mandeln und Zucker darauf, bäckt sie und füllt dann je 2 und 2 mit Marillensalse zusammen und servirt sie warm oder kalt.

Blech-Strauben.

Brandteig wie zu den schmalzgebackenen Strauben abgetrieben, drückt man durch die Spritze als längliche Sträubchen auf das Blech, bestreicht sie mit Ei, streut Hagelzucker darauf, bäckt sie und servirt sie warm.

Glas-Krapfen.

Man macht Brandteig von 4 Eier schwer Wasser, ebenso schwer Schmalz und 5 Eier schwer Mehl. Mit den 4 Eiern abgetrieben faßt man vom Teige mit einem Eßlöffel Häufchen auf das Blech, bestreut sie mit Mandeln und Zucker, bäckt sie bei ziemlicher Oberhitze, bestreut sie mit Vanille-Zucker und servirt sie warm.

Gernspeisen. *)

Kirschen- und Zwetschken-Knütteln.

Man sprudelt 1 Loth Preßgerm oder 1 Eßlöffel voll andere gute Hefe mit $\frac{1}{4}$ Seidel Milch, etwas Zucker und Mehl zu einem dünnflüssigen Teig in einem Töpfchen ab und stellt es an einen warmen Ort zum Aufgehen. Dann treibt man 2 Loth Butter mit 3 Dottern ab, rührt $1\frac{1}{4}$ Seidel Mehl, etwas Salz und das Dampsel dazu und den Schnee der 3 Klar, und schlägt es gut ab. Wenn der Teig gut gegangen ist, nimmt man Stücke davon mit einem Löffel heraus, dreht eine frische Zwetschke oder drei ganze frische Kirschen, oder ein Stückchen Powidel ein und läßt sie noch besser aufgehen, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Zucker.

*) Siehe Seite 59. Die angegebene Quantität der Preßhese bezieht sich nur auf frische, sonst muß man mehr nehmen.

Zerriffene Germnudeln.

Man macht abgeschlagenen Teig von 1 Seidel Mehl, $\frac{3}{4}$ Loth Preß- oder 1 Löffel voll andere Hefe, 1 Ei, 1 Loth zerlassene Butter, Zucker, Salz, und gibt das Dampfel wie bei den Zwetschkenknödeln bereitet, gut gegangen dazu und läßt den Teig, wenn er abgeschlagen ist, in der Schüssel aufgehen. Dann wird er in eine mit Butter bestrichene und bemehlte Serviette locker eingebunden und in einen irdenen Topf in Dunst gekocht, was auf folgende Weise geschieht: Man füllt einen großen Topf, der unten enger ist als oben, bis zur Hälfte mit kochendem Wasser, drückt starke Holzspäne übers Kreuz hinein, die den Teig tragen können, ohne zu brechen, gibt etwas Stroh darauf, dann den Teig, welcher aber beim Aufkochen vom Wasser nicht berührt werden darf, und deckt den Topf gut zu, damit kein Dunst heraus kann. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde tüchtigen Kochens löst man die Speise aus der Serviette, zerreißt sie mit Gabeln, streut Zucker und Zimmt darauf, schmalzt heiße Butter darüber und gibt gedünstetes Obst besonders dazu.

Baierischer Hefentropf.

Abgeschlagenen Teig von 3 Seidel Mehl, 2 Löffel Germ, einem starken Seidel Milch, 1 Ei, etwas Butter und Salz formirt man rund und gibt ihn in ein Hefen, in welches man eine Serviette gebreitet hat, schließt das Tuch darüber und läßt den Teig gut gehen. Ist dieses geschehen, so gießt man $\frac{1}{2}$ Seidel heißes Wasser in den Topf, deckt ihn gut zu und kocht es $\frac{3}{4}$ Stunden bei mäßiger Hitze. Man nimmt die Mehlspeise dann aus dem Tuche auf die Schüssel, reißt sie mit Gabeln einigemale auseinander, schmalzt heiße Butter darüber und servirt dazu mit Gewürzen gekochte gedörrte Zwetschen mit ihren Saft und gesottenes Seldfleisch.

Germnudeln in Dunst gesotten.

Von 1 Seidel Mehl, $\frac{3}{4}$ Loth Germ, 2 Dottern und $2\frac{1}{2}$ Loth Butter, Zucker, Salz, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers wird ein weicher abgeschlagener Teig gemacht. Man treibt ihn aus, sticht mit einem kleinen Krapsenstecher Fleckeln ab, daß 6 Stück den Boden des mit Butter ausgestrichenen Modells bedecken, legt sie in diesen ein und bestreicht jede Lage mit zerlassener Butter. Wenn der Model halb voll ist, läßt man sie aufgehen und siedet sie $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst, dann wird es gestürzt und eine leichte Crème dazu gegeben.

Baierische Dampfnudeln.

Von $1\frac{1}{2}$ Seidel Mehl, 1 Loth Pöschbefe oder $1\frac{1}{2}$ Löffel voll anderer kräftiger Germ, 1 Loth Zucker, $\frac{1}{4}$ Seidel Obers, 3 Loth Butter, 1 Ei, 3 Dottern und etwas Salz macht man einen zarten Teig, läßt ihn zugedeckt aufgehen. Nun sticht man eigroße Stücke mit einem Blechlöffel heraus, formirt sie mit den Händen etwas rund und läßt sie auf einem gewärmten, mit Mehl bestaubten Brette zugedeckt gehen.

Indessen gibt man in ein leichtes Casseroll halbfingerhoch Milch, 2 Loth Butter, etwas Zucker, läßt es 10 Minuten vor dem Speisen aufsieden, da die Nudeln in $\frac{1}{4}$ Stunde ausgekocht sind und legt sie nicht zu nahe aneinander hinein. Oben bestreicht man sie mit zerlassener Butter, deckt das Casseroll gut zu und legt um den Rand ein in heißes Wasser getauchtes Tuch, damit kein Dunst heraus kann. Man läßt sie auf dem Herde langsam kochen, bis man prasseln hört, was geschieht, wenn die Milch verdampft ist und die Nudeln Farbe bekommen. Nun zieht man das Geschir von der Hitze zurück, deckt es ab, und wenn die Nudeln unten schön braun sind, faßt man sie mit dem Schäuferl heraus und gibt sie auf die Schüssel mit der gebräunten Seite gegen oben. Man sprudelt siedendes Obers mit Zucker, Vanille und 1 Dotter ab und servirt es besonders dazu.

Baumwoll-Nudeln.

Abgetriebenen Teig von 6 Loth Butter, 8 Dottern, Dampf von 1 Loth Germ mit Obers aufgelöst, 1 Seidel Mehl, Zucker und etwas Salz treibt man, nachdem er gegangen ist, aus, sticht thalergroße Krapseln ab, läßt sie in einem mit Butter ausgeschmierten leichtem Casserolle wieder gehen und gibt zum Backen $\frac{1}{4}$ Seidel siedendes Obers darüber. Man gibt Gluth auf den Deckel und richtet sie noch saftig an, sobald sie ausgekocht sind. Diese Nudeln bekommen oben Farbe, unten nicht.

Dufaten-Nudeln.

Man macht einen mittelfesten Teig von 16 Loth Mehl, 1 Loth Germ, 3 Dottern, 2 Loth Krebsbutter, $\frac{1}{3}$ Seidel Milch, Zucker und ein wenig Salz. Wenn er gegangen ist, sticht man nußgroße Krapseln aus und läßt sie besser aufgehen. Zu halbfingerhoch Milch oder Obers gibt man 2 Loth Krebsbutter, läßt es aufsieden und legt die Nudeln nicht zu nahe beisammen ein. Man bestreicht sie oben mit Krebsbutter, bestreut sie mit Zucker und gibt Gluth auf den Deckel. Wenn sie oben Farbe haben, sobald das Obers einge-

kocht ist, soll man sie anrichten. Fein geschnittenes Krebsfleisch kann man in den Teig und in das Obers zum Ausdünsten geben und sie nebst Zucker mit Zimmt bestreuen.

Butter-Nudeln.

Abgeschlagenen Teig von 16 Loth Mehl, 2 Dottern, 4 Loth Butter, 1 Loth Germ, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, 1 Löffel Zucker und etwas Salz läßt man gehen, treibt ihn aus und schneidet viereckige Fleckchen davon, die man mit Butter bestreicht und zusammenrollt. Diese Würstchen legt man in ein leichtes Casseroll mit halbfingerhoch Milch und etwas Butter und Zucker, bestreicht sie oben mit Butter und gibt Gluth auf den Deckel, damit sie oben Farbe bekommen und unten saftig bleiben.

Schmalz-Nudeln.

Zu Teig von 16 Loth Mehl, 1 Ei, 1 Dotter, 3 Loth Butter, 1 Loth Germ, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, Salz und Zucker mischt man gegen Ende eine Handvoll Rosinen, gibt ihn auf das bemehlte Brett, deckt ihn zu und läßt ihn aufgehen. Man sticht dann den hochaufgegangenen Teig, ohne ihn auszutreiben, in der Größe einer Kaffeeschale aus und legt die Krapseln, so viele Platz haben, in ein Casseroll, in welchem man 1 Loth Butter, 8 Loth Schmalz und einige Löffel voll Wasser aufkochen ließ. Man deckt sie zu und kocht sie auf starker Hitze, bis sie prasseln, dann wendet man sie um und läßt sie aufgedeckt. Wenn sie auch auf der zweiten Seite Farbe haben, richtet man sie gleich an.

Klaub-Nudeln.

Mit Krebsbutter und Crème. Abgeschlagenen Teig von 12 Loth Mehl, 2 Dottern, 2 Loth Butter, 1 Loth Germ, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, Zucker und Salz, läßt man gehen, streicht indessen einen Model mit etwas Krebsbutter aus, sticht dann mit einem Eßlöffel nußgroße Stücke vom Teige heraus, und dreht jede solche Nudel in zerlassene Krebsbutter, dann legt man sie in den Model ein, bis er mehr als halb voll ist, läßt sie noch gehen und bäckt es. Gestürzt gibt man gezuckertes Obers mit Dottern abgesprudelt besonders dazu.

Mit Krebsbutter, Zucker und Zimmt. Man macht den Teig nur von Mehl, Germ, Obers, Salz und gestoßenem Anis. Er wird ausgetrieben zu kreuzergroßen Krapseln ausgestochen. Man belegt damit den Boden des Models, bestreicht jede Reihe mit Krebsbutter und streut Zucker und Zimmt darauf.

Mit Mandeln und Rosinen. Von Teig, wie bei den Buchteln angegeben sticht man kleine Krapseln aus, dreht sie in Butter und bestreut jede Lage mit fein geschnittenen Mandeln, Rosinen, Zucker und Zimmt.

Gefüllte Krebs-Wanneln.

Man treibt 8 Loth Krebsbutter mit 3 Dottern und 1 Ei ab, gibt 1 Loth Germ, $\frac{1}{4}$ Seidel Obers und so viel Mehl dazu, daß ein ziemlich weicher Teig wird, den man salzt und damit den Boden und die Seiten der mit Krebsbutter ausgeschmierten kleinen Formen bedeckt. Darauf gibt man die Fülle, bedeckt diese mit Germteig und läßt ihn gehen.

Die Fülle besteht aus Bries, Kalbseuter, Krebsfleisch, Schwämmen und Erbsen, wie zu Ragout überkocht, klein gehackt (mit Ausnahme der Erbsen) und mit Krebsbutter abgedünstet. An einem Fasttag von Fischfleisch und Karpfenmilch.

Germstrudel mit Eiertopfenfülle.

Ziemlich festen Germteig von 2 Seidel Mehl läßt man gehen, treibt ihn aus, bestreicht ihn mit der Topfenfülle Nr. V (Seite 64) streut Rosinen, Weinbeerl, Pignolen und fein geschnittene Mandeln darüber, rollt ihn zusammen, legt ihn nach der Länge oder schneckenförmig auf das Blech, oder in ein Casseroll und läßt ihn wieder aufgehen. Gebacken bestreut man ihn mit Zucker.

