



## Für Magere

Blutarme, Bleichsüchtige und Nervöse empfehlen Tausende und Abertausend glänzende Erfolge, welche durch „Demotog“, Nährpräparat, bei Kindern und Erwachsenen beiderlei Geschlechtes, auch durch Aerzte der Praxis, wie auch in Spitalern konstatiert wurden, beweisen. „Demotogen“ aus der Centrale **C. Balzar, Wien**, Eiweißpräparat, welches alles in sich birgt, um in kurzer Zeit des Gebrauches ein gutes, gesundes Aussehen zu erreichen. Der Preis ist der denkbar billigste. Ein Patent, 250 Gr., kostet bloß K 2.50, mithin ein leicht käufliches Mittel, welches unerreicht dastehende Erfolge aufweist.

**Fernolendt - Schuhwäpse** gibt tief schwarzen Glanz und erhält das Leder dauerhaft.

**Fernolendt-Glanz-Crème** für lichte Schuhe, gibt schönen Glanz und konserviert das Leder. Per Glasiegel 30 Heller.

**Fernolendts Nigrin**, patent., gibt seinen schwarzen Glanz, färbt selbst in der Nässe nicht ab, beschmutzt die Kleider nicht, macht das Leder weich, wasserdicht und unverwundlich. Eine große Dose 30 Heller.

**Wäscheife**. Marie Brunnen, unerreicht in Güte und Waschkraft. 1 Kg. 60 S.

**Hygienische Toiletteife**, auch gleichzeitig beste Kinderife. 1 St. 40 Heller.

Prämiiert mit goldener Medaille.

Begründet 1832.

Fabrikniederlage: **Wien, I., Schulerstraße 21.**

R. I. priv. Chem. Fabrik **Stefan Fernolendt, Wien, I. n. I. Hoflieferant.**

Postverland von 2 Kr. aufwärts per Nachnahme.

## II. Nachtrag

von neuen Rezepten zu allerlei Suppen, Speisen, Mehlspeisen, Gemüsen, Gebäck und Backwerk, sowie nützliche Anregungen für Gesundheit, Küche und Haus.

### Faschingskrapsen.

3 Dtg. Germ wird abgebröselst und mit 4 Dottern und 3 Eßlöffel Obers gut zerrührt, dann fügt man 1 Kaffeelöffel Salz, 8 Dtg. zerlassene Butter, 2 Dtg. Zucker,  $\frac{1}{2}$  Kg. glattes Mehl und  $\frac{3}{10}$  Liter Obers hinzu und schlägt dies tüchtig  $\frac{1}{2}$  Stunde lang ab. Die 3 Eßlöffel zur Germ wurden von den  $\frac{3}{10}$  Liter genommen. Das Brett mit Mehl bestauben, die Hälfte vom Teig darauf kleinfingerdick ausrollen, mit dem Krapsenstecher ausstechen. Die Reste mit dem andern Teig etwas abschlagen, dann alles auswalken und ausstechen. Auf die zuerst ausgestochenen gibt man in die Mitte je eine Messerspitze Marmelade. Die zweiten legt man mit der Mehlseite nach außen darauf. Nun dreht man die Krapsen so um, daß die zuerst gemachten Blätter oben sind, drückt sie an den Seiten flach, schiebt sie mit demselben Ausstecher nochmals aus, legt die Krapsen nun, der Reihe nach, auf eine mit Mehl bestaubte Serviette, deckt sie mit einer ebenfalls

bestäubten Serviette zu und läßt sie so an einem warmen, aber nicht heißen Ort 2 Stunden gehen. 1 Ekg. Butter-schmalz läßt man in einer Kasserolle so heiß werden, daß es, wenn man ein nasses Bälzchen eintaucht, zischt, dann gibt man soviel Krapsen, aber nicht gedrängt, als die Kasserolle faßt, mit der Seite, die auf der Serviette gelegen ist, hinein, deckt sie zu und läßt sie so eine Weile, sieht dann nach, ob sie unten schon gelb sind. Wenn ja, so dreht man sie mit einer Mehlspeischaukel um und läßt sie nun offen fertig backen. Das Schmalz darf nur ganz langsam am Rand des Herdes kochen.

Sobald die Krapsen herausgenommen werden, läßt man sie auf einem Sieb abtropfen und bestreut sie mit Vanillezucker. Alle Zutaten werden warm genommen und in der warmen Küche gemacht.

