

XXIV. Abschnitt.

Von den Teigen und Mehlspeisen.*)

Butterteig.

1 Pfund (56 Defa) Butter, die sehr hart sein muß, und ebensoviele Mehl theile man auf einem Nudelbrette in zwei Hälften ab, zu deren einer, aus welcher der sogenannte Vortieg gemacht werden soll, man 4 Dotter, je ein wenig Zucker, Salz, süßes oder saures Obers und weißen Wein gibt und daraus einen Strudelteig sehr fein abarbeitet, welchen man einstweilen bei Seite gibt. In die zweite Hälfte des Mehles schneide man die übrige Butter in Stücken hinein und walke selbe in Blätter darunter, worauf man den Strudelteig ebenfalls auswalzt, das Mehl mit der Butter daraufgibt, den Teig übereinanderschlägt und so vorsichtig als möglich ausrollt, wobei man zu achten hat, daß die Butter nicht herauskommt. Nachdem man den ausgerollten Teig wieder auf drei Theile zusammengeschlagen und ebenso wieder ausgerollt hat, welchen Vorgang man noch dreimal wiederholt, ist derselbe fertig und zu jeder beliebigen Verwendung bereit.

Brandteig.

In eine Casserole gebe man ein Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Milch, ein wenig Zucker, Salz und ein nußgroßes Stück Butter und

*) Unter dieser Bezeichnung sind nach Wiener Gebrauch auch jene Speisen begriffen, deren Hauptbestandtheil nicht gerade das Mehl ist. Hiedurch wurde eine einfachere Anordnung ermöglicht.

lasse es kochen, worauf man 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Mehl zugibt, welches man nun sehr fleißig abarbeitet. Hernach gebe man den Teig in einen Weidling, und nachdem man noch ein ganzes Ei und 4 Dotter zugemischt, arbeitet man ihn sehr fein ab, worauf er zu Spritz- oder zu Brandkrapsen verwendet werden kann; auch zu Brandkrapsen in der Suppe ist er geeignet, nur soll in diesem Falle kein Zucker beigemischt werden. Zu bemerken ist noch, daß der Teig in heißes Schmalz eingelegt werden muß.

Guter Backteig.

Man gebe Mehl nebst dem entsprechenden Salz in einen Weidling, gieße einige Eßlöffel sehr heißes Schmalz darauf, rühre es nun mit lauer Milch ab und füge 2 ganze Eier, 4 Dotter und ein wenig weißen Wein, jedoch keinen Zucker, zu. Dieser Teig ist besonders zu gebackenen Äpfeln oder Zuckertrauben sehr gut.

Backteig zu Bratwürsten.

In einen Weidling gebe man Mehl nebst etwas Salz und Pfeffer, rühre es mit rothem Wein ab, gebe ein wenig heißes Del und 2 Dotter zu, und nun werden die Bratwürste eingetaucht und in heißem Schmalz gebacken.

Erdäpfel-Brandteig.

Man macht einen gewöhnlichen Brandteig, unter welchen man heißpassirte Erdäpfel mischt. Dieser Teig dient dann besonders zu Beilagen, indem man ihn nämlich in Kipfel- oder beliebiger anderer Form ausmacht, auf ein Backblech legt, mit Eiern bestreicht und backt.

Zuckerteig.

Auf einem Rindeltbrette reble man 20 Loth (35 Deka) Mehl mit $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter, 8 Loth (14 Deka) Zucker, ein wenig Citronensaft, einem ganzen Ei und einem Dotter fein und schnell ab und mache es dann wieder zu einem Teige zusammen. Aus diesem kann man sehr viele Bäckereien machen.

Teig zu gebackenen Aepfeln.

In einen Weidling gebe man Mehl und rühre es mit weißem Wein unter Zugabe von etwas Salz nicht zu dünn ab, worauf man festen Schnee schlägt und ihn daruntermischt.

Génoisteig.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter treibe man flaumig ab und mische dann ebensoviel Zucker, 5 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und die Hälfte Stärkemehl, und zwar eines nach dem andern darunter. Dieser Teig ist besonders verwendbar zu ausgestochenen Bäckereien, z. B. zum Krapferlnfüllen, zum Ueberziehen oder auch zu verschiedenen Schnitten.

Sinzer Teig.

Auf einem Nudelbrett mache man je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl und Butter, je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) schwarze Mandeln und Zucker, ferner ein ganzes Ei, einen Dotter und alle Gattungen Gewürz mit einander ab, und kann man von dem Teige dann nach Belieben austechen.

Sinzer Teig anderer Art.

Zu diesem werden auf einem Nudelbrett je 12 Loth (21 Defa) Butter und Zucker, je 6 Loth (10 $\frac{1}{2}$ Defa) Mehl und Semmelbrösel, 6 Dotter und alle Gattungen Gewürz auf die vorige Art mit einander abgemacht.

Mandel-Maultaschen.

Nachdem man auf einem Nudelbrett von je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Mehl und Butter, ein wenig Zucker, Salz und 6 Dottern einen guten Teig angemacht, bereite man in einem Weidling von $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) weißen Mandeln und ebensoviel Zucker nebst den Dottern von 8 Eiern, von welchen man das Klar zum Schnee verwendet, unter fleißigem Rühren eine flaumige Fülle, der man 2 Loth (3 $\frac{1}{2}$ Defa) Semmelbrösel zugibt; im Uebrigen werden die Mandel-Maultaschen beim Ausmachen ebenso behandelt wie die bekannten »Aepfel im Schlafröck«.

Choux à la crème.

4 Loth (7 Defa) Butter und ein wenig Zucker und Salz kochte man in einem Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Milch, worauf man 8 Loth (14 Defa) Mehl hineinrührt und gut abarbeitet; den Teig lege man dann in einen Weidling, gebe 4 Dotter dazu und mache nun von demselben nußgroße Knödel, welche man mit Eiern bestreicht, in ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestaubtes Backblech gibt, im Rohr langsam backt und schließlich mit folgender Crème füllt.

Crème dazu:

Im Schneebecken werden $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Obers, 8 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker und ein Eßlöffel Stärkemehl geschlagen, bis das Ganze dick ist, dann dieses noch kalt geschlagen und die Krapsen damit gefüllt.

Pflanmenknödel.

In einen Weidling gebe man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl und sprudle es mit einem ganzen Ei, 2 Dottern, 1 Loth (etwas mehr als $1\frac{1}{2}$ Defa) Germ und etwas Salz gut ab, gebe die nöthige Milch zu und mache nun einen nicht zu weichen Teig, welchen man treiben (»gehen«) läßt, worauf man ihn in kleine viereckige Stücke schneidet, mit Powidl füllt, gut zusammenmacht, die Knödel dann kocht und schließlich mit gerösteten Semmelbröseln abschmalzt.

Schneeballen.

Auf ein Nudelbrett gebe man 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Mehl, etwas Zucker, Salz, Zimmt und Dotter so viel, bis das Mehl genegt genug ist, so daß der Teig wie ein Nudelteig ist, welchen man dann fein abarbeitet und kleine Laibchen davon auswälkt, so dünn wie Nudelfleckerl, die man nun einrädelt und in heißem Schmalz backt. Chaudeau ist sehr fein dazu.

Schneeballen anderer Art.

Auf ein Nudelbrett theile man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl in zwei Hälften, zu deren einer man etwas Zucker, Salz und

Zimmt, 2 ganze Eier, 2 Dotter, etwas Rahm und Wein gibt und einen Teig wie zum Buttermehl anmacht, welchen man nun fein abarbeitet. Zur anderen Hälfte des Mehles gebe man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter, welche man blätterig auswalkt, dann in den Vorteig einschlägt, noch dreimal auswalkt und wie den Buttermehl zusammenschlägt und endlich einige Stunden an einem kühlen Orte stehen läßt, worauf man ihn messerrückendick auswalkt, in viereckige Stücke schneidet und in heißem Schmalz auf die Weise backt, daß man immer einen Theil aufhebt und den anderen liegen läßt und überschlägt. Man gibt sehr gerne einen Saft oder ein Chaudeau dazu.