Gebackene Topfen-Nudeln.

Zu Abtrieb von 2 Loth Butter, 1 Ei und 3 Dottern gibt man 8 Loth geriebenen Topfen, dünnes Dampfel von $1\frac{1}{2}$ Loth Germ, dann 12 Loth Mehl, etwas Salz und ungefähr $\frac{1}{2}$ Seidel Milch dazu, daß ein ziemlich fester Teig wird. Wenn er etwas gegangen ist, nimmt man ihn auf das bemehlte Brett, schneidet ihn zu Stücken, die man wie große Nocken formirt und läßt sie gehen. Dann macht man 12 Loth Schmalz heiß und legt die Nudeln, mit dem was oben gelegen gegen unten gedreht ein, wendet sie dann um und bestreut sie beim Anrichten mit Zucker.

Topfen-Germnudeln.

Man sprudelt $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, 1 Loth Zucker, 1 Loth Butter oder Schmalz, 2 Dotter und 1 Ei gut ab, macht damit $\frac{3}{4}$ Seidel geriebenen Topfen, $1\frac{1}{2}$ Seidel Mehl, $1\frac{1}{2}$ Loth aufgelöste Germ zu einem weichen Teig wie für Krapsen. Wenn er abgeschlagen ist, sticht man ihn mit einem Krapsenstecher aus, läßt ihn aufgehen und legt diese Nudeln in Milch mit

Schmalz ein und behandelt sie wie Dampfnudeln, oder bäckt sie wie Krapsen in Schmalz, welches man fingerhoch in das Casseroll gibt.

Topsen-Kolatschen.

Mit saurem Rahm. Das Blech belegt man mit ausgetriebenem ordinären Germteig, läßt ihn gehen, bestreicht ihn mit Topsenfülle Nr. IV (Seite 64) den Teigrand jedoch mit Ei, läßt ihn noch besser aufgehen und schneidet es gebacken zu dreifingerbreiten Vierecken.

Mit süßen und bitteren Mandeln. In 16 Loth Mehl bröseln man 10 Loth Butter, gibt 2 Dotter, 6 Löffel laues Obers, 1 ½ Loth Germ dazu, schlägt den Teig gut ab und läßt ihn aufgehen. Man treibt ihn dann aus, schneidet viereckige Fleckchen, gibt auf jedes eine Kugel von Topsenfülle Nr. I, schlägt die Ecken des Teiges zusammen und läßt sie noch gehen. Dann bestreicht man sie mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf und bäckt sie.

Oder: Man legt einen Flecken von ausgetriebenem Teig auf das Blech, biegt einen Rand auf, bestreicht ihn mit Topsenfülle Nr. III, läßt ihn besser gehen, bäckt ihn und schneidet ihn zu kleinen Vierecken.

Mit Weinbeeren und Lebkuchen. Man nimmt vom gegangenen Teige Löffelweise heraus, drückt es mit dem bemehlten Finger auseinander, gibt Topsenfülle Nr. II darauf, macht den Teig wieder zusammen und legt die Kolatschen mit der offen gewesenen Seite auf das Blech. Man drückt sie mit der Hand noch etwas nieder, läßt sie aufgehen, dann bestreicht man sie mit Ei, streut geriebenen Lebkuchen darauf, betröpfelt sie mit Butter und durchsticht sie mit einer Gabel, ehe man sie in den Ofen gibt.

Mit Rosinen. Man macht Teig wie zu den Kirschenknoedeln, rollt ihn dick aus, macht runde Fleckchen, die man in der Mitte mit bemehlter Hand dünner drückt, damit ein dickerer Rand bleibt, gibt Topsenfülle Nr. III, der man den Schnee der verwendeten Dotter beimischt, darauf, belegt sie am Rande herum mit ausgesuchten Rosinen und streut Zucker darüber.

Kolatschen.

Mit verschiedener Fülle aufeinander gesetzt. Man treibt 8 Loth Butter mit 5 Dottern, 1 Ei, Limoniengeruch, etwas Muscatblüthe und 1 Kaffeelöffel voll Rum ab, gibt 1 ½ Loth aufgelöste Germ, 2 Seidel Mehl, etwas Salz und so viel laues Obers dazu, als das Mehl erfordert. Man schlägt den Teig von der rechten gegen die linke Hand fein ab und wendet ihn dann um, wenn er einmal durchgeschlagen ist, so fort bis

er sich vom Löffel löst, worauf man ihn langsam gehen läßt. Man nimmt davon Stücke auf das mit Butter bestrichene Blech heraus, drückt diese mit der in Fett getauchten Hand zu runden Flecken von verschiedener Größe auseinander und schneidet sie nach einem darauf gelegten Tortenblatte oder dgl. rund ab. Man bestreicht diese Flecken nicht ganz bis an den Rand mit der Fülle, läßt sie nochmals gut gehen und bestreicht den Teigrand, ehe man sie in den Ofen gibt, mit einer Mischung von Milch, Schmalz und Eiern. Gebacken setzt man sie bergartig mit der Fülle wechselnd aufeinander. Man verwendet dazu Nuß- oder Mohnfülle (Seite 62), Topfsenfülle Nr. III (Seite 64) mit dem Schnee der verwendeten Dotter gemischt und Zwetschenfülle, welche man mit halben Mandeln belegt.

Mit Rosinen und Mandeln. Obigen Sesenteig schlägt man ab, bis er Blasen macht, schneidet ihn zu Stücken, legt diese auf das Blech, belegt sie mit Rosinen und Mandeln und läßt den Teig gehen. Ehe man sie in den Ofen gibt, bestreut man sie mit Zucker und gibt zerlassene Butter darauf.

Kleine mit Nuß- oder Mohnfülle. Von obigem Teige macht man kleine Häufchen auf das mit Butter bestrichene Blech, drückt mit der in Mehl getauchten Spitze eines Eies eine Vertiefung in jedes, gibt Nuß- oder Mohnfülle mit Honig bereitet (Seite 63) hinein und drückt den Teig wieder zusammen. Nachdem sie wieder aufgegangen sind, bestreicht man sie mit Ei und streut Zucker und Zimmt darauf.

Mit Weichseln und Mandeln. Wenn man wie oben mit einem Ei ein Grübchen in den Teig gedrückt hat, gibt man 3 abgetropfte eingesottene Weichseln hinein, darauf einen Kaffeelöffel voll von mit Zucker schaumig gesprudeltem Eiern und streut feinblättrig geschnittene Mandeln darüber.

Der: Würben Germteig (Seite 61) aus 16 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 4 Dottern, 1 Loth Germ und etwas Obers bereitet, treibt man kleinfingerdick aus, sticht mit einem großen Krapsensteher Fleckeln ab und läßt sie auf dem Bleche gehen. Inzwischen rührt man Schnee von 2 Klar mit 4 Loth Zucker und 4 Loth gesloßenen Mandeln, macht davon Kränzchen auf den Teig und legt in die Mitte eine frische oder eingesottene Weichsel und gibt sie in den Ofen, wenn der Schnee mit dem Zucker zerflößen ist.

Mit Salse und halben Mandeln. Abgetriebener Teig wie bei den Kolatschen mit gemischter Fülle oder in kaltem Wasser aufgegangen (Seite 61), treibt man aus, schneidet viereckige Fleckchen ab, bestreicht sie in der Mitte mit beliebiger Salse, legt die Ecken in der Mitte zusammen, drückt eine halbe Mandel darauf und bestreicht sie vor dem Backen mit Ei.

Ordinäre. Man sprudelt ein dünnes Dampsel von 1 ½ Loth Hefe, ¼ Seidel Milch, etwas Zucker und Mehl und läßt es aufgehen. Indessen treibt man 2 Loth Butter mit 2 Dottern ab, gibt fast 2 Seidel Mehl, die noch nöthige Milch und das Dampsel dazu, und wenn es gut abgeschlagen ist, den Schnee der 2 Klar. Auf dem mit Butter bestrichenen Bleche mit aufgebogenem Rande streicht man den Teig kleinfingerdick auseinander, gibt Mohn- oder Zwetschken-Fülle (Seite 63) gleichmäßig darauf, bis nahe an den Rand, oder belegt ihn dicht mit frischen, abgezapften Kirschen oder mit quer durchschnittenen frischen Zwetschken, welche man mit der Spitze in den Teig steckt, bestreut sie mit Zucker und Zimmt, kann sie auch mit Bröseln bestreuen und mit Butter besprengen und läßt den Teig recht gut gehen. Man bäckt den Flecken ziemlich warm und schneidet ihn dann zu dreifingerbreiten Vierecken.

Der: Man sticht mit einem großen Krapfenstecher runde Fleckchen vom Teige ab, bestreicht sie dick mit Zwetschkenfalsche, streut Zucker und Mandeln darauf und biegt den Teig rund um die Fülle in feinen Falten auf.

Der: Gedörnte Zwetschken werden gesotten, fein geschnitten nebst Zucker und Zimmt daraufgegeben. Dann biegt man den Rand an 3 Orten auf, läßt sie noch gut gehen, bestreicht den Teig mit Ei und streut Zucker darauf.

Der: Auf viereckige Fleckchen vom Teige gibt man Salse, legt die Ecken in der Mitte zusammen, bestreicht den Teig mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf.

Der: Man gibt den Teig löffelweise auf das Blech, drückt in jedes Häufchen in der Mitte eine Vertiefung und füllt Powidl ein. Wenn sie genug gegangen sind, bestreicht man den Teigrand mit Butter, ebenso wenn sie aus dem Ofen kommen, worauf man sie mit geriebenem Lebkuchen bestreut.

Böhmische Dalken.

Gegossene. 1 Seidel Mehl, 2 Dotter, 2 Loth Butter ohne Säure, ¾ Loth Germ und beinahe 1 Seidel laue Milch sprudelt man recht gut ab. (Es muß in der Dicke eines Schmarnteiges sein, die Butter kann man auch weglassen.) Dann mischt man den Schnee von 2 Klar dazu und läßt den Teig an einem warmen Ort gut gehen. Indessen stellt man den Dalken-Model auf den warmen Herd oder über Gluth und gibt in jede Vertiefung desselben einen Kaffeelöffel voll Rindschmalz. Wenn dieses recht heiß ist, gibt man vom gut gegangenen Teige einen Oberschöpfer voll (2 Eßlöffel) in jede Höhlung. Sobald eine solche Teigportion in der Höhe ab-

trocknet, bestreicht man sie mittelst eines Büschels Federn mit heißem Schmalze und dreht sie mit einer Gabel um. Wo man einen fertig gebackenen Dalken herausgenommen hat, gibt man gleich wieder Schmalz und Teig hinein. Die zuerst gebackenen stellt man an einen warmen Ort, damit sie nicht zusammenfallen, bis man fertig ist. Man legt sie mit Zucker bestreut in der Schüssel bergartig auf und servirt gedünstetes Obst dazu oder man bestreicht die gebackenen Dalken mit heißer Butter, dreht sie in eine Mischung von gestoßenem Zucker und Zimmt und legt sie in der Schüssel auf.

Mit Zwetschken. Man bereitet Zwetschkenfülle wie (Seite 63) von gedörrten Zwetschken oder Powidl mit etwas Rum gemischt, füllt je 2 und 2 damit zusammen und bestreut sie mit Zucker oder man streicht die Fülle auf und streut geriebenen Lebkuchen darüber, oder man kocht in einem irdenen Geschirre (damit die Farbe schön bleibt) frische ausgelöste Zwetschken mit ein wenig Wasser und Zucker, gibt ein Stück Zimmt und ein paar Gewürznelken dazu, welche man dann wieder herausnimmt, streicht sie dick auf die gebackenen Dalken, bestreut sie darüber mit geriebenem Topfen und bespritzt diesen mit Butter.

