Koch-Buch.

Austern Farce braune

1 Mandel löst Schnecken Hainfel Petersilie alles fein geschnitten in Butter von laufen, und 3 Eneßlöffel braune Farce und einen Stück Fuß darauf. Läßt es gut verfinden, hernach nimmt man 15 Stück Austern, ~~läßt es gut verfinden~~ löst sie aus der Schale, schneidet die Bärte ab, legt sie mit Saft in das Pastenol, gießt weißen Wein darauf, dann nimmt man die Austern heraus, und läßt die Bärte in Wein verfinden, und schüttet ihn in die Farce, nimmt noch Parmesan Butter und Semmelmehl hinein, legt die Austern hinein, dann darf es nicht mehr sieden

Reeh Parmesan Farce

1 Hart gesottenen Dotter werden durchgestrichen, mit Eidig und Öl und Senf fein abgerührt, dann werden die Parmesan geschnitten, und darunter gerührt.

III Ingredienzen

Hasenlyschottenen Dottern gestossen und durchgesiebt, mit Öl, Essig oder Lemonysaft, und Salzlake auf den Essig gemischt, mit einem frischen Dotter, Salz etwas Zucker fein gemischt dieses kann man über kalte gesottene Ingredienzen geben.

Erdbeer oder Himbeersaft

Die Früchte werden durchgesiebt, auf eine Maas Saft kommen 3 lb gestossener Zucker 2 Stund rühren hernach gibt man ab in Flaschen und gut pichen. Will man ein Getränk machen so nimmt man die Hälfte Wasser, die Hälfte Saft, Lemonysaft noch dazu.

Hasen Braten

Wie ein gebliebenes Fleisch fein schneiden, in Abschläfkeln, fein geschnittenen Petersilie, Zwiebel, Zwiebel untermischen lassen, Semmelbrösel, gib das Hasenblut hinein, setze es, wirche es, bestreich den Teig mit Eyer.

Austern Pain auf holländische Art

¼ U Butter wird mit 8 durchgeschlagenen Eier-Dottern, 4 Dotter, 1 Pfundel Butter-Pain, Lemonien-Saft, Salz, ob es also die angemachte Pain hat, auf dem Feuer gerührt, bis es dick ist, dann gibt man die Austern hinein und den Saft, kann man es in Stücken schneiden, oder zerhacken.

Muschel Pain

Man nimmt 50 Stück Muschelen, läßt sie in einem Pfundel Gefäß einen Tag aufmachen, dann nimmt man die Zweite Schalen weg und legt sie bei Seite. Das findende Wasser wird durchgesichen, dazu 1 Pfundel weisse Pain 1 Stück Parmesan Butter, 4 Eynodotter, Lemongsaft, wird auf dem Feuer bis es dick ist, legt die Muschelen in die Schüssel gibt das Pain darauf.

Forellen Pörée

8 Stück Forellen werden geputzt, die Gräthen herausgenommen, fein geschnitten, hernach gibt man 1 Stück Butter ins Rastroll, läßt fein geschnittenen Zwiebel in grünem Petersill verlaufen, gibt 2 Eßlöffel Annelbrosel, Lemoncyschalen und die Forellen hinein, und ein wenig Pfeffer.

Kalte Kräuter Pörée

Kabb-Kraut, Petersill, Schnittlauch fein schneiden, und mit 4 hartgesottenen Dottern durchgerieb, hernach wird es mit Öl und Essig, etwas Pfeffer, Zucker und Salz fein abgerührt, wie es die geschöpfte Suppe hat.

Kalte Gurken Pörée

5 hartgesottene Dotter werden durchgerieb mit Essig, Öl und Senf fein abgerührt dann werden die Gurken nudelweis geschnitten und darunter gerührt.

Ofen Küchelen

In ein halbes Quartel siedende Milch 4 Loth Butter zerschlichen lassen, dann 4 Loth Mehl auf einmal schnell zerrühren, bis sich der Teig vom Löffel löst. Dann rühre ein ganzes Ei und 3 Dotter eines nach dem andern hinein, und etwas Salz und Zucker. Dann Teig kommt auf ein mit Mehl bestäubtes Brett, hernach zusammen rollen und Nuß große Stücke schneiden, mit der Hand runde Kibchen machen, legen es auf ein Butter beschmiertes Blech, macht in ein jedes mit dem Finger ein Aushöhlen, schmiert es mit abgeschlagenem Ei, hernach mit Mandeln und Zucker bestreuen, und kühl backen.

Pommerschlauch

Man nimmt 1 Quart Milch 3 Kochlöffel Mehl, rührt es fein ab, dann gibt man 9 Eigelb hinein, und rührt es an Feuer bis es dick ist; man hängt den Pommerschlauch in „kühlen. 4 ℔ Butter wird schaumig abgetrieben

gibt den Teig hinein, welcher auch sehr gut abgetrieben werden muß – Zucker und Wenig Liq. noch dazu, schlage von 5 Eyern den Schaum, und verrühre ihn tricht, schütte eine Schüssel mit Butter, gieß den Teig hinein und backe es. Wenn es nun wenig überbacken ist, so mache von 4 Eiern einen Schnitzen Mürb und gieß ihn darauf.

Gugelhupf.

½ ℔ Schmalz wird schaumig abgetrieben, hernach 5 Dötter und 5 ganze Eier eines nach dem andern gut verrühren, ½ Milch 20 Loth Mehl etwas Salz, Gram, Zucker, Rosinen noch dazu lieben. Der Model wird mit Butter geschmiert, gut abgeschlagen, und mit Mehl bestreubt.

Rüßynlochnes Gries koch

½ Maaß Obers, ½ Seidel Gries 4 Loth Butter abtreiben, 4 Loth geschälten Mandeln 8 Dötter 8 Schaum, Zucker und Wenig Liq. noch dazu lieben.

Liegnitz Kirschenkuchen.

½ ℔ Zucker 1 ganzes Ei hinein, dann 8 Dotter einzeln darunter rühren, gewöhnlich ¾ Stück bis die Masse weiß und schleimig ist. Davon von 7 Eiern eine halbe Schale, und 14 Lth Mehl eine Stunde backen.

Linzer Torte

8 Loth Mehl, 6 Loth Butter 6 Loth ungeschälte oder fein gestoßene Mandeln, 6 Loth Zucker etwas Gewürz, 2 Eier dotter und von einer halben Limone die Schale und den Saft.

Weinschnitten

Man nimmt 12 Loth Zucker 12 Eierdotter und rührt es, bis es dick ist, dann gibt man 6 Loth weiße Brösel, von einer Limone die Schale, – die Brösel müssen mit Limonensaft angefeuchtet werden, zuletzt 6 Schnee das Teig mit Butter schmieren, Brösel und Weinstein nach Belieben.

Englisches Brod

6 Eier schwer Butter wird schaumig abgetrieben, 6 Eier schwer Zucker und die 6 Dotter rühren 2 Stunden, dann gib Muscat Blüthen und 3 Loth Citronat, von den 6 Eiern nehmen sechs Schwer 6 Eier schwer Mehl, fein geschnittenen Pomeranzschalen, gib es in ein mit Butter geschmierten Model und langsam backen.

Backen Mehlzeug

So werden 8 Loth Butter schaumig abgetrieben, dann werden 4 Loth Mandeln mit Rahm fein gestossen dann durchgesiebt, dann werden 2 Pfund Semmel abgerieben, und in gutem Rahm eingeweicht, und durchgesiebt. Ist die Butter schon recht schaumig so werden 8 Eier Dotter eins nach dem andern, und das durchgesiebte nach und nach hineingerührt, 8 Loth Zucker fein gestossen, zuletzt von 4 Eiern einen festen Schnee, dann stellt man es in einen gut geschmierten Form in den Ofen

/.

läßt es ¾ Stunden kochen, dann stürzt es auf einen Schüssel und den Saft darüber. Dazu kommen 6 Eierdötter 9 Eier voll geriebenen Semmel, mehr schwarz als weiß und etwas Rosinglin dazu und gut ge-zuckert.

Polatschen

½ ℔ Butter wird schaumig abgetrieben dann 1 ganzes Ei, 3 Dotter, 1 Loth Zucker 1 Viertel braune Obers ein wenig Salz 3 Löffel gute Sahne 1 ℔ Mehl. Schlage den Teig sehr fein ab, dann bestreue das Brett mit Mehl walke den Teig klein hin-gerichtet aus, schneide 4 eckigen Flecken und füllen es, legen es auf ein Butter bestrichenes Blech, lassen es gut gehen, schmieren es mit Eier, backen es braun.

Salzburger Nockerl.

Man nimmt ½ Viertel gute Milch 2 Loth Butter, wenn die Milch kocht gibt man

6 Loth Mehl, rühre es aber erst der Teig fein wird, dann laß ihn aufkühlen, und rühre 4 Eierdottern einen nach dem andern hinein, etwas Salz, Zucker und Koriander, dann gib in einen Topf eine Maaß Milch, laß sie sieden, dann kochst mit einem Caffeelöffel die Nokerln ein, legst die Nokerln auf ein Schüssel, zuletzt schmelzt 4 Eierdottern mit der Milch ab, gib es darüber, gib es in den Ofen, es es ein wenig eine Farbe bekommen, bestreue es mit Zucker.

Lungenbrot Schnitten

Schneide die Semmeln nicht gar zu dünn, reibe die Semmel mit salzem Wein feucht es mit Zwetschken, Linken es in Eier ein, dann walke mit Semmelbrosel gut ein, und backe es schön gelb, bestreue es mit Zucker.

Schwaben Reis

6 Loth Butter zerlassen abgetrieben, 6 Loth feine geriebene Cedrasel, 1 Pfund Milch,

Zucker dass es süß genug ist, 1 Löffel Mehl auf dem Feuer gut gekocht, etwas abkühlen, geben 6 Eierdottern, von 6 Eiern dem festgeschlagenen Schnee, fein geschnittene Citronenschalen, schneiden ein Brod mit Butter, thun es hinein, geraumen einige Hollerblüthen und mengen es durcheinander, gib es in den Ofen, und bestreue es mit Zucker

Butter Ringel

¼ ℔ Butter ¼ ℔ Mehl, 6 Loth Zucker 1 Eierdotter und etwas Wasser, fein geschnittene Citronenschalen zu einem Teig vermengt, Mehrere Stück ausgerollt, dann mit dem Teigform stechen die Ringel ausgestochen, mit Eiweiß bestreichen, mit grobkörnigem Zucker bestreuen und langsam gebacken.

Französisches Schnitzel

Auf 1 Pfund Schnitzel, 12 Loth Mark, eine geweichte Semmel, etwas Muskatennuß, 2 ganze Eier, das Schnitzel rein ausklopfen alles sehr fein zusammen schneiden, etwas fein geschnittene Lemonenschalen.

macht runde Kuchen, klopft sie mit dem Nudelholz etwas breit, bestreut es mit Mehl und bratet es mit Butter ab.

Lämmer Kottlets mit Ragout gefüllt.

Man macht eine Butter Panier mit fein gehackten Petersilie und Zwiebeln hübsch dick dann gibt man ein fein zerschnittenes Brüs hinein, und läßt es gut auskühlen. Wenn es kalt ist, gibt man auch ein jedes Kottlet ein wenig Ragout, bedeckt es mit Oblaten, bestreut es mit Ei und Brösel, und bratet es aus dem Schmalz.

Mandel Kraudel

2 ℔ Butter mit 10 Dottern gut abgetrieben dann 12 Loth geschälte Mandeln, 8 Loth Zucker von 5 Eier das Schaum, und die Masse auf einmal gut aufgezogenen Kraudeteig aufstreichen, und zusammen rollen, in eine mit Butter geschmierte Kuchform geben. Oben muß man die Kraudel mit zer-

lassenen Butter schmieren, langsam ein-
zu lassen, und erst später etwas Milch da-
rauf geben, aber es muß ziemlich trocken
bleiben.

Langfrüdel

3/4 ℔ Mehl, 1/2 Seidel Milch, 2 Eier und
4 Dötter, 12 Loth Butter zerschmelzen las-
sen, 2 Löffel Hefen, Zucker, Salz, gut
schlagen, hernach aufbrechen, und
stehen, in etwas Milch gehen lassen,
und dann zudecken und backen.

Erbsen Brei

6 Loth durchgesiebte Erbsen, 6 Loth
Zucker, 6 Loth Eierweck zum Schwen-
den zusammen verrührt, schmeren
einen Schüssel mit Butter aber sehr
reich, bestreue es mit etwas Mehl
gib den Brei hinein, und backe es 1/4 Stun-

Semmel Pudding

4 Loth Butter werden recht schaumig ab-

gutreiben, dann 4 Eierdotter eins nach dem andern gut verrühren, dann 2 Semmeln werden würflig geschnitten, und in Milch gewicht, gut ausgedrückt, durch ein Sieb gutreiben, dann gib es in ein Gefäß abgetreiben, und rühre es gut ab, dann 4 Loth fein gestossenen Zucker mit Vanilly von 4 Eiern dem Schaum, schneide den Model mit Butter, bestreue es mit Zucker, und gib es ¾ Stund in Dunst

Zwetschken in Chokolade

Binde 1,10 Zwetschken, schneide den Kern heraus, und stek einen Mandel hinein, dann nimmt man 2 Loth Zucker, von 4 Eiern den Schaum, reibe 4 Zehel Chokolade, gib es auch dazu, rühre es recht durcheinander ab, gib die Zwetschken auf einen Gabel, und walze sie in der Teig ein. Richte sie schön auf schneide ein Blech mit Butter, wische es mit Rosinen ab, lege die Zwetschken darauf und backe sie in sehr schwacher Hitze.

Schwanballen

½ Viertel Mehl auf das Nudelbrett, und mache einen Graben, gib 4 Dottern hinein, mache den Teig zusammen, schneide ihn in Stücke, und walke ihn gut aufeinanderwärts, dann eine mit Rolle und mache 4 eckige Stückchen, und schneide 4 bis 5 mal hinein aber nicht ganz durch dann eine den Teig legen ihn wie einen Wasch zusammen, und backe es aus dem Schmalz

Butterteig

Man nimmt auf ein Nudelbrett 4 ℔ Mehl 4 ℔ Butter macht von 5 Loth Mehl einen Niedertig, 1 Ei, etwas Wasser und Salz und wenn ihr sehr fein ab, dann eine die andern 5 Loth Mehl, gib es bricht unter den Butter, nun so viel daß man kein Mehl sieht, dann walke den Niedertig eine weenig aus und gib den Butterteig darauf, schlage ihn zusammen, und walke ihn 1. Stunde lang

1 Pfund rösten lassen, und hernach noch 3 Mal abschlagen, und nach jedem Abschlagen rösten lassen.

Gefrorener Reis

Man dünstet den Reis in Butter aus gibt Zucker und Vanillin dazu, und löscht ihn aus kühlen, hernach wird ½ Maß zu Schaum geschlagen 2 Loth Hausenblasen dazu, mischt das Ganze unter den Reis und setzt das Alles auf das Eis.

Lensel Torte

½ Pfd Butter ¾ Pfd Mehl, 6 Loth Zucker die nach Belieben gestoßen werden muß, wird rasch gut unter einander abgerieben, und mit 6 Eierdottern und gemacht

Gestürzter Reis

2 Eßlöffel schöne Mehl 8 Eierdotter mischt man in einem Kessel fein mit 1 Pfd Butter ab, stellt

so auf die Glüth, wenn der Rahm gut ist gibt man 1 Loth aufgelöste Hausenblasen hinein ist er ganz kalt, so zuckert ihn, und rührt langsam den Schaum von einer großen Maul Obst darin so wie sie auf Eis gestellt, und dann ungestürzt bis er gefriert ist.

Rahm Lüdin.

Wenn man von 1 Maul Obst 1 Löffel Mehl 4 Eierdotter mit der Masse gemischt, gießt man das zum Auskühlen in einen Blindling, ist es kalt nimmt man 2 Loth Butter 4 Eierdotter, klein geschnitten in Rahm gerührte Semel 3 Loth Zucker, und rührt dies gut gibt dann den Schaum von 3 Eier darunter stellt es ein Stunde in Frost, gibt wenn es fertig ist einen Guß darüber.

Chocolade Koch

Auf 1 großes Maul Milch 1½ Zeltel Chocolade lasse es gut kochen. ¼ ℔ Butter heiß werden lassen 4 Kochlöffel Mehl hinein und dann mit der Chocolade aufrühren und etwas kochen lassen, hernach in einen Blindling geben und auskühlen lassen Zucker u. Vanillie 5 Eierdotter eines nach dem andern gut darrühren,

zuletzt das 5 hier den Schaum leicht hinein rühren schneiden ein Backblech gut mit Butter bestreichen es mit Mehl gibt die Masse hinein 2 Finger hoch lassen 5 Minuten vor dem Anrühren in Ofen geben, oben etwas Glut.

Mandel Torte

6 Loth Butter werden schaumig abgerieben 7 Dotter werden nach und nach darunter dann werden 6 Loth Zucker fein gestossen 6 Loth geschossene Mandeln 2½ Loth Zitronat klein geschnitten etwas gestossene Vanille gibt alles in den abgeriebenen Butter zuletzt das 4 hier einen festen Schaum leicht darunter gen, best mich einen Mehlen Mehl mit Butter gibt die Masse hinein und 3/4 Std in Ofen.

Schaumes Mandellen Loch

8 Loth eingeschalten Mandellen werden schaumig abgerieben aber so viel geschiebene Zuckerwürfel es wieder nach schaumig ab, das 8 hier einen festen Schaum darunter es geht, gibt es auf eine mit Butter bestrichene Schüssel, und gibt es vor dem Anrühren in den Ofen.

Rahm Kuch

1 Seidl Rahm mit 2 Löffel Mehl abrühren dann 6 Dotter einen nach dem andern gut abrühren dann ein Hand voll geschnittene Mandeln 1/4 ℔ Zuker und 12 Kroppen Limonadsaft zuletzt gut hinein rühren zuletzt den 6 Eier den Schnee hinein Schüssel oder Lappen gut mit Butter schmieren und mit Mehl bestreuen die Masse hineingeben und vor dem Anziehen in den Ofen geben und schön backen. das ganze darläufig ein Kuch rühren.

Reiner Eierkuchen.

1/2 ℔ Zuker mit 11 Dotter ein Kuch rühren, von 11 Eier einen festen Schnee hinein rühren 1/2 ℔ Mehl, dann die Masse in eine Spritze geben Eierkuchen Kressent und mit Zuker gut eingestaubt abgebrätelt und in einem mittel heißen Ofen gebacken, und wenn sie noch warm sind vom Papier geschnitten.

Chocolad Kuch in Form

10 Loth Butter mit 9 Eier dotter schaumig abtreiben 6 Loth fein gestoßene Mandeln Zuker und Vanilie 4 Zeltel geriebenen Chocolad 3 Semmel werden in der Milch geweicht aber nicht zu lange, und durch passieren von 7 Eier den Schnee. dann Form mit Butter schmieren und

das Koch hinein geben 1/2 Stund in Dunst. Bibisel oder Himbeersaft heiß werden lassen und über das Koch geben.

Zucker Brezeln

1/4 ℔ Mehl 4 Loth Butter 4 Loth Zucker 2 Eierdotter eine Eier weiche Stück wenig Brezeln aus schneiden mit Eierklar bestreichen mit grob gestossenen Zucker und Backen recht langsam.

Orangen Kuchen

1/2 ℔ Mandeln werden geschällt und mit 2 Orangen so fein als möglich geschnitten, dann kommt 1/2 ℔ gestossener Zucker dazu nebst 16 Eierdotter und 4 ganze Eier und gerührt, der Zucker kann heißer auf den Orangen Schalen abgerieben werden, die Form muß in einem ziemlich heißen Ofen langsam gebacken werden.

Französische Mostbrod.

4 Loth Eierkuchen 12 Stück 12 Eierdotter Zucker und Limoni abgerieben, das es süß genug ist wird gut abgewirkt dann werden 4 Mostbrodler Aepfel geschält auch 4 Theile geschnitten mit Zucker überstreut, auf

Rosinen und Weinbeeren darunter, füttere einen Form und umrühre Reis aus

Mohrenner Wasserreis

Treibe 5 Loth Butter schaumig ab, dann gieß 6 Eier-dotter 1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ fein gestoßenen Mandeln Semmelbrösel eine abgeriebene in der Milch gewichte Semmel die aber gut ausgedrückt sein muß, 3 klein Zeltel Chocolade, und den 6 Eiweiß einen festen Schnee gieß es in Deckel. Wenn es ausgekocht ist, stürze es auf eine Schüssel es muß ein Reisform sein in der Mitte gib Obersahne und Zollerzwiggen bestreiche und gieb es zur Tafel.

Reisen Nudeln

Mache einen guten Semmteig, lasse ihn ein wenig gehen, dann gieb ihn auf das Nudelbrett mache ganz lange und 2 Fingerbreite Streifen, streue Rosinen geschnittene Mandeln Zitronat Zucker und Canel darauf, rolle sie zusammen rühre sie in eine Form, lasse es gehen, bestreiche es mit Butter, und backe es langsam, gieb laxirende Milch dazu

Schnäckenei

3/4 ℔ Mehl 1/4 ℔ Zucker 4 Loth Butter werden mit 1/2 Seidl Wasser und zwei oder drei Löffel Milch abgerührt – das Geformte wird dann 2 mal mit Eier bestrichen.

Brioch

Zum Dampfel 1/2 ℔ Mehl, 3 Löffel Hefen mit ungefähr 1/2 Seidl Milch, das Mehl ganz durchhauen, es muß sehr stark gehen heißt besser warm als nicht und wieder geht übrigens ist es auch nicht unumgänglich nöthig das man das Dampfe einhalten und wieder gehen läßt. Auch das Nudelbrod nimmt man 12 Loth Mehl, 8 Loth Butter, 4 Loth Zucker, 3 ganze Eier wovon man 2 Dotter weglässt und Salzen, diese Masse wird mit dem Dampfel gut durch einander gearbeitet, die Brioch abgenommen und gehen lassen, zweimal mit Eier bestreichen u. gebacken.

Brod Kuchen

1/2 ℔ fein gestoßene Mandeln 1/2 ℔ Zucker 8 Dotter 8 ganze Eier wird mit halber Brod geraucht dann

2 Loth Brodbrösel 2 Loth Citronat 2 Zeltl Chocolad, Gewürz und Limonischale.

Mandel Torte.

1/2 ℔ Mandeln 1/2 ℔ Zukker, 6 Dötter 6 ganze Eier die sich wird mit halber Milch gemischt. Limonischale in Nassgewicht Mehl gibt es in Kastenreis und backt es Süß.