Haselnußkuch.

In einem Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Milch werden 4 Loth (7 Defa) Reis weich gekocht, den man passirt, dann treibe man 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Butter sehr fein ab und gebe 10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Defa) Zucker und 8 Dotter nebst dem Reis, und zwar immer einen Dotter und einen Löffel Reis, ferner 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) geschwellte, abgezogene und fein geschnittene Haselnüsse und alle Gattungen Gewürz zu, während man das Klar von den 8 Eiern zu Schnee abschlägt und mit dem Ganzen leicht vermischt, welches man nun im Dunst kocht.

Kuch von gebranntem Zucker.

Man brennt 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Zucker schön gelb, welchem man 3 Loth (etwas über 5 Defa) Mehl zugibt, dann gieße man mit 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) lauer Milch nach und nach auf, rühre das Ganze gut ab, lasse es ausdünsten und stelle es dann zur Seite. Hierauf treibe man 4 Loth (7 Defa) Butter ab und gebe 3 Eßlöffel Zucker und 7 Dotter nebst dem gebrannten Zucker in der Weise zu, daß man immer einen Dotter und etwas von dem gebrannten Zucker zusetzt, während man von dem Klar der 7 Eier Schnee schlägt, welchen man mit dem Ganzen vermischt. Dieses wird schließlich in Dunst gekocht und mit einem Saft servirt.

Rahmkoch.

$\frac{1}{3}$ Pfund (14 Defa) Butter wird abgetrieben, mit ebensoviele Zucker, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) gutem sauren Rahm, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Mehl und mit den Dottern von 8 Eiern vermischt, während man von dem Klar derselben Schnee schlägt, den man dem Ganzen zugibt, welch' letzteres man nun langsam backt. Chaudeau ist zu diesem Koch besonders gut.

Erdäpfelkoch.

12 Loth (21 Defa) Butter werden abgetrieben, mit ebensoviele Erdäpfeln, 4 ganzen Eiern, 4 Dottern, 2 Eßlöffeln Zucker und mit dem Schnee von den 4 Klar vermischt und das Ganze hierauf schön gebacken.

Erdäpfelkoch anderer Art.

$\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Butter werden abgetrieben, eine Schüssel voll geriebener Erdäpfel, Vanille, Zucker, von 18 Eiern die Dotter, sowie der Schnee von dem Klar derselben zugegeben, das Ganze dann langsam gebacken und obenauf mit spanischem Wind überzogen.

Kipfelkoch.

Die Kipfel werden der Runde nach zweimal durchgeschnitten und in einem Weidling mit Milch angefeuchtet, worauf man eine Pfanne mit Schmalz austreibt und die Kipfel nebst Rosinen hineinlegt. Dann treibt man Butter ab, dem man nach Bedarf Zucker, ein wenig Salz und nach und nach einige Eier zugibt, und übergießt damit die Kipfel, welche man nun sehr langsam braten läßt. Statt des Abgetriebenen kann man auch Milch mit Eiern absprudeln und darübergeben.

Donna Maria-Koch.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker lasse man in zwei Kaffeebechern Wasser gut kochen, gebe dann $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) fein geschnittene weiße Mandeln zu, schütte die Masse in einen Weidling und mische dann, wenn sie ausgekühlt ist, die Dotter von

8 Eiern nebst dem Schnee von dem Klar derselben zu und koche das Ganze im Dunst. Das Koch wird mit einem Saft oder Chaudeau servirt.

Citronenkoch.

10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Deka) Citronenzucker werden mit 2 ganzen Eiern und 10 Dottern gut verrührt, dann gibt man in eine Casserole je 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser und Wein und schlägt sie nebst dem Abgerührten am Feuer, bis Letzteres dick ist; dann wird es auf einer Schüssel hoch aufdressirt, mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen schön gebrannt.

Koch von gebrannten Mandeln.

6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Deka) weiße geschnittene Mandeln und ebensoviel Zucker werden zusammen braun geröstet, worauf man sie auskühlen läßt und fein stoßt; dann treibe man 3 Loth (etwas über 5 Deka) Butter ab, gebe 6 Dotter, von einem Kipfel geriebene und mit Milch angefeuchtete Brösel, die obigen Mandeln und den Schnee von 4 Klar zu und lasse das Ganze in Dunst kochen.

Kastanienkoch.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Butter werde abgetrieben, je ebensoviel Zucker und Kastanien, die Dotter von 8 Eiern und der Schnee von denselben zugegeben und das Ganze in Dunst gekocht.

Crémekoch.

4 Eßlöffel Mehl werden mit 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Milch auf dem Feuer dick gerührt und dann zur Seite gestellt; hierauf treibe man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Butter ab, gebe ebensoviel weiße Mandeln, etwas Vanille, 7 Dotter, Zucker und obiges Koch, und zwar immer einen Dotter, einen Löffel Zucker und einen Löffel Koch, sowie den Schnee von den 7 Klar zu und backe das Ganze sehr langsam.

Reiskoch.

In einer Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Milch wird eine Schale Reis weich gekocht und passirt; dann treibe man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka)

Butter ab, gebe 30 Dotter und den Reis, und zwar immer einen Löffel Reis und einen Dotter, sowie 12 Loth (21 Defa) Zucker und den Schnee von 15 Klar zu und koche das Ganze im Dunst.

Apfel-Consommé.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter fein ab, gebe $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Zucker, 20 Dotter, 8 abgeriebene, in gleiche Würfel geschnittene und mit Wein angefeuchtete Semmeln, 1 Pfund (56 Defa) ebenfalls in Würfel geschnittene Äpfel, Citronade und von allem Klar den Schnee zu und backe nun das Ganze.

Topfenkuch.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter werden abgetrieben, 10 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 14 Dotter, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker, 1 Pfund (56 Defa) passirter Topfen, Weinbeerln und Rosinen, sowie der Schnee von 7 Klar zugegeben und das Ganze dann langsam gebacken.

Mandelkuch.

Man treibe $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Butter ab, gebe je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker und weiße Mandeln, 24 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte oder in Würfel geschnittene und mit Milch angefeuchtete Semmeln, sowie den Schnee von sämmtlichem Klar zu und koche das Ganze im Dunst.

Weinkuch.

Alle alten Bäckereien werden zusammengeschnitten, mit Wein angefeuchtet und passirt, worauf man ein Stück Butter abtreibt, ein wenig Zucker, Dotter nach Bedarf, die Mehlspeise, Weinbeerln und den Schnee von dem Klar zugibt und das Ganze backt. Wird mit nachstehender Wein-Crème servirt.

Crème dazu.

In 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wein koche man Zucker und Zimmt und sprudle darin 6 Dotter und eine Messerspitze voll Stärkemehl ab.

Dornbacher Koch.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Reiszgries werden in einer Casserole mit 3 Seitel (1 Liter) Milch kalt abgerührt, dann gebe man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter hinzu und rühre auf dem Feuer, bis sich die Masse von der Casserole löst, worauf man dieselbe in einen Weidling legt, etwas Zucker und Salz, 2 ganze Eier, 15 Dotter und den Schnee von allem klar zugibt, die Hälfte des Teiges in einen Plafond legt und nun Oblaten und geriebene Chocolate oder Salsen und dann die andere Hälfte des Teiges darauf gibt, worauf man das Ganze oben mit Mandeln besäet und schön backt.

Hohlhippenkoch.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter werden abgetrieben, ebensoviel Zucker, 16 Stück gebrochene Hohlhippen, von 8 Eiern die Dotter und der Schnee vom klar derselben zugegeben, das Ganze dann in Dunst gekocht und schließlich mit Chaudeau servirt.

Strudelteig zum Ausziehen.

Auf einem Nudelbrette mache man 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Mehl mit etwas Salz, 2 ganzen Eiern und ein wenig zerlassenen Butter mittelst nicht mehr als nur lauwarmem Wasser zu einem Teige an, den man sehr fein abarbeitet und dann zugedeckt eine Viertelstunde rasten läßt. Beim gekochten Strudelteig bleibt die Butter weg.