Wir warnen, zum Krapsenbacken etwas anderes als Butterschmalz zu nehmen. Man vermeide Pflanzenfett, ob es Lunerol, Laneol oder was immer für ein „rol“ sei. Für Krapsen ist Pflanzenfett oder Margarine überhaupt ausgeschlossen. Wenn auch Krapsen mit einem solchen, künstlich erzeugten Fette um einige Heller oder Pfennige billiger kommen, mehr macht die Ersparnis ja nicht aus, wird der gute Geschmack, die Feinheit der Krapsen mit Butterschmalz zehnfach hereingebracht. Einen Krapsen essen, der in anderem Fett gebacken als in Butterschmalz, ist gar kein Genuß.

### Zitronenkuchen.

24 Dkg. Butter werden mit 28 Dkg. Zucker, 7 ganzen Eiern gut abgerührt; dann fügt man den Saft von 2 Zitronen und 21 Dkg. Reismehl hinzu, füllt die Masse in eine ausgestreute Form und bäckt sie langsam 1 Stunde lang.

### Suppen.

#### Gemüsesuppe.

Kohl, junge Bohnen, grüne Erbsen und etwas Karfiol werden ziemlich grob geschnitten und mit allerhand zusammengebundenen „Suppengrünzeug“, etwas Muskat und einigen Fäden Safran gut gekocht. Vor dem Anrichten wird das Suppengrün herausgenommen und die kräftige Suppe mit einem lichten Einbrenn fertig gemacht.

#### Grüne Erbsensuppe.

$\frac{1}{2}$  Liter grüne Erbsen werden in 10 Dkg. zerlassene Butter geschüttet und mit etwas Salz und 2 Eßlöffeln voll Zucker weich gedünstet; darnach staubt man 3 kleine Löffel Mehl daran und vergießt dasselbe, nachdem es ein wenig gedünstet hat, mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser. Zuletzt kommen noch kleine Mehl-nockerln in ein wenig von ihrem Subwasser dazu, die man in der grünen Erbsensuppe kochen läßt. (Diese Suppe ist eine sogenannte falsche Suppe, nämlich ohne Rindsuppe.)

## Sauerampfersuppe.

Der Sauerampfer wird gut verlesen und gespült, in kochendem Wasser schnell weich gekocht, damit er schön grün bleibt, und durchgeschlagen. Man tut etwas Butter daran und rührt ihn mit saurer Sahne und etwas Weizenmehl an. Beim Anrichten zieht man die Suppe mit einem Ei ab. Man gibt harte Eier oder geröstetes Brot dazu. (Diese Suppe kann, wenn man etwas Maggawürze dazu gibt, auch ohne Rindsuppe als „falsche Suppe“ gemacht werden. Maggawürze erhält man in Spezerei- oder Delikatessehandlungen.)

## Suppe von Frühlingskräutern.

10 Personen. Bereitungszeit 20 Min. — Eine vortreffliche, ebenso wohl- als schmeckende wie gesunde Suppe erhält man, wenn man im Frühjahr, bei dem ersten sprossenden Grün, folgende Kräuter sammelt: Erdbeerblätter, jungen Sauerampfer, Brennnessel, Gänseblümchenblätter, Schafgarbe, Gundermann und einige Hände voll fein gewiegt in 2½ Liter Wasser aufkocht, demselben 20 Gr. Liebigs Fleischextrakt zugehend. — Kurz vor dem Anrichten zieht man die Suppe mit 3—4 Eidottern, in Sahne verrührt, ab und gibt sie mit gerösteten Semmelcroutons auf den Tisch. (Diese Suppe ist auch eine falsche Suppe. Unter falschen Suppen versteht man Suppen ohne Fleisch gekocht.)

## Fleischspeisen.

### Gebackenes Lämmernes.

Nur ganz junges Lamm- oder Reizenfleisch (Fleisch von jungen Ziegen) eignet sich zum Backen. Der Schlegel (Keule) wird, nachdem er leicht gewaschen ist, in zwei- bis dreifingerhohe, halbhandbreite Stücke geschnitten, gesalzen, leicht in Mehl, dann in zerklöpftem Ei, das mit einem Eßlöffel Wasser verdünnt wurde, zuletzt in Semmelbrösel dünn eingebreht. Die Stücke werden in sehr heißes Fett eingelegt, dann an der Seite langsam, erst auf der einen, dann auf der anderen Seite gebacken. Man nimmt sodann jedes gare Stück mit der Gabel heraus, läßt das Fett abtropfen und legt die Stücke gehäuft, die bestgebackenen zu oberst, auf eine erwärmte Bratenschüssel und garniert mit einigen kleinen Büscheln französischer Petersilie.