Kirschnitt Torte.

15 Eierdötter 1/2 ℔ Zukker wird 1/2 Milch gemischt auf die Platt 1 Limonischale 9 Loth Mehl 7 Eyer gibt es in Reis und backt es Süß.

Rotat

10 Eierdötter 1/2 ℔ Zukker, mischt es mit halber Milch 1/4 ℔ Mehl 10 Eyer.

Abgetriebene Linzer Torte

Es wird 1/2 ℔ Butter abgetrieben 1/2 ℔ Mandl 1/2 ℔ Zukker 10 Eierdötter, nach und nach dazuschen 1/2 ℔ Mehl 10 Eyer letzter dazuschen.

Gern Torte

1/2 ℔ Butter abtreiben 16. Eierdotter noch eins und noch dazuschlagen 1/4 Pfd blaue Milch 6 Loth Zucker 22 Loth mehl 2 Löffel Zimt alles löffelweis dazuschlagen, gibt die Hälfte in das Kochenblatt füllt mit Eingesottenem und noch Rosinen.

Ausgezogene Torte

1/2 ℔ Zucker wird mit 6 Eiern gerührt 1/2 ℔ Mandel 3/4 " Mehl, Gewürz, der Teig wird Messerrücken dick aufgestrichen, mit Eingesottenem gefüllt, das in beiden Teig Rosinen anstechen und belegen und backen.

Linzer Torte

1/4 ℔ Mandel in Reiben mit Messer aufschneiden
1/2 ℔ Butter abtreiben 4 Eierdotter 1 Limonisaft
1/2 " Mehl Limonischale.

Mandel Torte gestiefelte.

1/2 ℔ Zucker wird mit 2 Eiern gerührt 1/2 ℔ Mandel wird fiflet geschnitten, die Hälfte mit auf dem Feuer geröstet, Citronat, Gewürz, alles wird gemischt, das Kochenblatt mit Butter bestreichen mit Oblat ausgelegt und gebacken.

Linzer Torte

1/2 ℔ Butter unter 1/2 ℔ Mehl 1/2 ℔ Mandl 1/2 ℔ Zukker Abbreiben, 2 Dotter 1 Limonisaft.

Französische Puisguilt

10 Schnitt, nur die Dotter 1/2 ℔ Zukker vermengt wird auf auf dem Feuer bis lau warm wird, beständig umgerührt, dann gießt man es weg und rührt bis kalt wird, auf die letzt 12 Loth Mehl.

Carmeliter Torte

6 ganze Eier 6 Dotter 1/2 ℔ Zukker, rührt es bis dick wird 1/2 ℔ Mandl fein geschnitten 12 Loth Mehl.

Mandl Brod

12 Loth Mandl werden fein gestossen mit 1/2 ℔ Butter abgerieben 6 Eindotter 1/2 ℔ Zukker 1/2 ℔ Mehl in Kleinbeschen Salz Limoni Schalen macht man klein runde Laibchen und backen sie Rüche.

Mandel Kuchen

1/2 ℔ gestossene Mandeln werden mit 16 Eier Dotter 1/2 ℔ Zukker eine halbe Stunde gerührt 1/4 ℔ zerlassene Butter auf die Letzt 1/2 ℔ Mehl in Schnee, gemischt

bleiben, man kann es auch in kleine Form geben.

Gewürzt Krapfen

1/2 ℔ Zucker wird mit 6 Eierdotter zu heller Masse gemischt, von allen Gewürz Zimmt Schalen Vanilie 1/2 ℔ Mehl 6 Schaum gemacht macht man klein Krapfen das Blech mit Butter schmieren

Chocolade Krapfen.

Werden auf vorige Art gemacht nur das Gewürz wird weg gelassen, statt dessen wird 1/4 ℔ geriebene Chocolade genommen.

Vanilly Butterl

Man nimmt so viel Zucker so viel man will, und weigt ihn mit Eier aus, f. gleiches Gewicht, hernach mischt man die Dotter und rührt es mit dem Zucker bis es schaumig wird, und Vanilie, und gibt es in einen Kaßler Form in Rapsöl.

Vanilly Busserl

Es wird 1/2 ℔ Zucker mit 4 Dotter vermischt, der Teig muß hart genug sein, ist er zu weich so gibt man noch Zucker nach, und Vanillie nach Belieben, backen mit

ein Lerchl mit Zucker, und wenigst Wasserwecken dick aus, kann man verstehen auch Laibchen, gibt es auf Oblat, und in einen kühlen Ofen, sowieso,

Annis Brod

1/2 ℔ Zucker wird mit 6 Dotter 2 ganze Eier rührt es ein halbe Stunde, Annis auch Kalmüsen 1/2 ℔ Mehl macht runde Laibchen und backen es.

Zwiebak

1/2 ℔ Zucker wird mit 6 Dotter 6 ganze Eier 1/2 Stunde gerührt, Zimmt auch Kalmüsen, 1/2 ℔ Mehl gibt es in Zwiebacks Blech und backen es, hernach wird es geschnitten und noch einmal in den Ofen gegeben, das es rösch wird.

Krapfen

1/2 ℔ Butter abtreiben 1/2 ℔ Zucker 20 Lot Mehl Limoni Schalen, macht so klein Laibchen in der Mitte ein Schlitz bestreicht es mit Eier, und backen es und fülle es mit Eingesottenem.

Mandelbögen Handwerk

1 ℔ Zucker wird 1/2 Seidl in Schaum-Lessel gesotten bis es spint. Hernach wird 1/4 ℔ blanch sehr fein gestossen hinein, und damit auf das Backenfeuer und überdecken lassen, hernach kommt Vanillin, Gewürznägel,

Zimt und Zucker vermischt darunter noch 1/4 ℔ Mandeln gestiftelt schneiden 3. Eier 1/4 Citronat vermischt, den Teig streicht man Oblat, schneidet die Bogen davon, gibt sie auf mit Mehl bestreichenen Bogen und backt's küchle.

Harte Chocolade Bögen.

1 ℔ Zucker wird mit 1/2 ℔ Chocolade gerieben, mit aufgeklopften Eiaklar zu einem festen Teig gemacht, gibt wie eine Nuß großt Bougeat-Teig, in Mörser gestoßen, der Teig wird auf Oblaten gestrichen, die Bogen davon geschnitten, die Bogen werden mit Butter geschmiert und kühl gebacken.

Vanilly = Bögen

½ ℔ Zucker wird mit 2 Eiern und Bärgehen Vanilly, im halben Lauwarmbad geschlagen bis es dick ist
2 Loth Mehl, gibt den Teig auf ein Brett und schneidet sie bogenförmig, streicht ihn Bogen mit Mehl gibt die Bögen in kühlen Ofen
Auch kann man es mit Pistazien bestreichen und mit roth gefärbte Mandeln
Auch kann Chokolade dazu geben, so sind es Chokolade Bögen.

Zimmet Cro Proqfen.

¾ ℔ Zucker wird mit 2 Eyern gerührt bis es dick ist, eine halbe Lemoney Saft 1 Löffel voll Zimt und 1 Loth Mehl. Der Teig muß fest und zäh seyn, gibt ihn auf ein Brett, wellt ihn aus, und sticht die Proqfen aus gibt es auf Oblaten und backt es kühl

Mandel Proqfen

½ ℔ Zucker wird mit 2 Eyern gerührt, und ½ Lemoney saft bis es dick ist Hernach gibt man ½ ℔ gestoßenen Mandeln und Citronat noch so kleinen Proqfen auf Oblaten und backt es kühl.

Chokolade Proqfen.

½ ℔ Zucker wird mit zwei Eyern gerührt bis es dick ist, ¼ ℔ Chokolade zerreiben und 2 Loth Mehl, gibt den Teig auf Brett, wellt ihn aus, und sticht Proqfen daraus aus auf Oblaten. Backt es kühl.

Gram Waffeln.

1 ℔ Mehl wird warm gestellt, dann wird ein Viertel Obers lauwarm, ½ ℔ geriebene Butter, 6 Eigelb 2 Löffel Gram, wird Alles abgeschwendelt, und das Weiß steif abgeschlagen, mischt es auch einen warmen Brell aus, lasst es gehörig gehen, so backt es aus dem Schmalz

Gugelhupf.

½ ℔ Butter wird abgerührt, dazu kommt 1 ℔ Mehl 1 Viertel Obers, 12 Eier, 2 Löffel Gram, Salz. Auf das Mehl wird ein Löffel Mehl, 1 Löffel Obers, und Hefen nach und nach zerlassen Gibt man noch Rosinen, schmiert das Gewäll gut aus, fällt es zur Hälfte an, lasst es voll gehen, dann backen

Golatschen

1 ℔ Mehl 12 Lot Butter, 6 Eier, ein Viertel Obers, 2 Löffel Gram, Salzen, schlagt den Weiß heraus ab, macht die Golatschen aus, bestreicht es mit Butter, lasst es gehen, und backt es.

Reis, aufgelassener

1 Quart Reis in 3 Quart Milch gekocht, bis er weich ist, hernach lasst man ihn auskühlen, dann wird ¼ ℔ Butter abgetrieben, 8 Eidotter noch 1 nach denselben mit Reis, Zucker und Zimmt noch beigeben.

Grießkoch, aufgelassener

In ½ Mß Milch 1 Quart Grieß eingekocht, hernach lasst man es auskühlen, treibt ein viertel Pfund Butter, gibt 9 Eidotter noch 1 nach hinein mit dem Koch gut durchrühren Zucker und Zimmt noch beigeben, dann zuletzt den Schnee.

Nudel Pfanzel

Von 2 Eier warmen Nudel gemacht in Milch eingekocht und auskühlen lassen 12 Lot Butter abtreiben 10 Eidotter noch und noch darunterrühren hernach gibt die Nudel hinein, Zucker 1 Zimmt noch beigeben, 6 Schnee.

Rindskoch, aufgelassener.

¼ ℔ Butter gibt man in ein Kasserol, lasst ihn heiß werden gibt 1 schwachen Quart Mehl hinein, lasst es ein wenig anlaufen hernach gibt man ein Quart siedende Milch darauf rührt es fein ab, und gibt es vom Feuer weg, hernach wird ¼ ℔ Butter abgetrieben, das eingekühlte Koch hinein, und 12 Eier

dotter schaumig abtreiben, Zucker und Zimmt nach Belieben backt es Kuchen, wenn kann es auch in Duft geben. 6 Eier.

Baumwohl Kocht

1/2 ℔ Butter schaumig abtreiben, 14 Eier dotter nach und nach darunter, Kaffeelöffel voll Mehl, von 1 Lemon der Saft, Zucker & Rosinen nach Belieben & 7 Eier.

Pufflée Mehlspeis.

Man giebt 12 Eierdotter in einen Napf 2 Kaffeelöffel Mehl, 1/4 Seidl gutes Bier wird sehr stark abgemischt Zucker & Rosinen, 12 Eier, der Wickel wird gut ausgeschmärt, mit Butter bestreut, und giebt es heraus und stellt es in siedendes Wasser, bis auf die Hälfte des Wickels und lasst es eine halbe Stunde sieden.

Kaiser Bodinn

1/4 ℔ Butter abtreiben, 1/4 ℔ geschossene Mandeln 10 Eier dotter 1 Kaffeelöffel voll Mehl, Zucker & Zimmt nach Belieben dann zu backen 5 Eier.

Schatto

1 Seidl Wein, 10 dotter und Zucker wird auf dem Feuer gescheudelt bis es dick ist.

Aepfel Torten

Das Kartenblatt wird mit Oblat belegt die gedünsten

Apfel hineingestellt, 1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ Mandel 10 Eierdotter rühren es bis dick ist, dann ein Messerspitz voll Mehl und 4 Eiweiß gießen es auf die Äpfel u backen es Käse.

Brand Teig

Eine halbe Maßen 1/2 ℔ Butter hinein u aufkochen lassen, eine große halbe Mehl dazurühren u auskühlen, dann 7 Dotter u 7 ganze hinzurühren. Da kann man Kuchen machen, auf das Blech backen in der Pfanne, man kann es mit und ohne Füllen oder mit Eingesottenen.

Brand Teig zu Spritzkuchen.

Eine halbe Milch aufsieden lassen, ein Nuß großes Stück Butter, eine gute halbe Mehl dazurühren u auskühlen lassen, dann in Wasser stellen, und 10 Eier noch u Blut etwas Salz u Zucker.

Englischer Kuchen

1 ℔ Butter wird abgetrieben, 1/2 ℔ Zucker 10 Eierdotter noch u noch dazurühren, 1 ℔ Mehl wird Löffelweis dazugetan, etwas Gewürz 1/4 ℔ Weinbeere 1/4 ℔ gestiftelte Mandeln aber so viel Sultanzien, Zitronat, Limonie Schalen, 1/2 Seidl Rum, dann zuletzt 10 Eiweiß, alles wird vermischt und in das Kuchenblatt gegeben.

Eierdotter Koch

1/4 ℔ Butter abtreiben 1/4 ℔ Mehl gestossen, 6 hart gekochten Dotter, durchgestrichen, rührt es fein in Butter ab, hierauf kommen 12 Dotter nach u nach dazu rühren, Zucker und Zucker nach und nach dazu rühren dann zuletzt Schnee, man kann es mit Chocolade schattiren u in Dunst sieden.

Chocolad Suffle

4 Zeltel Chocolade werden in einer halben Seidl Obers gekocht und fein abgerührt mit 4 Lot Butter, hierauf gibt man es in Kindling gibt 2 Eßlöffel Mehl 12 Eier dotter und gut abrühren, 12 Schnee, gibt es in Dunst.

Orangen Koch.

Ein Seidl Obers ein Eßlöffel Mehl, 6 Dotter wird auf dem Feuer gerührt, bis es dick ist. 3 Lot Butter und dann auskühlen lassen. 4 Dotter 5 Lot Zucker an Orangen abgerieben, 1 Semmel mit diesen Saft angefeucht dann 2 Lot Mandeln 8 Schnee, und in Dunst sieden.

Luisguett Teig

1/2 ℔ Zucker 14 Eierdotter, rühren bis dick ist 6 Schnee 9 Lot Mehl, dann kann man ihn auf einen Teig backen oder auf was man will.

Brösel Teig

1 ℔ Schmalz oder Butter abtreiben, 16 Eierdotter 1/2 ℔ Zucker nach u. nach dazumischen und 1 ℔ Mehl.

Linzer Torte

1/2 ℔ Butter abtreiben 8 Eierdotter 1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Mandel 1/2 ℔ Mehl Limonischalen, gibt die Hälfte auf ein Backblech und macht Kranzel darauf.

Kirschen Kuchen

1/2 ℔ Butter abtreiben, 8 Dotter 8 ganze Eier 1/2 ℔ Mehl 1 Eß winkel 1 Kaffeelöffel Mehl 1/2 ℔ Zucker, dann wieder zusammen und zermischt die Kirschen darunter gibt es auf ein Kartenblatt und bacht es.

F. D. Kirschenkuchen

1 1/2 ℔ Butter abtreiben u. 10 Eierdotter nach u. nach 1/2 ℔ Mehl u. 5 Schaum wie oben.

Kirschen Kuchen

1/2 ℔ Butter mit 1/2 ℔ geschlossen, Mandeln 1/2 ℔ Zucker 10 Dotter schaumig gerührt. 4 Lot Brösel, Limoni Schalen und die Kirschen darunter, gibt es in einer Form reif und bacht es.

Weichsel Kuchen.

1/2 ℔ Mandeln fein geschlossen, wie mit 1/2 ℔ Zucker. 20 Dotter

mit Salz gerührt, hierauf 2 Loth Mehl 1/4 Mark mit dem Schneidmesser geschnitten, 8 Eyer wird Alles locker durchrührt, gibt es in den Backenofen, gibt die Kuchelform hinein, und backt es kühl.

Mandel Kändel

1/4 ℔ Butter abreiben, 4 Loth Mandeln 3 Loth Zucker, Limonischalen, Zimmetz, 8 Loth Mehl drücke die Mandel mit der Reibe aus, so das sie in der Mitte ein Loch haben, bestreiche es mit Eier backe es kühl u. falle es.

Butter Puffle

1/2 ℔ Butter abreiben, 16 Dotter 2 Eßlöffel voll Mehl, (Vanilly) 8 Eyweiß.

Puffle

1/4 ℔ Zucker 8 Dotter eben 4 Eier dann Eyweiß.

Mandel Bögen

1/2 ℔ Zucker 1/2 ℔ Mandel 6 Eier, Citro Limonischaft, auf dem Feuer gelb werden lassen, auf die Oblatenstreichen und backen u. schneiden.

Auflauf von gestossenen Reis

1/2 ℔ Reis wird gewaschen und getrocknet, dann gestossen,

und sieben, dann in ein Maaß Obst gerührt auf dem Feuer bis es zu einer dicken Soße wird, hernach läßt man es auskühlen 1/2 ℔ Butter abreiben, 15 Dotter nach und nach 1/4 ℔ Zucker, Vanille 8 Eyer und gibt es in Teig.

Auflauf, feiner

Es werden 3 Eßlöffel Mehl, und 8 Eierdotter, 1/2 Maaß Obst auf dem Feuer gerührt bis es dick ist, läßt es in ein Blechlein auskühlen, 1/4 ℔ zerlassene Butter 1/4 ℔ Kirschmatt fein gerieben und gesiebt, 1/4 ℔ Zucker 4 Dotter, Zimmt, Vanille und 12 Eyer.

Chocolad Koch

2 Eßlöffel Mehl, werden mit 8 Lot geriebenen Chocolade, ein halbes Maaß Obst 8 Dotter auf dem Feuer gerührt, läßt es auskühlen, 1/4 ℔ Butter zerlassen 1/4 ℔ Kirschmatt gerieben und gesiebt, Zucker, 3 frische Dotter 12 Eyer Vanillen gibt es in Torteneisen oder Schüssel und bacht es.

Beschamehl in Teig

Man gibt 1/4 ℔ Butter in ein Kessevoll läßt sie heiß werden, und gibt Mehl hinein, so viel es nötig, dann wird es mit einem Teil Obst aufgelassen, und fein abgerührt, läßt es auskühlen, und treibt 1/4 ℔ Butter ab, 12 Dotter nach u nach dem nehmen Zucker u Vanille nach Belieben auf die Letzt 6 Eyer, schmen

den Model mit Butter bestreicht in mit Brosel und gibt es in Ofen.

Bastetten Teig

1 ℔ Mehl wird auf ein Brett mit ½ ℔ Butter abgebröselt, 4 ganze Eier, Essig u. Wasser, u. Salz, wird zu einem fest en Teig gemacht, wird ausgewalzt klein hineingetut, dann kommt man das Lessroll

Strasburger Bastete

Man nimmt das 4 junge Hunde das Fleisch, 1 ℔ Hunzschweinernes, gibt es in ein Lessroll u. ein Seidl Wein darauf, lasst es nur ein wenig aufwachen, hernach wird es herausgenommen und fein geschnitten, dazu wird ¼ ℔ Speck auch Kaufele Zwiebelschalen, Schalotten fein geschnitten, ein Lorbeer wird in denselben Wein wo das Fleisch darin Kochte gewicht und ausgedrückt 3 ganze Eier von allen Gewürz, Salz, wird alles durcheinander, hernach gibt man Mehl in Windling und mit siedenden Wasser abgiesst zu einer festen Teig, daraus formirt die Lastatte, legt den Teig hinein und legt es mit Kaufele, und Hunsleber, und giesst den Eingelegten Wein darauf. Von Lasta kommt die Lastatte schön.

nach dem Teikel darauf, streicht es nach Belieben, und bacht es schmalzgelb.

Vanilly Rollerkipfen

1/2 ℔ Zucker wird mit 4 ganze Eier 4 Dotter gerührt, bis dick ist, dann 1/2 ℔ mehl 4 Loth Butter, und etwas so viel daß es ein flüssiger Teig ist wird.

Kimmel Brod

1/2 ℔ Zucker wird mit 4 ganze Eier gerührt bis dick wird 1/2 ℔ gestossene Mandeln 1/4 ℔ mehl Citronat Limonischalen und Zimmetwasser beiden, und bacht es Kuche.

Mandel Backerey

1/2 ℔ Butter 1/2 ℔ mehl, 1/2 ℔ Mandeln 1/2 ℔ Zucker 6 Dotter wenig zu einem Teig geknetet, Limonischalen, Gewürz, walzt ihn messerrücken dick aus, macht Brezeln, Ringelwecken

Gernierte Torte

12 Loth Butter werden abgetrieben 3 ganze Eier u drei Dotter darein gerührt 12 Loth Zucker 12 Loth Mandeln müssen nicht weiß werden aber recht stoßen und nicht aufrühren und durch einen durchschlag streichen dann 1 Limoni klein geschnittene Schale u 12 Loth mehl, man kann es auch mit Eingemachtem füllen, dann mißt dann in ein geschmiertes Tortel, die Hälfte hinein und die andere Hälfte mit dem Spritzkrapfen Model darüber u 1 Rundbarl

Französische Kuisguitt

1/2 ℔ Zucker wird mit 9 fier dotter gerührt bis es dickist, hernach 1/4 ℔ Mehl, und 9 Eyer, dann wird ein Teig und Mausch gemacht mit fling gepir abgeweicht der Teig wird Massenweise auf das Blech gestreichen und langsam gebacken, dann stiss man aus was man will.

Bischof Brod

1/2 ℔ Zucker wird mit 12 fier dotter gerührt bis es dick ist, hernach kommt ein 4 fier Weh Eyer und 1/2 ℔ Mehl Weinbeer, Zibeben u geschnitten Mandeln, und läst es kühl backen.

Bisguitt mit Mandeln

1/2 ℔ Zucker wird mit 6 ganze fier 6 dotter 1/4 ℔ Mandeln 1/2 Kno mit der Schenauthe aufgeklopft und auf die Lahr wird 1/4 ℔ Mehl langsam hinzugerührt.

Annis Brod

1/4 ℔ Zucker 3 ganze fier wird 1/2 Kno gerührt, hernach 13 Lot Mehl 4 Eßlöffel Annis. das Blech wird mit Mausch bestrichen, der Teig im Viertel gemacht, u kühl gebacken u nachmahls mit fier bestrichen.

Wein Karten

1/4 ℔ Zucker 1/4 ℔ Mehl 1 fi 1 gutes Lot Butter etwas Limon

und Schwarz, das alles wird zu einem Teig gemacht, sowoch wird es Wasserunter die aufgewalgt man kann es schneiden wie man will, nur in der Mitte muß ein halber Mandel darauf kommen, und mit Eier bestreichen, u backt es schön braun.