Rahmstrudel.

Zu einer Strudel treibe man ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter ab, der man ebensoviel Zucker, 6 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) guten sauren Rahm, etwas Salz, Rosinen und die Dotter von 10 Eiern, deren klar man zum Schnee verwendet, zugibt. Hat man nun den Teig ausgezogen, streicht man diese Fülle auf, rollt ersteren zusammen und gibt ihn in eine mit Schmalz bestrichene

Pfanne, bestreicht ihn obenauf mit Butter und einem abgeklopften Ei und gibt folgende Crème zu.

Crème dazu:

In einem Schneebecken werden $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Milch, 6 Dotter, 1 Eßlöffel Stärkemehl und 4 Eßlöffel Zucker auf dem Feuer geschlagen, bis das Ganze dick ist.

Krautstrudel.

Süßes Kraut wird fein geschnitten, dann gesalzen und recht gut ausgedrückt, worauf man es in heiße Butter gibt und mit Zucker, Zimmt, Pfeffer und Salz weich, doch nicht zu lange dünstet. Sodann wird ein Strudelteig wie oben gemacht, den man fein auszieht und zuerst mit Semmelbröseln bestreut, dann mit der Krautfülle überstreicht, wobei aber sehr schnell gearbeitet werden muß, endlich zusammenrollt, auf ein mit Schmalz bestrichenes Blech gibt, mit Butter obenauf bestreicht und schön backt.

Topfenstrudel.

Man treibe $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Butter fein ab, der man Zucker, 10 ganze Eier und 1 Pfund (56 Deka) Topfen, und zwar immer ein ganzes Ei und einen Eßlöffel passirten Topfen, etwas Salz und 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Rahm zusetzt. Im Uebrigen wird dieser Strudel wie der Rahmstrudel behandelt, nur kommt keine Crème zu.

Griesstrudel.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Butter wird abgetrieben, dann $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Rahm, Salz und von 10 Eiern die Dotter zugegeben, während das Klar zum Schnee verwendet wird, und mit dem nöthigen Gries festgemacht. Diese Fülle wird auf den ausgezogenen Teig gestrichen, den man nun rollt, mit Mehl besäet, mit dem Kochlöffelstiel abtheilt, mit dem Messer durchschneidet und durch 10 Minuten im Salzwasser kocht, worauf die Strudel mit in Butter gerösteten Semmelbröseln angerichtet wird. Auch Pflaumenmus ist sehr gut dazu.

Ausgezogener Apffelstrudel.

Nachdem man die Apffel feiblättrig geschnitten und Zucker und Zimmt dazugegeben hat, röstet man Semmelbrösel in Butter, worauf man den Teig fein auszieht, die Enden herum weg- und nun zuerst die Apffel und dann die Rosinen und Brösel daraufgibt. Der Strudel wird nun locker gerollt, mit Eiern und Butter bestrichen und langsam gebacken. Sollten die Apffel nicht weich werden, kann man schließlich etwas Wein daraufgeben.

Der

Sirischenstrudel

wird ebenso gemacht, jedoch bleiben bei diesem die Rosinen weg.

Flaumiger Strudel.

$\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) schwarze Mandeln und ebensoviel Zucker, alle Gattungen Gewürz, 16 Dotter und 8 ganze Eier werden miteinander gut gerührt, dann 4 Loth (7 Deka) Kipfelbrösel zugemischt, worauf man das Ganze auf einem Blech backt, dann in drei Theile schneidet, füllt und schließlich mit Wassereis überzieht.

Turos lepény.

Auf einem Blech mache man einen Gernteig an, überstreiche ihn mit einer Topfenfülle, streue Weinbeerl, Rosinen, Citronade und langgestiftelte Mandeln darauf, mache vom Teig ein Gitter, bestreiche es mit Eiern und backe es dann.

Ducatennudel.

Es wird zuerst gute Krebsbutter gemacht, worauf man die Ueberreste, welche im Tuch bleiben, mit Milch auskocht und diese abseigt; dann mache man einen feinen Gernteig an, wobei jedoch statt der gewöhnlichen Milch diese Krebsmilch und statt der gewöhnlichen Butter die Krebsbutter zugegeben wird. Nachdem der Teig »gegangen«, wird er mit einem Ausstecher von Ducatengröße ausgestochen, die Nudel sodann in einen mit Krebsbutter

ausgestrichenen Plafond gelegt, worin man sie nochmals ein bißchen »gehen« und unter nochmaliger Zugabe von ein wenig Krebsmilch backen läßt. Hierzu gehört folgende

Crème.

6 Eidotter, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Krebsmilch, 1 Eßlöffel Krebsbutter, 2 Eßlöffel Zucker und 1 Kaffeelöffel Stärkemehl werden zusammen auf dem Feuer geschlagen, bis das Ganze dick ist.

Secht englischer Plumpudding.

2 Pfund (1 Kilo 12 Defa) Mark treibe man etwas ab, schneide es dann in Würfel und gebe 1 Pfund (56 Defa) Zucker und ebensoviel Citronade, 36 ganze Eier, je $2\frac{1}{2}$ Pfund (1 Kilo 40 Defa) Rosinen und Weinbeerl, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Rum, je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Orangenzeltchen und Mehl, ferner die Schale einer halben Citrone und etwas Gewürz zu, mische dies Alles gut ab, theile es in drei Würste und koche diese in mit Kernfett gut geschmierten und mit Mehl reichlich bestaubten Servietten drei gute Stunden in Wasser. Einige Minuten, nachdem man den Plumpudding herausgelegt, wird das Tuch vorsichtig entfernt, worauf er warm mit Rum servirt wird; derselbe läßt sich auch sehr lange aufheben und kann dann auch kalt mit Rum genossen werden.

Feiner englischer Plumpudding anderer Art.

$1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Defa) in Würfel geschnittenes Mark treibe man etwas ab und gebe dann 10 Loth ($17\frac{1}{2}$ Defa) Zucker, alles Gewürz, 12 ganze Eier, je $1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Defa) Weinbeerl und Rosinen, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) in kleine Würfel geschnittene Citronade, $\frac{1}{2}$ Seitel (etwas über $\frac{1}{8}$ Liter) Rum, Citronen- und Orangenschalen und 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) Mehl zu, mische dies Alles gut untereinander, binde es in eine mit Kernfett gut bestrichene und mit Mehl reichlich bestaubte Serviette ein und lasse es 5 Stunden lang im Wasser kochen. Wird mit beim Nächstfolgenden angegebener Rumglace servirt.

Englischer Plumpudding gewöhnlicher Art.

1 Pfund (56 Dekka) in Würfel geschnittenes Mart treibe man etwas ab, gebe dann $1\frac{1}{2}$ Pfund (84 Dekka) Rosinen und $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Dekka) Weinbeerl, ferner je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Dekka) würfelig geschnittene Citronade und Drangenzeltchen, 1 Pfund (56 Dekka) Zucker, ebensoviel Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Dekka) geriebenes Brot, den Saft und die Schale von einer Orange, $\frac{1}{2}$ Seitel (etwas über $\frac{1}{8}$ Liter) Rum, 12 ganze Eier und 4 Eßlöffel Obers zu, mische dies Alles gut durcheinander, binde es in eine mit Kernfett gut bestrichene und mit Mehl reichlich bestäubte Serviette und lasse es so durch 3 Stunden in Wasser kochen. Wird mit nachstehender Rumglace servirt.

Rumglace.

In 4 Loth (7 Dekka) Butter lasse man 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Dekka) Zucker gelb werden; wenn dieser bereits schwimmt, gebe man einen kleinen Kochlöffel Mehl zu, gieße mit kochendem Wein auf und lasse nun das Ganze recht lange kochen, worauf man zuletzt Rum nach Belieben darangibt.

Salsen-Pudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Dekka) Butter treibe man ab, gebe dann je $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Dekka) Zucker und irgend eine beliebige Salse, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Dekka) weiße Mandeln, 6 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Dekka) Mehl, die Dotter von 24 Eiern und den Schnee vom dem Klar derselben zu, mische dies Alles gut untereinander, lege es in eine gut beschmierte und mit Zucker bestreute Form und lasse es in Dunst kochen.