Gewalzte. Man macht ziemlich festen Teig ohne Ei von zwei Seidel Mehl, 6 Loth Butter, $1\frac{1}{2}$ Loth Hefe, lauem Obers oder frisch gemolkener Milch, Zucker, Salz, Limonienschalen und einer kleinen Messerspiße voll Muscatblüthe. Hat man den Teig nach einer Seite hin fein abgeschlagen, so hebt man ihn mit dem Kochlöffel in die Höhe, kehrt ihn um und schlägt wieder ab, so fort, bis er sich vom Löffel löst. Wenn der Teig gut gegangen ist, nimmt man ihn auf das bemehlte Brett, drückt ihn mit der Hand flach, sticht kleine Krapseln aus und läßt sie zugedeckt wieder aufgehen. Dann bäckt man sie in $\frac{1}{4}$ Boll hoch Schmalz in einem flachen Geschirre oder auf dem Bleche mit aufgebogenem Rande, dreht sie um und bestreicht sie, wenn man sie auf die Schüssel gibt mit aufgelöstem Powidl, streut geriebenen Lebkuchen oder Topfen darüber und schmalzt sie mit Butter ab.

Kraut-Dalken. Man bereitet den Teig wie bei den gewalzten Dalken angegeben, aber mit 2 Dottern und 1 Ei. Wenn er gegangen ist, treibt man ihn messerrückendick aus, sticht große Flecken (in der Größe eines Seidelglases) ab, gibt nachfolgende Krautfülle nicht ganz bis an den Rand darauf, bedeckt sie mit einem zweiten Flecken, läßt sie wieder aufgehen und bäckt sie wie die vorigen. Das frische Kraut wird fein geschnitten mit Butter, etwas Salz, Zucker und Pfeffer gedünstet, und damit es sich nicht braun färbt, öfters etwas Milch dazu gegeben. Wenn es weich ist, läßt man es auskühlen und füllt es ein.

Liwanzen.

Während ein dünnes Dampfel von 2 Löffel voll oder 1 ½ Loth Hefe, Milch, etwas Mehl und Zucker aufgeht, sprudelt man 1 Seidel Milch, 2 Dotter, 2 Loth zerlassene Butter, 2 Seidel Mehl recht gut ab, gibt das Dampfel und den Schnee der 2 Klar dazu und stellt es zum Aufgehen an einen warmen Ort. Dann läßt man ein Blech mit aufgebogenem Rande, mit Schmalz bestrichen auf dem Herde oder über Gluth heiß werden und macht, wenn der Teig gegangen ist, mit einem ziemlich großen Löffel Häufchen auf dasselbe, die man umkehrt, wenn sie unten Farbe haben und bestreicht dabei wieder das Blech mittelst einer Feder mit heißem Schmalze. Die gebackenen Liwanzen legt man in einem Topf übereinander, bestreicht sie mit Schmalz, deckt ihn zu und stellt ihn an einen warmen Ort, bis alle fertig sind, worauf man sie herausnimmt, mit aufgelöstem Powidl bestreicht und mit geriebenem Lebkuchen oder Topfen bestreut. Oder mit Zwetschkenfülle wie bei den gemischten Kolatschen oder mit Mohnfülle (Seite 63) oder mit Apfelsalse bestreicht und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Germ-Dneletten.

Man treibt 4 Loth Butter oder Schmalz mit 5 Dottern ab, gibt 2 Löffel Zucker, 2 Löffel sauren Rahm, ½ Loth Germ mit Milch aufgelöst als Dampfel, ½ Seidel Mehl, einige Tropfen Limoniensaft dazu; wenn es abgeschlagen ist, den Schnee von 4 Klar, läßt es aufgehen und bäckt kleine Dneletten, die man mit Eingefottenem bestreicht und zusammenrollt oder aufeinander legt.

Germ-Waffeln.

Man macht abgeschlagenen Teig von 10 Loth Mehl, 1 Ei, 3 Dottern, ¼ Loth Preßgerm (oder 1 Löffel guter anderer), welche man mit ½ Seidel Obers, 2 Loth Zucker und etwas Mehl zum Dampfel geseht hat, 5 Loth zerlassener Butter, Salz, Limoniengeruch und ein paar Löffel Rum, läßt ihn in der Schüssel gehen und gibt beim Backen jedesmal 3 Löffel voll davon in das tiefe Waffeleisen. Das Eisen macht man zugeschlossen heiß, streicht es dann, ehe man den Teig hinein gibt, mittelst einer Feder mit warmem Rindschmalz genau aus, gibt den Teig hinein, schließt es zu und hält es über das Feuer. Was sich beim Schließen herausdrückt, schneidet man mit einem Messer weg, dreht das Eisen um, damit der Krapsen auf beiden Seiten Farbe bekommt und sieht nach, daß er nicht zu braun wird. Wenn sie ge-

backen sind, füllt man in jede Vertiefung etwas Marillensalze, legt sie flach auf die Schüssel und servirt sie warm oder kalt.

Der: Abgetriebenen Teig von 8 Loth Butter, 6 Dottern, 3 Loth Zucker, 8 Loth Mehl, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, $\frac{1}{4}$ Loth Hefe und Schnee von 2 Klar.

Spaßvögel.

Man macht feinen oder ordinären Teig wie zu Fasching-Krapfen, läßt ihn in der Schüssel gut gehen, und legt davon große Kocken mit einem in das heiße Schmalz getauchten Blechlöffel in das Schmalz. Man deckt das Casserolle während dem Backen zu, schüttelt sie anfangs ein wenig, dreht dann die Krapfen um, faßt sie auf Fließpapier und bestreut sie mit Zucker. Man kann auch Rosinen und Pignolen in den Teig geben.

Fasching-Krapfen.

Wenn der Teig von einer der nachfolgenden Mischungen zugedeckt in der Schüssel gegangen ist, nimmt man ihn auf das gewärmte, mit Mehl bestreute Nudelbrett, drückt ihn am Rande herum mit der bemehlten Hand flach und sticht thalergroße Fleckchen ab. Man gibt in die Mitte derselben eine Messerspitze voll Salze, besonders von Marillen oder Himbeeren und deckt ein anderes Fleckchen von gleicher Dicke so darauf, daß die Bodenseite des letzteren in die Höhe kommt. Jeder Krapfen wird nun mit einem etwas kleineren, in Mehl getauchten Krapfenstecher ausgestochen und auf ein bemehltes Tuch gelegt, mit einer leichten Serviette oder dgl. zugedeckt. Nachdem der ganze Teig auf diese Weise verarbeitet ist, nimmt man die abgestochenen Nester zusammen und verfährt wie früher. Wird der Teig zu fest, so mischt man etwas laues Obers dazu und läßt ihn eine Weile an einem warmen Orte stehen, ehe man ihn ebenso verwendet.

Wenn die Krapfen an einem nicht zu warmen, aber vor Luftzug geschützten Orte zu gehen anfangen, (denn es ist besser, wenn sie langsam gehen, damit sie nicht großlöcherig werden), läßt man Rindschmalz ungefähr zweifingerhoch in einem irdenen, kupfernen oder emaillirten eisernen Geschirre heiß werden. Man legt dann die gut gegangenen Krapfen mit der obern Seite gegen unten gekehrt in das heiße Schmalz, aber nicht zu gedrängt, deckt das Casseroll zu, bis das Schmalz zu zischen anfängt, worauf es Zeit ist, sie umzukehren. Im Anfange kann man das Casseroll ganz wenig schütteln, damit die Krapfen in Bewegung sind. Nachdem man sie umgekehrt hat, was man mit einem Hölzchen oder dem Backlöffel thut, deckt man sie nicht mehr zu. Wie man sie gebacken herausfaßt, legt man die Krapfen über Löschpapier

in ein Sieb, dann werden sie mit Zucker bestreut auf eine mit einer Serviette belegte Schüssel gegeben und heiß servirt. Das beliebte weiße Rändchen bekommen sie, wenn das Schmalz gerade tief genug ist (daher man Schmalz nachgibt, wenn man ein paar Mal herausgebacken hat), und die Krapfen gut gegangen, folglich leicht sind und schwimmen, und wenn man nicht zu früh versucht, sie umzuwenden.

Sehr feine abgetriebene Krapfen. Man treibt 5 Loth Butter mit 6 Dottern und 2 Loth Zucker ab, gibt, wenn es recht flaumig ist, 16 Loth Mehl, etwas Salz und das gegangene Dampfel von 1 Loth Preßgerm, $\frac{1}{4}$ Seidel Obers und etwas Mehl dazu, mischt es zusammen und schlägt es ab. Es ist auch gut, 1 Löffel Rum und eine Prise fein gestoßene Muscatblüthe in den Abtrieb zu geben.

Feine abgeschlagene. Man stellt 1 Loth oder $1\frac{1}{2}$ Löffel mit lauer Milch aufgelöste Hefe mit 1 Löffel Zucker und etwas Mehl verrührt zum Aufgehen an einen warmen Ort. In der Zwischenzeit siebt man 16 Loth gewärmtes Mehl in eine Schüssel, salzt es und sprudelt 5 Dotter mit 1 Löffel Zucker, 1 Löffel voll Rum und eine Prise Muscatblüthe recht schaumig. Dann gibt man das Gesprudelte, das Dampfel und 4 Loth zerlassene Butter ohne Säure mit $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Seidel Obers zum Mehle, zuletzt Schnee von 1 Klar und schlägt den Teig fein ab. Oder man bereitet den Teig ebenso mit 3 Loth Butter und 4 Dottern.

Ordinäre. Zu 16 Loth Mehl, 1 Loth Germ, 2 Loth Butter oder Schmalz, 1 Ei, 1 Dotter, Zucker, Salz und ungefähr $\frac{1}{2}$ Seidel Milch.

Prager-Krapfen.

Man macht abgeschlagenen Teig von 16 Loth Mehl, 4 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, 1 Loth Germ, 2 Eiern, 2 Dottern, Zucker und Salz. Wenn er sich vom Löffel löst, mischt man 4 Loth Mandeln und 4 Loth Pistazien fein geschnitten darunter, und formirt davon 4 Krapfen an den Enden gespitzt (strizelartig) und läßt sie gut gehen. Man bäckt sie langsam aus dem Schmalze und dreht sie gleich in gestoßenen Zucker.

Gefüllte Blech-Krapfen.

Man bereitet beliebigen Hefenteig, fein oder ordinär, aber nicht zu weich, damit er sich leicht austreiben läßt, wenn er in der Schüssel gegangen ist, sticht ihn mit dem Krapfenstecher aus, legt in die Mitte der Fleckchen $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Sasse, deckt ein gleiches Blättchen darauf und sticht die Krapfen mit einem kleineren Ausstecher gleichmäßig ab. Dann läßt man sie

auf dem mit Butter bestrichenen Bleche besser aufgehen, bestreicht die Oberfläche, ehe man sie in den Ofen gibt, mit Ei, streut gehackte Mandeln mit Zucker gemischt darauf und bäckt sie.

Oder: Man brösel 6 Loth Butter mit 12 Loth Mehl ab, sprudelt 1 Ei und 1 Dotter mit 2 Löffel Zucker und gibt es nebst ein Loth Germ, 2 Löffel Obers und etwas Salz dazu und knetet den Teig im Weidling ab. Dann treibt man die eine Hälfte zweimeßerrückendick aus, die andere Hälfte halb so dick, sticht beide zu gleich großen Fleckchen aus, gibt Salse auf die dickeren und legt die dünnen darüber, läßt sie gehen, bäckt sie und bestreicht sie mit durchsichtigem Limonien-Eis.

Krebs-Wuchteln.

Abgeschlagener Teig von 16 Loth Mehl, 4 Loth Butter, 4 Dottern, 1 Löffel Zucker, 1 Loth Germ, $\frac{1}{4}$ Seidel Obers und ein wenig Salz läßt man etwas gehen, treibt ihn zweifingerdick aus, sticht ihn mit einem Krapsenstecher ab, legt die Krapsen in ein mit Butter ausgeschmiertes Casseroll und bestreicht jedes rund herum mit zerlassener Krebsbutter, dann läßt man sie besser aufgehen und bäckt sie.