Spanische Rigeln

1/2 ℔ Mehl auf ein Brett 12 Loth Butter 6 fein gestoßen Eier dotter werden mit der Butter durch passirt 1/2 ℔ gestoßen Zucker etwas Vanilie von 1 Limoni klein geschnittene Schale, mache einen Teig daraus und lasse ihm 1/4 Stund rasten, dann walke ihn 2 Messerrücken dick aus mach Angerola daraus bestreiche es mit Eierdotter u backe es gut mit geschnittenen Mandeln u backe es. Man braucht 12 Loth Mandeln dazu.

Wespennester

Man mit 1/2 ℔ Butter treibt ihn gut ab, 2 ganze Eier u 6 dotter eins nach dem andern hinein 4 Löffel voll Gran 1/2 Seidl Milch 1 ℔ Mehl schlage den Teig gut ab bis er bei dem Löffel bleibt, gib ihn auf ein Nudelbrett, walke ihn Messerrücken dick aus, walke 2 Finger breite Streifen aus, u wickle sie um den Kopf herum zu formen rollen u langsam backen.

Dampfnudeln

Man mit 1 ℔ Mehl 3 Löffel Gran 5 Eier u eine Semmel Milch bis der Teig weich genug ist.

Anno Hollerkyßen

Auch Eier werden mit 6 Eier schwer, Zucker, gerührt bis es dick ist, dann kommen 3 Eier schwer Mehl, aber sehr leicht muß es gerührt werden. Das Blech wird mit Butter bestrichen, wenn dann Teig werden Küß großer Häufchen gemacht und mit Zucker u Anisbe streut, man muß sie sehr schnell backen, und sehr nah über einen Löffel legen.

Kaiser Schmarn.

Ein großes Brod Mehl 8 Dötter ein schwach halber Milch etwas Salz wird gut gerührt, schwach von 8 Eier einen Schnee.

Damen Krapfen.

8 Lot Butter 7 Lot Schmalz werden schaumig abgetrieben werden 4 Dötter müssen sehr gut gerührt werden, dann 1/4 Pf. Zucker u 20 Lot Mehl. Das Blech wird mit Butter bestrichen und mit Mehl bestreut. Von den Teig werden Kugeln gemacht wie ein halbes Ei u mit den Finger wird in der Mitte ein Loch gemacht mit Eier Klar bestrichen u mit Zucker bestreut u Küß gebacken.

Beschamehl

1/4 Pf Butter sehr warm lassen 1/4 Pf Mehl hinein rühren und 1 Brod Milch u 2 Minuten aus drücken lassen, aber nicht zudecken hernach kommt es in einen Wickling und

so lange rühren bis es kalt ist, 7 Dotter einer nach der andern hinzurühren ¼ ℔ gesiebten Zucker etwas Vanille u. den 7 Klar den Schnee. ½ Nuß in Saft.

Kaffeh Krenn

Ein halb Maaß Obers wird mit 8 Eierdotter aufgeschmolzen in ein Kasserol gegeben ¼ ℔ Zucker Vanille wird auf dem Feuer gerührt bis dick wird hernach gießt man es in ein Kindling u. lasse es auskühlen und öfters umrühren daß es kein Hautbekommt u. gibt ein sehr starken Kaffeh hinein das es angenehm ist u. 1 Loth Hausenblase, rührt es nur u. gießt es in eine Form geschmiert, und stellt es ins Eis.

Vanillikrenn

dieser wird eben auf dieselbe Art gemacht nur der Kaffeh wird weggelassen. oder man kann Maraschino hinein geben, statt den Kaffeh, so ist es ein Maraschino Krenn.

Oranzen Sulz

Man nimmt 6 Oranzen preßt den Saft aus, gießt es in halbes Seidl gutten Wein ½ ℔ Zucker gibt es in ein Kasserol, etwa 2 Eier den Schnee lasse es aufkochen schaut ein Fluß über einen Kessel u. seihet es durch auf eine gute Halbe kommt ½ Loth Hausenblase.

Punsch Sulz

4 Pomeranzen 3 Limoni ½ ℔ Zucker mit Schnee aufkochen lassen hernach ein großes Seidl Holländer Thee durchsei-

auf eine Teller 1/2 Lot Hausenblase. Schaum wie Erdbeere.

Limoni Sulz

6 Limoni Saft 1/2 ℔ Zucker etwas von Limoni abgeriebene 1/2 Maß Wasser 1/2 Maß kochen und 2 Eiweiß.

Limoni Gefrornes

8 Limoni 1 ℔ Zucker 2 Teeffelschalen Wasser

Vanilly Gefrornes

1 Maß Obers wird mit 8 Eierdötter gefärbt und dann gesiehen in ein Wasserall mit 20 Lot Zucker wird auf dem Feuer gerührt, bis sie sich an Löffel anlegt, hernach gießt man es in Kühlung und rührt es öfters um, bis auffhört wenn es sehr kalt ist gibt man es in die Eisse und drückt es in gefolgenn bis es es öfters ab.

Chocolad Gefrornes.

Wird eben auf diese Art gemacht nur 1/2 ℔ Chocolad wird in Obers aufgelassen u darunter gerührt. dreischen 1 Lot Hausenblase u stellt es in Eis.

Erdbeer Gefrornes

1 Maß Erdbeere Saft 1/2 ℔ Zucker 1/2 Maß Wasser 2 Limoni Saft.

Himbeer Gefrornes

1 Seidl Saft 1/2 ℔ Zucker 1/2 Pfd Wasser 1 Limoni saft

Marillen Gefrornes

Eine halbe durchgesiebte Marillen 3/4 ℔ Zucker 1 Seidl Wasser wird aufgekocht.

Pfirsich Gefrornes

Wird auch auf vorige Art gemacht.

Aero Schaum

Eine halbe Schlag Obers wird in Schnee geschlagen zu einer festen Schnee. dann 1 Lth Hausenblase Zucker Geruch auch beliebig die warme Hausen gibt man in eine Weidling und das geschlagene Obers hinein streichen und schütteln es auch beliebig.

Chocolad Schaum

auf vorige Art zu machen

Eine halbe Obers 5 Zeltel Chocolad der wird in Obers eingelassen u. fein streichet wie ein dickes Lindbley darauf gibt man es in Weidling u. die lau warme Hausenblase dazu rührt es ab, Zucker nach beliebe, u. das geschlagene Obers hinein.

Kaffeh Schaum gefrornes

Eine halbe Obers wird geschlagen, 12 Loth Zucker, eine

Kaffeeschale voll sehr starken Kaffee wird unter das Obere gemischt gibt es in die Brühe im gesalzenen bis 1/2 Stunde lang.

Himbeer Saft № 1 à la Boreis

Man nimmt auf eine Maß ganze Himbeer 1/2 Pfund guten Weinessig, bevor man den Essig darauf schüttet müssen die Himbeer gut zusammengedrückt in einer großen Flasche gefüllt werden dann den Essig darauf gegossen und so zugestopft 4 bis 5 Tage stehen gelassen. Dann wird diese Maß durch ein Tuch gut durchgedrückt. Auf 1 Pfund Saft 1 ℔ Zucker genommen und unter beständigem rühren gelinde gut abgeschäumt und wenn er steigt wenn scheint weggenommen.

1850

den 4ten August 8 Bouteillen eingefüllt 16 Pfund Saft 11 ℔ Zucker kostet 14 fl. 21. 21.

Himbeersaft № 2 à la Würth

Man zerdrücke die Himbeer ganz zu
sammen und lasse sie 3 oder 4 Tage
stehen, dann presse sie mit Hülfe eines
Tuchs gut durch ein Tuch, und lasse
den Saft noch einen Tag stehen, da
~~und frischen ein~~ an dem einen
Satz macht, frische er klar ab, den
Satz schütte weg und auf 1 Maß
Saft ~~Wasser~~ 1 ℔ Zucker und ~~[illegible]~~ Zu
cker nähme als er die gehörige
Dicke hat wie Sirup vorgeschrieben.

den 29ten Januar 1850, 3½ Bouteillen
eingekochten 5 Maß Saft 5 ℔ Zucker 7 fl 20 x
21. 21.

den 24ten Juli 1851 11 Bouteillen, 1.6 Maß
16 ℔ Zucker 19 fl 21. 21. à 1 fl 44 x

Melonen einsieden

Die Melonen müssen nur halb reif sein, werden sein abgeschält die Bren sind dann <u>reichen</u> Fleisch herausgeschnitten, stückweise geschnitten und mit Gewürz Nelken und Zimt gekocht so zwar, 1 Pfd mit 2 Nelken und eines mit 2 Rübchen Zimt.
Man nimmt auf jedes 1 ℔ Melonen dem Zucker läßt man heißer gehen gibt dann die Melonen hinein und läßt es bis 2 Stunden kochen so daß sie klar. Wasser mehr anhalten und die Rübchen ganz dünne werden. Auf 1 ℔ Zucker 1 Drittel Wasser zum gehen. man muß sehr oft umrühren.

~~Zwetschen in Saft und die Schalen~~

~~Die Zwetschen werden abgewischt in die Gläser gefüllt und halb voll mit aufgelösten Zucker~~

Zwetschen in Saft

Die Zwetschen werden abgewischt in die Gläser gestapelt und halb voll mit den aufgelösten Zucker gefüllt gut verbunden und 10 Minuten in Saft gesetzen. Zu diesen Zucker nimmt man auf 1 ℔ 1 Maß Wasser und läßt ihn aufkochen.

Zwetschen Marmelade

Die Zwetschen werden geschält die Kerne herausgenommen und aufgekocht bis das Fleisch zerkocht und dann auf den Zucker dazu gegeben und nach ½ Stunde kochen lassen dann fertig sie gut. ¼ Zucker 1 ℔ Zwetschen.

Marillen-Marmelade

Ebenso wie die Zwetschgen mit 1 ℔ Marillen ½ ℔ Zucker

Ribisel

1 ℔ Ribisel 1 ℔ Zucker.
Die Ribisel werden mit gebacht die Beeren herausgeschöpft und dann der Zucker hinein gegeben und von den Stengelchen zwei Finger die Beeren wieder hinein gegeben, nun Stellen es sie sind gut.

Rüben dauernd

Man nimmt 2½ Maß gutes Most wir von der Presse kommt läßt ihn 3 Tage einsinken, hierauf nimmt Theil Bell wendet mehl das Eiweiß in warmem Zustand nun jedem 9 Lf. Bittern 18 Lf. Rüben Saft mehl ½ Lf Zucker 1 Quärchen Gewürznelken

und 10 Lth Zucker / ~~gab~~ Zucker
und Zwang sein Rosinen / gib alles
in einen Kessel und rühre
es mit dem Brei gewordenen
Most recht fein ab, wie ein
Kindsbrei, giesse unter fortwährendem
Umrühren den übrigen
Most immer wärmer und zuletzt
sehr heiss dazu, lasse endlich das
Ganze auskühlen, dann fülle
ihn in Flaschen. r —

Wein Punch

1 Mass Wein, 2½ Pfd. Zucker, wenig 6 Limonien
und 2 Pomeranzen gut abgerieben ~~[illegible]~~, dann
ausgepresst werden, hierauf giesst man 1½ Pinte
Thee, und lässt die ganze Gesellschaft 2 Stunden
stehen, trinkt sich ausgezeichnet gut, aber!!
man bekommt sehr bald einen schweren Kopf.

" "

den 6ten August 860 Gurken eingelegt
eingekaufte 15 ℔ Gurken à 18 x davon
9 selbst Dill gebaut 18 ℔ Gurken à 36 x
6/48 das Ganze kostet 9/7 18 x 0 W 13 Pfg

Russische Gurken

die Gurken schälen zerschneiden
gut einsalzen. 6 Stunden lie-
gen lassen, dann abend Auslaug
zweimal kleine schneiden abend
Gurkenkraut, Gewürz und gehal-
ten ungebrühten Essig darüber
schütten mit Pfeffer zubinden

Mürber Teig.

Man nehme 1 ℔ Mehl 3/4 ℔ Butter es wird gut gewalkt, dann kommen noch 3 Dotter, 2 ganze Eier, 3 Löffel Rahm und etwas Salz die zusammenrühren wieder gut walken bis der Teig fein wird.

Apfel Kuch.

Man treibe 1/4 ℔ Butter gut ab gebe ein 1/4 ℔ gestoßenen Zucker, ein 1/4 ℔ Mandel 6 Eierdotter, 5 Lot Pomeranzenöl und 2 Lot Citronat rühre alles 1/2 Stunde gut ab, gebe 10 gewürfelt geschnittene Äpfel und von 4 Eier den Schnee und backe es langsam.

Schneeballen.

Auf 3/4 ℔ Mehl nehme man 7 Eier Dotter ein wenig Wein, machen den Teig fehlen, etwas gestoßenen Zucker, arbeite den Teig recht fein ab, der Teig muß weicher sein als der Brodtteig.

Butterteig.

Auf ein Brett kommen 1/4 ℔ Mehl, schlage 1/4 ℔ Eiern ab, mache 1 ℔ Butter darunter, knete sie gut und schlage sie mehrere mal mit einem Holzes

Ort, und in das übrige Mehl kommen 4 Lot, tw, etwas Salz und soviel Obers, daß der Teig die Festigkeit eines Mürbteiges bekömmt. Arbeite ihn recht fein ab, bis der Blasen bekömmt und lasse ihn eine Weile zugedeckt rasten. Dann walke ihn ein wenig von einander, lege in die Mitte die Butter, wo das Mehl hinein vermengt wurde, schlage die Ecken von den Teig zusammen, und walke ihn geschwind so dünne als möglich, dann lege ihn wieder 4fach zusammen und lasse ihn rasten. Dies wiederholt sich 3mal, dann zuletzt nach dem walken zu beliebiger Verwendung.

Münchner Puff.

12 Dotter werden mit einem ½ ℔ Zucker, wie ein Biscuit abgetrieben, dann ½ ℔ Mehl, von 12 Eiweiß den Schaum, 4 Loth Weinbeeren, 4 Loth Rosinen, etwas Citronat darunter gethan. 8 Loth Butter werden mit etwas zurückbehaltenem Mehl fein würflich geschnitten, daß sie schön großblättrig, recht lang gefüllt, und sorgfältig gebacken.

Gansleber mit Trüffeln.

Man nimmt hiezu eine schöne, große Gänseleber, sie wird in zwei Theile getheilt, da wo die Ader

war und sich noch eine grüne Haut zeigt, diese beschneiden abschneiden, sodann wird die Leber gewaschen, fast abgetrocknet, zwischen zwei Tücher etwas breit gedrückt, dann mit vollkommen regelmäßig geschnittenen Trüffeln oder Champignons reichlich durchspickt, so zwar, daß die runden Köpfchen etwas vorstehen. Sie wird dann gespeckt, mit dünnen Speckblättern überlegt, in eine Pflaus-Casserolle gelegt mit etwas guter Geflügel-Braise (Fettsuppe.) und einem Glas guten Wein oder Madeira-Wein gewürzt und so ganz langsam auf schwachem Holzfeuer im Rande gedämpft, wo sie kaum bemerkbar kochen darf. Unterdessen wird ein halbes Pfund Trüffeln gewaschen, dann geschält, in runde ~~und~~ Blättchen geschnitten, mit etwas feiner Butter, einem Stück Glace (Glasspik.) und Madeira-Wein über dem Feuer aufgekocht und dann in einer Saucen-Casserolle warm gestellt. Beim Anrichten wird die Leber zum Abtropfen auf ein Tuch gelegt, die Trüffel nun fein in eine

Schüssel gegeben, die Leber darüber schön glacirt und sogleich zu Tisch gegeben.

+ Linzertorte.

20 deca Butter, ebenso viel Zuker, Mandelmehl, 8 Eierdotter, Gewürznelken, Zitronenschalen rühren alles untereinander, gieb die Hälfte des Teiges auf ein Blatt, streichs und darüber von der Rest des Teiges recht Wangelen und leg es gitterartig darüber, backe es im Ofen nicht zu hart.

Gebackene Äpfel.

Mache in einem Weilling aus 4 Loth Mehl, 4 Loth Zuker, etwas Vanille, 4 Eierdotter, nicht ganz ein Viertel Österreicher Weinmost Teig, der so dick wie ein Brei ist, schneide geschälte Äpfel und backe sie.

+ Kalte Sardellensauce.

1/2 Viertling Sardellen, wird mit 2 Eierdotter und 1 Stück in Essig geweichte Semmel alles gesammen gestoßen und durchgestrirt und mit Essig und Öl angemacht.

X Erdäpfel Knödel.

4 Loth Butter werden sehr fein abgetrieben, 4 ganze Eier, 18 geriebene Erdäpfel, mit Semmelbröseln dazu gemischt.

Schmalz Torte.

Ein ½ ℔ Schmalz treibt man eine halbe Stunde ab, dann gibt man 2 ganze Eier, von einer Citrone das Drittel von der Schale fein geschnitten, 2 Loth geschälte Mandeln, Zucker auf Belieben einen Kreuzer fein gestoßene Mandeln und 18 Loth Mehl, dieses muß 3/4 Stunden geruht werden.

Carlsbader Kolatschen.

Man nimmt ½ ℔ Mehl, 5 Eierdotter, 5 Loth Butter etwas Hefen und etwas Milch damit der Teig wie eine feste Bredsuppe wird. Man läßt es in den Weidling gehen, dann gibt man es auf Brett, macht es mit dem Nudelholz glich, sticht es mit einem Becher aus und läßt sie nochmals gehen; wenn sie gut gegangen sind, schlägt man eine nicht sehr feine Schale von 6 Eier und gibt ein bischen Zuckerwasser auf jedes, daß es über die Kolatsch rinnt, bestreut sie dann recht mit Zucker und gibt auf jede eine Schelinsch groß Stück Marillen darauf und backt sie schön gelb.

Reis Nokerl.

Man macht ein französisches Kalbsfrikassee (Gehacktes), dünstet einen Reis nicht aber ganz bleiben, dann läßt man ihn auskühlen gibt ihn nochmal noch zu den Gehacktes gibt zwei Eier, Butter feinen Kaffee wie der Reis in der Suppe in Tafel.

Die Fäck.

Ein ½ ℔ Kalbsfrikassee, wird fein gehackt, dann kommt von einer Semmel 3 Stück mit 2 Eier und ein viertel Seidl Milch wird mit 1 Kaffeelöffel Butter abgeschmalzt und über die Semmel gegossen und macht es wie eine eingebrockte Suppe, dann wird es mit dem Fleisch gestoßen und fein durchgesiebt.

+ Tiroler Strudel.

Treibe einen Kreuzer Schmalz schaumig ab, 2 ganze Eier, 2 Dotter, rühre eins nach dem andern feinen 1½ Loff Zucker und ein halbes Seidl Milch, alles gut verrührt da nun ½ ℔ Mehl gut darunter, salzen und dann den Teig auf Nudelbrett, backe es mit einem Tischmesser so gut mit Mehl, walke den Teig durchaus, bestreiche ihn mit zerlassener Butter, ein Kochlöffel

Mandeln, 1 Viertling Zucker, 3 Loth Citronat, eine halbe Muskatnuß, gute Gewürznelken, ½ Loth Zimmt bestreut und zusammengerollt auf das Tortenblatt legen, bestreuen mit der Rest, reibt mit Zucker und läßt es gehen wie eine andere Grundsuppe.

Reis Soufflé.

In ein Tidel gutes Obst eine halbe Viertling gestoßenen Reis, kochen und dann auskühlen lassen, ½ Viertling Butter abtreiben, 6 Eierdotter hinein u., dann in den Reis 2 Viertling gestoßene Mandeln, Zucker, Vanille nach Belieben, zuletzt von den 6 Eierklar das Schaum, gibt es dann auf eine gefettete Schüssel, backt es, bestreut es so wie das Sünkel.

Mandel Pudding mit Chaud'eau.

4 Eierdotter, 4 Loth Mandeln, 4 Loth Zucker, 2 Loth Brösel und von 4 Eierklar das Schaum. Chaud'eau auf eine Tidel Wein 10 Eierdotter.

Torte ohne Ei.

1 Viertling Zucker, 1 Viertling Butter, 1 Viertling Mehl, 1 Viertling Mandeln und von einer halben Citrone der Saft und die Schale. Dieses kommt alles auf ein Brett und wird gut zusammengemacht, dann kommt die Hälfte auf ein Tortenblatt

wird mit hingesottenem bestreichen, wie die andern Teig wird ein Gitter geflochten, wenn es in den Ofen kommt wird es mit Wasser bestreichen und dann mit Zucker überstreut und schön gelb gebacken.

× Eis zu machen.

4 Loth Zucker, ein halbes Ei, die Blar und 1 kleiner Löffel voll Citronensaft, muß eine Stunde gerührt werden.

× Taumkoch.

8 Loth Zucker, 8 Loth Mehl, von 8 Eiern den Schaum, dotter nicht.

× Zimmt Karten.

Man nimmt 1 Viertheil Butter, 1 Viertheil Mehl, 1 Viertheil Mandeln, 1 Viertheil Zucker, ½ Loth Zimmt, 2 Eier.

× Kirschen Kuchen 1.

½ ℔ Butter, ½ ℔ Mehl, ½ ℔ Zucker, 4 ganze Eier, 3 Dotter.

Kirschen Kuchen 2.

1/2 Viertheil Zucker, 5 Dotter, ½ Viertheil geschälte Mandeln, ein halbes Wecken mit 1½ Loth weiße Brösel, 3 Eierweiß, alles schaumig durcheinander, sehr hoch backen.

Apfel Kuchen.

½ Viertel Butter, ½ ℔ Mehl, unter einander reiben, 2 Löffel Rahm, etwas Salz, 2 Eierdotter, schnell zusammen ein Viertelstunde rasten lassen, Ausarbeiten mit Äpfel, Rosinen u. Mandeln.

Krammel Krapferln.

So viel Semmeln, z. B. 1 halbe Semmel, 1 halbe Mehl, etwas Salz, drei Rahm und Wein nach Bedürfniß, 1 Loth Schmalz, 2 Eierdotter, alles auf ein Brett zu formen, dann ausstechen, und auf dem Blech backen.

Spanische Ringerln.

½ ℔ Butter ½ ℔ Zucker, 3/4 ℔ Mehl, 4 roh Eierdotter, 4 hart gekochte Eier auf dem Brett machen, Ringerln ausstechen mit Ei bestreichen mit klein geschnittenen Mandeln bestreuen.

× Glaserer Krapferln.