### Gebratener Auerhahn.

Nur die jungen Tiere sind sehr schmackhaft. Der Vogel wird gepuht, gebrüht und gut ausgenommen, gewaschen, mit Speck und Schinken gespickt, dann zwei bis drei Tage in eine gute kräftige Beize gelegt. Zum Braten umbindet man ihn mit Speckstreifen, brät ihn bei gutem Feuer mit Fett, unter fleißigem Begießen mit der Beize. In die Sauce, die mit Kronabetbeeren gewürzt wird, kann man ein Gläschen Rotwein gießen.

### Geröstete Leber.

4 Personen. 35 Dg. Kalbs-, Schweins- oder andere Leber wird mit scharfem Messer in sehr dünne zweifingerbreite Schnitzchen geschnitten. Zwei Zwiebeln schneide man fein, nicht hacken, lasse sie in etwas heißem Fett bräunlich anlaufen, dann rührt man die Leber hinein, würzt mit Pfeffer, Majoran, läßt etwa 10 Minuten bei öfterem Schütteln rösten, gießt einen kleinen Löffel kochendes Wasser daran, läßt aufkochen, richtet die Leber an und salzt sie auf der Schüssel. Als Zugabe passen geröstete Erdäpfel, Polenta, Nudeln, Reis zc.

### Extrawurst.

Gefochtes Rind- oder Schweinefleisch, auch beide Sorten gemischt, nebst geräuchertem Speck, Lunge und Leber werden fein gewiegt, mit Salz, Nelkenpfeffer, Thymian, gestoßenem Pfeffer, Majoran, Muskatnuß, geriebenem Zwiebel und Zitronenschale gut gewürzt und durchmischt, dann in reine sogenannte Kalbsdärme gestopft und fest zugebunden. Die Würste werden in einem Fleischtessel stark erhitzt, sollen aber nicht kochen.

### Gemüse.

#### Spargel.

Spargel kochen.

Spargel wird von etwa zweifingerbreit unter dem Kopfe an abwärts bis auf das Saftige geschält, soweit er holzig ist, abgeschnitten und gleich in frisches Wasser gelegt. Man gibt den Spargel in wallend kochendes Wasser, nur so viel, daß er eben bedeckt ist, und erst nachdem er bei stetem, aber stillem Kochen weich geworden, setzt man wenig Salz, etwas Butter und Zucker zu. Länger als 15 bis 20 Minuten soll das Gemüse nicht kochen, worauf man es abtropft, auf eine erwärmte, längliche Schüssel bringt und mit gerösteten Semmelbröseln und heißer Butter obenaufl anrichtet.

Gedünstete Spargel.

Kleine grüne, aber zarte Spargel werden, wie oben beschrieben, gepuzt, in Hälften geschnitten, mit wenig Wasser und einem Stück Butter weich gedünstet, worauf man einen Kaffeelöffel Mehl daran stäubt, mit wenig kochender Rindsuppe oder Wasser verdünnt, Salz und Zucker zusetzt und eindünsten läßt. Als Zugabe zu gebackenem Hirn oder Kalbsmilk (Bries) ist dies ein passendes Gemüse.

#### Spinat.

Gepuzter Spinat, am besten großblättriger, fettglänzender, wird in kochendem Salzwasser einige Minuten wallen gelassen, dann abgeseihen, mit kaltem Wasser übergossen, ausgedrückt und gehackt. In einer dünnen Einbrenne mit viel Fett rührt man den Spinat ein, mischt geriebenen Knoblauch, Pfeffer und

so viel Milch als nötig ist, damit er dick, breiartig wird, dazu. Man läßt den Spinat gut aufkochen. Ausgiebiger gemacht wird das Gemüse, wenn man einige in Milch geweichte Semmeln einrührt.

#### Spinat auf englische Art.

Das in Salzwasser gekochte, gehackte Gemüse wird in heißer Butter durchgerührt und zu Tische gegeben.