Aepfel-Pudding.

Ein Pfund (56 Dekka) Butter treibe man ab, gebe je ein Pfund Zucker und weiße Mandeln, 32 Dotter, 16 Stück in Würfel geschnittene Maschanzkeräpfel, 12 abgeriebene, in Würfel geschnittene und mit Milch angefeuchtete Semmeln, 4 Loth (7 Dekka) Mehl und den Schnee von 24 Klar zu, vermische dies Alles gut und koche es im Dunst.

Früchten-Pudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter wird abgetrieben, je $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und schwarze Mandeln, ferner Datteln, Feigen, Orangen-zeltchen und Citronade, sämmtlich in Würfeln geschnitten und von jedem $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa), sowie je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Weinbeerl und Rosinen, alle Gattungen Gewürz, die Dotter von 16 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben zugegeben, dies Alles gut gemischt und schließlich im Dunst gekocht.

Grillage-Pudding.

Zuerst röste man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) weiße Mandeln goldgelb, treibe hierauf ebensoviel Butter ab, gebe dann die Mandeln nebst $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Zucker, 6 abgeriebenen, in Milch geweichten, gut ausgedrückten Semmeln, allen Gattungen Gewürz, Citronenschalen, den Dottern von 16 Eiern und dem Schnee von dem Klar derselben zu, mische dies Alles und koche es schließlich im Dunst.

Cabinets-Pudding.

Man feuchte in Würfeln geschnittenes Bisquit mit Rum an, gebe Weinbeerl und Rosinen darunter, bestäube dann eine mit Fett bestrichene Form mit Zucker, gebe das nochmals mit abgesprudelter Milch und Eiern befeuchtete Bisquit hinein und koche es im Dunst.

Gewürz-Pudding.

$\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Butter treibe man ab, gebe dann je $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Defa) Zucker und weiße Mandeln, ferner 10 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 4 Zeltchen Chocolate, alle Gattungen Gewürz und Citronenschalen, die Dotter von 24 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zu und koche dies Alles, nachdem es gut gemischt ist, im Dunst.

Crème-Pudding.

In einer Casserole lasse man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter zergehen, gebe dann ebensoviel Mehl zu, rühre es mit 4 Schalen

lauem Obers ab und lasse es nun an der Seite des Feuers ausdünsten, bis sich die Masse von der Casserole löst, worauf man sie in einen Weidling legt, etwas Zucker, sehr wenig Salz und nach und nach 5 ganze Eier und 5 Dotter, sowie den Schnee von 20 Eierklar zugibt und nun das Ganze im Dunst kocht, welcher letzteres sehr vorsichtig in der Weise geschehen soll, daß man den Deckel nur leicht schließt, damit der Dampf ein wenig entweichen kann, widrigenfalls der Pudding zu hoch steigen und wieder zusammenfallen würde. Diesen, welcher für etwa 30 Personen genügend ist, servirt man gerne mit Erdbeer-, Himbeer- oder Marillenjaft oder auch einer Crème.

Crème-Pudding anderer Art.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) lasse man mit ebensoviele Mehl und 2 Seitel ($\frac{2}{3}$ Liter) Milch am Feuer ausdünsten, gebe dann etwas Zucker und Salz, die Dotter von 15 Eiern und den Schnee vom Klar derselben zu und koche das Ganze im Dunst.

Reis-Pudding.

In 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) kochende Milch gebe man je etwas Zucker und Salz und ein wenig Butter, hierauf koche man eine Schale rein gewaschenen Reis in der Milch, treibe dann $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Butter ab, gebe ebensoviele Zucker, den bereits erkalteten Reis, die Dotter von 15 Eiern und den Schnee vom Klar derselben zu und koche nun dies Alles im Dunst. Wird mit einem Saft servirt.

Caramel-Pudding.

In $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) zerlassene Butter gebe man 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) gestoßenen Zucker, worauf man, wenn letzterer bereits schwimmt, $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl zugibt und dieses mit 2 Schalen lauer Milch abrührt, dann ausdünsten läßt, in einen Weidling gibt, nochmals etwas Zucker, die Dotter von 15 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zufügt und das Ganze schließlich im Dunst kocht.

Chocolade-Pudding.

Man treibe 12 Loth (21 Deka) Butter ab, gebe je ebensoviel Zucker und schwarze Mandeln, 3 Zeltchen Chocolade, 4 Loth (7 Deka) Brösel, die Dotter von 12 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben hinzu und koche das Ganze im Dunst. Wird mit Chocolade-Crème servirt.

Mark-Pudding.

12 Loth (21 Deka) Mandeln werden mit ebensoviel Zucker und 8 Dottern gut verrührt, dann gebe man 12 Loth (21 Deka) in Würfel geschnittenes Mark, je 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Deka) Citronade und Brösel, alle Gattungen Gewürz und den Schnee von den 8 Klar zu und koche das Ganze im Dunst.

Kastanien-Pudding.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter ab, gebe dann $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Zucker, 6 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 1 Pfund (56 Deka) Kastanien, 8 ganze Eier, die Dotter von 16 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zu und koche schließlich Alles im Dunst.

Kaiser-Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Butter wird abgetrieben, je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Zucker, gestiftelte Mandeln, Weinbeerl und Rosinen, ferner je 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Deka) Pistazien und Kipfelbrösel, schließlich die Dotter von 8 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben zugegeben und das Ganze im Dunst gekocht.

Kaffee-Pudding.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter wird abgetrieben, je $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker und schwarze Mandeln, 4 abgeriebene und in schwarzem Kaffee eingeweichte Semmeln, alle Gattungen Gewürze, 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Deka) Semmelbröseln, die Dotter von

16 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben zugegeben, das Ganze dann im Dunst gekocht und mit einer Kaffee-Crème oder einem Saft servirt.

Crème dazu.

In einem Schneebecken werden 12 Dotter, $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Melange, ein Kaffeelöffel Stärkemehl und $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Defa) Zucker am Feuer geschlagen, bis das Ganze dick ist, welches man hierauf in Dunst stellt.

Kaffee-Pudding anderer Art.

In einer Casserole lasse man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Butter zergehen, gebe dann $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) Mehl zu, welches letzteres man am Feuer abrührt, gieße mit 2 Schalen Melange auf und lasse es ausdünsten, worauf man es in einen Weidling gibt, ein wenig Zucker, die Dotter von 15 Eiern, sowie den Schnee von dem Klar derselben zugibt und das Ganze schließlich im Dunst kocht.

Pudding à la russe.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Defa) abgetriebener Butter gebe man je ebensoviel Zucker und schwarze Mandeln, ferner 4 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, 6 Zeltchen Chocolate, alle Gattungen Gewürz, die Dotter von 12 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zu und koche das Ganze im Dunst. Wird mit Obersschaum servirt.

Pudding à la flamande.

In einer Casserole brenne man 5 Loth (etwas über $8\frac{1}{2}$ Defa) Zucker gelb, gebe dann je ebensoviel heiße Butter und Mehl zu, rühre letzteres mit 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers gut und lasse es ausdünsten, worauf man es in einen Weidling gibt, ein wenig Zucker, 4 Loth (7 Defa) weiße Mandeln, 8 Dotter und den Schnee von 6 Eierklar zufügt und das Ganze im Dunst kocht. Wird mit Obersschaum servirt.

Erdäpfel-Pudding.

$\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Butter wird abgetrieben, ebensoviel Zucker, 12 Loth (21 Deka) geriebene Erdäpfel, 1 Loth (etwas über $1\frac{1}{2}$ Deka) Semmelbröseln, die Dotter von 10 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben zugegeben, Alles gut vermischt und hierauf im Dunst gekocht. Wird mit einem guten Saft servirt.

Aufl-Pudding.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter ab, gebe je ebensoviel Zucker und feine Nüsse, 4 Loth (7 Deka) Bisquitbrösel, die Dotter von 16 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zu, vermische Alles gut und koche es schließlich im Dunst. Obersschaum, worunter feine Nüsse sind, ist besonders gut dazu.