¼ ℔ Butter, 5 Loth Zucker, 2 Loth fein geschnittene Mandeln, 10 Loth Mehl zusammenmachen, kleines Kuchel in der Mitte mit den Finger ein Löchelen, etwas und kühl backen, dann Eingeschnittenes.

Bischof Kraperln

¼ ℔ Butter, ¼ ℔ Rindschmalz sehr schaumig rühren, 3 Eierdotter, 1 ganzes Ei, Citronensaft ¼ ℔ Zucker, dann 20 Loth Mehl leicht unterrühren davon kleine Kraperln machen mit einem Ei bestreichen mit klein geschnittenen Mandeln bestreuen, backen und eingeschüttet.

+ Holländer Torte.

~~¼ ℔ Butter~~ 25 Deca sehr schaumig abtreiben, ~~6 Loth~~ 12 Deca Zucker, ~~20 Loth Mehl~~ 35 Deca Mehl, 5 Blätter Mürbe, rückenlich ausrollen, auf Blech backen mit Eingeschüttetem.

Brasilianer Torte.

18 Loth Mehl, 13 Loth Butter, 10 Loth Zucker, Citronenschale etwas Vanille, Zimt, Nelken auf ein Brett abreiben mit 1 ganzen Ei, 1 Eierdotter anmachen, 4 Blätter kühl backen.

Pariser Stangl.

¼ ℔ fein geschnittene Mandeln, ¼ ℔ gesiebten Zucker, etwas Vanille mit einem Eiweiß anmachen, fingerlang

Streifen von Oblaten schneiden, messerrückendick aufstreichen mit Mehl bestreichen, am Blech backen.

× Haselnuss Stangl.

6 Loth Schalnüsse, 6 Loth Mandeln fein gestossen, 18 Loth Zucker mit Eiweiss aufschlagen auf Oblaten streichen mit Eiß überziehen mit länglich geschnitten, am Mandeln bestreuen, kühl backen.

Rollat.

6 Loth Zucker, 4 Loth Mehl, 5 Eier die Eier zum Schaum gut und fein abrühren.

× Rindfleisch Schnitten.

Von Lungenbraten Spitzl schneiden etwas klopfen, schön rund machen, in Schmalz etwas klein geschnittene Zwiebl anlaufen lassen, dann die Spitzl hinein gut dünsten, bis sie etwas braun werden, dann in Bischen saure Rahm, darauf mit Reis anrichten.

+ Esterhazi Schnitzeln.

Von Lungenbraten kleine Schnitzel schneiden etwas klopfen in Butter dünsten mit Pfeffer und Salz bestreuen, dann ein Rollschnitz etwas Speck einer Zwiebel fein zusammen schneiden, auf einer Seite geben mit einer zweiten zu decken, dann in ein Bratenrungelsack, die Schnitzel dürfen doch ein wenig braun werden, ein klein wenig Streuben mit Mehl aufschütten dann den Rest darüber begießen.

× Gerührter Gugelhupf.

½ ℔ Butter sehr fein abrühren, 12 Eierdotter, von 6 Eiern den Schaum, ¼ ℔ Zucker, 1¼ ℔ Mehl 1½ Loth Gewürz, etwas Obersalz sehr gut und flaumig rühren.

× Eierpunsch.

Auf 1 Glas Eierpunsch die in Nidel, kommt 1 Eierdotter welcher mit 2 Eßlöffeln feinen Zucker fein verrührt, dann wird Obersfeinen gegeben, kann auf einige Tropfen Vanilleliqueur und wird unter beständigem Rühren aufgekocht, bis er dick wird und wie Glas gestellt ist ein sehr gutes Getränk

Marmelade von blauen Trauben.

4 Kilo blaue Trauben kommen 2 Kilo Zucker, welcher vorher in das Wasser getaucht wurde, daß er gut naß ist. Zu schweren Trauben gekocht, dann die Trauben hinein, die während des Siedens abgeschäumt werden müssen, damit die Körner weg kommen. Zur Hälfte eingekocht sind sie sehr selbst, und zäh, lich abgekühlt erst verbinden damit sie nicht anbrennen.

Spritz Krapfen.

Man läßt eine halbe Milch mit etwas Rindschmalz kochen, rührt 1 ℔ Mehl hinein, läßt es so lange kochen bis es sich von Caserol ablöst, gibt es in eine Wei, ling und läßt es auskühlen, dann gibt man 8 ganze Eier und 8 Dotter eins nach dem andern hinein und fällt den Teig wenn er gut abgerührt ist in Model, läßt sie durch diesen in Schmalz und läßt sie schön gelb backen. Man kann auch Marillen Kraffen von diesem Teig machen, nur daß man sie mit den Löffel einlegt, nachdem sie mit Zucker gefüllt worden sind, aber so die Punsch = Krapfen nur halb halbe mit Bäume oder

Hand-Eier

Leberpuréesuppe.

½ ℔ Kalbsleber wird abgehäutet und abgetrocknet, nicht gesalzen, in Scheiben geschnitten und in Mehl gut umwenden. ½ selben Schmalz wird schön gelb geröstet, die Leber ebenfalls schön braun, ja nicht verbrennen, wenn dies alles geschehen ist, wird es im Mörser fein gestossen und mit Suppe aufgegossen, etwas Obst mit 1 Eierdotter kommt zum Schluss noch dazu.

Kastanien Kuchen.

Für ½ ℔ Kastanien wird im Wasser weich gekocht, gedrückt und durch ein Sieb gestrichen. In einer Mulde treibe ein ½ ℔ Butter schaumig ab, rühre mit Eierdotter, etwas Vanille, 12 Loth Zucker, und die gestrichenen Kastanien hinein, mische den Schnee von 8 Eierweiss dazu und backe ab langsam.

Brasilianer Torte.

30 Deka Mehl, 30 Deka Butter, 15 Deka Mandeln roh gestossen, 15 Deka Zucker, Zimmt und Nelken nach Belieben, und fein geschnittenen Citronenschalen.

Linzer-Schnitten.

10 Deka 2 Loth Mandeln, 4 Eierdottern, 15 Deka 4 Loth Zucker, 20 Deka 6 Loth Butter, 30 Deka 8 Loth Mehl, alle Zutaten.

14 | 13/1 888

Auch Leckerzeit Brod.

16 Eier werden mit 1 ℔ oder 56 Deka Zucker abgerieben dann 1 ℔ oder 56 Deka Mehl und eine reichliche von 8 Eiern steifen Schnee, u. auch

Butter

¼ Kilo Butter ¼ k Mehlmehl
wird gut miteinander verrührt

Eier

¼ k Zucker mit 4 ganzen Eier
oder halbe Eier verrührt

dann mit beiden zusammen
zusammen gut verrührt und
lange backen lassen.

× Sandtorte.

30 deca Mehlmehl, 30 deca Butter, 30 deca Zucker, 8 Eierdotter, eine halbe Citrone abgerieben, zwei Theelöffel Rum, der Schnee von den 8 Eiern und nicht in zu großer Hitze backen.

Linzer Schnitten

10 deka Mandeln 4 Eierdotter 15 deka Zucker
20 : Butter 30 deka Mehl, alles zusammen

13/,888 141

Kletzenbrod, nach angabe fa Toli

1 kilo Feigen
1 " Haselnüsse
1 " Kletzen
1/4 " Mandeln
1/4 " Zwetschen
1 Stück Citronat
1/2 kilo Zucker
1/2 Viertel Rum branntwein

Zimt, Gewürznelken, Muskatnuß, fein geschnittene Limoni, etwas Rum das Alles wird geschnitten und mit dem angegebenen Rum branntwein 24 St. stehen gelassen, und dann in einen mürben Teig backen lassen.

Vanille-Kranzel!

1/4 Kilo Zucker, 1/4 Kilo Mandeln oder Nüsse gemischt fein gehackten 1 Kranzel Zi, ev. 1/2 Liter der Masse 2 Eßlöffel Mehl werden auf dem Brett zu einer Masse verarbeitet und mit dem Eiweiß Rosenwasser zu Kranzeln geformt, Lichtfeld gebacken u. diese mit Vanille-Zucker bestreut

Apfel-Puddingen

10 dkg Butter
15 " Mehl
4 " Zucker, 1 Dotter,
Zitronenschale, Zu 1 Kreuz
Wurzelwerk 1 Pfd. reifen
Äpfeln einschneiden 1/2
Kilo Äpfel mit Rum u. 5
dkg Zucker dünsten u. durch
ein Sieb streichen, dann die
Masse geben das Wurzelwerk
u. die Butter darauf geben
u. durch backen

und Wechsel auf fremde Plätze werden kulantest gekauft und verkauft.

Börsenaufträge nehmen wir zur gewissenhaftesten Ausführung für alle in- und ausländischen Plätze entgegen und stehen wir gerne mit allen gewünschten diesbezüglichen Auskünften zur Verfügung.

Vorschüsse auf marktgängige inländische Papiere werden kulant erteilt,

Revisionen verlosbarer Werte erfolgen gratis.

Versicherung gegen Verlosungsverlust nehmen wir entgegen.

Militär-Kautionen. Wir verfügen stets über eine reiche Auswahl kautionsfähiger Papiere und besorgen die Vinkulierung und Devinkulierung derselben provisionsfrei.

Depôts werden seitens der Bank zur Verwahrung und Verwaltung gegen Anrechnung einer minimalen Gebühr übernommen, ausserdem vermieten wir

Stahlschrankfächer unter speziellem Verschluss der Partei zu billigen Sätzen.

Wir laden Sie ein, unsere neue Wechselstube mit Ihren Zuweisungen zu beehren und verbleiben

Hochachtungsvoll

ALLGEMEINE DEPOSITEN-BANK.

Reschamehl mit Mandeln.

6 Dotter, 6 Loth Zucker gut abrühren, dann kommt das abgekühlte Mehl (bestehend aus 4 Loth Butter, 4 Loth Mehl, 1 Tidal Milch) hinein, 4 Loth geschälte, geschnittene Mandeln, von 6 Eierklar den Schnee leicht hineinrühren, dann backen oder in Duft kochen mit Crème oder Vanillesauce begießen. Zum Backenmehl ohne Mandeln nimmt man 7 Dotter, 8 Loth Zucker, 7 Eierklar den Schnee, das Mehl aber bleibt sich gleich.

Orange-Marmelade. (englisches Recept.)

Man nimmt zu dieser Marmelade 12 Orangen und 2 Citronen. Die Orangen werden in Wasser gekocht, bis sie so weich sind, daß man sie mit einem Hölzchen durchstechen kann. Nachdem sie abgekühlt sind, werden sie sorgfältig abgezogen, die innere weiße an der gelben Schale haftende Masse wird losgelöst und nicht benützt, die gelbe Schale wird ganz fein geschnitten, sowie auch die dünne Schale der beiden Citronen. Man schabt das Innere der Orangen so, daß alle Kerne und die

Sterm entfernt werden. Nun wird der Saft der beiden Citronen hinzugefügt, den soviel Zucker, als die Masse schwer wiegt, wird geläutert, dann das Ganze zusammen so lange (1 Stunde) gekocht, bis es die nötige Reife erlangt hat.

Gedämpfter Kohl.

Man läßt würflig geschnittenen Speck in einer Casserolle zergehen, zerschneidet die Kohlsträuchen in 4 Theile, blanchirt sie, und gibt sie dann in den heißen Speck, salzt und pfeffert es, gießt Suppe darauf, und läßt den Kohl lange dünsten.

Gefülltes Kraut.

Man läßt die Blätter vom Krautsträuchel ab, schneidet aus jedem Blatt den mittleren stärkeren Theil aus, blanchirt dann die Blätter. Man gibt fein geschnittene Zwiebel in heißes Schmalz bis sie bräunlich ist, gibt man blanchirten Reis und etwas Suppe hinein. Sobald der Reis etwas aufgequellt, gibt man etwas der Bratwurstfarce, oder noch besser fein gehackte

Schoßaufliegt mit zerschnittenem Mark hinein, vermengt die Masse, nachdem sie gesalzen und gewürzt, recht gut füllt dann den Kohl in die ausgeschnittenen blanchirten Blätter formt Weitzen und legt sie der Reihe nach in eine mit Fett ausgeschmierte und mit Blättern ausgelegte Casserolle, gibt noch etwas Mark darauf und oben wieder Krautblätter. Dann dünstet man das Kraut mindest 3 bis 4 Stunden. Es ist aber dringend notwendig öfter Jugge darauf zu gießen und die Casserolle zu schütteln, da sich das Kraut gern anlegt. Garniert ist es fast noch schmackhafter als frisch gekocht

---

2 Eier schwer ~~[illegible]~~ so viel Zucker diese 2 Eier klar werden zu einem festen Schaum geschlagen, so schwer wie ein Ei, Mehl, dann kommen die 2 Dottern den Zucker und das Mehl gut verrührt mit Mark der Lebe schmieren in diesen Form backen

Oxyd - Oxydum 0

8 + Mosshaaldar Oxyd werden geschält und blättrich geschnitten, dann wird fein gestossen Zinkoxyd so schwer wie der vorige Oxyd genommen.

die Oxydschalen werden mit etwas Wasser weich gedrückt, nach dem wird die Oxyd durchgesiebt, den Zinkoxyd dazu, und wer eine kleinere Ei die klar dazu, und so lange gerührt bis die Masse dick und weiß geworden ist. und der Firnis Oxydschaum

Ein Rind Braten wird geklopft, dann 1 Löffel Butter in einer Kasserol braun werden lassen, das Fleisch hinein geben mit 1 Bündel Petersil, Kürgelstock, 1 Zwiebel, 3 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Messerspitze Pfeffer und Salz nach Bedarf. Wenn das Fleisch nur wenig braun gebraten ist, schüttet man 2–3 Schöpflöffel Wasser dazu und läßt es 2 Stunden tüchtig dünsten, bis der Saft eingekocht ist. Dann schöpft man das Fett ab, gießt den Saft durchs Sieb, ist er dann noch zu dick, so verdünnt man ihn

Zucker glasirt, das Blech zum Trocknen in den kühlen Ofen gestellt und der Lebkuchen noch warm in Stücke geschnitten. — **Clementine.** Die Pischingertorte wird mit den gekauften Karlsbader Oblaten bereitet, da die Herstellung derselben im Hause sehr mühsam ist und eigene Instrumente erfordert. Zur Bereitung der Torte selbst werden 14 Deka geriebene Chocolade mit 6 Löffel lauem Obers verrührt bis sie aufgelöst sind, dann 2 Dotter, 14 Deka Zucker mit Vanille und nachdem es heiß geworden, 14 Deka Butter dazugerührt. Damit wird eine, auf das Blech gelegte Oblate bestrichen, geröstete und geriebene Haselnüsse darübergestreut, wieder eine Oblate daraufgegeben und dies so fort, so lange die Fülle reicht. Auf die letzte Oblate wird das Tortenblech gelegt. Den folgenden Tag wird die Torte mit gekochtem Chocolade-Eis überzogen. — **Währingerstraße 16.** Das Recept der Pischinger-Torte finden Sie wenige Zeilen höher unter der Chiffre Clementine. — **Mathilde D. in Triest.** Es wird uns für den heiligen Abend folgender Wiener Fastenküchenzettel zur Verfügung gestellt: Fischsuppe, Karpfen in schwarzer, sogenannter polnischer Sauce mit Semmelknödeln, Backfisch mit grünem Salat und Sellerie; zum Schluß Datteln, Feigen, Nüsse und Malagatrauben, Hartkäse. — **Bischofbrod.** 18 Deka Zucker mit 6 Dottern flaumig abrühren, dann von 6 Klar den festen Schnee, 16 Deka Mehl, 4 Deka Mandeln, 4 Deka Haselnüsse, beides fein schneiden, 4 Deka Rosinen und 4 Deka schwarze Weinbeeren oder ebensoviel kleingeschnittene Chocolade. Wenn man will, kann man etwas Citronen- oder Orangensaft zum Geschmack geben. Die Masse in eine gut mit Butter bestrichene und mit Mehl ausgestaubte Form füllen und sehr langsam backen. — **B. B. B. 22.** Dagegen gibt es kein Mittel, als sich

feinen Küchen 0 1884 / 93

4 ganze Eier schaumig. Zucker die
4 Eier in obgenannten geschlagenen
Zucker werden so lange gerührt
bis ob die Masse dick ist —
dann kommt 1 Eiweiß bei
die zergehen lassen, in 3 Eier
weiß aber steifes Mehl. schnell
unrühren, und ist zu Brot bereit.
Man backt dieser Kuchen einen Teig
machen, wo in dem Mitte durch
geschnitten mit Himbeerkonfitüre ge-
füllt der oberer Teil wieder drauf
von f. 9 Tole

× Chiffon-Torte. O FF

24 deca Butter im Kneidling flaumig abtreiben, dann 5 Eßlöffel Zucker u. 28 deca Mehl gut durcheinander rühren; hierauf giebt man ab auf das Nudelbrett schneidet den Teig in 4 Stück u. backt 4 lichte Blätter, welche man mit Mirsillen-Creme füllt; dieselbe bereitet man aus 13 deca Mirsillen-Marmelade, 28 deca Zucker u. von 6 Eier dem Schaum.

× Vanille-Kipfeln. O FF

21 deca Butter, 28 deca Mehl, 2 Eigelbe gut abarbeiten, dann 10 deca geschnittene und feingeschnittene Mandeln u. 1 Eßlöffel Zucker darunter mengen. Man formt nun aus dem Teig kleine Kipfeln backt sie lichtgelb, u. ~~[illegible]~~ wälzt sie, wenn sie noch heiß sind in Vanille-Zucker.

× Der Mohr im Negligé.

6 Dotter werden mit 10 Deka Zucker, 10 Deka geschälter und gestoßener Mandeln und 4 Zetteln feinst geriebener Chocolade flaumig abtreiben u. zuletzt den Schnee von 6 Eierklar leicht darein gerührt, das ganze in eine wohl mit Butter bestrichene Form gethan und in der Röhre gebacken. Sodann wird ein Schaum aus einem von 6 Eierklar bereiteten festen Schnee, 10 Deca Zucker u. 10 Deca Mailler-Marmelade gerührt und kurz vorher über den gestürzten Kuchen (Gat) hochaufgehäuft. Statt diesen Kuchen man auch Obers-Schaum darauf geben.

× Chocolade Torte.

Man nimmt obige Masse u. überzieht sie mit Chocolade-Eis, welches man folgender Massen bereitet. Zwei Tafeln Chocolade werden auf einem Blech in der Röhre erweicht,

dann gibt man sie in eine Casserolle
giesst 1/32 Liter siedendes Wasser darauf
u. rührt dies solange auf dem Feuer,
bis die Chocolade vollkommen verrührt
u. glatt ist, worauf man 14 deka Zucker
hinein gibt, u. dies zusammen im
Gefäße 1/2 Stunde rührt u. dann die
Torte überzieht. Wenn die Masse zu
dick ist gibt man etwas warmes Was-
ser, ist sie zu dünn etwas Zucker
auch in beiden Fällen muss sie
aber noch 1 Viertelstunde gerührt werden.

Nuss-Torte.

24 deka Butter fein abtreiben 21 deka
Zucker, 14 deka Nüsse, 10 Dotter, 6 Eier
Schnee, 7 deka in Rum eingedrückte
Semmelbröseln. 3/4 Stunden bei mäßi-
ger Hitze backen.

Spritz-Krapfen.

1/4 Liter Milch abgekochte Milch, 5 deka
Butter von Feuer gerührt. 4 Eier in
kaltes Wasser gelegt, wenn der Teig
kühl ist, ein Ei nach dem Andern
hineinrühren.

X Chocolade – Linzer – Torte.

14 deka Butter, 14 deka Zucker, 14 deka Mandeln, 14 deca Mehl, 2 Zeltelen Chocolade, 1 Ei, Zimmt, Gewürznelken u. Citronenschalen. Die Hälfte in die Form, wo der Andern Gitter und Eingepottenes darzwischen. PT

Salzburger – Strudel

31 deka Butter, 31 deka Mehl, 31 deka Zucker, 3 Eierdotter, 3 ganze Eier, 10 Loth Mandeln, 10 Loth Rosinen. Dieser Teig auf das Blech streichen, Streifen schneiden mit Eingepottenem bestreichen, übereinander legen, oben Zucker streuen u. mit glühendem Herdeisen Gitter machen.

(10-20) Salz – Stangerln mit Butter

Wenn man auf ein Pfund 16 deka Mehl gegeben u. mit diesen 8 ~~deca~~ deca Butter fein abgerebelt hat, macht man in der Mitte desselben eine Grube, gibt in diese eine Wasserspitze voll Salz u. 1 deca u. 6 Eßlöffel kalter Milch aufgelöster Presshefe,

mischt u. mit einem Messer unter-
einander u. verarbeitet zu einem
festen glatten Teig, welcher man
zugedeckt eine Weile rasten
läßt. Wenn dies geschehen ist,
dann von diesem Teig Bengeln oder
Brezeln geformt die man auf ein
mit Butter bestrichenes Blech legt,
mit Eier bestreicht, mit feingeh-
ackten Witz gemischt mit Kümmel
bestreut u. in der Röhre gelb bäckt

× Grüne Pisolen einlegen

Wenn einmal auf 1 Pfd Pisolen 1/2 Pfd
Witz, durcheinander mischen
in die Gläser hat hineindrücken
und luft dicht verschließen.

× Rum-Schnitten

14 Loth Butter mit 3 Eidotter abreiben, dann
werden 14 Loth Zucker, 14 Loth Mehl, 14 Loth
Rosine, 7 Loth Mandeln, 3 Loth Zitronat,
3 Loth Orangeat, Citronenschalen
und zum Schluß von 1/2 Liter der Schaum ein-
gemischt. Nachdem die Schnitten gebacken u.
ausgekühlt sind, werden dieselben mit
Rum bestrichen.

So viel Butter, Mehl, Zucker ist gleich
der Zucker und durchgesiebt, dann oben zu
sammen auf der Nudelbrett zu einem
glatten Teig zuerst. Dasselbe Stück zu
der Torte wasser lassen, nicht salzen

+ Dattel-Torte. 9. Mai 90.

9 Lot feingeschnittene Datteln (ohne Kern gewogen), (15 Stück) 9 Lot geschälte geschnittene Mandeln, 11 Lot Vanille-Zucker, (à 20 Stück) ev. von 5 Eier einen festen Schaum, 1 Päckchen Kuchl backen. Das Torten-Blech belegen mit Oblaten, ev. geben die Masse darauf. Kann man 1/4 Kilo Datteln Kuchl backen man genau das oben angegebene Maß.