### Grüne Erbsen.

#### Grüne Erbsen mit Reis

(Risibisi) für 4 Personen.  $\frac{1}{2}$  Kg. Schotenerbsen werden ausgelöst, mit Wasser eben bedeckt, Salz, gehackter grüner Petersilie und einem Stück Fett weich gedünstet, 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden.  $\frac{1}{8}$  Kilo. Reis, ausgefucht, aber nicht gewaschen, kocht man mit Salz, Fett und Wasser nebst einigen geschnittenen Schwämmen 20 Minuten, mischt dann Erbsen und Reis zusammen, läßt sie dünsten, bis sie nicht mehr suppig sind, richtet sie in einer tiefen Schüssel an und streut Zucker oder geriebenen Parmesankäse darüber.

#### Grüne Erbsen als Gemüse.

Die Erbsen werden ausgehülft. Die Schoten wäscht man, setzt sie mit Wasser zu und läßt sie aufkochen. Die Erbsen werden mit wenig Wasser, gehackter Petersilie und wenn möglich einigen Kalbsknochen weich gekocht, mit dicklicher Einbrenne verrührt und mit dem Schotenwasser ausgegossen, mit Salz und Zucker gewürzt und zu Gemüsedicke eingekocht. Zu gebadenem Lammfleisch, Kalbsbraten oder dergl. zu geben.

#### Kochsalat mit grünen Erbsen.

Für 4 Personen. 5 bis 6 Häuptel Endivien Salat wäscht man gründlich aus, ohne mehr als die unteren Strünke abzuschneiden, läßt sie in kochendem Salzwasser einige Minuten kochen, seigt ab und hackt den Salat mittelfein, läßt ihn in dünner, gelblicher Einbrenne, nicht zu viel davon, anlaufen, vergießt dann mit Rindsuppe oder kochendem Wasser, würzt mit etwas fein geriebenem Knoblauch und Pfeffer.  $\frac{1}{4}$  Liter grüne Erbsen hat man schon früher mit reichlich gewiegter Petersilie, etwas Fett, Salz, Wasser und zwei Würfel Zucker weich gedämpft, mischt dann beide Gemüse gut zusammen, läßt sie eindünsten und gibt sie mit gekochtem oder gebratenem Fleische zu Tische.

#### Kohlpflanzengemüse.

Die Kohlpflanzen werden leicht gewaschen, eventuell etwas zerschnitten, mit Rindsuppe oder Wasser, nebst einem Stück Fett, wenig Salz und Pfeffer weich gedämpft, mit einem kleinen Löffel Mehl gestaubt und zu Gemüsedicke eingekocht. Vor dem Anrichten rührt man nußgroß frische Butter in das Gemüse.

#### Gedämpfte Sellerie (Zeller).

Gute feste Sellerieknollen werden gewaschen, gepuzt, in dünne Scheiben zerschnitten, nochmals ausgewaschen, mit Butter

gewiegter grüner Petersilie, Salz, Pfeffer, mit Wasser oben bedeckt, weich gedünstet, mit einem Kaffeelöffel Mehl gestaubt, mit einigen Löffeln Rahm gewürzt. Zu gebratenem oder gebackenem Fleisch als Beigabe passend.

## Fische.

### Gebratener Schill.

Ein größerer oder kleinerer Fisch, je nach Bedarf, für jede Person sind 25 Dkg. zu rechnen, wird sauber gepuzt, ausgenommen, tüchtig ausgewaschen, eingesalzen, 1 Stunde liegen gelassen. In einer Bratpfanne läßt man Butter heiß werden, legt den Fisch auf die Seite, im ganzen hinein, reibt eine Zwiebel oben auf und brät ihn bei gutem Feuer und öfterem Begießen 25 bis 30 Minuten. In Salzwasser gekochte geschälte Erdäpfel werden um die Schüssel, in welcher der Fisch aufgetragen wird, garniert.

### Gebackene Forellen.

Man verwendet dazu die kleinsten Forellen. Sie werden sorgfältig geschuppt, ausgenommen, gewaschen, gesalzen,  $\frac{1}{2}$  Stunde kaltgestellt, dann erst in Mehl, dann in zerklöpftem Ei, zuletzt in Semmelbröseln leicht eingedreht, in Butter, Fett oder Speiseöl hellbraun gebacken, auf einer erwärmten langen Schüssel werden sie angerichtet, mit Zitronenscheibchen und grüner Petersilie garniert. Grüner Salat mit Ei wird dazugegeben.