Oder: Man treibt den Teig dünn aus, schneidet Flecken davon, die man mit Krebsbutter bestreicht und mit Zucker und Zimmt bestreut zusammenrollt und beim Aufstellen im Casserolle auch rund herum mit Krebsbutter bestreicht. Wenn man die gestürzte Speise nach dem Backen servirt, gibt man eine leichte Crème in einer Schale bei.

Gefüllte Wuchteln.

Man macht Teig wie zu feinen oder ordinären Krapsen und läßt ihn gehen; dann treibt man ihn halbfingerdick aus, schneidet ihn zu viereckigen Fleckchen und bestreicht diese mit Salse oder mit Mohn-, Nuß-, Zwetschken- oder Rosinen-Fülle (wie Seite 63 bereitet) und rollt sie zusammen. Man stellt oder legt sie in einem Casserolle nebeneinander und bestreicht jedes rund herum mit Butter. Wenn sie wieder gegangen sind, bestreicht man sie oben mit Butter und bäckt sie.

Wespennest.

Man bereitet es ganz wie die gefüllten Wuchteln, bestreut jedoch die mit Butter bestrichenen Teigfleckchen mit Rosinen, Weinbeerln und Pignoli, rollt sie zusammen und stellt sie mit Butter bestrichen nebeneinander in das Casseroll.

Mohn-Kudeln.

Man macht mürben Germteig (Seite 61), treibt ihn aus und radelt ihn zu Fleckchen, die man mit der Mohnfülle bestrichen zusammenrollt, in ein ausgeschmiertes Casseroll legt, gehen läßt und bäckt. Die Fülle dazu macht man von $\frac{1}{2}$ Seidel gestoßenem Mohn, mit Milch befeuchtet, 2 Dottern und Honig gemischt, daß es süß und saftig ist.

Früchtenkuchen von Germteig.

Mit Gitter. Von ausgetriebenem mürben oder Germbutterteig (Seite 61) schneidet man runde Platten, bestreicht den Rand mit Ei, belegt das Innere mit frischem oder Dunsfobste, slicht ein Gitter darüber, gibt um den Rand einen Streifen und läßt ihn aufgehen. Vor dem Backen bestreicht man ihn mit Ei und streut Zucker darüber.

Gefüllt. Man treibt 4 bis 8 Loth Butter mit 4 Dottern ab, wenn es recht flaumig ist, mischt man 3 Eßlöffel voll Obers, 1 Loth Germ, Zucker, Salz, 16 Loth Mehl und 3 Loth gestoßene Mandeln dazu, dann den Schnee der 4 Klar und läßt es aufgehen. Man gibt davon fingerhoch in ein ausgebröseltes Casseroll, darauf Kirschen und wieder Teig und läßt ihn noch besser gehen. Vor dem Backen bestreicht man ihn mit Butter. Nach dem Stürzen streut man Zucker darauf und gibt ihn warm oder kalt.

Mit Früchten belegt. Mürben Hefenteig (Seite 61) treibt man aus, legt ihn als einen runden oder viereckigen Flecken auf das Blech. Belegt ihn dicht mit geschälten Zwetschken oder andern Früchten oder abgezupften Kirschen, streut Zucker und Zimmt darüber, bestreicht den Rand mit Ei, nachdem der Teig gut gegangen ist und bäckt ihn nicht zu heiß.

Königs-Kuchen.

Man theilt 16 Loth Mehl in zwei Theile, mischt den einen mit 1 Loth Germ und lauer Milch zu einem dicken Brei, deckt ihn zu und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Zu 2 Loth aufgelöster Butter gibt man dann 2 Loth Zucker, 3 Eier, 1 Dotter, etwas Salz und mischt es zum aufgegangenen Dampfel, sowie das übrige Mehl und wirkt den Teig mit der Hand, daß er recht zart wird. Sollte er zu klebrig sein, so kann man noch Mehl dazu nehmen. Beim Abarbeiten auf dem gewärmten Brette gibt man noch Vanille-Zucker und Sultan-Rosinen darunter und treibt ihn dann rund däumendick aus. Auf das geschmierte Blech gelegt, läßt man ihn zugedeckt schön aufgehen. Wenn er gebacken ist, wird er auf ein mit Papier belegtes Blech

gegeben, mit Vanille-Eis dünn überzogen, mit gestiftelten Mandeln bestreut, in den Ofen gestellt, daß oben Blasen entstehen und noch warm zu Stücken geschnitten.

Germ-Torte.

Mit Mandelfülle. Man macht mürben Teig von 12 Loth Butter, 16 Loth Mehl, 3 Dottern, 2 Löffel Milch, 1 Loth Germ, etwas Salz. Messerrückendick ausgetrieben gibt man die Hälfte rund geschnitten auf das Blech, streicht Mandelfülle Nr. I (Seite 62) darauf, bestreut sie mit geriebener Chocolate, macht ein Gitter von Teig darüber und gibt einen Tortenreis herum. Wenn der Teig gegangen ist, bestreicht man das Gitter mit Ei und bestreut es mit Zucker, ehe man die Torte in den Ofen gibt.

Mit Salse. Man schneidet obigen Teig in 3 Stücke, treibt eines schön rund aus, legt es auf das Tortenblech und streicht Salse darauf, treibt das zweite Stück ebenso groß aus und legt es darüber. Dies bestreicht man mit anderem Eingefottenen und macht vom übrigen Teige ein Gitter darüber. Man gibt den Tortenreis herum und läßt es gehen. Vor dem Backen bestreicht man den Teig mit Wasser und streut Zucker darauf.

Mit Glasur. Abgetriebenen Teig von 8 Loth Butter, 8 Dottern, 8 Loth Zucker, 12 Loth Mehl, $\frac{1}{4}$ Seidel Obers, mit Obers aufgelöster Hefe ($1\frac{1}{2}$ Loth), Anis und Limonienschalen gibt man mit Marillensalse oder eingefottenen Früchten unterlegt in einen glatten Model und läßt ihn gut gehen. Gebakken und erkaltet überzieht man die Torte mit Glasur. (Seite 65.)

Gefüllte Germsteden.

Mürben Germteig von 16 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 4 Löffel Obers, 1 Loth Germ, 1 Ei, 3 Dottern, 2 Löffel Zucker und etwas Salz treibt man aus, nachdem man ihn wieder dreimal zusammengeschlagen hat, legt die Hälfte auf das Blech, bestreicht den Teig mit Salse, deckt den übrigen Teig darüber und läßt ihn gehen. Vor dem Backen bestreicht man ihn mit Ei und streut Mandeln und Zucker darauf. Wenn man es aus dem Ofen nimmt streut man wieder Zucker darüber und schneidet es zu Stücken.

Schnecken von Germteig.

Germteig wie zu Königsstuchen treibt man aus und schlägt 3 Loth Butter ein (wie beim Butterteig), treibt ihn aus und schlägt ihn zusammen und macht es so dreimal nacheinander, dann läßt man ihn eine halbe Stunde rasten. Messerrückendick ausgetrieben bestreut man ihn mit Rosinen, gestiftelten Mandeln, Zimmt und fein gehackten Arancini, rollt ihn wie einen

Strudel zusammen, schneidet diesen zu zweifingerbreiten Stücken ab, und legt sie mit der Schnittfläche auf das Blech. Gut aufgegangen bestreicht man sie mit Ei, bäckt sie und beeißt sie dann oben.

Kurze dicke Würstchen, wie Mohnudeln, mit Mohn- oder Nuß-Fülle oder guter Salse gefüllt, stellt man aufrecht auf das Blech, läßt sie gut gehen und indessen ein Stückchen Butter zerschleichen und mit etwas Rosenwasser und Zucker aufkochen und bestreicht sie damit vor dem Backen.

Streuſel-Kuchen.

Von Hefenteig wie zu Königs-kuchen macht man ein Blatt auf das Blech und läßt es aufgehen. Indessen mißt man mit den Händen 4 Loth Zucker, 4 Loth Mandeln, 4 Loth Mehl, etwas Salz, Limonienschalen, Zimmt mit 4 Loth geschmolzener Butter zu erbsengroßen Bröseln, streut dieß auf den mit Ei bestrichenen und mit einem Hölzchen angestochenen Teig und bäckt ihn ziemlich warm. Dann bestreut man ihn mit Zucker und Zimmt und schneidet ihn zu Stücken.

Speck-Kuchen.

Von abgeschlagenem, ordinären Germteig macht man einen dünnen Flecken auf das Blech, bestreut ihn mit würfelig geschnittenen Luſtſpeck, streut Kümmel darüber und bäckt ihn im heißen Ofen schön gelb.

Speck-Potſze.

Ordinärer Germteig wie zu Krapsen, wird, nachdem er aufgegangen ist, dünn ausgetrieben. Vorher schneidet man 8 Loth frischen Speck kleinwürfelig, läßt, wenn er gelb geworden, feingeschnittene Petersilie anlaufen, streicht es auf den Teig, rollt ihn wie einen Strudel zusammen und bäckt ihn in einem Casserolle, nachdem er darin noch besser gegangen ist.

Grammel-Bogatscherl.

1 ½ Seidel Speckgrammeln schneidet man mit dem Wiegemeßer recht fein zusammen, mißt dann auf dem Nudelbrette 1 ½ Seidel Mehl dazu und macht dieses mit 2 Dottern, 3 Löffel voll saurem Rahm, 2 Löffel Wein und 1 Loth mit Milch aufgelöster Germ zu Teig. Man treibt ihn so dünn wie möglich aus, schlägt ihn zusammen wie beim Butterteig und wiederholt dieses dreimal. Dann sticht man runde Krapseln aus, die man auf das Blech gelegt gehen läßt und mit Ei bestrichen und schiftelig eingeschnitten, schön gelb bäckt.

Chocolade-Strudel.

Man kocht 8 Loth Zucker mit $\frac{1}{2}$ Seidel Wasser, gibt 8 Loth geriebene Chocolade dazu und kocht es dicklich ein. Dieses streicht man auf gegangenen und nicht zu dünn ausgetriebenen Germteig, streut Pignoli und Vanille-Zucker darüber, rollt ihn zusammen und bäckt den Strudel in einem gut ausgeschmierten Casserolle

Mohn-Torte.

Zu einem Abtriebe von 8 Loth Butter, 2 Eiern und 2 Dottern gibt man Vanille oder Limonienschalen, Zimmt und Gewürznelken, dann 4 Loth geriebene Chocolade, 8 Loth fein gestoßenen Mohn und 8 Loth Zucker, $1\frac{1}{2}$ Loth Hefe mit Milch aufgelöst und 1 Seidel Mehl, und schlägt den Teig ab. Man läßt ihn in einer mit ganzen Mandeln ausgelegten Form langsam gehen und bäckt ihn bei mäßiger Hitze. Die gestürzte Torte bestreut man mit Vanille-Zucker oder überstreicht sie mit Wasserglasur.

Mohn-Potize.

Gut gegangenen sehr fein und lang ausgetriebenen mürben Hefenteig (Seite 61) bestreicht man mit Butter, dann mit Mohnfülle Nr. II oder III (Seite 63) rollt ihn auf der langen Seite zusammen, damit er recht dünn wird, legt ihn auf das Blech, gibt den Tortenreif herum, läßt ihn noch gehen und bestreut ihn, wenn er gebacken ist, stark mit Zucker.

Oder: Man macht mürben Hefenteig oder Germbutterteig mit etwas bitteren Mandeln, Limonienschalen, Muscatblüthe und Zucker, treibt ihn dünn aus, streicht Mohnfülle Nr. IV auf und legt ihn zusammengerollt nach der Länge auf das Blech. Wenn er gegangen ist, bestreicht man ihn mit Butter und streut Zucker darauf, ehe man ihn in den Ofen gibt.

Nuß-Strudel.