...pfehlen Sie fast in jedem Gasthause, ...ich können keine Firmen nennen. — **Ego I.** Nein. — **Langjährige Abonnentin.** Erdäpfelbrot: Für 1/2 Kilogramm Roggen- und 1/2 Kilogramm Weizenmehl werden fünf große gesottene Erdäpfel gerieben und mit siedendem Wasser zu einem dünnen Brei verrührt; mit diesem wird das Mehl, zwei Deka Hefe, Salz und Fenchel zu ziemlich festem Teige angemacht,, der mit den Händen geknetet wird. Der Teig wird Abends gemacht, den nächsten Morgen in zwei Wecken geformt und zum Backen auf das Blech gelegt, welches auf einen Rost gestellt wird. —

Mandel-Kuchen.

3 Dotter werden mit 1/4 Pfund feinen Zucker fein abgerieben, dann kommt 1/4 Pfund geschälte fein geriebene Mandeln u. 3 Zehrln Chocolade dazu, zum Schluß werden 3 Eierweiß schaumig, eine Stunde in einer Kuchen Röhre backen.

Chocolade-Torte. 2. März 91.

8 Loth Zucker mit 3 Dotter u. 3 ganzen Eier gut abrühren bis es dick ist, dann 8 Loth mit der Schale geriebenen Mandeln u. 2 Zehrln Chocolade zu, letzt von 3 Eier den festen Schaum, eine Stunde Kuchl backen.

Chocolade-Kuch.

11 Deca Chocolade, 11 Deca Zucker 6 Eier Schaum. die Chocolade mit 1 Stückel Butter u. etwas Wasser kochen u. wenn es verkühlt ist mit dem Zucker u. 1 Eier Dotter abtreiben dann den Schaum leicht unmischen u. langsam backen.

Lattelkuchen.

10 Loth Lattelen, 10 Loth geschlossene Mandeln, 6 Loth Zucker werden fingerdick auf Oblaten gestrichen, spanischer Wind darüber

Elisabeth-Torte. l. f.

1/4 Pfd Zucker, 1/4 Pfd unsgeschälte Mandeln pochen, von 6 Eier den Schnee hinzu pochen in der gewöhnlichen Form backen, Aprikosenmarmelade schneiden in mit Marmelade bestreichen, wieder zusammenlegen Rum oder Liqueur geschmackt.

Nuß-Torte.

6 ganze Eier, 1/4 Pfd Zucker von einem 1/2 Pfd Nüssen die Körner fein schneiden, u. ~~xxx~~ eine ganze Stunde reiben, alles gut durcheinander rühren, in der Mitte durchschneiden mit Marmelade füllen.

Fülle zur Pischingertorte

14 dc. Butter werden flaumig abgetrieben 14 dc Zucker, 12 dc. geriebene Chocolade und 20 Stück fein gestoßene Mandeln darunter gerührt. Aus 4 od. 5 Oblaten wird die Torte zusammengesetzt und oben mit Chocoladeeis übergossen.

Chocolade-Eis.

2 Tafeln Chocolade und 4 Eßlöffel Zucker und ~~einen~~ 3 Löffel heißes Wasser werden gut verrührt, das Eis wird über die Torte gegossen und die Torte dabei gerührt.

Hefeingstrauchen à la Kreupka

1 Pfd Mehl, 6 Eier, ½ P. Butter, etwas Schmalz
¾ Liter Milch 2 ganze Eier, 4 Dotter, 1 Löffel Hefen.

Spanischer Windpudding

Hat man von 8 Blatten den Schaum mit ½ ℔ Vanillezucker leicht verrührt, selbst in eine mit Butter bestrichene Melonenform gefüllt, mit Fließpapier zugedeckt, so wird es ¼ Stunde im Wasserkessel gekocht und mit aufgelösten Ribiselgel überzogen.

Marillen-Schaum

½ ℔ Marmelade mit 6 Loth gestoßenen Zucker, 1 Loth aufgelöster Hausenblase wird, zusammen aufgerührt, bis es dick wird, worauf man 1 Seidel Schlagobers schaumig rührt in eine Form gegeben und mit Eis gestellt.

Schnitzel mit Wein.

Die geklopften Schnitzel bestreut man mit Salz u. Pfeffer gibt etwas rothen Wein dazu, und legt sie auf eine Schüssel aufeinander, nach längerer Zeit dreht man sie in Mehl und gibt sie in eine mit Butter bestrichene Rein, nebst den Saft aus der Schüssel noch einen Löffel Wein und 1 Löffel Suppe u. ein klein wenig geschnittene Limonenschalen und dünstet sie zugedeckt weich.

Creme au caramel.

½ ℔ Zucker wird in eine Kasserole gegeben und so lange auf dem Feuer gerührt bis er goldbraun wird, dann mit 1 Seidel Milch, in welcher 6 Dotter gerührt wurden, aufgestanden schnell umrühren, dann vom Feuer nehmen und auskühlen

lassen. Nun wird 1 Maidel dicke Sahne geschlagen, die nur halbflüssige Masse hineingerührt, nebst 1½ Loth aufgelöster Gelatine. In ein Model mit Mandelöl ausgeschmiert und Eis stehen und die Masse füllen.

Kaffee - Liqueur.

14 D. 1 D. 2 D.

8 Loth Kaffee, ½ Loth bittere, ein Loth süße geriebene Mandeln (sant Pfala) ½ Zoll langes Vanillestangel werden mit 1¼ Maidel Wasser gekocht, dann werden 4 Zucker mit 1 Maidel Wasser geschmolzen. Heiß geschmolzen kommt in den heißen Zucker der gekochte Caffee und 1 Maidel guten Weingeist, welcher sehr langsam vom Feuer weg hineingerührt wird, offen stehen lassen bis es ganz kalt wird und dann filtrirt.

Kümmel - Liqueur.

40 Tropfen Kümmelöl werden in 5 Gramm absoluten Alcohol gelöst und sodann 2 Maidel rectificirten Weingeist zugesetzt. Diese Mischung bleibt 24 Stunden, worauf man einen früher bereiteten geschmolzenen Zucker aus 70 Dekg Zucker gekocht in 2 Maidel destillirten Wasser, 12 Stunden, dann filtrirt.

Vanille - Liqueur.

¾ Liter Wasser in ½ Kilo Zucker wird gekocht. In eine Flasche 10 Gramm Vanille und ¼ Liter Spiritus, dann die gekochte Zuckerlösung hinein. Diese Mischung wird mit Cochenille gefärbt, 8 Tage stehen lassen, dann filtrirt.

Anisette

Französisches Anisöl für 1 Liter 10 Tropfen, 4/10 Liter Spiritus, 4 3 Dekg Zucker, 3/10 Liter Wasser.

Citrone.

8 Tropfen Citronenöl, 1 Tropfen Bergamottöl, ½ Liter Spiritus, 45 Dekg Zucker, 3/10 Liter Wasser.

Gesuchte Chocolade-Creme.

Von 4 Dottern, ½ Seidel Obers und 3 Loth Zucker wird eine Creme gekocht. Inzwischen löst man 3 Loth Chocolade mit heißem Wasser auf, bis sie recht fein ist, mischt sie mit 1½ Loth Gelatine zur Creme und rührt es dann bis zum gänzlichen Erkalten fort, mischt dann 1 Seidel geschlagenes Obers dazu und läßt es in einer Form stützen.

Nuß- oder Haselnuß-Creme.

6 Loth Nüsse od. Haselnüsse stößt man mit etwas Obers recht fein, sieht sie zu 1 Seidel Obers, 5 Dottern und Zucker nach Geschmack und kocht es am Feuer zu Creme, rührt 1½ Loth Gelatine. Bis zum Nüstüchlen fort schlagen und wenn Alles kalt ist 1 Seidel geschlagenes Obers dazu.

Kastanien-Torte.

Von 5 od 7 Eier zwei ganze Eier schlagen, ~~12 Loth~~ 21 Deka Zucker und ~~25~~ 44 Deka Loth durchgestoßene Kastanien dicht hinein rühren. Wenn die Torte gebacken ist, überzieht man sie mit Chocoladeeis.

Berliner-Torte.

21 Deka ~~12~~ Loth süße Mandeln, ~~16~~ 28 Deka Loth Zucker von 10 Eier der Schale wird gerührt. Wenn die Torte gebacken und ausgekühlt ist streicht man folgende Fülle hinein: 6 Dotter, 1 Ei ~~2 Loth~~ 3½ Deka Mehl, ~~7 Loth~~ 17 Deka Zucker, 1 Seidel Milch, die Eier werden mit dem Zucker u. Mehl gut abgerührt, dann die Milch und etwas Vanille am Feuer rühren bis es dick ist.

reiche Personen in allen Ländern trugen jahrelang wollene Unterkleidung, die meisten aber, wie ich, nur in der kalten Jahreszeit. Es fiel mir aber nie ein, von einem Wollregime zu sprechen, bis ich die Entdeckung machte, daß der Grundfehler unserer landläufigen Bekleidung in der Verwendung pflanzlicher Stoffe zur Ausfütterung der Oberkleidung bestehe und daß nach Beseitigung des Futters die wollene Unterkleidung Sommers wie Winters die beste sei. Wo zur Oberkleidung, wie das namentlich bei den Männern weitaus die Regel ist, Wollstoffe gewählt werden, entziehe sich das pflanzliche Futter der ausgiebigen und regelmäßigen Reinigung durch Waschen und bilde den Herd, in welchem sich die menschlichen Selbstgifte ungehindert massenhaft ansammeln, um von hier aus nicht nur die für Behagen und Gesundheit so wichtige Hautausdünstung zu unterdrücken, sondern auch eine stete Quelle für Verunreinigung der Athmungsluft, also eine zweite Ursache zur Gesundheitsschädigung zu werden. Und endlich: diese Fütterung der Oberkleidung sei die Ursache, daß Einem im Sommer die richtige Unterkleidung, nämlich die wollene, zu warm sei." — **Paula und Hilda.** Das Recept dieser Torte wurde schon wiederholt im Fragekasten angegeben; bitte nachzusehen. — **Störenfried.** Eine weichgekochte Zunge wird zu Scheiben geschnitten und mit Bratensaft aufgedämpft. Man gibt dieselbe entweder als Belege auf Gurken oder kranzförmig in die Schüssel und in die Mitte gedünstete Rüben und außen herum eine Reihe glacirter Schalotten. — **Abonnentin, Senagasse.** 1. Das Recept von kleinem Punsche finden Sie im Fragekasten vom 27. December 1898 unter Chiffre „Dankbare Abonnentin". 2. Für Eierpunsch kocht man 40 Deka Zucker mit einem halben Liter Wasser und der fein abgeschnittenen Schale von einer Orange, bis der Zucker klar ist, mischt Saft von drei Orangen, zwei Limonien und einen halben Liter chinesischen Thee dazu. Ausgekühlt, wird dies mit sechs Dottern und zwei Eiklar im Becken wie Chaudeau geschlagen, wobei man noch ein bis zwei Deciliter Rum dazugießt. — **E. S.** An der linken Hand am Ringfinger. — **Langjährige Leserin.** Sticken Sie mit Glanzwolle oder Glanzgarn; das entspricht vollkommen diesem Zwecke. —

45 a

v. Zucco. Ein Ihren Wünschen entsprechendes Blatt dürfte die „Gaea“ sein, welches durch jede Buchhandlung bezogen werden kann. — L. H. Ja. — Arthur. Lassen Sie den jungen Mann am Conservatorium prüfen; dort werden Sie alles Nöthige erfahren. — Balduin W. Wenden Sie sich an ein Patentbureau; wir sind nicht in der Lage, darüber ein Urtheil zu fällen. — A. M. B. 333. 1. Es gibt eine praktische Meteorologie, populär gehalten von Prof. Belber. 2. Filippi oder Lützow. — Besorgter Vater. Das Steinmaterial als Verkleidung für Plafond, Wände und Fußboden ist wohl in der Anlage sehr theuer, würde aber sehr dauerhaft sein, weil es keiner Erneuerung bedarf. Der beste Ersatz dafür ist Anstrich mit Oelfarbe und Ueberzug der Farbe mit Firniß. Dieser Anstrich wird freilich in den ersten Jahren wiederholt werden müssen, zumal am Fußboden; doch nach und nach wird das Holz so von der Farbe und dem Firniß durchzogen, daß der Ueberzug steinhart wird und nur von Zeit zu Zeit kleinerer Reparaturen an den Stellen bedarf, wo viel gegangen wird. Man hat gegen den Oelanstrich der Wände eingewendet, daß dabei die Porenventilation der Wände ganz aufgehoben werde. Billroth habe sich schon früher dahin geäußert, daß er diese Quelle des Luftwechsels, selbst wenn ein Sturm gegen die sonst vollkommen geschlossenen Wände weht, im Frühling, Sommer und Herbst nicht sehr hoch für ein Krankenzimmer anschlage.

Allerlei Wissenswerthes.

Ingenieur in K. 1. Heusinger v. Waldegg wurde am 12. Mai 1817 in Langenschwalbach geboren; er starb am 2. Februar 1886 in Hannover. 2. Oberbaurath Otto Wagner wurde in Penzing, das jetzt zu Wien gehört, am 13. Juli 1841 geboren. — Täglicher Leser. Die „Dufttheorie“ hat der auch durch sein „Wollregime“ bekannte Professor Jaeger in seinem Buche „Die Entdeckung der Seele“ im Jahre 1880 entwickelt. — W. n. 19. 1. Zeichnungen werden behufs Bemalung von Atlas auf letzteren durch Pausen übertragen. Je nachdem der Stoff licht oder dunkel ist, spannt man über denselben Papier, [illegible] auf der unteren Seite mit blauer oder weißer Oel- [illegible] angerieben ist, legt dann die Zeichnung

u- Genossenschaft entwickelt, die heute fast 60.000 Familien, also

456

aus und mengt sie mit
gesiebtem Zucker durch. Nun schlägt man schnitten, die man

Wie bereitet man Erdbeerschaumschifferln?

Zu den beliebtesten sommerlichen Mehlspeisen der Wiener gehören die Schaumschifferln, die, mit Erdbeeren, Ribiseln, Himbeeren oder später mit Weintrauben belegt, nicht nur sehr wohlschmeckend sind, sondern auch besonders gustiös aussehen. Die frischen Beeren wirken auf dem Untergrunde des aus Schlagobers dick geschlagenen Schnees zu einladend, überdies vereint sich ihr köstlicher Wohlgeruch mit dem süßen Duft, den der Teig der Schifferl verbreitet, zu einer aparten Mischung. Obwohl die Bereitung dieser Schifferl ziemlich einfach ist, werden sie doch zumeist fertig beim Zuckerbäcker gekauft, weil die Hausfrauen, die diese Bereitung noch nicht versucht haben, der Ansicht sind, sie wäre schwierig und der Erfolg nicht sicher. Wie irrig diese Ansicht ist, wollen wir beweisen, indem wir unseren Leserinnen die Geheimnisse dieser kochkünstlerischen Tätigkeit erschließen.

Unsere Bilder, in der k. k. Bildungsanstalt für Koch- und Haushaltungslehrerinnen aufgenommen, die sich in liebenswürdigster und sachkundigster Weise zur Verfügung stellt, wenn unsere kulinarische Aufklärungsarbeit dies notwendig macht, veranschaulichen in vortrefflichster Art die einfache Manipulation bei der Bereitung der Schaumschifferl.

Hier das Rezept, das zur Bereitung der Schaumschifferln zu empfehlen ist:

20 Dekagramm Mehl, 18 Dekagramm Butter, 4 Dekagramm mit den Schalen geriebene Mandeln, 8 Dekagramm Zucker und 2 Eidotter werden auf dem Brette verarbeitet, dann messerrückendick ausgewalkt, in kleine, mit Butter ausgestrichene Schifferlformen gedrückt, in der Röhre gebacken und erkaltet mit festgeschlagenem Schlagobers und Erdbeeren gefüllt. Zur Ribiselzeit kann man Ribisel in gesponnenen Zucker einkochen und kurz vor dem Servieren in die Schifferl füllen. Legt man die Früchte zu früh hinein, so saugt sich der Teig zu sehr an. Statt Walderdbeeren kann man auch Ananaserdbeeren verwenden.

Der Teig wird in üblicher Weise bereitet, die mit dem Teig gefütterten Formen werden mit getrockneten Bohnen ausgefüllt, um dadurch zu verhindern, daß der Teig zu hoch wird und die Form verliert. Nach dem Backen werden diese trockenen Bohnen vorsichtig entfernt. Sie können wiederholt in dieser Weise verwendet werden und sind daher aufzubewahren. Alle anderen Prozeduren bei der Bereitung der Schifferl werden durch unsere Bilder genau erklärt. Erwähnt sei noch, daß die angegebene Masse zirka 18 Schifferl ergibt, zu deren Füllung 1/4 Liter Schlagobers erforderlich ist. Erdbeeren nach Belieben.

Wir hoffen dadurch mancher unserer Leserinnen zu beweisen, daß die Bereitung von Schaumschifferln nicht so schwierig ist, als angenommen wird. Mit ein wenig Bedachtsamkeit muß es gelingen, diese wohlschmeckende Süßigkeit als Produkt der eigenen Küche auf den Tisch zu bringen.

45C

Mallakofftorte.

man reibt flaumig 6 Dotter ½ Pf. Zucker, zi-
tronenschale ab, dann von 6 Eiern den Schnee
mit 8 l Kartoffelmehl langsam einrühren 3 im 3 Blättern
backen. Durchschnitt belegt man 2 Blätter mit
irgend einem Likörer bestreichen Durchschnitt ge-
füllt ~~mit~~, die beiden Blätter mit folgender Creme:
6 Dotter ¼ l Eiern) 15 Dk Zucker 2 Löffel Likörer ver-
ein zu einer dick schaumigen u. nach dem Erkalten
über die Durchschnitt streichen, zuletzt obenauf u.
mit dem 3. Blatt bedeckt. Mit Likörerich oder
Schokolade überzogen.

Russische-Torte.

Man macht eine Creme von 12 Dottern, 214 Gramm Zucker und 3/10 Liter Obers, schlägt sie am Feuer bis sie dick zu werden anfängt, rührt dann 3 Gramm in warmem Wasser aufgelöste feine Gelatine darin und schlägt dann die Creme an einem Rühlen bis sie kühlist, ferner gibt man ½ Liter Schlagobers darin Rum nach Geschmack und klein geschnittene candirte Früchte dazu. Von dieser Creme füllt man eine Lage in die Form, gibt ~~ff~~ spanische Windstangerln dann wieder Creme u. s. f. Zum Schlusse gießt man die Form in Eis ein, salzt dieses und läßt die Form zugedeckt bis zum Gebrauche stehen.

X Reis-Kuch.

21 Gramm Zucker schön geschlagen mit 5 Eidottern süßen in einem Weidling eine ½ Stunde ab, dann gib 3 Eßlöffel Rum hinein. Schlage von den 5 Klaren einen Schnee gib ihn dazu, man kann den Zucker auf einer Litrem abreiben u. auch von den Saft dazu geben. Es muß so lange backen wie der Schaumkuch.

Ewigkeits-Kolatschen.

28 Gramm Butter zerlassen, 3 Dotter, 14 Gramm Zucker, 40 Gramm Mehl von 1 Litrem der Eiern gut verrühren, dann formt man kleine Knödel, drückt selbe dann flach aus, gibt eingesottenes, mit Eiklar schn

mit grob geschnittenen Mandeln u. geraeben Zucker bestreuen, langsam backen.

Chocolade-Teig.

Man nimmt 3½ Loth Butter, treibe sie mit 2 Eierdottern sehr flaumig ab, reibe 2 Zeltelen Chocolade, (gibt sie fein) mit 2 Kaffeelöffel Mehl in Zucker nach Belieben, mache schöne Brezeln daraus und backe sie langsam.

Sand-Teig.

28 Loth Butter, 28 Loth Mehl wird ~~abgerollt~~ abgerollt, 1 Ei, 7 Loth Zucker schnell zusammengemacht, ausgerollt und in beliebige Formen gestochen, mit Marmelade bestreichen.

Ingwer.

Nimm 28 Loth feines Mehl auf ein Nudelbrett, gib dazu 28 Loth feinen gestossenen Zucker, von einer Citrone die feinen geschnittenen Schalen und 2 Löffel voll gestossenen durchgesiebten Ingwer, ~~fl~~ mische Alles recht durcheinander, schlage darin 3 ganze Eier, arbeite es recht ab, zerrolle es 2 Messerrücken dick, steche es mit der Ingwerform aus schmiere ein Blech, lege es darauf, lasse es schnell backen aber in keiner zu heissen Röhre, wenn es gebacken ist giesse es mit weissem Zuckerguss.

Whybs.

Ein grosses Seidel Wein 18 Eierdotter zusammen abschaumen und so lange kochen lassen bis es dick ist, dann 2 Loth

aufgelöste Gelatine u. 2 Eßlöffel Rum hinzumischen bis es ganz kalt ist, dann von 12 Eiweißen den Schaum darauf, im Mörsel geben u. auf 5 Eis stellen

Gerstenbutterteig

2 Stück Butter mit 28 Stück Mehl in Nudelform abwalzen, 3 Dotter, 1 ganzes Ei, 2 Stück Hefen, die nur in einem Löffel Milch aufgelöst ist, 1 Löffel Zucker, bisschen Salz und Rahm, so viel nöthig ist, zusammenkneten, dann mehr dann Rizzerln, lass sie etwas aufgehen, aber nicht zu warm stellen, mit Eier bestreichen und ziemlich heiß backen.

Brasil-Kuchen.

10 Stück Butter, 14 Stück Mehl 10 Löffel Obers, Salz, abwechselnd ganz dünn aufs Blech streichen, Zucker und nur blättrige Mandeln darauf.

Illeien-Torte.

29 deca ~~1/2 ℔~~ Zucker fein schreiben, 29 deca ~~1/2 ℔~~ feine Mandeln davon 9 Stück abziehen u. in Stifteln schneiden, die übrigen feinst den Hülsen fein geschnitten. 10 Eier u. dann abwechselnd mit den Zucker jedesmal 1 Dotter u. den Schnee einer Zitrone dazugeben, u. so fort bis alles

Eier 3/4 Stunden lang verrührt sind.
Nach diesen kommen die geschnittenen
Mandeln samt den Hülsen hinein dann
2 Zitronen geriebene feine Vanille-Chocolade
ferner ~~4 Lot~~ 7 dcca Kommerzmehl, abwechselnd
citronat in Blättchen feine geschnitten
u. zuletzt die geschälten Mandeln.
diese Masse schnell in die Form
geben u. gleich in die Röhre; 3/4 Stunden
langsam backen.