Feiner Auflauf.

In einer Casserole rühre man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Mehl mit 2 Schalen Milch fein ab, gebe dann $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter zu und rühre nun Alles auf dem Feuer, bis es sich von der Casserole ablöst, worauf man es in einen Weidling gibt, ein wenig Zucker und Salz, ein ganzes Ei, 15 Dotter darangibt, den sehr festen Schnee von dem Klar von 15 Eiern leicht zumischt und nun sehr langsam bei halb geschlossenem Rohr oder Wärmekasten backt. Beim Anrichten kommen irgendwelche Früchte oder Säfte zu dem Auflauf, von welchen er auch den Namen erhält, z. B. Drangen oder Erdbeeren, Chocolate-Crème, Vanille oder Maraschino &c.

Kaffee-Auflauf.

Derselbe wird dem Vorigen ganz gleich gemacht, nur nimmt man statt der Milch braune Melange oder Kaffee-Crème.

Caramel-Auflauf.

Man läßt vorerst 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Deka) Zucker in einer Casserole braun werden, dann gebe man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) bereits sehr warme Butter und ebensoviel Mehl zu, rühre dieses

mit 2 Schalen Milch ab und lasse es ausdünsten, worauf man es in einen Weidling gibt, Zucker und Salz, ein ganzes Ei und die Dotter von 15 Eiern, sowie den Schnee von dem Klar derselben zufügt und nun das Ganze sehr langsam backen läßt.

Marillen-Soufflé.

In einem Weidling verrühre man dicke Marillen- oder auch eine andere Salsa mit Zucker, bis sie sehr dick ist, dann schlage man sehr festen Schnee und gebe zuerst einen Theil desselben unter die Marmelade, welche man mit diesem ebenfalls fleißig verrührt, und der man, wenn sie schon etwas locker wird, auch den andern Theil des Schnees unter gleichfalls stetigem Rühren zufügt. Hierauf gebe man eine Oblate auf die Schüssel, dressire das Soufflé hoch auf, zuckere es an und backe es langsam. Es soll aber, wenn es fertig ist, sofort zu Tische kommen, weil es sonst gleich wieder zusammenfällt.

Apfel à la Parisien.

Schöne gleiche Majchanzkeräpfel werden zuerst ausgehöhlt, dann geschält, mit Marillen gefüllt, etwas überdünstet, dann schön erhoben ein Soufflé wie oben darüber dressirt und langsam gebacken.

Gewöhnliche Omelette.

Einen kleinen Kochlöffel Mehl, etwas Salz und Zucker rühre man mit Obers ab, gebe dann die Dotter von 2 Eiern, sowie den Schnee von dem Klar derselben zu, gieße dies auf eine Fritattoppanne, in welcher Schmalz heiß gemacht wurde, auf und backe es auf dem Herde gelb, worauf es umgedreht, wenn es auch unten gelb ist, gefüllt, übereinandergeschlagen und angezuckert oder auch noch mittelst eines glühenden Eisens gebrannt wird.

Rheinische Omelette.

In einem kleinen Weidling werden je 3 Kochlöffel Zucker und Mehl mit 3 Dottern sehr flaumig verrührt, dann von den

3 Klar sehr fester Schnee geschlagen und recht leicht unter die verrührte Masse gemischt. Hierauf mache man auf einer Fritatopfsanne ein wenig Butter heiß, gebe den Teig darauf, backe ihn bei mäßiger Hitze im Rohr, fülle ihn dann mit irgend einer Marmelade, schlage ihn zusammen, drücke den Saft einer halben Citrone darauf, zuckere die nun fertige Omelette an und gebe sie schnell zu Tische.

Omelette-Soufflé.

Von dem Klar von 4 Eiern wird sehr fester Schnee geschlagen, ein Eßlöffel Zucker und 2 Dotter sehr leicht darunter gemischt, auf einem Teller, welcher ein wenig mit Butter bestrichen oder mit einer Oblate belegt ist, das Soufflé erhoben aufdressirt und langsam im Rohr gebacken, dann mit Vanille und Zucker bestaubt und sammt dem Teller zu Tische gegeben.

Omelette à la française.

2 ganze Eier, 1 Dotter, ein Eßlöffel gutes Obers und ein wenig Salz und Zucker werden auf einem Teller gut aufgeklopft, sodann auf eine Fritatopfsanne, in welcher man Schmalz heiß werden ließ, aufgegossen, einige Male zusammengeschoben, dann gefüllt, zweimal zusammengeschlagen, gut angezuckert und mit einem glühenden Eisen gebrannt.

Semmelshmarn.

Milch wird mit ganzen Eiern und etwas Zucker und Salz abgesprudelt und nebst Rosinen über blätterig geschnittene Semmeln gegeben, welche man nun in heißem Schmalz ausdünstet. Der

Kipfelschmarn

wird ebenso gemacht.

Gadener Schmarn.

Man macht einen guten Kaiserschmarnteig, gießt ihn messerrückendick in eine flache, große irdene Pfanne, welche hiezu unbedingt erforderlich ist, und in der man vorher ein wenig Schmalz heiß

werden ließ; den Teig läßt man zuerst von der einen Seite und nachdem man ihn umgedreht hat, auch auf der zweiten Seite schön gelb werden, worauf man ihn in viereckige Stücke schneidet, anzuckert und sogleich zu Tische gibt.

Mandelschmarn.

1 Seitel ($\frac{3}{10}$ Liter) Mehl, 4 Loth (7 Defa) zerlassene Butter, 6 Loth ($10\frac{1}{2}$ Defa) weiße Mandeln, 6 ganze Eier, etwas Zucker und Salz rühre man mit 1 Seitel ($\frac{3}{10}$ Liter) Obers ab, lasse den Teig dann gut ausdünsten und stoße ihn klein ab.

Spanischer Scheiterhaufen.

Semmeln werden ziemlich dick länglich geschnitten, goldgelb aus dem Schmalz gebacken und dann in eine flache, mit Schmalz ausgestrichene Casserole gegeben; hierauf läßt man rothen Wein mit Zucker, Zimmt und Citronenschalen aufkochen, den man über die Semmeln schüttet, worauf man darauf zu sehen hat, daß sie feucht genug sind. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche stellt man sie ins Rohr, dann schlägt man festen Schnee und dressirt diesen, nachdem man Zucker darunter gegeben, auf die Semmeln, auf welchen man ihn langsam trocknen läßt.

Obers-Scheiterhaufen.

Derselbe wird ebenso gemacht wie der vorhergehende, nur werden die Semmeln nicht gebacken und statt Wein Milch mit Eier abgesprudelt und die Semmeln damit angefeuchtet. Auch werden Rosinen zugegeben.

Kaiserschmarn.

Zu einer Portion nehme man einen Kochlöffel Mehl, etwas Zucker und Salz, rühre dies mit einem halben Kaffeetbecherl Milch ab, gebe ein ganzes Ei und einen Dotter zu und gieße dies Alles auf einer Fritattopfsanne, in welcher Schmalz heiß gemacht wurde, auf; wenn der Teig auf einer Seite gelb ist, drehe man ihn um, zerreiße ihn dann mit einer Gabel und gebe einige Rosinen zu.

Apfel à la Mannheim.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter treibe man ab, gebe dann 10 abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmeln, je $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Zucker und weiße Mandeln, 1 Seitel ($\frac{1}{4}$ Liter) Rahm, die Dotter von 12 Eiern und den Schnee von den Klar derselben zu, lege hierauf einen ausgeschmierten Plafond mit halben Äpfeln aus, gebe zuerst Zucker und Zimmt und dann obige Masse darauf und backe nun das Ganze schön.

Apfel à la crème.

Diese werden ebenso gemacht, nur wird statt der Mandelmasse ein Auflaufteig genommen.

Apfelhalotte.