### Gekochter Schwarzfisch.

Unter gekochtem Schwarzfisch versteht man einen Fisch mit einer delikaten, sauer-süß schmeckenden schwarzbraunen Sauce. Es wird ausschließlich Karpfen verwendet. Fische, zwischen 2 und 4 Kg. schwer, sind die besten. Zur Vereitung der Sauce, je nachdem man viel braucht, nimmt man Mohrrüben, Zeller, letzteren in kleine, halbe Scheiben geschnitten, Zwiebeln in Scheiben geschnitten und alles andere Grüne, etwas Thymian und nicht zu viel Lorbeerblätter, auch das Grüne wird klein geschnitten, gibt alles in eine Kasserolle und dünstet es auf Butter gelb, indem man auch Nelken, Pfeffer, Neugewürz, alles in Körnern, gleich dazugibt. Gedünstet muß dann alles in der Kasserolle werden, in welcher die Sauce zu Ende gekocht wird. Wenn alles goldgelb gedünstet ist, gibt man, je nachdem man viel Sauce haben will, die Hälfte süßes Bier und die Hälfte Wasser dazu und läßt alles gut kochen, bis das Grüne weich ist. Dann wird es passiert, und von dem Grünen läßt man die größeren Stücke, besonders den Zeller, zurück. Dann wird zur verbleibenden Sauce wieder so viel warmes Wasser aufgegossen, als man Sauce braucht. Ein Stück Lebkuchen (für 10—12 fr. gleich 20—25 Pfennig auf Sauce für 10 Personen) wird zerrieben, in einem bißchen Essig und Wasser aufgeweicht und mit dem zurückbehaltenen gekochten Grünen in die Sauce gegeben und verrührt. Dann gibt man 8—10 Stück vorher gekochte Zwetschen, ca. 15 Stück in die Hälfte geschnittene Mandeln, von 6—7 Nüssen

den Kern, kleine Kofinen (Sultaninen) ohne Kern, große Kofinen mit Kern, feingehackte Zitronenschale und etwas gestoßenen Pfeffer dazu, salzt es, gibt die Stücke des Fisches hinein, und Wein oder feinen Weinessig so viel dazu, als man die Sauce sauer süß haben will, dann läßt man alles so lange kochen, bis der Fisch weich ist.

Der Fisch wurde vorher gut abgeschuppt, ausgenommen, in zwei Hälften geteilt, diese in fingerbreite Stücke geschnitten, aber nicht gewaschen, sondern mit Essig abgespült. Zur Sauce werden Knödel gegeben. Zu bemerken ist noch, daß nicht zu viel Lorbeerblätter und Zitronenschale zu nehmen ist, denn zu viel von beiden könnte der Sauce einen bitterlichen Beigeschmack geben. Ist kein süßes Bier in einem Brauhause zu haben, so gewöhnliches.

## Eierspeisen.

### Gekochte Eier.

Diese müssen ganz frisch gelegt und vorher ganz sauber gewaschen sein, falls dies nötig. Kocht man für viele Personen Eier, die ganz gleich sein sollen, so bindet man sie am besten in ein dünnes Tuch, mit dem sie auch alle auf einmal aufgehoben werden können. Es kochen ganz weiche Eier 2 bis 2½ Minuten, gewöhnliche weiche Eier 3 bis 3½ Minuten, kernweiche Eier 4 bis 4½ Minuten. Kernweiche Eier zum Abschälen. Die Schalen werden überall leicht eingeknickt, in kaltes Wasser mehrmals getaucht, kochen 5 Minuten. Ganz harte Eier kochen 8–10 Minuten.

### Sooleier.

Hartgekochten Eiern werden durch Hin- und Herrollen mit der leicht aufgedrückten Hand die Schalen eingedrückt, nicht abgelöst. Dann bedeckt man sie mit gut gesalzenem Wasser und stellt sie kühl. Sie halten sich, so vorbereitet, sehr lange und sind eine gute Beigabe zu Butterbrot und Bier.