Nachtrag.

3 Dotter werden mit 14 dcca
Zucker 1/2 Stunde gerührt.
dann 14 dcca Mehl und
3 1/2 dcca Kommel-Brösel
und zuletzt von 3 Eier den
Schnee.

Übrigens zum gebrannten Pudding.
7 Stückchen Zucker brennen, 1/2 Liter Milch, 6
Dotter, 10 dcca Zucker etwas Vanille.

47a

Zu

billigsten Tagespreisen

empfehlen je nach der Saison aus eigener Räucherei und Marinier-Anstalt

Ia geräucherten Schellfisch,
Ia geräucherten Seelachs in Stückel,
Ia geräucherte Flundern,
Delicatess - Fischcotelettes mariniert in Dosen à 2 Liter, 4 Liter und 8 Liter Inhalt,
Ia **Delicatess-Schellfisch** in Aspic,
Ia **Delicatess-Seelachs** in Aspic,
Ia **Delicatess-Meerforelle** in Aspic,
Ia **Delicatess-Seehecht** in Aspic,
Ia **Delicatess-Seeaal** in Aspic.

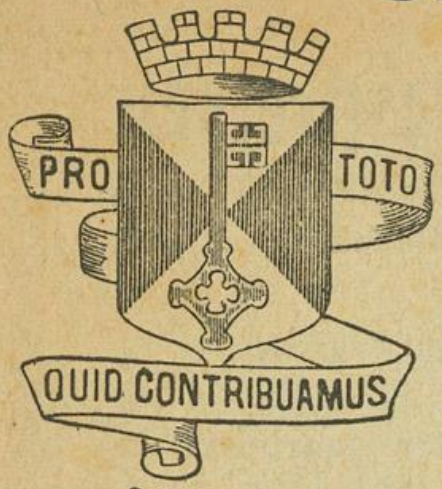
Ferner

alle Sorten Häringsmarinaden wie:
Ostseehäringe, Filethäringe, Rollhäringe, Delicatesshäringe, Brathäringe etc. etc.

Feinste geräucherte Schleibücklinge.

Feinsten geräucherten amerik. Lachs (rothfleischig).
Feinsten geräucherten Spickaal.
Feinste Kieler Sprotten.
Feinste Nordseekrabben (Granat) nur **Schwänze** in Dosen à 25 und 50 Deka.
Feinsten Kronenhummer nur **Scheren** und **Schwänze** in Dosen à 25 und 50 Deka.
Feinste franz. Sardinen in Öl in vier verschiedenen Packungen.

Separate Preisliste über obige Sorten auf Verlangen gratis.



Schutzmarke.

Seefisch-Kochbuch

von der

Deutschen Dampffischerei-Gesellschaft „Nordsee" Bremen ⚓ Nordenham

Actiencapital 3,000.000 Mark.

Grösste Hochseefischerei Deutschlands mit 30 eigenen Fischdampfern.

Eigene Fisch-Transport-Waggons. Eigener Fischereihafen.
Eigene Räucherei und Marinier-Anstalt.

Direction für Österreich-Ungarn und Versandtcomptoir:

Wien, XX. Nordwestbahnhof a. d. Taborstrasse

Telephon 14.811.

Unsere Verkaufs-Hallen befinden sich:

Wien, II. Auf dem Leopoldstädter Markt, Im Werd. Telephon 15.722.
„ IV. Auf dem Naschmarkt. Telephon
„ XV. Neubaugürtel an der Goldschlagstrasse.
„ XVII. Stadtbahnviaduct Nr. 90, bei der Jörgerstrasse. Telephon 15.738.
„ XVIII. „ Nr. 112, bei der Severingasse. Telephon 15.737.

Weitere Verkaufshallen in Vorbereitung.

Allgemeine Regeln für Zubereitung der Seefische.

A. Hauptbedingung für die gute Zubereitung der Seefische ist, dass sie nie gewässert werden dürfen, sondern nur nach dem Reinigen abzuwaschen sind.

B. Man reinige die Fische zuerst von allen Eingeweiden, Blasen und schwarzen Häutchen im Innern; schuppe dann den Fisch, wasche ihn rasch aber ordentlich in frischem Wasser durch, wobei besonders der Kopf zu berücksichtigen ist, damit kein Schlamm zwischen dem Rachen und den Kiemen bleibt, man kann sich hierbei einer kleinen Bürste (Tassenbürste) bedienen oder besser man entfernt die rothen Kiemen ganz aus dem Kopfe und macht ihn dann ganz rein.

C. Man setze alle Fische in lauem Salzwasser zum Kochen auf und erhitze sie langsam, sobald das Wasser siedet, zieht man das Kochgeschirr vom Feuer und lässt sie seitwärts ausziehen, ohne dass sie kochen.

D. Eine andere, auch empfehlenswerte Kochmethode ist: das Wasser zum Kochen zu bringen, und eine halbe Stunde kochen zu lassen, ehe man die Fische einlegt, besonders wenn man vorher Gewürze eingelegt hat.

E. Für solche, die den Seefischgeschmack weniger lieben, ist es empfehlenswert, sich zweier Fischwasser zu bedienen. Man lässt den Fisch zuerst in dem einen Salzwasser erhitzen, seiht dann das Wasser ab und füllt darüber das zweite heiße Salzwasser, worin man den Fisch fertig kocht. Diese Behandlung nimmt den Seewassergeschmack und der Fisch ersetzt dann jeden Süßwasserfisch und kann auch wie dieser weiter behandelt und serviert werden.

F. Zum Kochen der Fische diene ein mehr weiter wie hoher Kessel (Casserole) und ist dieser etwa bis 3 Finger breit vom Rande zu füllen. Der Kessel oder die Casserole muss so viel Raum haben, beziehungsweise dürfen nur so viele Fische eingelegt werden, dass sie völlig mit Wasser bedeckt sind.

Weitere Anleitung.

1. Das Garsein der Fische beim Kochen ist ersichtlich, wenn sich die Flossen leicht herausziehen lassen oder der Augapfel hervorquillt.

2. Zum Backen von Seefischen eignet sich am besten das Schweifstück; zum Braten für Filets, Rostschnitzchen nimmt man das Mittelstück. Die Köpfe finden ihre beste Verwendung, wenn man sie mit Wurzelwerk zu einer kräftigen Fischbrühe kocht, die zur Herstellung von Suppen und Saucen verwendet wird.

3. Fischreste bewahre man stets in einem Porzellan- oder Glasgeschirr, nie aber in Metallgeschirren auf, decke sie, um das Austrocknen zu vermeiden, mit einer Glasglocke, einem Teller oder einem in Fischwasser eingetauchten, dann fest ausgewundenen, reinen Leinentuche zu.

4. Ist in den Fischrecepten von Pfeffer oder Pfefferkörnern die Rede, so ist damit stets der weiße Pfeffer gemeint, der wegen seiner Güte dem gewöhnlichen schwarzen weitaus vorzuziehen ist.

5. Alle gekochten, gebratenen oder gebackenen Fische können zu beliebigen Gemüsen, Salaten und Fischsaucen gegeben werden.

6. Alle Seefische eignen sich zum Einlegen in Aspic oder Fischsülze und gilt dabei das gleiche Verfahren wie bei Süßwasserfischen.

I. Theil.

Einfache Küche.

A. Zum Kochen von Seefischen in ganzen Stücken eignen sich besonders Schellfisch, Cabliau, Seehecht, Seelachs, Austernfisch, Lengfisch, Heilbutt, Steinbutt, Goldbarsch, Petermann, Scholle oder Goldflunder, in der Größe von

½—2 Kilogramm; größere Fische werden in ungefähr 3 fingerbreite Stücke geschnitten. Dem Kochwasser ist Salz beizugeben, etwa 50 Gramm auf 1 Liter, eventuell kann auch Essig nach Geschmack, zerkleinerte Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblätter, Citronenscheiben, weiße Pfefferkörner und Suppenkräuter, besonders Petersilie und gelbe Rüben zugefügt werden.

Vor dem Einlegen der Fische muss das so hergestellte Kochwasser mindestens eine halbe Stunde sieden und müssen die etwa beigegebenen Zuthaten scharf vorschlagen.

Die Fische werden dann in den so zubereiteten kochenden Fischsud eingelegt und der Kessel vom Feuer zurückgestellt; man lässt dieselben 10—15 Minuten ausziehen. Lassen sich die Flossen leicht aus dem Fische herausnehmen, so ist derselbe gar.

Der gekochte Fisch wird sehr heiß auf eine warme Schüssel gelegt und entweder gute zerlassene Butter oder Essig und Öl dazu gegeben; eine Zugabe von frischer Petersilie in die zerlassene Butter erhöht den Wohlgeschmack; man nimmt auch zerlassene Butter mit Senf; auch Senfsauce, Meerrettigsauce oder Selleriesauce.

Als vorzügliche Zuthat zum gekochten Fisch können noch Kraut, saure Linsen oder saure Bohnen genannt werden.

B. Seefische in Fett backen.

Zum Backen von Seefischen eignen sich am besten kleinere Fische und zwar Schellfisch, Cabliau, Seehecht, Scholle, Goldflunder, Knurrhahn, Seezunge und Rothzunge, nicht über ½ Kilogramm das Stück schwer. Größere Fische der gleichen Gattungen, auch Seelachs, Austernfisch, Heilbutt, Lengfisch und Goldbarsch, werden in daumenbreite Stücke geschnitten.

Nachdem die Fische, beziehungsweise Fischstücke sauber gereinigt sind, wobei nicht zu vergessen ist, dass ganze Fische eingekerbt werden müssen, bestreut man sie mit Salz und lässt sie so mindestens eine halbe Stunde liegen. Auf Scholle und Rothzunge gieße man etwas Essig, damit sich das weiche Fleisch zusammenzieht.

Die Fischstücke sowohl, wie die ganzen Fische werden dann mit einem reinen Tuche abgetrocknet, aber nicht mehr gewaschen, zuerst in Mehl, dann in Ei und Panniermehl umgekehrt und in sehr heißem, den Fisch bedeckendem Schmalz oder Öl gebacken; gewöhnliches Kochfett leistet ebenfalls gute Dienste.

Vor Einlegen der Fische ist noch zu beachten, dass das Fett wirklich kocht, d. h. es muss stille in der Pfanne sein, darf sich nicht bewegen und Blasen werfen. Nach dem Einlegen ist eine Berührung der Fische oder Fischstücke in der Pfanne zu verhindern; sobald der Wasserdampf zischend aus dem Fische entwichen ist, bräunt sich dieser schnell gleichmäßig und steigt an die Oberfläche.

Nachdem der Fisch auf beiden Seiten gut gebacken ist, wird er herausgenommen und auf ein heißes Sieb gelegt, um das überflüssige Fett abträufeln zu lassen, und beiderseits mit feinem Salze bestreut.

Zum gebackenen Fisch gibt man Kopf-, Nißl-, Endivien- oder Kartoffelsalat, oder auch irgend eine pikante Sauce.

Da das gebrauchte Fett, solange es nicht angebrannt ist, immer verwendbar bleibt, ist diese Art von Seefischzubereitung wegen der Billigkeit derselben besonders zu empfehlen und behalten die Fische, so hergestellt, ihren Saft und Geschmack.

Eine Reinigung des Fettes von Brotkrumen lässt sich erzielen, wenn man das heiße Fett vorsichtig in heißes Wasser gießt; nach dem Erkalten bleibt das Fett rein auf der Oberfläche des Wassers, hingegen sich die Abfälle auf dem Grunde des Wassers gesetzt haben. Öl reinigt man am besten durch Sieben.

C. Seefische braten.

Zu dieser Zubereitungsart empfehlen sich Schellfisch, Cabliau, Seehecht, Seelachs, Austernfisch, Heilbutt, Goldflunder, Lengfisch, Seezunge, Rothzunge und Petermann.

Man schneidet den Fisch in daumenbreite Stücke, mit Ausnahme der Seezunge, Goldflunder und Rothzunge, welche in ganzen Stücken gebraten werden, reinigt dieselben, salzt sie auf beiden Seiten ein, legt sie auf einen Teller und läfst sie mindestens eine halbe Stunde durchziehen, trocknet sie dann auf beiden Seiten mit einem reinen Tuche ab, bestreut sie mit etwas Mehl, gibt auch eine Kleinigkeit Paprika darauf, und bratet sie dann mit wenig Fett auf beiden Seiten braun. Der gebratene Fisch wird wie der gebackene mit Salat oder einer pikanten Sauce zu Tisch gegeben.

D. Fisch-Salat.

Von den Fischresten, welche häufig übrig bleiben, läfst sich ein vorzüglicher Salat bereiten, der auch eine schmackhafte und wohlfeile Beilage zum Frühstück und Abendbrot bietet. Doch eignen sich hierzu, wenn keine Reste vorhanden, besonders Schellfisch, Cabliau, Seelachs, Seehecht u. dgl.

Der gekochte Fisch wird von den Gräten gelöst und zerkleinert, nach Geschmack und Bedarf mit Essig, Öl, gestoßenem Pfeffer und einem gekochten Eigelb angemacht; eine Zugabe von etwas Senf erhöht den Geschmack. Dieses Fischgericht läfst besonders die Billigkeit des Seefisches durch seine hohe Ausnützungsfähigkeit erkennen.

E. Einfache Saucen zu Seefisch.

Zur Senfsauce lassen sich verschiedene Zubereitungsarten anwenden:

Man schwitzt einen Eßlöffel Mehl mit der doppelten Menge Butter, rührt es mit dem Wasser, worin der Fisch gekocht wurde, oder auch Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce, gibt 1—2 Eßlöffel Senf dazu und rührt das Ganze zusammen.

Braune Butter oder Essigsauce.

In braun zerlassene Butter gibt man feines Salz und gehackte Petersilie und nach einem Augenblick Kochenlassens einen Guss Essig, so, dass die Sauce stark säuerlich schmeckt.

Sellerie- oder Meerrettigsauce bilden eine besonders pikante Zugabe zu Seefisch: Zwei Selleriekollen oder in Scheiben geschnittenen Meerrettig läfst man in Butter weich dämpfen, dann passiert man es mit 2 Tassen süßem Rahm und etwas Gewürz und bringt alles nahe zum Kochen.

Einfache holländische Fisch-Sauce.

Ein Stückchen Butter wird mit Mehl etwas abgeknetet, mit Wasser, worin die Fische gekocht wurden, zum Feuer gebracht, Salz, Muscatnuss und Citronensaft darangegeben und über Glutfeuer so lange gepeitscht, bis die Sauce dicklich ist. Dann legiert man sie mit Eigelb, das mit etwas kalter Milch abgesprudelt wurde. Statt mit Citronensaft kann die Hollandaise auch mit Essig oder Weißwein gesäuert werden.

Kümmel-Sauce eignet sich ebenfalls für Seefische.

II. Theil.

Feinere Küche.

A. Schellfisch. (Schellfisch-Cabliau.)

Schellfisch-Cabliau ist der am meisten verbreitete Seefisch; sein Fleisch ist weiß, wohlschmeckend und blätterig. Am häufigsten wird der Fisch nur im Salzwasser abgekocht, dann mit klarer, brauner oder Petersilienbutter oder einer Senfsauce oder im Salzwasser abgekochten Kartoffeln zu Tisch gegeben.

Diese Fische werden ganz oder getheilt — wie bereits bemerkt — im Salzwasser zu Feuer gesetzt, nachdem einmal aufgewallt, abgeschäumt und 8—15 Minuten (je nach Größe des Fisches) seitwärts zum Nachziehen auf die Herdplatte gestellt, worauf man den Fisch serviert.

Größere Exemplare desselben Fisches, im Wasser gekocht.

Der gut gereinigte, ausgewaschene oder abgeschuppte Fisch wird in eine Fischwanne gesetzt, leicht gesalzen, dann wird das nöthige Wasser und nach Belieben 1 Liter Milch darüber gegossen, so dass die Flüssigkeit den Fisch bedeckt, und dieser, wie oben angegeben, langsam ausgekocht. Der fertige Fisch wird auf eine Platte gehoben, mit im Salzwasser abgekochten Kartoffeln garniert und hierzu eine beliebige, warme Fleischsauce serviert.

Schellfisch gebraten auf engl. Art.

Der Fisch wird nach vollzogener Reinigung mit einer guten Kalbfleischsauce gefüllt, zugenäht, mit Mehl und Salz überstäubt, und in eine mit Butter ausgestrichene tiefe Schüssel gelegt, mit zerlassener Butter und einem Löffel Sardellenessenz begossen, mit Semmelkrumen besiebt und eine halbe Stunde bei mäßiger Hitze gebraten. Zwei Pfeffergurken, ein Esslöffel Kapern und drei Schalotten fein zerhackt, mit einer Prise Pfeffer in $^1/_4$ Liter brauner Kraftbrühe langsam zum Kochen gebracht und dann mit einem Theelöffel Sardellenessenz nebst einem Esslöffel Essig vermischt, geben eine passende Sauce dazu.

Der Fisch wird auf gewärmter Schüssel angerichtet, mit Citronenscheiben und Petersilie garniert und die Sauce besonders gereicht.

Schellfisch à la vinaigrette.

Der Fisch wird in mäßig gesalzenem Wasser abgekocht, herausgehoben und noch warm mit etwas Salz und gestoßenem Pfeffer bestreut, dann mit einer Mischung von Essig, Öl, ganz feingewiegten grünen Kräutern übergossen und sogleich zu Tisch gegeben.

Schellfischklößchen (Fricandellen).

$^1/_2$ bis $^3/_4$ Kilo gekochten Fisch löst man von Haut und Gräten möglichst klein und vermischt ihn mit $^1/_5$ seines Gewichtes fein geriebenen, gekochten Kartoffeln, fügt 2 Eier, Pfeffer, Salz und eine feinzerschnittene, in Butter gelb gedünstete Zwiebel hinzu. Die gut verrührte Masse formt man mit einem Esslöffel in Klößchen, paniert diese in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie hellbraun.

Die Klößchen werden mit Kartoffeln, Kartoffel- oder grünem Salat, oder mit beliebigem Gemüse zu Tisch gebracht.

Schellfisch auf norddeutsche Art.

Man gibt in das Fischwasser 6—8 weiße Pfefferkörner, ein Stück Zwiebel oder Salz, lässt es aufkochen, legt darein den in wenige Stücke zerschnittenen Fisch und lässt ihn noch gar ziehen. In eine lichte Einbrenn- oder Buttereinmachsauce rührt man die nöthige Fischsuppe, Fischsud, 2—3 Esslöffel voll geriebenen Meerrettig oder statt dessen ebensoviel französischen Senf und einen Spritzer Essig, kocht die Sauce gut aus und trägt darin den Fisch auf.

Schellfische in Buttersauce.

Man macht eine leichte Buttereinbrenn, gießt diese mit Wasser, worin die Fische gekocht wurden, unter fleißigem Umrühren zu einer dicklichen Sauce, würzt sie mit Salz, etwas weißem Pfeffer und Muscatnuss, gibt darein den Saft von einer halben Citrone und kocht dann die Sauce gut aus.

Einige Minuten vor dem Gebrauche werden die bereits abgekochten Fischstücke in der Sauce erwärmt, dann auf eine heiße Schüssel gehoben und die Sauce mit 2 Eidottern legiert darüber gegeben. Man serviert hierzu kleine zarte Semmel-, Reis- oder Markklößchen.

Derselbe Fisch auf ungarische Art.

Man schneidet den Fisch in Stücke, lässt ihn eingesalzen eine halbe Stunde liegen und trocknet dann die Fischstücke ab. In einem flachen Tiegel lässt man ein Stück Butter oder feines Fett heiß werden, röstet darin eine feingeschnittene Zwiebel und eine Messerspitze voll Paprika, legt die Fischstücke

darauf und dämpft sie unter öfterem Schütteln des Tiegels und zeitweisem Nachgießen von ein wenig Fleischbrühe und etwas gutem sauren Rahm. Der fertige Fisch wird auf eine Platte gehoben, zu dem Fischsaft noch etwas Citrone gedrückt und derselbe über den Fisch passiert; oder man macht folgenden Guss über den Fisch: Man nimmt die Paprikabrühe vom Fisch, legiert sie mit 2 Eidottern, dem Saft einer Citrone und einem nussgroßen Stück Butter, schlägt die Sauce wie Crême über der Glut (sie darf nicht kochen) und gibt sie, sobald sie dick in die Höhe steigt, als Guss über die Fische.

Alle Reste vom Schellfisch (gekocht oder roh) lassen sich sehr gut verwenden zu kleinen Fischknöderln, Suppen, Salaten (hierzu wird das Fleisch abgekocht), Fricandellen, Fischkuchen, Ragouts 2c.; ferner gibt abgekochter oder gebratener Fisch kalt mit einem Überguss von Mayonnaise (Eiersauce) oder als Salat mit Essig, Öl und Zwiebeln ein vortreffliches Nachtessen, das mit einer Garnitur von Salat aller Art ausgiebiger gemacht werden kann.

B. Cabliau.

Cabliau gedämpft auf englische Art.

1½ Kilogramm Fisch werden in zweifingerbreite Stücke geschnitten, in Butter leicht überbraten, in einer Casserole mit ½ Liter guter Fleischbrühe übergossen, mit etwas Macis, einer Prise Cayennepfeffer, einem Theelöffel voll Sardellenbutter, dem Saft einer halben Citrone, einem Glas Sherry oder Weißwein und 90 Gramm in Mehl gerollter Butter zehn Minuten lang langsam gedämpft. 1½ Dutzend kleingeschnittene Austern nebst ihrem Wasser werden noch hinzugefügt, der Fisch weitere 5 Minuten damit gedämpft und dann aufgetragen.

Cabliau auf Hamburger Art.

Der gereinigte und zerlegte Fisch wird unter beständigem Schaumabschöpfen im Salzwasser weich gekocht. Aus ¼ Liter Wasser, ebensoviel Weißwein, einer zerschnittenen Citrone, 100 Gramm Butter, einer geriebenen Semmel, einer Prise Salz und gestoßener Muscatblüte wird unter Kochen eine Sauce bereitet, in der der Fisch mit einem Dutzend Austern einmal aufgekocht wird.

Cabliauklößchen (Fricandellen).

Gleiche Zubereitung wie bei Schellfischklößen.

C. Seehecht, Seelachs, Austernfisch, Goldbarsch, Knurrhahn, Petermann.

Seehecht, Seelachs, Austernfisch (grün), auf der Schüssel gebraten.