Man mischt 30 Nüsse fein geschnitten mit 1 Kaffeelöffel voll Zimmt und 3 Eßlöffel voll Zucker und streut dieß auf fein ausgetriebenen Teig von $1\frac{1}{2}$ Seidel Mehl.

Oder: Man kocht 8 Loth Zucker mit $\frac{1}{4}$ Seidel Wasser, gibt Gewürz, Limonienschalen, Citronat und 12 Loth feingeschnittene Nüsse dazu und streicht es kühl auf den Teig.

Nuß-Potize.

Abgeschlagenen Germteig von 2 Seidel Mehl, 1 ½ Loth Germ, 2 Dottern, 3 Loth Schmalz, ½ Seidel Milch läßt man aufgehen, treibt ihn dünn aus, streicht Nußfülle Nr. I oder II (Seite 62) auf, rollt ihn zusammen und legt ihn schneckenförmig gedreht in ein gut ausgeglimmtes Casseroll. Wenn er besser aufgegangen ist, bestreicht man ihn oben mit Eiklar und bäckt ihn schön braun. Noch besser ist es, die Potize vom Germbutterteig zu bereiten. Sie braucht länger zum Gehen und zum Backen, als andere Germ-speisen von derselben Größe. Damit die Fülle nicht ausfließe, kann man den Rand des Teiges mit Ei bestreichen, oder wenn der Teig sehr dünn ist, einen Flecken Teig in den Model breiten und oben über der Potize zusammen-schlagen.

Nuß-Kuchen.

Man macht mürben Germteig (Seite 61), läßt ihn an einem warmen Orte rasten, schneidet ihn mitten auseinander, treibt ihn ziemlich dünn rund oder viereckig aus und legt ihn auf das Blech, dann streicht man Nußfülle Nr. I (Seite 62) nicht ganz bis an den Rand, den man mit Ei bestreicht, streut Rosinen darüber und legt den ebenso groß ausgetriebenen zweiten Flecken darauf. Wenn der Teig genug gegangen ist, wird die Oberfläche mit Ei bestrichen. Nach dem Backen schneidet man ihn zu Stücken.

Mandel-Strudel.

Beliebigen Germteig treibt man dünn aus, bestreicht ihn mit einem Abtriebe von 4 Loth Butter, 4 Dottern, 8 Loth Zucker, 8 Loth Mandeln und 4 Klar als Schnee, rollt ihn zusammen, legt ihn nach der Länge auf das Blech, läßt ihn gehen, bestreicht ihn vor dem Backen mit Ei und streut Zucker und Mandeln darauf. Oder man bestreicht den Teig mit Butter, bestreut ihn mit Geruchzucker und gestifteten Mandeln und rollt ihn zusammen.

Tiroler-Strudel.

Mit Salse und Pignoli. Man macht mürben Hefenteig (Seite 61) ohne sauren Rahm, läßt ihn rasten, treibt ihn dann messerrücken-dick aus, bestreicht ihn dünn mit Marillensalse, streut Rosinen und ganze Pignoli darüber, rollt ihn zusammen, legt ihn in ein Casseroll und läßt ihn an einen warmen Ort gestellt aufgehen. Vor dem Backen bestreicht man ihn mit Ei oder mit Butter und streut Zucker darauf.

Mit Mandelfülle. 16 Loth Mehl, 12 Loth Butter, 4 Dotter,

2 Löffel Wein, 1 Loth Germ und Obers, so viel das Mehl noch erfordert, macht man als mürben Teig. Wenn er zugedeckt an einem nicht zu warmen Ort aufgegangen ist, treibt man ihn dünn aus, streicht Mandelfülle Nr. III (Seite 62) darauf, rollt ihn zusammen, gibt ihn in ein Casseroll, bestreicht ihn vor dem Backen mit Ei und zuckert ihn gut, wenn er gestürzt ist.

Gefüllte Germstrizel.

Hefenteig wie zu Wachteln oder ganz einfach bereitet, nimmt man, wenn er gegangen ist, auf das bemehlte Brett, drückt ihn mit bemehlter Hand dünn und schneidet ihn zu länglichen Vierecken. Man gibt einen Löffel voll Mohn-, Nuß-, Haselnuß-, Mandel-, Rosinen- oder Zwetschken-Fülle (Seite 62) oder gestoßene Nüsse mit gezuckertem Obers und Zimmt gemischt, oder gedünstete passirte Aepfel mit Rosinen oder Rum, oder gedünstete Birnen oder Marillen darauf, schlägt den Teig dreifach übereinander und legt diese Strizchen so auf das Blech, daß das Ende des Teiges zum Boden kommt. Wenn sie wieder gut gegangen sind, werden sie mit Ei bestrichen, gäh gebacken, dann mit Zucker bestreut. Oder man bestreut den Teig mit Rosinen und Pignolen, Geruchzucker und fein geschnittenem Citronat, und bestreicht die Oberfläche nach dem Backen mit Wasser-Glasur.

Mohn- und Nuß-Beugeln.

Mürben Germteig (Seite 61) schneidet man zu Stücken und läßt diese mit einem Tuche bedeckt aufgehen. Nun treibt man sie zu länglichen Vierecken aus, bestreicht sie mit Mohn- oder Nußfülle (Seite 63) und legt sie hufeisenförmig gebogen auf das beschmierte Blech. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Ei und wenn sie halb gebacken sind abermals, worauf man sie auch stark mit Zucker bestreut, damit sie glänzend werden.

Germ-Kipfel.

Mit Mohnfülle. Abgeschlagenen Teig von 16 Loth Mehl, 2 Dottern, 2 Loth Schmalz, $\frac{1}{3}$ Seidel Milch, 1 Loth Germ, etwas Salz und Zucker schneidet man fein ausgetrieben zu viereckigen Fleckchen, stußt eine Ecke ab, bestreicht sie mit Mohnfülle (Seite 63) und rollt sie zusammen, daß die abgestuhte Seite inwendig kommt. Man legt sie gebogen auf das mit Butter bestrichene Backblech, läßt sie zugedeckt aufgehen und bestreicht sie mit Ei, ehe man sie in den Ofen gibt.

Mit Salse und Mandeln. Man macht abgeschlagenen, ziemlich festen Hefenteig, treibt ihn etwas aus, schneidet ihn zu 20 gleichgroßen

Stücken, dreht jedes in zerlassene Butter und legt alle aufeinander. Dann treibt man diesen Teig wieder aus, schneidet ihn, wie obigen zu Stücken, macht Kipfel mit Salze gefüllt daraus, bestreicht sie gut gegangen vor dem Backen mit Ei und streut Mandeln und Zucker darauf.

Mit Rosinenfülle und beest. Mürben Germteig treibt man aus, schneidet ihn zu Fleckchen, gibt Rosinenfülle (Seite 63) darauf, formt sie zu Kipfeln, die man nach dem Backen oben in Wasserglasur taucht und mit Anis bestreut.

Mit Zimmt und Nüssen. Abgetriebenen Teig (Seite 61), läßt man gehen, treibt ihn aus, bestreut die Fleckeln mit Zucker, Zimmt und fein geschnittenen Nüssen, bestreicht sie vor dem Backen mit Ei und streut Zucker und Zimmt darauf.

Mit Weinbeerln und Hagelzucker. Man treibt 4 Loth Butter mit 3 Dottern ab, mischt 1 Loth Germ, Zucker, Salz, 16 Loth Mehl und ungefähr $\frac{1}{2}$ Seidel Milch zu einem ziemlich festen Teige und schlägt ihn ab. Gegen Ende gibt man 4 Loth Weinbeerl dazu. Man schneidet ihn zu Stücken, formt Kipfeln davon und läßt sie auf dem beschmierten Bleche gehen. Vor dem Backen bestreicht man sie mit Ei und streut Hagelzucker darauf.

Ungefüllte mit Anis und Mandeln. 6 Loth Butter, 4 Dotter, 2 Löffel Zucker treibt man ab, gibt $\frac{3}{4}$ Loth Germ mit 1 Löffel Obers aufgelöst, 8 Loth Mehl und etwas gestoßenen Anis dazu, formt davon Kipfeln, die man auf dem Bleche gehen läßt, mit Ei bestreicht und mit Mandeln und Zucker bestreut. Oder man macht mürben Hefenteig mit Obers (ohne sauren Rahm), gibt gestoßenen Anis dazu, und schneidet, wenn er 1 Stunde gerastet hat, Fleckeln davon, die man zusammenrollt zu Kipfeln biegt, welche man besser gegangen mit Obers und Dotter bestreicht und mit Anis und Zucker bestreut.

Ungefüllte mit Vanille. Zu mürben Teig (ohne sauren Rahm) gibt man Vanille-Zucker. Wenn er zum letzten Mal ausgetrieben ist sicht man mit einem großen Krapsensteher Blättchen aus, rollt jedes zusammen, legt sie gebogen auf das Blech und läßt sie gut gehen. Man bestreicht sie dann mit Ei und bestreut sie stark mit Vanille-Zucker.

Schlesische Fleckeln.

In 2 Seidel Mehl bröseln man 2 Loth Schmalz, gibt Salz, Zucker, 1 Loth Germ und ungefähr $\frac{1}{2}$ Seidel Obers dazu. Man arbeitet den Teig auf dem Brette gut ab, bis er glatt ist, treibt ihn messerrückendick aus, schnei-

det ihn zu viereckigen Fleckchen, die man mit Eiklar bestreicht, mit Mandeln und Zucker bestreut und an einem warmen Orte gehen läßt.

Germ-Biscuiten.

Abgetriebenen Teig (Seite 61) arbeitet man auf dem Brette ab, treibt ihn aus, sticht Biscuite ab, läßt sie auf dem Bleche gehen, bestreicht sie mit Ei und streut fein gestoßenen Zucker darauf.

Brezeln.

Mit Vanille oder Anis Man macht von 16 Loth Mehl, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 1 Loth Germ, Vanille-Zucker oder gestoßenem Anis einen Teig, denn man mit der Hand recht gut knetet. Wenn er sich zu lösen beginnt, arbeitet man stückweise 6 Loth Butter dazu. Diesen Teig schneidet man zu nußgroßen Stücken, rollt sie mit den Händen zu Stangerl und formirt Brezel davon, indem man ein Stangerl rund biegt, aber die Enden übers Kreuz gelegt vorschauen läßt, da wo sie übereinander liegen, einmal dreht und gegen die Mitte biegt, dann die Spitzen seitwärts auf den Teig drückt. Man läßt sie auf dem Bleche gehen und bestreicht sie mit Ei, ehe man sie in den Ofen gibt.

Mit Zimmt. Von 1 Seidel Mehl, eigroß Butter, 1 Dotter, Salz, Zucker, etwas Zimmt, 1 Loth Hefe und frischer Milch, macht man weichen Teig, schlägt ihn gut ab und läßt ihn in der Schüssel gehen. Dann formirt man Brezeln, läßt sie gehen, bestreicht sie mit Ei und streut Zucker und Zimmt darüber.

Oder: Man kocht $\frac{1}{2}$ Seidel gutes Obers mit einem Stücke Zimmt, und wenn es sich fast auf die Hälfte eingesotten hat, seht man es über fünf Loth Butter. Dann verarbeitet man dieses lauwarm mit 3 Loth Zucker, 12 Loth Mehl, 1 Loth Germ und etwas Salz zu einem zarten Teige, welchen man gehen läßt, dann zu Brezeln formirt.

Karlsbader Brezeln. Von 2 Seidel Mehl macht man mit $1\frac{1}{2}$ Loth Germ und lauem Obers den Teig nicht zu fest ab, gibt 4 Loth Butter zerlassen dazu und knetet ihn recht fein und glatt, schneidet ihn zu 2 Loth schweren Stücken und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde rasten. Diese formirt man dann soviel als möglich ohne Staub zu Brezeln, läßt sie auf dem Bleche gut gehen, bestreicht sie vor und nach dem Backen mit Butter und servirt sie heiß zu Thee.