Abgeriebene, in längliche Blätter geschnittene Semmeln werden in Wein angefeuchtet, mit Zucker und Zimmt bestreut und ein mit Butter gut bestrichener Plafond in der Weise belegt, daß man zuerst eine Lage Semmeln und dann abwechselungsweise eine Lage Äpfeln und wieder eine Lage Semmeln gibt, bis er beinahe voll ist, worauf man noch obenauf Semmeln legt und das Ganze nun schön backt und mit Zucker und Zimmt bestreut.

Apfel à la croustade.

Semmelbrösel werden nebst Zucker und Zimmt in Butter gelb geröstet, Rosinen darunter gegeben, dann ebenso die Äpfel blätterig geschnitten und mit Zucker und Zimmt bestreut, worauf man ebenso wie im vorhergehenden einen Plafond mit Semmeln auslegt und ferner je eine Lage Äpfel und eine Lage Brösel gibt, bis er voll ist; das Ganze backe man nun.

Spanischer Wind.

1 Pfund (56 Deka) Zucker spinne man in 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Wasser dick, worauf man von dem Klar von 10 Eiern festen Schnee schlägt und auf dem Feuer den Zucker unter beständigem

Röhren zugibt und letzteren anziehen läßt. Von dem Producte kann man Verschiedenes spritzen.

Markmelone.

In einem Weidling rühre man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker, 8 Loth (14 Deka) schwarze Mandeln, alle Gattungen Gewürze, 3 Zeltchen geriebene Chocolate, 4 Loth (7 Deka) Semmelbröseln, sowie 4 ganze Eier, 8 Dotter und den Schnee von dem Klar von 8 Eiern gut durcheinander, lege dann eine Melonenform mit Butterteig aus, fülle die Masse hinein und lasse diese nun zugedeckt langsam schön backen. Wird mit einem Saft servirt.

Erdäpfel-Koulard.

$\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Zucker, 1 Pfund (56 Deka) geriebene Erdäpfel, ein wenig Salz und 24 Dotter rühre man durch eine Stunde sehr flammig ab, gebe dann festen Schnee von dem Klar von 12 Eiern darunter, streiche den Teig auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestaubtes Blech und backe ihn schön, worauf er gefüllt, gerollt und mit Wassereis überzogen wird.

Topfen-Koulard.

Nachdem man dünne Fridatto gebacken, treibe man ein Stück Butter ab, gebe je etwas Zucker und Salz, einige Dotter, den passirten Topfen, Rosinen und ein wenig Rahm zu und streiche nun diese Fülle auf die Fridatto, welche man nun zusammenrollt, in einen Plafond legt, mit in Milch abgesprudelten Eiern übergießt und so backt; auch kann man diese Fülle, wenn welche übrig geblieben sein sollte, daraufgeben.

Kaiser-Koulard.

Nachdem man sehr dünne Fridatto gebacken, röste man geriebene Rispelbrösel in Butter, gebe Zucker, Zimmt, Weinbeerln und Rosinen zu, streiche nun die Fülle auf die Fridatto, welche man in einen mit Butter bestrichenen Plafond reihenweise legt, mit in Milch abgesprudelten Eiern übergießt und, nachdem man noch ein wenig Butter daraufgegeben, schön backt.

Apfel-Roulard.

Blätterig geschnittenen und etwas gedünsteten Äpfeln gebe man Zucker und Zimmt, sowie auch Weinbeerln und Rosinen zu, worauf man dünne Fridatto mit je einem guten Eßlöffel dieser Äpfel füllt, auf beiden Seiten einschlägt, mit Eiern bestreicht, gut rollt, mit Eiern und Semmelbröseln einpanirt und in heißem Schmalz backt.

Giskosh.

10 abgeriebene Semmeln schneide man drei- oder viermal ein und feuchte sie mit Milch an, fülle sie mit irgend einer Marmelade, worauf man Butter abtreibt, etwas Zucker, die Dotter von 10 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zugibt, ferner einen mit Butter bestrichenen Plafond mit den Semmeln belegt und diese, nachdem man das Abgetriebene darübergegeben, langsam backt, dann mit spanischem Wind überzieht und trocknen läßt.

Spanischer Apfelreis.

In 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter Milch) koche man ein Stück Butter, etwas Salz und ein Stück Zucker, gebe dann eine Schale ausgewaschenen Reis zu und koche auch diesen weich, worauf man Äpfel schält, halbirt, mit Zucker und Zimmt bestreut, den Boden eines mit Butter ausgekehrten Plafonds mit denselben belegt, den Reis glatt darüber streicht und sehr langsam backen läßt, so daß die Äpfel weich werden. Schließlich gebe man spanischen Wind darauf, zuckere an und lasse das Ganze trocknen. Die Äpfel können auch gedünstet werden.

Schönbrunner Reis.

Man mache Reisauflauf, von dem man einen Theil gelb läßt, einen Theil mit Chocolate und einen Theil roth färbt, gebe dann den Reis derart in einen Plafond, daß man zwischen jede Farbe desselben eine Oblate legt und jede Gattung mit Marmelade füllt, dressire dann spanischen Wind darauf, befäe diesen mit grobem Zucker, rothgefärbten Mandeln und Pistazien und lasse ihn schließlich trocknen.

Reisbirnen.

In 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Milch koche man je ein wenig Zucker und Salz und ein Stück Butter, lasse dann gleichfalls $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Reis darin weich kochen, welchem man nun die Form von Birnen gibt, wobei man statt des Fruchthalters (Bogen) eine Gewürznelke und statt des Stengels ein Stück Citronade anwendet, panirt sie in Eiern und Bröseln und backt sie aus heißem Schmalz. Beim Anrichten kommt ein Saft dazu.

Portugieser Reis.

In einer sehr gut verzinnten oder weiß glazirten Casserole koche man auf 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Wein eine Schale Reis, den man einige Male in lauem Wasser ausgewaschen und dem man ein wenig Citronenschalen, Citronensaft, ein Stück Zucker, etwas Butter und auch ein wenig Wasser zugegeben, weich, lege dann die eine Hälfte desselben in einen mit Butter bestrichenen Pfand, fülle ihn, nachdem man eine Oblate gelegt, gebe die andere Hälfte des Reises darauf, überziehe ihn mit spanischem Wind, zuckere ihn an und lasse ihn schließlich trocknen.

Reis à la Crauttmandorff.

Nachdem man den Reis wie zum Portugieser Reis gedünstet und in eine Form gestürzt, werden Maschanzkeräpfel geschält, ausgehöhlt, gedünstet, mit Wein, Zucker und Citronensaft schön glacirt, mit Kirschen gefüllt und nun über je eine Portion Reis ein solcher Apfel gegeben und mit dem Saft der Äpfel übergossen.

Russischer Reis.

In 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) rothen Weines wird eine Schale Reis nebst Zucker, Zimmt und einem nußgroßen Stück Butter weich gekocht, gestiftelte Mandeln und Rosinen zugemischt, der Reis dann in eine Form gestürzt und beim Serviren ein wenig heißer Rothwein zugegeben.

Reisauflauf.

Nachdem man eine Schale Reis in 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Milch weich gekocht, wird $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Butter abgetrieben, ebensoviel Zucker, etwas Salz, der bereits ein wenig ausgekühlte Reis, die Dotter von 10 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben zugegeben und das Ganze nun gebacken.

Apfelreis.

Derselbe wird ebenso gemacht, nur wird der Pfand am Boden mit Äpfeln belegt.

Griesauflauf.

Man rechnet zu diesem ebenfalls eine Schale Gries auf 1 Maß ($1\frac{1}{3}$ Liter) Milch und behandelt ihn im Uebrigen ebenso wie den Reisauflauf.

Rosinenauflauf.

Ist gleichfalls nur ein Griesauflauf, doch kommen Rosinen zu.

Polenta-Auflauf.

Derselbe wird ebenso behandelt wie der Griesauflauf.

Zimmtreis.

In $1\frac{1}{2}$ Maß (2 Liter) Milch kocht man eine Schale ausgewaschenen Reis nebst je einem Stück Butter und Zucker und etwas Salz weich, worauf man beim Anrichten Zimmt und Zucker streut; doch kann man ihn auch gut anzuckern und mit einer glühenden Schaufel brennen.