Der Fisch wird vor allem rein geputzt, ausgenommen und gewaschen, dann eingesalzen 50—60 Minuten abliegen gelassen. Nach dieser Zeit hebt man den Fisch aus der Lake, trocknet ihn ab und schneidet ihn in daumendicke Stücke, die man auf eine feste Porzellanplatte schön nebeneinander legt. Darüber zerpflückt man nun 130 Gramm gute Butter oder sonstiges gutes Fett gleichmäßig, streut etwas Citronengelb und Kapern, 2 feingeschnittene Sardellen und einen Eßlöffel feingewiegte grüne Kräuter darüber, noch etwas Butter, setzt die gefüllte Fischplatte auf ein fest mit Salz bestreutes Backblech, unterschwemmt den Fisch, mit ein wenig Suppe und Weißwein, deckt über die Fische einige passende Deckel oder eine zweite Platte und brät so den Fisch bei guter Ofenhitze im Rohr. Der fertige Fisch wird auf derselben Platte aufgetragen. Man serviert dazu kleine Petersilienkartoffelchen.

Derselbe Fisch ist auch vorzüglich zu backen, braten, sieden und es sind hiefür alle Bereitungsarten unserer einheimischen Fische, z. B. Hecht, Huchen, Waller 2c. anwendbar.

Kalt ist er sehr gut in Essig und Öl mit Mayonnaise oder Sauce Tartare.

Kleiner Seehecht in Papier gebraten.

Der Seehecht wird nach vorhergegangener Reinigung leicht eingekerbt, gut eingesalzen, mit Essig begossen oder mit Citronensaft beträufelt, und mindestens ½ Stunde stehen gelassen. Dann nimmt man den Fisch aus der Marinade, pfeffert ihn nach Geschmack außen und innen ein und wickelt ihn in ein zuvor mit Butter bestrichenes Pergamentpapier. Auf einem Kuchenblech wird er dann in die Bratröhre gestellt und ungefähr ½ Stunde vorsichtig gebraten.

Der Fisch wird mit seiner Umhüllung zu Tisch gebracht; auch kann man eine beliebige schmackhafte Sauce dazu geben.

Seehecht, Seelachs, Austernfisch gekocht.

1 Kilogramm Fisch wird in zweifingerdicke Scheiben geschnitten, 5 Minuten in gesalzenes, laues Wasser gelegt und dann mit einem Tuche abgetrocknet. 3 Eßlöffel voll Suppengemüse wie Zwiebel, Porree, Sellerie, Petersilienwurzel, gelbe Rüben, alles fein zerschnitten, werden ½ Stunde gekocht und mit dem Wasser durch ein Sieb getrieben. Nachdem Mehl in Butter hell geschwitzt wurde, wird das Gemüsewasser dazu gegeben, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und in dieser seimigen Sauce die Fischscheiben so lange gekocht, bis sich das Fleisch von den Gräten löst. Man kann feingehackte Petersilie dazu geben, auch sauren oder süßen Rahm. Zu Seehecht und Austernfisch schmeckt eine Fricasséesauce vorzüglich.

Seehecht, Seelachs, Austernfisch gebacken.

Der gewaschene und gesäuberte Fisch wird in dreifingerbreite Stücke geschnitten und mit Salz eine Stunde mariniert. Hierauf trocknet man den Fisch gehörig ab, bestreut ihn mit etwas weißem Pfeffer, wendet ihn in Mehl, dann in geschlagenem Ei und geriebener Semmel, bäckt ihn in heißer Butter braun, und garniert den Fisch beim Anrichten mit Citronenscheiben und Petersilie.

Seehecht, Goldbarsch, Petermann, im Rohre gebraten.

Der Fisch wird nach geschehener Reinigung in beliebig große Stücke geschnitten, mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, in einen mit Butter ausgestrichenen Tiegel gelegt; dann werden etwas geriebenes Lorbeerblatt, einige feingeschnittene weiße Zwiebelchen und, wenn möglich, frische, blätterig geschnittene Schwämme darübergegeben, etwas mit feingewiegter Petersilie vermengte Butter wird noch hinzugethan und der Fisch unter öfterem Begießen mit saurem Rahm, Citronensaft und Butter in heißem Rohr schön braun gebraten.

Vor dem Auftragen muss der Bratensaft entfettet werden.

Knurrhahn gekocht.

Dieser vorzügliche, billige Fisch ersetzt mit seinem festen weißen Fleische den theuren Aal in jeder Weise. Vor dem Kochen wird er abgezogen, wobei man gut verfährt, wenn man den Fisch einen Augenblick in kochend heißes Wasser taucht; die Haut löst sich dann spielend leicht mit Hand oder Messer. Wenn die Haut mit Flossen entfernt ist, kommt der Fisch sofort 5 Minuten in kaltes Wasser und wird dann im Salzwasser gekocht oder wie Seehecht zubereitet. Auch kann er mit Fricasséesauce oder Senfsauce gereicht werden.

Gebraten ist er eine Beilage zu Salaten, Gemüsen, Hülsenfrüchten, kalt oder warm.

Reste werden mit schwachem Essig übergossen, mit Eiern, Kopfsalat, Zwiebeln und Rettig garniert und bilden so eine delicate Abendschüssel.

Austernfisch, Seelachs, Goldbarsch in Thymiansauce.

Der Fisch wird gut geschuppt, ausgenommen und ausgespült und vor dem Kochen eine Stunde eingesalzen, dann abgetrocknet, in gesalzenem Wasser mit kleingeschnittenen Suppenwurzeln, Gewürz und einem nussgroßen Stück Butter 6 Minuten gekocht; man läßt ihn dann seitwärts vom Feuer ausziehen.

¼ oder ½ Liter Fleischbrühe wird abgeseiht, mit 3 bis 6 Eßlöffeln voll gutem sauren Rahm, 2 bis 4 Eßlöffeln Mehl und etwas Butter, sowie einem Eßlöffel feingewiegtem Thymiankraut, einem Theelöffel voll gewiegter, grüner Petersilie und etwas weißem Pfeffer tüchtig abgerührt und dann auf das Feuer gebracht, bis die Sauce gut ausgekocht ist. Die Sauce wird besonders zum Fisch gereicht.

Austernfisch gebraten.

Zwiebeln und Wurzelwerk werden in dünne Scheiben geschnitten, diese mit zwei Lorbeerblättern, einigen Pfefferkörnern und Nelken mit reichlicher Butter und einigen Löffeln Mehl hellgelb geschwitzt, dann ¼ Liter Essig, eine halbe Flasche Weißwein und ¾ Liter Fleischbrühe dazu gegossen, nach einer halben Stunde Kochens wird die Marinade durchgeseiht und noch mit ½ Liter Weißwein vermischt.

Der gut gereinigte, beiderseits eingekerbte, einige Stunden eingesalzene und dann abgetrocknete Fisch wird mit Mehl bestäubt, in eine Bratpfanne gelegt, mit der Marinade übergossen und bei mäßiger Hitze unter häufigem Begießen und zeitweiligem Zuschütten von etwas saurem Rahm langsam gar gebraten.

Der mit gebratenen Kartöffelchen auf einer Schüssel garnierte Fisch wird mit der wiederholt geseihten Sauce, welche noch mit etwas Sardellenbutter und etwas Citronensaft gemischt wird, gesondert zur Tafel gebracht.

Austernfisch mit Senfsauce.

Der gereinigte Fisch wird eingesalzen, nach zwei Stunden abgetrocknet und in eine Casserole gelegt; in diese werden dann 3 Liter Wasser, ½ Liter Essig und ½ Liter Wein gegossen, und der Fisch mit Zwiebeln, Wurzelwerk, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, und noch ein wenig Salz langsam ½ Stunde lang gekocht. Der Fisch wird mit Petersilie garniert und mit Salzkartoffeln, einer Senfsauce, auch heißer Senfbutter zu Tisch gebracht.

Austernfisch-Carbonaden.

Der Austernfisch wird ähnlich wie der Aal vom Kopfe ab enthäutet und das Fleisch von den Gräten gelöst. Der so vorbereitete Fisch wird in Stücke geschnitten, gut gesalzen, mit Citronensaft beträufelt und ½ Stunde liegen gelassen, dann gut abgetrocknet wird der Fisch zuerst in Mehl, dann in Ei und Semmelbröseln umgewendet und in Butter oder heißem Butterschmalz gar gebacken. Die Carbonaden werden mit Citronenscheiben und Petersilie garniert und mit einer beliebigen Sauce zur Tafel gegeben. In einer pikanten Rahmsauce gebraten schmecken die Carbonaden ebenfalls vorzüglich.

D. Scholle.

Scholle gebraten.

Nachdem der Fisch geschuppt, die Flossen und der Kopf abgeschnitten sind, das Innere gut gereinigt ist, zerlegt man ihn in Stücke, bestreut sie mit Salz, besprengt sie mit Essig und läßt sie so eine Stunde liegen. Die Stücke werden dann abgetrocknet, eingekerbt, in mit Ei zerquirlter Milch eingetaucht, dick mit Mehl und Semmelbröseln bestreut und in einer Pfanne mit braungemachter Butter unter fleißigem Begießen auf beiden Seiten rasch braun gebraten.

Der Fisch wird mit Petersilie und Citronenscheiben garniert und eine Capernsauce oder Salat dazu gegeben. Man kann die Fischstücke auch in geschmolzene, mit Eidotter vermischte Butter tauchen, mit Semmelbröseln überstreuen und auf dem Rost braten.

Scholle gekocht.

Man schuppt den Fisch, schneidet Kopf und Flossen ab, bestreut ihn mit Salz, begießt ihn mit Essig, damit das weiche Fleisch fester wird. Dann läßt man den Fisch in nicht zu stark gesalzenem heißen Fischsud ausziehen, bis er gar ist; mit Senfsauce, holländischer Sauce oder schönen mehligen Salzkartoffeln gibt man den Fisch zur Tafel.

E. Seezunge und Rothzunge.

Seezunge gekocht.

Man schuppt den Fisch, entfernt den Kopf, die Schwanzspitze und die Flossen, legt ihn, am besten auf einem Fischschaber, in ein Gefäß mit reichlichem kaltem Wasser, gibt einen Eßlöffel Essig zu und läßt rasch kochen. Dann entfernt man das Gefäß vom Feuer und läßt den Fisch etwa 8 Minuten ziehen. Löst sich das Fleisch leicht von den Gräten, dann ist er gar.

Man richtet den Fisch auf einer erwärmten Schüssel an, garniert ihn mit Petersilie und Citronenscheiben und gibt holländische Sauce, oder Sardellen-, Capern-, Krebs-, Hummer-, auch Austernsauce dazu.

Seezunge gebacken auf englische Art.

Die Haut wird auf beiden Seiten abgezogen, der Fisch ausgenommen, gut gesäubert, und ganz oder in Stücken in eine festgebutterte Backschüssel gelegt, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, und feingehackte Champignons, Schalotten und Petersilie darübergestreut; über das Ganze gießt man etwas dicke, weiße Kraftbrühe und bäckt den Fisch in einem mäßig heißen Bratrohre gar.

Der Fisch wird auf einer warmen Schüssel angerichtet, die Sauce mit einem Stückchen frischer Butter und dem Saft einer halben Citrone verrührt und über den Fisch gegossen.

Auch wird der Fisch, nachdem er, wie vorher gesagt, vorbereitet ist, in Ei und Weißbrotkrumen gewendet und der Fisch in heißem Schmalz hellbraun gebacken; durch einen Einschnitt an der unteren Seite wird die ganze Gräte entfernt und der Fisch mit einer Mischung von schäumig gerührter Butter, Citronensaft, Senf, Sardellenbutter, Salz, Muscatnuss und feingehackter Petersilie gefüllt.

Seezunge gebacken auf französische Art.

Der Fisch wird geschuppt, enthäutet, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet, ganz oder in Stücken mit Mehl bestäubt, in heißem Schmalz gebacken, mit feinem Salz bestreut, mit Citronensaft beträufelt und auf einer mit Butter bestrichenen Schüssel serviert.

Seezunge auf Bremer Art.

Nachdem die Seezunge enthäutet, Kopf und Flossen gestutzt und der Fisch ausgeweidet ist, salzt man ihn ein und läßt ihn eine Stunde liegen. Dann trocknet man ihn ab, wendet ihn in zerlassener Butter, in Ei und Semmelbröseln und bäckt ihn in gutem Fett.

Zu einer Sauce verrührt man 200 Gramm schäumig gerührte Butter mit einem Eßlöffel voll gehackter Sardellen, dem Saft von zwei Citronen, Muscatnuss, einem Löffel Senf und einem Eßlöffel gehackter Petersilie.

Die Seezungenschnitte schichtet man übereinander, vertheilt die Sauce dazwischen und gibt sie mit Salzkartoffeln und Kartoffelsalat zur Tafel.

Gebackene Seezungen-Filets mit Sauce.

Die Seezunge wird abgehäutet und ausgenommen, dann schneidet man dieselbe in vier Stücke, löst das Fleisch von den Gräten und mariniert die Stücke eine Stunde mit Citronensaft, Salz und etwas Petersilienblättern. Nun werden die Filets herausgenommen, mit Ei und Muscatnuss bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut und in Butter braun gebraten.

Man gibt eine Remoulade-, Anchovis-, Kapern-, Krebs oder Sardellensauce dazu, oder man richtet sie, wie in Holland üblich, zu einer Schüssel Kopf- oder Kartoffelsalat an.

Auch gibt man diese Seezungenstücke als Beilage zu jungen Erbsen, Spargel, Bohnen u. s. w. oder als ein selbständiges Gericht mit einer Senf-, Sardellen- oder sonstigen pikanten Sauce.

Rothzunge.

Dieser Fisch gehört zur gleichen Art wie die Seezunge und hat mit dieser das wohlschmeckende zarte Fleisch gemeinsam; jedoch ist sie durch ihr viel häufigeres Vorkommen bedeutend billiger wie diese und daher in beider Hinsicht besonders empfehlenswert.

Die rothe Haut wird vom Kopfe zum Schwanze abgezogen, die weiße Haut jedoch geschuppt. Der Fisch wird dann gereinigt, besonders das Innere desselben von Blut und Eingeweideresten gesäubert; der Kopf wird abgeschnitten und die Flossen mit einer Schere gestutzt, der Fisch dann beiderseits gut eingesalzen und mit einigen Eßlöffeln gutem Essig begossen oder mit Citronensaft beträufelt, damit sich das zarte Fleisch fester zusammenzieht. Nach ¾ Stunden wird der Fisch wieder herausgenommen, gut abgetrocknet, nicht mehr gewaschen und leicht eingekerbt.

Für die so vorgerichtete Rothzunge lassen sich die gleichen Zubereitungsarten wie bei der Seezunge anwenden.

F. Steinbutt, Heilbutt, Tarbutt.

Steinbutt gekocht.

Steinbutt, dessen Kopf und Schwanz für Viele die delicatesten Theile sind, gilt für die Krone aller Fische.

Nachdem er ausgeweidet und mit einer Bürste vom Schlamm gereinigt ist, wird er im Salzwasser gewaschen und die Flossen abgeschnitten. Jetzt schneidet man den Schwanz eine Hand lang ab, den Kopf ebenfalls, daran ungefähr zwei Finger breit Fleisch lassend. Das noch bleibende Mittelstück schneidet man mit Messer und Hammer der Länge nach glatt durch und theilt die so entstehenden zwei Hälften in passende Stücke. Dann koche man in gesalzenem kochendem Wasser den Fisch. Das Garsein kann man erproben am leichten Herausziehenkönnen einer Flosse.

Wünscht man den Fisch ganz zu kochen, so legt man ihn auf einen Fischheber, in Ermangelung dessen binde man ihn in eine Serviette und stelle ihn, mit einem alten Teller darunter, in möglichst großem Topf (oder Bratpfanne) mit gesalzenem Wasser auf das Feuer.

Sobald er gar ist, lege man den Fisch, mit der weißen Seite nach oben, auf eine warme Platte und garniere ihn mit Petersilie.

Man gibt hierzu eine einfache Buttersauce, in die Citronensaft oder Senf nach Geschmack gerührt werden können, eine Sauerampfersauce, eine holländische oder eine Bearnersauce. Letztere wird wie folgt zubereitet:

1 Eßlöffel feingehackte Zwiebeln kocht man mit 4 Eßlöffeln Essig, einigen Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und etwas Dragon. Nach 10 Minuten Kochen gießt man dieses durch ein feines Sieb. Nun rührt man 4 Eidotter mit einer kleinen Tasse Bouillon fein durch, stellt die Bouillon in ein Wasserbad und gibt 150 Gramm Butter unter fortwährendem Rühren hinzu. Ist die Sauce gar und dick geworden, so gibt man zuletzt obigen Essig nebst etwas fein gehacktem Estragon hinzu. Salzkartoffeln, in Butter geschwenkt, werden dazu gereicht.

(Davidis Kochbuch.)

Steinbutt auf dem Rost gebraten.

Nach geschehener Säuberung und Reinigung wird der Fisch auf dem Rücken eingekerbt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit 4 Eßlöffeln Olivenöl und 2 Eßlöffeln Citronensaft oder Essig begossen; nach so geschehener etwa zweistündiger Marinade brät man ihn langsam auf einem großen Rost; alle 5—6 Minuten wendet man den Fisch vorsichtig um und bestreicht ihn mit der Marinade.

Nach etwa ¾ Stunden ist der Fisch gar und legt man ihn auf eine Schüssel, garniert ihn mit Petersilie und Nordseekrabben; man gibt eine Austern- oder Kapernsauce dazu.

Steinbutt gebraten.

Der Fisch wird nach geschehener Reinigung, ähnlich wie beim Kochen, beiderseits eingekerbt, mit Salz eingerieben, nach ungefähr 2 Stunden abgetrocknet, dann mit geschlagenem Ei oder zerlassener Butter bestrichen, mit geriebenem Weißbrot bestreut und in einer Pfanne mit hellbraun gemachter Butter auf beiden Seiten gar gebraten.

Steinbutt auf italienische Art.

Nach geschehener Reinigung wird der nicht zu groß gewählte Steinbutt gut eingesalzen, einige Stunden liegen gelassen und mit dem Safte von 2 Citronen und 100 Gramm Öl betropft. In Butter oder Öl läßt man dann feingewiegte Petersilie, Schalotten, Champignons und Schnittlauch dünsten und gibt 2 Löffel voll feine Semmelbröseln, eine gewiegte Sardelle und Pfeffer dazu. Die etwas eingeschnittene weiße Seite des Fisches wird dann mit dieser Mischung bestrichen, dieser in ein passendes Geschirr gelegt, der Fisch mit einem Bogen Papier belegt, der gut mit Öl bestrichen ist, worauf man den Fisch mit dem Öle, worin er gelegen, eine Stunde unter öfterem Begießen mit der eigenen Sauce langsam braten läßt.

Tarbutt.

Tarbutt ersetzt den Steinbutt vollständig und schmeckt ebenso vorzüglich wie dieser.

Beim Kochen füge man dem Wasser noch Zwiebeln und Pfefferkörner hinzu.

Heilbutt.

Heilbutt, ebenso schmackhaft, ist ebenso zuzubereiten wie Steinbutt.

Beim Kochen füge man dem Wasser einen guten Schuss Essig bei; beim Braten beträufle man den Fisch mit Citronensaft.

G. Roche.

Mit schwarzer Butter.

Der Fisch wird ausgenommen, Kopf und Schwanz abgeschnitten, das übrige mit Salz von außen abgebürstet, mehrmals rein abgewaschen, in einer Casserole mit kaltem Wasser, einer Tasse Essig, 1/4 Liter Weißwein, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Salz und einem Kräuterbündel gut zugedeckt, langsam zum Kochen gebracht, nach mehrmaligem Aufwallen vom Feuer gestellt und rein abgeschäumt beiseite gestellt.

Vor dem Anrichten entfernt man die Haut mit einem Messer.

Eine Handvoll gehackte Petersilie und etliche in Scheiben geschnittene Schalotten werden in 125 Gramm Butter dunkelgebräunt, mit Fischbrühe verdünnt, und als Sauce über den Fisch gegeben.

Roche geröstet.

In einem Kessel wird Milch mit einem Stück in Mehl gerollter Butter, Zwiebel, Petersilienwurzel, einem Kräuterbündelchen, Pfeffer und Gewürzkörnern, sowie etwas Salz zum Kochen gebracht, der in Stücke geschnittene Rochen hineingelegt und 2mal aufgekocht, dann nimmt man ihn heraus, läßt ihn ablaufen, häutet ihn ab, taucht jedes Stück 2mal in zerlassene Butter und in Mehl, und brät es auf einem mit Öl bestrichenen Papier auf dem Roste braun. Der Fisch wird mit Remouladen- oder Kapernsauce gegeben.

H. Fischsuppen.

Weiße Fischsuppe.

1 1/2 Kilogramm Fisch, am besten Lengfisch, werden gewaschen und gehackt und mit 3 Liter Wasser und 1 Theelöffel Salz kalt zugestellt; wenn es kocht, schäumt man gut ab und fügt eine Knolle Porree, 1 Zwiebel, 1 Wurzel, 1 Büschel Petersilie oder Wurzel, 1 Lorbeerblatt, 1 Reis Thymian, 3—4 Stücke

Stangensellerie, 8 Nelken, 1 kleines Blättchen Muscatblüte, ½ Liter Milch, 30 Gramm Fett oder Butterschmalz und 3 Eßlöffel Mehl hinzu; alles dies läßt man 1½ Stunde ruhig kochen, rührt dann etwa die Hälfte der Milch mit dem Mehl ganz glatt, rührt es in die Suppe hinein, rührt bis diese wieder kocht und rührt dann den Rest der Milch und Butter hinzu; nach weitern 10 Minuten Kochen gibt man die Suppe durch ein Sieb in die Terrine.

In diese kommt vorher ein Kaffeelöffel feingehackte Petersilie und ein wenig feingeschnittene, gekochte Wurzel.

Curryfischsuppe.

Den zerschnittenen und gereinigten Fisch, am besten Lengfisch, etwa 1½ Kilo, thut man mit 90 Gramm Butter oder Fett, 1 Apfel, 3 Nelken, 2 Zwiebeln oder Porreeknollen, Thymian, Mayoran, Lorbeerblatt, Petersilie, 1 Wurzel und 1 Bündel Kräuter, auch alles gut zerkleinert, in einen Kochtopf, läßt es 10 Minuten kochen, und fügt dann 4 Liter kaltes Wasser hinzu. 3 Eßlöffel Mehl verrührt man mit 30 Gramm Currypulver und ¼ Liter Wasser zu einer glatten Mischung, gibt sie in die Suppe hinein und rührt bis das Ganze kocht, worauf die Suppe geschäumt wird und man sie dann noch 1½ Stunden leicht kochen läßt.