Ursuliner-Brezeln. Zu 1 Pfund Mehl nimmt man 2 Loth Hefe und mischt diese mit lauer Milch zur Hälfte des Mehles. Wenn es ge-

gangen ist, macht man mit 4 Loth zerlassenem Schmalz, 1 Dotter, 8 Loth Zucker, etwas Salz, gestoßenem Anis und dem übrigen Mehle und dem Dampfel einen Teig, den man auf dem Brette $\frac{1}{4}$ Stunde gut knetet und darauf zugedeckt rasten läßt. Der Teig wird dann zu einer Wurst gerollt, diese zu Stücken von ungefähr $\frac{1}{2}$ Loth geschnitten, die man zu Brezeln formirt, und wenn sie genug gegangen sind, ziemlich heiß bäckt.

Stangerl.

Mit Zimmt oder Zuckerglasur. Man macht einen weichen abgeschlagenen Teig von 1 Seidel Mehl, 1 Ei, 1 Loth Germ, 1 Löffel Zucker, Salz und Milch. Dann formirt man daraus sehr dünne, eine Spanne lange Stangerln, legt sie auf das bestrichene Blech und läßt sie aufgehen. Man bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit Zimmt und Zucker (oder bestreicht sie nach dem Backen mit Wassereis), und bäckt sie braun und resch.

Mit Anis. Man macht vom ersten oder zweiten Brezelteig (Seite 440) kleinfingerdicke drei Zoll lange Würstchen, läßt sie auf dem Bleche noch besser gehen, bestreicht sie vor dem Backen mit Eiweiß und streut gestoßenen Anis und Zucker oder verzuckerten Anis darauf.

Mit Salz. Man macht einen Teig von 1 Seidel Mehl, 4 Loth Butter, $\frac{3}{4}$ Loth Germ mit etwas Milch aufgelöst, formt Stangerl in der Dicke und Länge von Bleistiften und legt sie auf das Blech. Wenn sie gegangen sind, bestreicht man sie mit Ei und streut Salz darauf.

Mit Kümmel. Von 16 Loth Mehl, 1 Ei, 1 Dotter, Kümmel, Salz und dem Dampfel von 1 Loth Preßgerm und der nöthigen Milch macht man einen festen Teig, unter welchen man 6 Loth feste Butter knetet, und den man auf dem Brette recht abarbeitet. Dann formirt man davon fingerlange dünne Würstchen, die man, wenn sie gegangen sind, mit Eiklar bestreicht und mit Salz und Kümmel bestreut bäckt.

Oder: Man macht den Teig von 9 Loth Mehl, 4 Loth Butter, $\frac{3}{4}$ Loth Germ mit lauem Wasser aufgelöst, 1 Dotter, etwas Salz und noch so viel Wasser als das Mehl erfordert, bestreicht sie nach dem Gehen mit Butter und gibt Salz und Kümmel darauf.

Anis-Krapfen.

Man treibt 8 Loth Butter mit 5 Dottern ab und gibt 1 Loth Germ, $\frac{1}{4}$ Seidel Obers, Zucker, Salz und so viel Mehl dazu, daß der Teig wie ein Nockenteig ist. Dann schlägt man ihn ab, bis er sich vom Löffel löst und läßt ihn aufgehen. Auf das mit Schmalz bestrichene Blech macht man

mit einem Löffel Häufchen und bestreut sie mit grob gestoßenem Anis und Zucker.

Kümmel-Krapfeln zu Thee.

2 Seidel Mehl, Salz und 8 Loth Butter rollt man mit dem Kollholze, bis es blätterig ist. Dann mischt man 2 Loth Germ mit 6 Eßlöffeln Milch, gibt sie nebst 2 Eiern und 2 Dottern zum Mehle und macht es mit dem Kollholze zusammen. Man treibt den Teig aus, sticht beliebige Formen ab, läßt sie gehen, bestreicht sie mit Ei und streut Salz und Kümmel darauf.

Der: Man macht den Teig von 1 Seidel Mehl, 3 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 1 Loth Germ, etwas Salz und Kümmel. Davon sticht man kleine Krapfeln aus, drückt in die Mitte ein Grübchen und legt in dieses, wenn sie gegangen sind, ein Stückchen Butter, um dieses bestreicht man sie mit Ei und streut Salz und Kümmel darauf. Sie werden auf dem Bleche blaß gebacken und warm servirt.

Anis-Strizeln.

In 24 Loth Mehl bröseln man 4 Loth Butter und macht mit 1 Ei, 1 Dotter, 6 Loth Zucker, gestoßenem Anis, $\frac{1}{2}$ Seidel Milch, 2 Loth Germ und etwas Salz den Teig auf dem Brette zusammen, slicht davon kleine dreifache Böpfe, drückt die Enden der Strizeln etwas zusammen und bestreicht sie, ehe man sie in den Ofen gibt, mit Ei.

Guglhupf.

Abgeschlagener. Zu 2 Seidel Mehl gibt man $1\frac{1}{2}$ Loth Germ, mit $\frac{1}{2}$ Seidel Obers oder Milch aufgelöst, und wenn sie zu gehen beginnt 3 Dotter mit 2 Löffel Zucker abgesprudelt, etwas Salz, 3 Loth Schmalz oder 4 bis 6 Loth Butter. Der Teig muß ziemlich weich sein. Wenn er sehr gut abgeschlagen ist, mischt man drei Hände voll Rosinen und eine Handvoll Pignoli oder gestiftelte Mandeln darunter. Man füllt den Teig in die recht gut mit Butter oder Schmalz ausgestrichene, mit Pignoli oder gestiftelten Mandeln ausgestreute Guglhupf-Form, die er halb ausfüllt, und läßt ihn gehen, bis das Geschirr voll geworden. Man bäckt ihn langsam ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden lang und bestreicht ihn während dem Backen mit Butter. Wenn er sich am Rande zu lösen beginnt, ist er ausgebacken und wird, nachdem er gestürzt ist, stark mit Zucker bestreut. Statt die Form auszustreuen, kann man die schief laufenden Vertiefungen regelmäßig mit halben Mandeln auslegen.

Der: Man sprudelt 1 Loth Germ mit 8 Eßlöffel voll lauem Obers,

etwas Zucker und Mehl zu Dampfel. Dann gibt man 6 Dotter mit 3 Loth Zucker gesprudelt, 3 Loth Butter und 3 Loth Schmalz zerlassen, etwas Salz und das gegangene Dampfel zu 16 Loth Mehl, schlägt den Teig gut ab, gibt gestoßenen Anis und Rosinen dazu, läßt ihn im ausgelegten Model gut gehen und bestreicht ihn während des Backens mit Ei und streut Zucker darauf. Ohne Auslegen kann man ihn erkaltet mit Chocolate-Eis überziehen.

Böhmischer Guglhupf. Ordinarer. 1½ Loth Preßhese oder 2 Löffel voll gute andere Hese, ½ Seidel Milch, etwas Mehl und Zucker sprudelt man zu dünnem Dampfel und läßt es gehen. Indessen treibt man 2 Loth Butter mit 2 Dottern ab, gibt 2 Seidel Mehl, das Dampfel, Salz, etwas Muscatblüthe und noch so viel laue Milch dazu, daß ein sehr weicher Teig wird, den man gut abschlägt, dann den Schnee der 2 Klar und Pignoli oder gestiftelte Mandeln und 8 Loth Rosinen dazu gibt und im Model gut gehen läßt. Man darf ihn nicht zu früh herausnehmen, damit er eine schöne Rinde bekommt.

Feiner. Wird ebenso bereitet von 4 Loth Butter, 4 Dottern, 3 Klar als Schnee. Obers statt Milch und 2 Loth Zucker.

Abgetriebener Wiener Guglhupf. 4 Loth Butter und 4 Loth Schmalz treibt man ab und nimmt davon zum Ausschmieren des Models. Man gibt nach und nach 4 Dotter dazu, mischt damit 1 Loth Germ, 12 Loth Mehl, ¼ Seidel Obers, etwas Salz und schlägt es ab. Nach ¼ Stunde gibt man den Schnee von 2 Klar, 1 Löffel Zucker und 4 Loth Rosinen dazu und füllt es in den mit Mandeln zierlich ausgelegten Model. Wenn er gebacken ist, muß man ihn gleich stürzen.

Biscuit-Guglhupf. Man treibt 8 Loth Butter ab und gibt nach und nach 6 Dotter und 5 Loth Zucker dazu, dann 10 Loth Mehl, das Dampfel von 1 Loth Germ, Salz, Vanille-Geruch und den Schnee von 4 Klar, läßt ihn in dem mit halben Mandeln zierlich ausgelegten Model langsam gehen und bäckt ihn bei mäßiger Hitze.

Gesprudelte Germnudel. 6 Dotter, 1 Ei und 4 Löffel Zucker sprudelt man recht schäumig, gibt 1 Loth Germ, 4 Löffel gutes Obers und 2 Loth Butter zerlassen dazu, sprudelt es wieder, dann vermischt man es mit 10 Loth Mehl und etwas Salz, füllt es in einen gut ausgeschmierten bemehlten Model, bäckt es, nachdem es gut gegangen ist und bestreut es mit Zucker.

Mandel-Guglhupf. Man treibt 8 Loth Butter mit 8 Dottern ab, gibt 8 Loth Zucker, 6 Loth gestoßene Mandeln, 8 Loth Mehl und das Dampfel von 1 Loth Germ und etwas Obers dazu, läßt ihn gut gehen und bäckt ihn nicht zu heiß.

Reinling.

Feinen oder ordinären Hefenteig wie zu Guglhupf, treibt man auf einem bemehlten Tuche aus, bestreut ihn mit Zucker und Zimmt, oder auch mit Rosinen, Weinbeeren und Pignolen, oder geschnittenen Mandeln, rollt ihn wie einen Strudel zusammen, legt ihn in ein ausgeschmiertes Casseroll (eine Rein), läßt ihn gut gehen und bäckt ihn.

Germ-Wanneln.

Mit Pignoli oder Mandeln und Rosinen. Man macht einen abgetriebenen Teig von 8 Loth Mehl, $\frac{1}{2}$ Loth Germ, $\frac{1}{4}$ Seidel Obers, 4 Loth Butter, 5 Dottern mit 3 Löffel Zucker und 2 Klar als Schnee.

Wenn der Teig dann abgeschlagen ist, mischt man 2 Loth Pignoli oder gestiftelte Mandeln und 2 Loth Rosinen darunter und füllt die gut ausgeschmierten, ausgebröselten kleinen Formen damit halb voll. Auf das Blech gestellt und zugedeckt, läßt man sie gehen, bis sie voll sind, ehe man sie in den Ofen gibt. Gestürzt bestreut man sie mit Zucker und servirt sie kühl.

Mit Citronat. Man mischt zu Teig wie bei der gesprudelten Germ-Nudel fein geschnittenes Citronat und Pomeranzen-Zucker und bestreut sie gestürzt mit Zucker.

Mit Chocolate. Zu Teig wie oben mischt man beim Abschlagen geriebene Chocolate und Vanille-Geruch und bestreut sie nach dem Stürzen mit Vanille-Zucker.

Mit Marillen-Salse. Man unterlegt den wie bei Mandel-Guglhupf bereiteten Teig mit Marillensalse und bestreut die gebackenen Wanneln mit Vanille-Zucker.

Mit Mohn-Teig wie zu Mohn-Guglhupf füllt man in die mit gestiftelten Mandeln ausgestreuten-Wandeln und bestreut sie nach dem Backen mit Zucker.

Mit Mohn- oder Nußfülle. Von 3 Loth Butter, 3 Dottern, Zucker, Salz, 1 Loth Germ, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers und Mehl macht man einen weichen abgeschlagenen Teig. Davon bedeckt man den Boden der kleinen Formen, gibt die Fülle (Seite 63) in die Mitte, darauf Teig, läßt sie gut gehen und bäckt sie gäh.