Chocoladereis.

Derselbe wird so wie der Reisauflauf gemacht, jedoch kommt geriebene Chocolate darunter oder man gibt Chocolate-Crème dazu.

Karlsbader Auflauf.

In einer kleinen Casserole werden 6 Dotter, ein Eßlöffel Zucker, ein Stück Vanille, ein Kaffeelöffel Mehl und $\frac{1}{2}$ Seitel (etwas über $\frac{1}{8}$ Liter) Obers auf dem Feuer gerührt, bis das Ganze dick ist, worauf man es zurückstellt; von den 6 Klar der Eier schlägt man dann einen sehr festen Schnee, den man nach und nach unter die Masse verrührt, welche man nun auf eine Schüssel hoch aufdressirt, warm stellt, gut anzuckert, mit einer glühenden Schaufel brennt und so zu Tische gibt.

Rahmpastete.

Man treibe $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter ab, gebe $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Zucker, $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Rahm, Weinbeerl und Rosinen, etwas Salz und 4 Loth (7 Deka) Semmelbrösel, sowie die Dotter von 16 Eiern und den Schnee von dem Klar derselben zu, lege sodann einen mit Butter bestrichenen Plafond mit einem mürben Teig aus, gebe die obige Fülle hinein und lasse nun das Ganze zugedeckt langsam backen, worauf man es schließlich stürzt.

Topsenpastete.

Diese wird wie die vorhergehende gemacht, doch kommt hierbei 1 Pfund (56 Deka) Topsen und nur 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Rahm zu.

Topsenschnitten.

Nachdem man die gleiche Fülle wie zur vorigen gemacht, wird Buttermteig ausgewalkt, in viereckige Stücke geschnitten, die Fülle daraufgestrichen, je zwei Ecken zusammengeschlagen, jedes Stück mit Ei bestrichen und dann gebacken.

Ananas-Melone.

Se $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Zucker und weiße Mandeln, 6 ganze Eier und 10 Dotter werden gut verrührt, dann in Würfel geschnittene Ananaspalten, 4 Loth (7 Deka) Brösel und der Schnee von dem Klar von 10 Eiern daruntergemischt, diese

Masse in eine mit Buttermig ausgelegte Melonenform gegeben und zugedeckt schön gebacken. Beim Anrichten kommt Ananas-
saft zu.

Burgunder Kipfel.

Kipfel werden abgerieben, eingeschnitten, mit Eingejottetem gefüllt, mit rothem Wein angefeuchtet, mit Eiern und Semmelbröseln paniert und goldgelb gebacken. Sodann koche man in rothem Wein Zucker, Zimmt, Gewürznelken, Citronenschalen und einige Löffel Marillensaft und gebe den daraus erzielten Saft den Kipfeln beim Anrichten zu.

Burgunder Schnitten.

Selbe werden ebenso gemacht, nur werden statt der Kipfel Semmeln genommen.

Pflaumen-Pavesen.

Die Semmeln werden abgerieben, aus je einem Stück derselben 4 Pavesen geschnitten, mit Pflaumen gefüllt, in Milch eingeweicht, mit Eiern und Bröseln einpaniert und gebacken.

Obersundeln.

Die Nudel, welche mitteldick geschnitten sein sollen, werden in 1 Maß (1 $\frac{1}{3}$ Liter) Milch eingekocht, dann ein Stück Butter abgetrieben, der nöthige Zucker, etwas Salz, die ausgekühlten Nudeln und die Dotter von einigen Eiern, sowie der Schnee von derselben zugegeben.

Chocoladenudel

macht man ebenso, nur gibt man geriebene Chocolate darunter.
Auch der

Lasani-Auflauf

wird ebenso gemacht, jedoch werden hiebei die Nudeln dünner ausgewalcht und halbfingerbreit geschnitten.

Ausgedünstete Nudeln.

Ein wenig Zucker, Salz und Butter werden in 1 Maß (1 $\frac{1}{3}$ Liter) Milch gegeben und hierauf, wenn letztere siedet, die Nudeln, welche nicht allzu fein sein sollen, eingekocht, worauf man Butter abtreibt, einige Eier und die gekochten Nudeln hinzugibt und dann letztere in einer Bratpfanne mit heißem Schmalz anbraten läßt; hierauf stellt man sie ins Rohr, lockert sie mit einem Backlöffel, bis eine von der andern fällt, und bratet sie darin, bis sie eine schöne Farbe bekommen.

Steierische Nudel.

Nachdem man ziemlich viel Topfen unter den Nudelteig gegeben, wird dieser etwas dicker als zu den ausgedünsteten Nudeln ausgewählt und geschnitten; im Uebrigen werden diese Nudeln wie die vorigen ausgedünstet und nur sehr wenig Zucker und fein Zimmt darangegeben.

Griescroquettes.

In 1 $\frac{1}{2}$ Maß (2 Liter) Milch koche man 2 Schalen Gries nebst etwas Zucker und Salz und einem Stück Butter ein, bis ersterer recht dick ist, dann gebe man 6 Dotter und 6 ganze Eier darunter und mache von dem Ganzen Croquettes aus, welche man einpanirt, schön backt und mit einem guten Saft servirt.

Gebackene Pflaumen.

Die Pflaumen werden ein wenig gekocht, sodann der Kern herausgenommen und eine abgezogene Mandel hineingegeben, worauf man sie mit Eiern und Semmelbröseln einpanirt oder in einen daraus bereiteten Teig eintaucht, in heißem Schmalz backt und mit einem Saft servirt.

Echte Salzburger Nockerln.

Man treibe ein nußgroßes Stück Butter ab, gebe dann 3 Dotter und 3 Löffel Mehl, und zwar immer einen Dotter und einen Löffel Mehl, sowie den Schnee von dem Klar der

3 Eier zu, worauf man in eine kleine Casserole Milch, ein wenig Zucker und Salz und ein Stückchen Butter gibt und wenn erstere kocht, den Teig zufügt, das Ganze dann auf dem Herde ausdünsten läßt und schließlich mit dem Eßlöffel in Form von Rackerln austicht und anrichtet.

Erdäpfelpastete.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter werde abgetrieben, dann gebe man ebensoviel Schinken, 4 Pfund ($2\frac{1}{4}$ Kilo) geriebene gekochte Erdäpfel, 3 Seitel (1 Liter) Rahm, 30 Dotter und den Schnee von 16 Klar nebst ein wenig Salz zu, worauf man einen Plafond mit mürbem Teig auslegt und nun abwechselnd immer eine Lage von dem Abgetriebenen und eine Lage geschnittenen Schinken gibt, bis der Plafond voll ist, welcher nun zugedeckt und der Inhalt langsam gebacken wird.

Früchtenfladen.

Eine mit Butter bestrichene Soule-Schüssel wird mit Bisquit ausgelegt, worauf man verschiedene Compotfrüchte gibt, dann dressirt man spanischen Wind darauf und backt nun den Fladen sehr langsam. Wird mit derselben Schüssel servirt.

Leineweber.

Man macht zuerst einen sehr guten Schmarnteig, worauf man am liebsten gekochte, sehr dünnblättrig geschnittene Erdäpfel (es können jedoch auch Rohscheiben sein) in eine Fritattpfanne, in welcher man Schmalz heiß gemacht hat, gibt, den Schmarnteig, welcher jedoch keinen Zucker enthalten darf, darüberbreitet und das Ganze schön backt.

Französische Omelette.

$\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter treibe man ab, gebe dann 10 Dotter, 20 Loth (35 Deka) Mehl und 2 Seitel ($\frac{2}{3}$ Liter) Obers, und zwar immer einen Dotter, einen Löffel Mehl und einen Löffel Obers, ferner Zucker und Salz und den Schnee von dem Klar der 10 Eier zu und mache von dem Teige vier gleiche Blätter, welche man nun backt, füllt, aufeinanderlegt, anzuckert und brennt.

Schinkenfleckerl.