### Eierspeise mit Schwämmen.

Alle Arten eßbarer Pilze können dazu verwendet werden. Die Pilze werden gepulvt, gewaschen, geschnitten, in Butter, mit gehackter, grüner Petersilie, Salz und etwas Pfeffer etwa 20 Minuten gedämpft, dann schlägt man 5 bis 6 Eier ein, rühre leicht um und läßt noch 3 bis 4 Minuten dämpfen. Auch mit Beigabe von grünem Salat als Fastenspeise zu geben.

### Gefüllte Eier.

Vorspeise. 4 bis 6 Eier läßt man hart kochen, schält und schneidet sie in Hälften, den Dotter nimmt man heraus, rührt ihn mit einem nußgroßen Stücke Butter, etwas in Milch geweichter und ausgedrückter Semmel ab, würzt mit Salz, feingewiegter Petersilie, etwas Milchrahm und streicht die Masse aufgehäuft in die Eiklare, streut geriebene Semmelbröseln oder Käse darüber und backt sie 20 Minuten bei gutem Feuer.

## Topfenstrudel—Griesstrudel.

(Gefocht oder gebacken.)

### Gefochter Topfenstrudel.

Man macht gewöhnlichen Strudelteig von  $\frac{1}{2}$  Liter Mehl, 1 Ei, lauem Wasser und Salz und läßt ihn, wenn er Blasen bekommt, rasten. Indessen läßt man in 3 Dlg. Rindschmalz fein gewiegte, grüne Petersilie nebst reichlichen Bröseln anlaufen und mischt  $\frac{1}{2}$  Lg. durchpassierten Topfens und 2 ganze Eier dazu. Den Teig zieht man fein aus, schneidet den dicken Rand weg, streut die Topfenfülle darauf, rollt den Teig zusammen, dreht ihn schneckenförmig, bindet ihn in ein Tuch und kocht ihn in Salzwasser ein. Abgeseiht, wird er mit brauner Butter abgeschmalzen. Oder: man macht die Fülle nur aus  $\frac{1}{2}$  Lg. passierten Topfens, einigen Löffeln sauren Rahmes und 2 bis 3 Eiern.

### Gebackener Topfenstrudel.

Auf fein ausgezogenem Strudelteig streicht man einen Abtrieb von 3 Dlg. Butter, 2 Eiern,  $\frac{2}{10}$  Liter sauren Rahmes und 25 Dlg. geriebenen Topfens, auf welchen man Zucker, Weinbeeren und Zibeben streut. Man gibt wie beim vorigen Strudel etwas Milch in die bestrichene Reih und bestreicht auch noch oben den Strudel mit zerlassener Butter. — Im Dunste gefochter Griesstrudel mit saurem Rahm. Man macht Strudelteig von  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl, 1 Ei, einem Stückchen Butter und etwas lauwarmem Wasser und läßt ihn 10 Minuten rasten. Indessen sprudelt man  $\frac{1}{2}$  Liter guten, sauren Rahm mit 3 Dottern gut ab, rührt  $\frac{1}{8}$  Liter Gries hinein und mengt schließlich den festgeschlagenen Schnee von 3 Klar darunter. Die Mischung streicht man auf den fein ausgezogenen Strudelteig, rollt diesen dann zusammen, füllt ihn in einen mit Butter bestrichenen Dunstmodel und kocht ihn 1 Stunde im Dunste. Gestürzt, wird er entweder mit Kompott serviert oder als Beilage zu einer Fleischspeise mit Sauce gegeben. — Gebackener Griesstrudel mit saurem Rahm: Wird wie der vorige „im Dunste gefochte Griesstrudel“ gemacht, nur gibt man ihn in eine mit Butter bestrichene Kasserolle und bäckt ihn im heißen Ofen.

### Topfenkoch.

10 Dlg. Butter werden mit 4 Dottern  $\frac{1}{2}$  Stunde abgerührt, 10 Dlg. durch ein Sieb passierter Topfen, 10 Dlg. gestoßener Zucker, 10 Dlg. geriebene, geschälte Mandeln, etwas Vanille und der Schnee von 4 Eiklaren zugemischt. Die Back- oder Tortenform muß mit Butter gut ausgestrichen und mit Mehl oder feinen Bröseln bestreut sein. Das Koch wird bei mäßiger Hitze langsam gebacken und mit oder ohne Kompott zu Tische gegeben.