Geflochtene Strizel.

Mit Mandeln bestekt. Man macht ziemlich festen Teig von 2 Seidel Mehl, 4 Loth Butter, 6 Loth Zucker, $1\frac{1}{2}$ Loth Germ (mit Obers

und etwas Mehl zu Dampfel gesetzt), etwas Salz und lauem Obers, soviel das Mehl erfordert, knetet ihn gut ab und läßt ihn in der Schüssel mit Mehl bestaubt gut gehen. Dann nimmt man den Teig auf das gewärmte bemehlte Brett, theilt ihn in drei Stücke von verschiedener Größe, slicht aus dem größten einen vierfachen Bopf, aus dem kleineren einen dreifachen von gleicher Länge und aus dem kleinsten einen zweifachen. Man legt sie auf dem Bleche übereinander, zu oberst den zweifachen, bestreicht das Ganze mit Ei und drückt an jeden vorstehenden Theil der Böpfe eine abgezogene halbe Mandel.

Mit Mandeln und Geruch. Von 4 Seidel Mehl, 10 bis 12 Loth Butter, 2 Loth Germ, Salz, 6 Loth Zucker und Limoniengeruch, etwas Muscatblüthe und lauem Obers macht man einen festen Teig, welchen man auf dem Brette tüchtig knetet, bis er sich gut löst, worauf man noch 8 Loth Mandeln abgezogen, im Ofen etwas getrocknet und nach der Breite in mehrere Theile geschnitten dazu arbeitet. Man läßt den Teig in der Schüssel mit Mehl bestaubt, aber nicht zugedeckt gut gehen, slicht davon wie oben drei Böpfe, legt sie auf dem Bleche übereinander, läßt diesen Strizel noch gehen und bestreicht ihn vor dem Backen mit Ei.

Mit Pignoli, Rosinen, Citronat und Gewürz. Man bereitet eben solchen Teig, gibt auch gestoßenen Anis dazu und statt der Mandeln 4 Loth fein geschnittenes Citronat, 4 Loth Rosinen, 4 Loth Pignoli, knetet dieses noch gut darunter und slicht davon, nachdem der Teig nur mit Mehl bestreut, nicht zugedeckt gegangen ist, einen dreifachen Bopf, welchen man, nachdem er besser aufgegangen ist, mit Ei bestrichen bäckt.

Anis-Kranz.

Man macht einen Teig wie zu Theewecken mit Anis, slicht davon einen dreifachen Bopf, dreht diesen zu einem Kranze zusammen, läßt ihn auf dem Bleche gehen, bestreicht ihn vor dem Backen mit Ei und streut Zucker und Anis darauf.

Thee-Wecken und Stollen.

Kleine angeschnittene Wecken. Man nimmt 12 Loth Zucker, 24 Loth Mehl, 4 Dotter und 1 Loth Germ. Die Hälfte der letzteren wird mit kalter Milch aufgelöst und mit der Hälfte von allem Uebrigen zu einem dicken Brei gemischt, worauf man es über Nacht in der Küche stehen läßt. Morgens mischt man dieses mit dem Uebrigen und lauer Milch zu einem nicht zu festen Teig, macht davon mehrere kleine Wecken und läßt

diese auf dem Bleche an einen warmen Ort gestellt gehen. Wenn sie recht weich anzufühlen sind, nimmt man das Blech an einen kalten Ort, bestreicht die Wecken mit Dottern und macht in jedem der Länge nach einen Schnitt, worauf man sie in den Ofen gibt.

Mit Anis. Von 2 Seidel Mehl, 4 Loth Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 1 Loth Germ zu Dampfel gesetzt, etwas Salz und gestoßenem Anis macht man auf dem Brette den Teig ab, und wenn er gut geknetet ist, formirt man davon einen Wecken, den man auf dem Bleche gehen läßt, dann mit Ei bestreicht und nach der Länge einen Schnitt macht, ehe man ihn in den Ofen gibt.

Mit Mandeln und Vanille. Zu $\frac{1}{2}$ Seidel lauer Milch und 1 Loth Presshese rührt man etwas Mehl als Dampfel, läßt es aufgehen und gibt es dann zu 4 Loth fein geschnittenen Mandeln, 4 Loth Zucker mit Vanille, 4 Loth Butter ohne Säure und so viel Mehl, als es erfordert, um mit Schnee von 4 Klar einen festen Teig zu machen, den man auf dem Nudelbrette recht abarbeitet und zu 2 Strizeln formirt. Auf dem Bleche gut gegangen, bestreicht man sie mit Ei und bäckt sie schön gelb.

Mit Mandeln, Rosinen und Gewürz. 16 Loth Mehl, 2 Dotter, 4 Loth Zucker mit Limoniengeruch, etwas Zimmt, Muscatblüthe und Salz macht man mit Dampfel von 1 Loth Germ und lauem Obers zu einem Teig, schlägt ihn ab, und mischt dann nach und nach 6 Loth zerlassene Butter bei, darauf 2 Loth fein gestoßene Mandeln und 4 Loth Rosinen. Wenn der Teig gegangen ist, wird davon ein gespitzter Wecken formirt, den man auf das Blech legt, der Länge nach mit dem bemehlten Stiel eines Kochlöffels auf die Hälfte niederdrückt und die beiden Seiten wieder zusammenschlägt. Nachdem er wieder gegangen ist, bestreicht man ihn mit Butter, sowie auch, wenn man ihn aus dem Ofen nimmt.

Mit Citronat, Rosinen, Pignoli und Weinbeerln. Zu Teig wie der vorhergehende gibt man 2 Loth süße und $\frac{1}{2}$ Loth bittere, fein geschnittene Mandeln, 4 Loth Pignoli, 4 Loth kleinwürfelig geschnittenes Citronat und Weinbeer und die Rosinen und formirt davon einen Wecken oder eine Stolle. Zur Stolle treibt man den Teig, nachdem man ihn auf dem Brette nochmals geknetet hat, zu einem länglichen Vierecke aus, schlägt dieses nach der Länge von beiden Seiten in der Mitte übereinander, wodurch das Ganze in der Mitte am höchsten werden muß, läßt es gut gehen und bäckt es mit Butter bestrichen und mit Zucker bestreut.

Mit Gewürzen. Von 4 Seidel Mehl gibt man eines auf das Brett, die andern in eine Schüssel, von dem man auch zum Abrühren des

Dampfels von 2 Loth Preßhese und $\frac{1}{2}$ Seidel Obers nimmt und bröseln 4 Loth Schmalz mit dem Mehle ab, gibt 1 Ei, etwas Obers und das vergangene Dampfel dazu und knetet den Teig ab. Dann treibt man ihn aus, und verwendet das Seidel Mehl zum Bestreuen des Brettes. Den Teig bestreut man mit Anis und Ingwer, treibt ihn aus, schlägt ihn wie Butterteig wieder zusammen, und wenn man ihn abermals austreibt, bestreut man ihn mit Zucker, Limonenschalen und Muscatblüthe und läßt ihn zusammengelegt in der Schüssel gehen. Dann macht man einen Becken oder eine Stolle davon, die man mit Ei bestrichen und mit Zucker bestreut bäckt.

Pinza.

(Oster- und Thee-Gebäck.)

Man nimmt 2 Pfund vom feinsten Mehl, 20 Dotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 5 Loth Schmalz, Anis, $\frac{1}{4}$ Seidel Cyprowein (oder Piccolit), 1 Hirse- oder Wein-Dampfel (wenn es sehr frisch ist sonst mehr) und $\frac{1}{2}$ Seidel Milch. Abends gibt man den gestoßenen Anis in den Wein, damit dieser den Geruch auszieht; den Morgen darauf das Dampfel in die Milch. Wenn es aufgeweicht ist (nach 1 Stunde) seicht man es, rührt ungefähr den vierten Theil vom Mehle dazu und läßt es bis Nachmittag 3 oder 4 Uhr gehen. Nun stellt man einen (neuen) irdenen Topf in nicht zu heißes Wasser und rührt in diesem den sehr fein gestoßenen Zucker mit den Dottern 1 Stunde lang, bis es recht dick wird, worauf man das laue Schmalz und den geseihten Wein nach und nach dazu rührt und dies dann mit einem Messer unter das auf das Nudelbrett gestiebte, ein wenig gesalzene Mehl mischt, dann arbeitet man auch das Dampfel dazu und knetet den Teig über eine Stunde ab, bis er recht fest wird, dann formirt man davon 2 runde Laibchen (oder viele sehr kleine), legt sie auf Papier zum Gehen und stellt sie über Nacht in ein warmes Zimmer, wo sie ungeheuer aufgehen und bäckt sie des Morgens mit Papier bedeckt ziemlich kühl. Man sendet sie dazu Abends zum Bäcker, da man sie in einen Ofen nicht im Sparherd backen soll. Wenn man sie in den Ofen gibt, bestreicht man sie mit Dottern und macht von der Mitte drei seichte Schnitte in regelmäßiger Entfernung gegen den Rand zu. Die große Osterpinza wird mehrere Wochen aufbewahrt und zu Kaffee und Thee gegeben, die kleinen gibt man neugebacken zu Thee.

Apostelsuchen (Brioche).

Zu 1 Pfund Mehl nimmt man 2 Loth frische Hese und rührt sie mit $\frac{1}{2}$ Seidel Milch oder Wasser zum vierten Theil des Mehles, streut Mehl

darüber und läßt es gehen, bis es noch einmal so viel geworden ist. Dann nimmt man das Mehl auf das Nudelbrett, gibt in die Mitte 16 bis 20 Loth nicht zu feste oder abgeknetete Butter, 8 Eier, 1 Kaffeelöffel Salz, 1 Eßlöffel Zucker und etwas Obers und macht es zu einem Teig; arbeitet ihn eine Weile ab, dann zerreißt man ihn zu Stücken und knetet ihn mit dem Dampfel wieder zusammen und arbeitet ihn ab, bis er feine Blasen bekommt, sich von den Händen und dem Brette löst und sich zart befühlt. Man schneidet dann den dritten Theil davon ab, macht den großen zu einem runden Laib, legt ihn über mit Butter bestrichenem Papier auf das Blech, drückt oben eine Vertiefung ein, streicht diese mit abgeschlagenem Ei aus und steckt den kleineren Theil eiförmig formirt mit der Spitze in die Vertiefung. Wenn die Brioche dann genügend 3 Stunden gegangen ist, bestreicht man sie vor dem Backen mit Ei und macht rund herum in dreifingerweiter Entfernung schräge Einschnitte und gibt sie gleich in den Backofen, der nicht geöffnet werden darf, so lange die Bäckerei in die Höhe steigt. Zum Ausbacken braucht sie über 1 Stunde und muß eine lichtbraune reiche Kruste bekommen und zweimal größer werden und sehr leicht sein. Ebenso bereitet man auch kleine Kuchen ganz gleich formirt, nur schneller gebacken, die man gerne lau servirt. Man kann den Teig auch über Nacht zwischen einer Serviette an einen recht kalten Ort geben, wodurch sie dann im Ofen erst recht aufläuft.

Milch-Brot.

Zu 2 Maß Mehl gibt man 4 bis 5 Loth Germ, Salz und Zucker, und so viel Milch, als das Mehl erfordert, um einen festen Teig zu machen, den man nicht abschlägt, sondern mit den Händen knetet wie den Brotteig, wobei man diese öfters in zerlassenes Schmalz (oder Butter) taucht, bis man $\frac{1}{2}$ Kaffeeschale voll verbraucht hat. Besonders weiß wird das Brot, wenn man statt Milch und Schmalz recht gutes Obers und statt des gewöhnlichen schönes Auszugmehl nimmt. Man kann auch Zucker und gestoßenen Anis oder Zimmt dazu geben. Wenn der Teig lange geknetet ist, bekommt er Blasen und schmalzt unter den Händen. Nun formirt man ihn auf dem Nudelbrette zu Wecken oder Laiben, diese gibt man in Körbchen mit bemehlten Tüchern ausgelegt, jene in lange Formen, oder auf das Blech und läßt sie gehen. Man stürzt sie dann auf das Blech oder wenn man sie in einen Backofen gibt, auf das Einschiebbrett, bestreicht sie mit kalter Milch und bäckt sie ungefähr eine Stunde. Wenn man sie aus dem Ofen nimmt, bestreicht man sie mit warmer Milch, damit sie Glanz bekommen.