Von einem festen Madelsteig, den man ausgewalzt hat, schneide man Fleckerln, welche man im Salzwasser abkocht, abseigt und gut abschwenmt; dann treibe man ein wenig Butter oder Schmalz ab, gebe einige Eidotter, feingeschnittenen Schinken, Rahm und den Schnee von dem Klar, sowie die Fleckerl hinzu, vermische dies Alles, gebe es in einen mit Schmalz bestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Pfand, besäe es auch obenauf mit solchen und lasse es nun schön backen.

Schinkennudeln.

Dieselben werden so wie die vorigen gemacht, und ist der Unterschied aus dem Namen bemerkbar.

Schinkenpastete.

Dieselbe wird wie die Schinkennudeln gemacht, jedoch wird sie in einen mürben Teig eingeschlagen.

Chocolade-Pastete.

Je 12 Loth (21 Deka) Zucker und schwarze Mandeln werden mit 16 Dottern verrührt, dann alle Gattungen Gewürz, 4 Zeltchen geriebene Chocolate, 6 Loth (10½ Deka) Semmelbröseln und der Schnee von allem Klar zugemischt, ein Pfand mit mürbem Teig ausgelegt, die Masse hineingefüllt und letztere zugedeckt langsam gebacken.

Griesknödel.

Drei in kleine Würfeln geschnittene Semmeln werden in Schmalz goldgelb geröstet, auch kann man sie mit Milch anfeuchten, sodann wird ein eigroßes Stück Butter abgetrieben und 3 Eier, die Semmeln, je etwas Salz und Rahm und eine Schale Gries zugeetzt.

Topfenknödel.

¼ Pfund (14 Deka) Butter wird abgetrieben, 6 abgeriebene in Würfeln geschnittene und mit Milch angefeuchtete Semmeln,

2 ganze Eier, 4 Dotter, $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) passirter Topfen zugefügt und das Ganze dann mittelst $\frac{1}{2}$ Maß ($\frac{2}{3}$ Liter) Gries zu Knödeln festgemacht, diese in Salzwasser gekocht und mit Butter und Semmelbröseln abgeschmalzen.

Abgetriebene Semmelknödel.

Man treibe $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Butter oder Schmalz ab, gebe dann 6 in Würfel geschnittene und gelb geröstete Semmel, 6 Eier und 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Obers, und zwar immer ein Ei, einen Löffel Obers und etwas Semmel nebst Salz zu, mache das Ganze mit dem nöthigen Mehl zu Knödeln fest und lasse diese nun ziemlich lange kochen. Dieselben sind sowohl als Mehlspeise mit Röstern oder auch zum schwarzen Fisch sehr gut.

Zwetschken-, Kirsch- und Marillknödel.

Gefochte Erdäpfel werden entweder kalt gerieben oder sehr heiß zerdrückt auf einem Nudelbrett mit ziemlich gleich viel Mehl nebst Salz, ein wenig Rahm und einigen Eiern gut abgearbeitet, dann die Zwetschken, Kirsch- oder Marillen gut in den Teig eingemacht und in Wasser gekocht, worauf man Semmelbrösel in Butter röstet, die Knödel darin gut einwalzt und anzuckert.

Dieselben von Nudelteig.

Auf einem Nudelbrette wird Mehl mit einigen Eiern, Milch Salz und einem sehr kleinen Stückchen Butter oder Schmalz zu einem ziemlich festen Teig angemacht. Die übrige Behandlung ist den vorhergehenden gleich.

Bairische Dampfundeln.

Man richtet in einem Weidling 3 Pfund (1 Kilo 70 Deka) Mehl vor, das man ein wenig salzt, dann rühre man 3 Loth (etwas über 5 Deka) Germ, etwas Zucker, Mehl und Milch ab und stelle es bei Seite, zerlasse hierauf $\frac{3}{4}$ Pfund (42 Deka) Butter sprudle in einem anderen Geschirr 4 ganze Eier, 10 Dotter und 3 Seitel (1 Liter) Milch ab, gebe die Butter und die Germ zu

und mache nun das Mehl zu einem Teige an, steche ihn aus, lege dann die gegangenen Krapsen in einen fingerhoch mit Milch, der man etwas Zucker und ein Stückchen Butter beigegeben hat, bedeckten Plafond, worin man sie »gehen« läßt, streiche sie mit Eiern an und backe sie. Beim Anrichten gibt man Crème oder Röstler dazu.

Böhmische Dalken.

Nachdem man 3 Pfund (1 Kilo 70 Deka) Mehl in einen Weidling gegeben, rühre man 3 Loth (etwas über 5 Deka) Germ mit etwas Zucker, Mehl und Milch ab, sprudle dann 7 ganze Eier, 9 Dotter, Zucker und Salz mit der nöthigen Milch ab, mache dies mit dem Mehl zu einem Teige an und backe diesen in einem Dalkenblech.

Rahmdalken.

1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Rahm und ebensoviel Mehl, Zucker, Salz, die Dotter von 6 Eiern und der Schnee von dem Klar derselben werden zu einem Teige gemischt und dieser dann dem vorigen gleich behandelt.

Topfenuckerl.

Man treibe $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Butter flaumig ab, gebe dann 1 Pfund (56 Deka) Mehl, ebensoviel Topfen, 1 Seitel ($\frac{1}{3}$ Liter) Milch, 6 ganze Eier und 5 Dotter, und zwar immer je einen Löffel Mehl, Topfen und Milch, und ein Ei, sowie 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Deka) Germ zu, lasse den so gefertigten Teig »gehen« und lege ihn dann mit dem Eßlöffel in heißes Schmalz.

Baumwollnudeln.

Nachdem man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter abgetrieben, mische man 1 Pfund (56 Deka) Mehl, $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Obers, 2 Loth ($3\frac{1}{2}$ Deka) Germ, Zucker und Salz und 10 Dotter zu, mache von dem Teige Nudeln wie die Erdäpfelnudeln aus und lasse sie »gehen«, worauf man 4 Loth (7 Deka) Zucker in einem Plafond mit $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Butter in $\frac{1}{2}$ Seitel (über $\frac{1}{8}$ Liter) Obers kocht, die Nudeln hineingibt und schön backt.

Topfen-Palatschinken.

Man backt sehr dünne Fridatto, dann treibt man für ungefähr 10 Fridatto $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Butter ab, dem man einige Eßlöffel Zucker, 6 ganze Eier, $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) passirten Topfen, etwas Salz, einige Eßlöffel Rahm und Rosinen zugibt, streicht hierauf einen Löffel dieser Fülle auf je eine Fridatto, welche man nun zusammenrollt und reihenweise in eine mit Schmalz bestrichene flache Casserole legt. Hat man ein wenig von der Fülle erspart, gebe man sie über die Fridatto, wenn nicht, sprudle man einige ganze Eier mit Milch ab und gebe sie darüber, ein wenig Butter darauf und lasse sie nun im Rohr backen.

Marmelade-Palatschinken.

Man backt ebenfalls sehr dünne Fridatto, welche man mit einer billigen Marmelade bestreicht und zusammenrollt; wenn mehrere fertig sind, zuckert man sie gut an und gibt sie dann, und zwar mit der gezuckerten Seite nach unten, auf die vorher mit ein wenig Butter bestrichene Fridattopanne und läßt selbe schön braun glaciren, worauf man sie der Reihe nach anrichtet, jedoch nicht mehr anzuckert.

Chaudéan von Wein.

Auf 3 Eidotter nimmt man 3 Eischalen Wein und 3 Stücke Würfelzucker, welche entweder in einem spitzen Topf in der Gluth gesprudelt oder in einem Schneebecken auf dem Feuer oder im Dunst langsam geschlagen werden.

Obers-Chaudéan.

3 Eßlöffel ungesottenes Obers, 1 Eßlöffel Vanillezucker und 3 Dotter werden zusammen auf dem Feuer sehr langsam geschlagen, bis das Ganze dick ist.

Essig-Chaudéan.

4 Eßlöffel Essig, 2 Eßlöffel Wasser, 4 Dotter und 2 Löffel Zucker werden zusammen ebenso behandelt wie das Vorige.