Zwieback.

G r a z e r. Man macht den Teig wie zu Milchbrot von 2 Maß Mehl, 5 oder 6 Loth Germ, 6 Loth Zucker, Milch und 8 Loth Butter, die man im Ganzen unter den Teig knetet. Wenn er Blasen bekömmt, schneidet man auf dem Brette lauter eigroße Stücke davon, die man mit den flachen Händen zu fingerdicken Würstchen rollt und jedes schneckenförmig zusammendreht. Diese stellt man dann fest nebeneinander so auf das Blech, daß sie zwei Wecken formiren, wobei das Ende der Schnecken immer gegen unten auf das Blech gegeben wird. Dann läßt man sie zugedeckt aufgehen. Ehe man diese Wecken in den heißen Ofen gibt, dann wenn sie halb und wenn sie ganz gebacken sind, bestreicht man sie mit Wasser. Wenn sie einen Tag alt sind, schneidet man davon mit einem großen scharfen Messer bleistiftdicke Schnitten, welche man über einer Schüssel mit gestoßenem Zucker (zu obigem Teig ungefähr $\frac{3}{4}$ Pfund) auf beiden Seiten gut bestreut, worauf man sie übereinander legt und so lange läßt, bis der Zucker feucht wird. Dann gibt man sie auf das Blech, stellt dieses in den heißen Ofen und röstet die Schnitten auf beiden Seiten schön braun. Wenn man sie vom Bleche nimmt, legt man sie während des Auskühlens aufeinander. So kann man auch gewöhnliche mübe Wecken (wie man sie in Städten bekommt) aufschneiden und mit Zucker rösten.

Mit Zimmt oder Anis. Man mischt recht fein gestoßenen Zimmt zu dem Zucker, mit welchem man die Schnitten bestreut und bäckt sie ebenso im Rohre. Anis gibt man in den Teig und zum Bestreuen.

Feingehacktes. Man schneidet dazu die Wecken zu messerrückendicken Schnitten, legt sie mit Zucker bestreut gleichmäßig aufeinander und schneidet das Ganze der Länge nach durch. Dann werden diese zollbreiten Schnitten wie die andern geröstet.

Ungezuckertes. Die bleistiftdicken großen Schnitten werden ohne Bestreuen auf dem Bleche braun geröstet.

Mit Vanille. Zu dieser Gattung macht man sehr kleine dünne Teigrollen für die Wecken, damit diese beim Gehen und Backen nicht viel über zwei Zoll breit werden, die bleistiftdicken Schnitten daher nur ungefähr die Größe vom Durchmesser eines Eies bekommen. Man bestreut diese auf beiden Seiten sehr stark mit Vanille-Zucker, läßt sie liegen, bis dieser feucht wird und bäckt sie das zweite Mal in so kühlem Ofen, daß sie ganz weiß bleiben und nur recht fest und trocken werden.

Preßburger. Zu $1\frac{1}{2}$ Pfund Mehl nimmt man $1\frac{1}{2}$ Loth Germ,

4 Eier, 6 Loth Butter, 4 Loth Zucker und 1 Seidel Milch und macht den Teig nicht zu weich, sondern so, daß man ihn bei größeren Portionen mit den Händen kneten könnte. Wenn er recht gut abgeschlagen und fein ist, nimmt man ihn auf das gewärmte Brett, rollt ihn zu einer Wurst, schneidet diese in 3 Theile und jeden in 12 Stücke, welche man mit den Händen zu fingerdicken Würstchen ausrollt und auf dem mit Butter bestrichenen Blech gehen läßt. Man bäckt sie ziemlich heiß, schneidet sie Tags darauf nach der Länge von seittwärts in zwei Theile, legt sie mit der Schnittfläche auf das Blech und bestreicht die abgerundete (obere und untere) Seite mit einer von Eiern und Zucker gerührten dünnen Masse (Streiche genannt) und streut abgezogene gehackte Mandeln mit Hagelzucker, Vanille-Geruch und den Bröseln vom Schneiden des Zwieback's gemischt auf, und röstet sie lichtbraun.

Haus-Brot.

Zu 12 Pfund weißem Roggenmehl nimmt man $\frac{1}{2}$ Seidel Sauer-
teig, erweicht diesen mit 1 Seidel lauem Wasser, seihst dies Abends spät in die Mitte des schon früher in die warme Küche gestellten Mehles und mischt davon so viel dazu, daß das Dampfel dicklich wird, streut vom Mehle darüber und läßt es im zugedeckten Backtrog über Nacht aufgehen. Zeitlich in der Früh mengt man nebst Salz etwas Anis, Kümmel und Koriander, alles fein gestossen zum Mehle, und mischt mit den Händen Mehl, Dampfel und laues Wasser zu einem festen Teige, welchen man dann mit einiger Anstrengung mit beiden Händen tüchtig knetet bis er schnalzt, wenn man eine Hand herauszieht, recht fein ist und sich von den Händen löst. Nun läßt man ihn im Backtrog an einem warmen Orte zugedeckt gehen. Wenn der Teig noch einmal so groß geworden ist, nimmt man ihn auf das bemehlte Brett und formirt von dieser Quantität 3 oder 4 Laibe oder Becken. Man arbeitet den Teig dabei wieder recht ab, wovon das Brot dann feinslöcherig wird. Man gibt die Laibe in Körbchen, welche mit bemehlten Leinwandlappen ausgelegt sind. Nach abermaligem Aufgehen stürzt man sie aus den Körben auf das Einschiebbrett, bestreicht sie mit kaltem Wasser, und wenn sie gebacken aus dem Ofen genommen werden, mit heißem. Brot von dieser Größe braucht ungefähr 1 Stunde zum Backen. Wenn man das Brot aus dem Ofen nimmt und an der unteren Rinde mit dem Finger klopft, erkennt man an dem Tone, ob es ausgebacken ist.

Der mit trockenem Holze ungefähr 1 Stunde geheizte Backofen wird, nachdem man die Gluth rein herausgepuht hat, auch oben mit dem nassen Wischer überfahren. Den rechten Grad der Hitze kann man mit Papier er-

kennen, wenn es in die Mitte gelegt lichtbraun wird. Wird es schwarz, so muß man ihn noch besser auskühlen lassen, bleibt es zu licht, noch besser heizen. Wenn das Brot eingeschossen ist, muß man die Zuglöcher zustopfen. Nach der Größe des Ofens muß man sich auch mit der Quantität des Mehles richten. Schwarzes oder naßgeknetetes Brot braucht länger zum Backen, Laibe länger als Becken vom selben Gewichte. Wenn der Teig zu wenig gegangen, oder die Oberhitze zu stark ist, so wird das Brot beim Backen hohlköndig.

Vom Teige behält man so viel zurück, um für das nächste Backen Sauerteig zu haben, formirt ihn zu einem Laibchen, welches man in Mehl oder auf einen Holzteller legt, und nachdem es aufgegangen ist, an einem kühlen Orte aufbewahrt. Sehr sauer riechender Sauerteig soll nicht verwendet werden, da er das Brot verdirbt. *) Brot soll weder vom neuen Mehle gemacht, noch frisch gebacken genossen werden, sowol in Rücksicht der Gesundheit, als der Ausgiebigkeit, daher das Sprichwort: „Mehl mühlwarm, Brot ofenwarm, macht den reichsten Bauer arm.“ Während des Auskühlens soll das Brot aufgestellt sein, damit Luft zwischen durch kann und es darf ja nicht an einem feuchten Orte aufbewahrt werden, da es sonst gleich schimmelt.

Alezenbrot (Früchtenbrot).

Feines. 1 Pfund gedörrte Birnen (Alezen) über siedet man etwas und schneidet sie feinblättrig, 1 Pfund ebenfalls überfottene Zwetschken schneidet man länglich, sowie auch 2 Pfund Feigen, $\frac{1}{2}$ Pfund Datteln, $\frac{1}{4}$ Pfund Citronat und $\frac{1}{4}$ Pfund Arancini, dazu mischt man $1\frac{1}{2}$ Pfund große Rosinen (Zibeben), denen man die Kerne ausgelöst hat, dann 1 Pfund Pignolen, $\frac{1}{4}$ Pfund Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund Haselnüsse und $\frac{1}{2}$ Pfund wälsche Nüsse, von 2 Limonien und 1 Pomeranze die Schalen fein geschnitten, Zimmt und Gewürznelken gestoßen und $\frac{1}{2}$ Seidel Rum oder 1 Seidel Kirschenggeist oder Vanille-Liqueur. Man mengt es gut durcheinander und läßt es 3 Stunden stehen. Es wird nun $\frac{1}{4}$ Pfund gestoßener Zucker und so viel gegangener Teig von Milchbrot oder Kornbrot dazu gemengt, daß die Früchte gebunden werden, man aber fast nichts vom Teige sieht. Von diesem treibt man auch Flecken von

*) Wenn selten gebacken wird, ist es daher besser vom eben aufgegangenen Dampfel so viel zu nehmen, als man für einmal Backen gebraucht, dieses mit Mehl so zu mengen, bis es wie trockene Farfel wird, welche man an der Luft trocknen und fest werden läßt. Wenn man sie dann als Dampfel verwenden will, erweicht man sie mit lauem Wasser. Diese Art macht schneller den Teig gehen, und erhält sich lange, ohne zu verderben.

beliebiger Größe aus, in welche man das Gemischte in Brotform einschlägt, die Ränder des Teiges gut zusammendrückt und diese Seite gegen oben in die mit Tücher ausgelegten Schüsseln oder Körbchen gibt, damit diese Seite beim Backen zum Boden kommt. Sie müssen lange gehen und langsam backen. Wenn man sie in den Ofen gibt und herausnimmt, bestreicht man die Oberfläche mit Milch. Noch feiner wird das Früchtenbrot, wenn man Birnen und Zwetschken wegläßt.

O r d i n ä r e s. Es wird ersterem gleich gemacht, nur daß die Fülle bloß aus Zwetschken, Birnen (Klezen), welche man, so wie die Zwetschken überkocht, Nüssen, Feigen, Zibeben, Gewürz und Rosoglio oder Wein besteht und daß man etwas mehr Teig dazu nimmt.

B a c k w e r k.

Aus Teigen mit Butter.

Hohlhippen.

1 Seidel Obers, 4 Loth Zucker mit Vanille, 4 Eßlöffel Mehl, 2 Loth Butter und 3 Dotter schlägt man in einem Töpfchen mit dem Kochlöffel recht gut ab, läßt das Hohlhippeneisen über Kohlenfeuer heiß werden, bestreicht es mit Wachs, wischt es mit weichem Papiere ab und gibt einen Löffel voll vom Gerührten darauf. Nachdem man es langsam zugeschlossen hat, hält man es über Gluth und schneidet das Ausgestoffene weg. Wenn man das Eisen auf beiden Seiten eine Weile über Gluth gehalten hat, sieht man nach, ob der Teig schon gelblich ist und rollt in diesem Falle die gebackene Hohlhippe heiß über ein fingerdickes Holz.

O d e r: Man treibt 4 Loth Butter mit 4 Dottern ab, gibt 2 Loth Zucker, etwas Salz, $\frac{1}{2}$ Seidel Schlagrahm, den Schnee von 4 Klar und 4 Loth Mehl dazu.

M i t M a n d e l n. Man schlägt 2 Löffel Mehl mit $\frac{1}{2}$ Seidel Obers, 2 Eier und 6 Loth Zucker mit Vanille recht gut ab und mischt 4 Loth fein gestoßene Mandeln dazu.