Durchgesiebt in die Terrine gegeben, fügt man noch ½ Liter gekochten Reis und einige Stücke des gekochten Fisches, sauber zerschnitten, hinzu.

Englische Schellfischsuppe.

3 Schellfische werden aus Haut und Gräten gelöst und in Filets getheilt, während Haut, Gräten, Köpfe und Schwänze mit 2½ Liter Fleischbrühe, 2 bis 3 Zwiebeln, 1 Büschelchen Petersilie und einigen Pfefferkörnern 1½ Stunden langsam ausgekocht werden und die Suppe durchgeseiht wird.

Man schwitzt dann 70 Gramm würflig geschnittenen rohen Schinken in 70 Gramm Butter braun, ebenso 2 Eßlöffel Mehl, verkocht das Ganze ¼ Stunde lang zu einer Suppe, gibt 1 Glas Madeira hinzu, kocht die Fischfilets kurze Zeit darin und gibt die Suppe auf.

Norwegische Fischsuppe.

Zu 1½ Kilo Schellfisch, auch Lengfisch, werden 3 Liter Wasser genommen und gekocht; Mehl und saurer Rahm werden seimig verrührt und wird dann immer etwas von der gekochten Suppe daran gegeben; ein wenig Muscat, gehackter Schnittlauch und Portulackblätter werden hinzugethan.

Als schmackhafte Einlage zu dieser Suppe empfehlen sich Spargelköpfe.

J. Saucen.

Fisch-Mayonnaise.

4 Eidotter werden in einem kalten Schüsselchen glatt gerührt, dann werden unter beständigem Weiterrühren 250 Gramm feinstes Tafelöl dazugegeben, 2 Eßlöffel voll Kräuteressig, Salz, etwas weißer Pfeffer und 1 Eßlöffel voll Senf dazugesetzt und noch kaltes aufgelöstes Aspic zur Mayonnaise gegeben. In diese dickliche Ölsauce, werden größere, gekochte Fischstücke eingetaucht, kleineres Fleisch damit vermengt, bergartig auf eine Platte gerichtet, mit dem Rest der Mayonnaise begossen, mit mixed pickles, kleinen Gurken, Aspic, Salatherzchen 2c. garniert.

Kalte Remouladen-Sauce.

3—4 hartgesottene Eidotter werden fein passiert, mit ebensoviel Eßlöffeln voll feinstem Tafelöl verrührt; hierauf werden etwas Sardellenbutter oder Senf, dann Salz, Pfeffer und feingewiegte Kapern eingerührt und die Sauce mit ein wenig gutem Essig gesäuert. Für die feinste Art dieser Sauce kommen auch feinpassierte grüne Kräuter und etwas flüssiges, kaltes Aspic, unter die vortreffliche kalte Sauce.

Remouladen-Sauce warm.

In einer Schüssel, die in kochendem Wasser steht, werden 1 geriebene Zwiebel, ferner 3 Eigelb, 3 Eßlöffel Olivenöl, weißer Pfeffer, Senf, Salz und eine Prise Zucker gerührt, bis das Ganze steif wird.

Wird die Sauce zu dick, so stellt man die Schüssel rasch in kaltes Wasser und gießt unter Umrühren ein wenig Wasser oder Fleischbrühe zu.

Cabliausauce.

7—8 hartgekochte Eidotter werden mit einem halben Eßlöffel kleingeschnittener Petersilie, einem Löffel Senf, etwas geriebener Muscatnuss, Salz und dem Saft einer halben Citrone vermischt, 3—4 Eßlöffel von der Brühe, in welcher der Cabliau gekocht wurde, hinzugefügt, und alles mit 200 Gramm geklärter Butter über dem Feuer bis fast zum Kochen verrührt.

Holländische Sauce.

Diese Sauce ist besonders zu feinen Seefischen zu empfehlen.

Ein Eßlöffel Mehl wird in 1/8 Kilogramm Butter geschwitzt, mit Fischwasser abgerührt und dann kochen gelassen, worauf man mit Salz und feinem Pfeffer würzt. Bevor man die Sauce anrichtet, rührt man, ohne nochmals kochen zu lassen, ein gutes Stück Butter hinein.

Ein Eßlöffel Mehl wird in 60 Gramm Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe abgelöscht und mit dem Saft einer viertel oder halben Citrone, nach Geschmack ein wenig Muscatnuss, eine Viertelstunde lang gekocht; die Sauce rührt man mit ein oder zwei Eigelb ab und gibt zuletzt zwei Eßlöffel Kapern hinein.

Curryfischsauce.

Zwei Eßlöffel Mehl schwitzt man in 60 Gramm Butter, gibt eine geriebene Zwiebel hinzu und löscht es mit Fleischbrühe ab; mit einem Kaffeelöffel voll Currypulver, einer mittelgroßen, ganz fein geschnittenen Pfeffergurke und Citronensaft lässt man alles dicklich einkochen.

Vinaigrette.

Ein hart gekochtes Eigelb wird mit Senf, Essig, Öl, Pfeffer, Salz, fein gehackter oder geriebener Zwiebel, Schnittlauch und Petersilie zerrührt und man verdünnt es noch mit dem Sud, in welchem die Fische gekocht wurden.

K. Geräucherte Seefische.

Der geräucherte Fisch besitzt das Angenehme, dass er lange aufbewahrt werden kann, am besten an einem kühlen, luftigen Ort, vor Fliegen geschützt.

Zum Thee, Frühstück, Vesperbrot oder Abendtisch wird der geräucherte Fisch in Blättchen geschnitten und damit Weiß- oder Schwarzbrotschnitten, die zuvor mit süßer oder Sardellenbutter bestrichen wurden, belegt.

Filets von geräuchertem Fisch.

Nachdem die Fische enthäutet sind, schneidet man sie in fingerdicke Scheiben, kleinere theilt man nach Entfernung von Schwanz, Kopf und Flossen in Längsstücke, wickelt die Filets in mit Butter bestrichenes, weißes Papier und brät sie bei guter Hitze auf einem Backblech im Rohre braun.

Ist das Papier braun geworden, nimmt man die Filets aus dem Rohre und serviert sie in ihrer Hülle mit Kraut, Gemüse von Hülsenfrüchten und dgl.

Eierspeise mit geräuchertem Fisch.

Hierzu kann jede Sorte Räucherfisch verwendet werden. Man schneidet das Fischfleisch in möglichst gleich große, dünne Stückchen, legt diese in eine Omelettepfanne auf heiße Butter und schüttelt sie darauf so lange, bis das Fischfleisch genügend erwärmt ist. Nun gibt man in die Pfanne noch etwas vor-

gewärmte Sardellenbutter, läßt sie über Glutfeuer heiß werden und schlägt darauf und auf das Fischfleisch eine beliebige Zahl frischer Eier (Spiegeleier), die man mit anziehen läßt. Sobald das Weiß der Eier angezogen hat, rutscht man die Speise auf eine heiße, flache Platte, ziert sie mit einem Sträußchen grüner Petersilie und trägt die Speise (sehr heiß) mit Sauerkraut oder Salat zu Tisch. Statt Spiegeleiern kann man auch Rühreier mit Räucherfisch nehmen; in diesem Falle wird die Speise auf frisch ausgebackenen Weißbrotschnitten aufgetragen, für je eine Schnitte ein guter Eßlöffel voll und recht heiß über eine Serviette gelegt auf einem Teller serviert.

L. Verschiedene Fischgerichte.

Nachstehende Zubereitungen sind besonders zu empfehlen zur Verwertung von Fischresten.

Fischsalat aus Fischresten.

Hierzu sucht man die schöneren Fleischstückchen aus, entfernt Gräten und Hautrestchen, blättert das Fleisch fein, gibt dazu etwas feinblättrig geschnittene Kartoffel, etwas abgekochten Sellerie, Zwiebel, wenn vorräthig, etwas nudelig geschnittenen Schinken, Salz, Pfeffer und gießt darüber eine Mayonnaise- oder Remouladen-Sauce, macht den Salat gut ab und gibt ihn mit hartgekochten Eiern und grünem Salat garniert zu Tisch.

Auf einfachste Art wird der Fischsalat wie gewöhnlicher Kartoffelsalat mit Salz, Pfeffer, Petersiliengrün, Essig und Öl abgemacht.

Fricandellen von Schellfisch oder Cabliau.

(Restverwendung.)

Nimm $^1/_2$—$^3/_4$ Kilogramm gekochten Fisch, löse ihn aus Haut und Gräten möglichst klein, vermische ihn mit $^2/_5$ seines Gewichtes fein geriebener gekochter Kartoffeln, füge 2 Eier, Pfeffer, Salz und eine feinzerschnittene, in Butter gelb gedünstete Zwiebel hinzu. Jetzt forme Fricandellen in Größe eines Eßlöffels, paniere sie in Ei und geriebener Semmel und backe sie goldbraun. Gib Kartoffeln, Kartoffelsalat, verschiedene Gemüse u. s. w. dazu.

Beignets von übrig gebliebenem Fisch.

Man macht eine Farce von einem Stück zerrührter Butter, etwas Muscatnuss und Salz, einigen Eiern, gehackter Citronenschale, geriebener Semmel, etwas Wasser und dem übriggebliebenen, von allen Gräten befreiten, fein gehackten Fisch, gleichviel welcher Art. Dann formt man fingerlange, zweifingerdicke Rollen, wälzt sie in Ei und Semmel, worunter man Parmesan- oder hartgewordenen geriebenen Emmenthaler Käse mischen kann und bäckt sie in Butter dunkelbraun. Als Beilage zu allen jungen Gemüsen, sauren Bohnen, Linsen, zu allen Salaten kalt oder warm zu servieren.

Norwegischer Fischpudding.

Man nimmt am besten Schellfisch oder Cabliau und entfernt aus 1 Kilogramm des gereinigten Fisches sorgsam alle Gräten, bevor man das Fleisch ganz fein schabt. Man vermischt das feingewiegte Fischfleisch mit 100 Gramm schaumig gerührter Butter, gibt Salz, $^3/_4$ Liter Milch, etwas Pfeffer, Muscatnuss und 4—5 ganze Eier daran. Die Masse muss tüchtig mit einander verarbeitet werden und die Beschaffenheit eines starken Kartoffelbreis zeigen. Sie wird in eine gut vorgerichtete Puddingform gefüllt und im Wasserbade eine gute Stunde gekocht. Zur Sauce kocht man die Gräten mit reichlich Suppenkräutern und $^3/_4$ Liter Wasser aus, seiht die Brühe durch und verkocht mit ihr ein helles Buttermehl zu seimiger Sauce. — Dann löst man eine große Messerspitze Fleischextract in heißer Milch, quirlt zwei Eigelb damit klar, thut zwei Eßlöffel voll Capern hinein und verrührt hiermit zuletzt die Sauce, die nur bis zum Kochen kommen darf. Der Pudding wird beim Anrichten gestürzt und mit Salzkartoffeln und der aufgegebenen Sauce zu Tisch gereicht.

Fisch-Carbonaden, -Krapferl, -Croquetten, -Würstchen, -Beignets.

Diese können ebenso aus frischem, wie auch aus bereits gekochtem Fischfleisch gemacht werden. Das Fleisch wird sorgfältig entgrätet, fein gewiegt und mit feingewiegten, grünen Kräutern, Citronenschalen, nach Belieben Salz, Pfeffer und Muscatnuss, auch etwas Butter vermischt und mit zwei Eiern legiert.

Diese Farce formt man nun in beliebige Klößchen, oder was man machen will, paniert dann dieselben mit Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in heißer Butter oder feinem Fett goldbraun.

Man gibt diese Fischgerichte zu grünem oder warmem Gemüse.

Gebackener Fischklops. (Reste.)

Nimm $^1/_2$—$^3/_4$ Kilogramm rohes Fischfleisch, für 6 Heller geriebene Semmel, ein klein wenig Milch oder Wasser, die Semmel anzufeuchten, zwei Eier, Pfeffer, Salz, 1 Theelöffel weiche Butter, hacke das Fleisch und mische alles gut durcheinander. Paniere, nachdem flache Klopse geformt, in Ei und Semmel und backe sie braun. Fischklopse brauchen mehr Zeit zum Garwerden als Fleischklopse.

Dieselbe Masse gibt mit Hinzufügung einer feingehackten, in Butter oder Fett gebräunten Zwiebel vorzügliche Klöße. Man formt von dieser Masse 12—15 Stück und kocht sie in folgender fertigen Sauce gar. In 50 Gramm Butter schwitze ebenso viel Mehl gelbbraun, gieße Wasser, wenn du hast, Gemüsewasser hinzu, dass es eine seimige Sauce wird. In diese gib noch 50 Gramm rohe Butter, Kapern, Citronensaft, Salz, legiere sie mit Gelbei und richte sie sehr heiß über die Klöße an. Diese Klöße können in kleinerer Form auch als Suppeneinlagen benutzt werden.

Aus Frl. Louise Hannemanns Schellfischkochbuch.

M. Laberdan.

Unter Laberdan ist der nicht getrocknete, sondern nur eingesalzene und wie der Hering in Tonnen oder Dosen geschichtete Cabliau zu verstehen.

Laberdan gekocht.

Der gehörig gewässerte Fisch, wozu 12- bis 14stündiges Einweichen in mehrmals zu wechselndem Wasser zu verstehen ist, wird mit kaltem aber ungesalzenem Wasser und einem Stück frischer Butter zugesetzt; nach etwa $1^1/_2$ Stunden langsamem Ziehen, nicht Sieden, bringt man ihn erst kurz vor dem Anrichten zum Kochen, und gibt ihn mit brauner Butter und Senf, mit weißer oder brauner Senfsauce, Buttersauce, Bechamelsauce oder Haushofmeistersauce zu Tisch; auch Salzkartoffeln kann man dazu geben.

Laberdan gekocht auf englische Art.

Der sorgsam gewässerte Fisch wird mit genügend kaltem Wasser zum Feuer gestellt, allmählich erhitzt, ohne zu kochen, und wenn genügend heiß, vom Feuer gerückt und eine halbe Stunde stehen gelassen; wird der Fisch angerichtet, gibt man eine holländische Eiersauce nebst gekochten und zu Brei verrührten Petersilienwurzeln dazu.

Dieses Gericht wird in England als Aschermittwochgericht gespeist.

Laberdan gebacken auf englische Art.

Nach geschehener Wässerung setzt man den Fisch in kaltem Wasser zu, lässt ihn bis zum Kochen heiß werden und eine Viertelstunde ziehen, gießt das Wasser ab, wendet ihn in Mehl um, und bäckt ihn in siedender Butter hellbraun.

Selbstverlag der Deutschen Dampffischerei-Gesellschaft „Nordsee". Druck von M. Salzer, Wien.

47h

OMLETIN.

Rezepte

zur Zubereitung von Mehlspeisen mittelst „Omletin" ohne Eier.

ACHTUNG! „Omletin" muss immer vor Gebrauch in wenig kaltem Wasser oder kalter Milch aufgelöst werden! — Eine Messerspitze „Omletin" hat die Färbekraft eines Eies!

Omelettes! 1/2 Ltr. Milch. 1/4 *kg* Mehl, 2 Esslöffel Zucker, 1 Prise Salz, Päckchen Omletin für 16 Heller. Das Omletin wird in etwas kalter Milch aufgelöst, der Rest nachgeschüttet, das Mehl etc. hinzugegeben und Alles eingequirlt. Man backe auf Fett auf der Ofenplatte hieraus 8—10 runde Omelettes, bestreiche sie mit Marmelade und rolle dieselben. **Diese Speise ist sehr schmackhaft und enorm billig!**

Nudelteig zu Fleckeln, Suppennudeln (auch Mohnn.), Wien. Tascherln. Auf 1/4 *kg* Mehl nimmt man 1 Ei, 1 Teelöffel aufgelöstes Omletin und das nötige Wasser. Man vermischt Alles gut und bearbeitet den Teig, bis er glatt und geschmeidig!

Pflaumen- oder Kirschknödel. Man macht den soeben beschriebenen Nudelteig und gibt noch ein Stückchen Butter und das erforderliche Wasser oder Milch zu.

Semmel- oder Speckknödel. 1/4 *kg* Mehl, 1 Teelöffel aufgelöstes Omletin und etwas Salz wird mit frischem Wasser zu einem recht lockeren Teig angemacht. Man gibt geröstete Semmel- und Speckstückchen hinzu und kocht in Salzwasser wenigstens 1 Stunde. Am Besten in einer Serviette!

Buchteln, Dukatenbuchtel, Kugelhupf, Böhm. Dalken. 1/2 *kg* Mehl, 10 *dkg* Butter, 7 *dkg* Zucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale, 2 Teelöffel in kalter Milch aufgelöstes Omletin. Dazu 2 *dkg* Hefe und die erforderliche laue Milch. Aufgehen lassen! Zum Kugelhupf gibt man um 4 *dkg* Butter und 3 *dgk* Zucker mehr, ferner Mandeln und Rosinen! Weicher lockerer Teig ist Hauptsache!

Hiernach richten sich die Rezepte für Weihnachtsstriezel, Kaffee- und Streuselkuchen!

Gezogener Strudelteig. Man macht einen weichen Nudelteig aus 1/4 *kg* Mehl, 1 Stückchen Butter, etwas Salz, 1 Ei, 1 Teelöffel aufgelöstem Omletin und lauem Wasser. Den Teig lässt man unter heissem Geschirr rasten, zieht ihn auf einem Tuche aus, füllt ihn mit Äpfeln und backe in einer mit Butter beschmierten Pfanne.

Butter- oder Blätterteig. 25 *dkg* gute Butter, 25 *dkg* Mehl. Die Butter mit ganz wenig Mehl rasch kneten und auf einem Teller kalt stellen! In das übrige Mehl gibt man 1 Prise Salz, 1/2 Tassenkopf Schmetten, in in welchem 1 Teelöffel Omletin aufgelöst ist und ein wenig Essig! Diesen Mehlteig ganz weich durcharbeiten und auch kalt stellen! Beides 2 Stunden zugedeckt stehen lassen! Dann wird der Mehlteig grösser als der Butterteig ausgewalzt, damit man den Butterteig damit einwickeln kann! Hierauf gut auswalzen, von allen Seiten

verwendet statt teurer Eier „Omletin!" Kolossale Ersparnis!

Seiten zusammenschlagen und solange ausrollen, bis die beiden Massen innig verbunden sind. 3 Stunden rasten lassen! Dieser Teig wird zu Strudel und Torten, auch für Pasteten, mit Fleisch gefüllt, verwendet. Bei Backwerk gibt man etwas Zucker und einige Tropfen guten Rum zu!

Gegossene Mehldalken (Livanzen). $1^1/_2$ Teelöffel Omletin in $^4/_{10}$ Ltr. kalte Milch einquirln! 1 Stückchen Zitronenschale, etwas Zucker, 4 Löffel gute Hefe und soviel Mehl als zu einem dünnen Tropfteig nötig ist. Aufgehen lassen! Erst dann in einem Grübchenblech auf Fett kleine Dalken backen. Mit Marmelade bestreichen!

Krapfen. $^1/_2$ *kg* Mehl, 3 *dkg* Hefe, 2 Esslöffel Zucker, $^1/_2$ Zitronenschale, etwas Salz, 10 *dkg* aufgelöste Butter. $^1/_2$ Päckchen Omletin (16 Heller) wird in etwas kalter Milch aufgelöst, dann sprudelt man dasselbe mit $^1/_{10}$ Ltr. lauwarmer, ungekochter Milch gut ab, gibt die aufgelöste Butter hinzu, den Zucker, das Salz und schüttet das Ganze unter Hinzugabe der Hefe in das Mehl. Eventuell noch etwas Milch zugeben, damit der Teig recht weich und locker ist! Mit dem Krapfenstecher ausschneiden, mit Eingesottenem füllen, fest schliessen und auf einem Brett zugedeckt aufgehen lassen! Dann im heissen Fett backen!

Schinkenfleckel. Geselchtes Fleisch weich kochen, das Magere klein zerhacken, das Fette in Würfel schneiden. Laut unserem Nudelrezept werden Fleckel geschnitten und in der Suppe vom Selchfleisch gekocht und abgeseiht. Dann vermischt man sie in einer Schlüssel gut mit dem geselchten Fleisch, schüttet sie in eine mit Fett und Semmelbröseln sehr gut ausgeschmierte Form, belege die Nudeln obenauf mit guter Butter und lasse sie in der Röhre bräunlich backen.

Erdäpfelknödel. 8 gekochte und geschälte Kartoffeln werden noch heiss in 14 *dkg* Gries, 1 Prise Salz zerwalkt, 1 voller Teelöffel Omletin in etwas Milch aufgelöst, wird hinein verarbeitet. Dann formt man Knödel und kocht sie über $^1/_4$ Stunde in siedendem Salzwasser. Man kann Sie beliebig füllen oder mit heisser Butter gerösteten Zwiebeln übergiessen.

Erdäpfelnudeln. Schöne Kartoffeln werden gekocht und auf dem Reibeisen zerrieben. Dann zerreibt man sie am Nudelbrett, salzt sie und giebt das im 1 Löffel Milch aufgelöste Omletin (1—2 Teelöffel Omletin) hinzu. Dann verarbeitet man hierhinein so viel Mehl, dass ein glatter, fester Teig wird. Hierauf schneidet man fingerdicke Nudeln, rollt sie und lässt sie in der Röhre auf einem mit Butter bestrichenen Blech schön resch backen. Während des Backens öfters mit Butter bestreichen! Mit Topfen oder Lebkucken bestreuen!

Jede Hausfrau, welche Omletin einmal versucht hat, ist überrascht von der kolossalen Ersparnis!

„OMLETIN" ist überall in Päckchen zu 16 Hellern zu haben!

1 Päckchen reicht 8 mal!

Depôt:

Georg Krüger

Wien, V. Hamburgerstrasse 2. Telephon 4531.

Verwendet statt teurer Eier „Omletin!" Kolossale Ersparnis!

4/75	ooo —
2 60	ooo —
3 75	ooo —
1.110	ooo —

Honigbrot

1/8 A. Mehl
1/8 " Zucker
1 Päckchen Ei
1 Eßlöffel Honig
1 Messerspitze Natron

Linzer Torte

10 Dk. Margarine
10 " Zucker
20 " Mehl
1 Päckchen Ei Zitronenschale
Messerspitze Natron

Wien am 15/10 1918

RECHNUNG

für Frau v. Gamsteiner Hochwohlg

Zahlbar und klagbar im Ausstellungsorte.	PREIS K	PREIS h	BETRAG K	BETRAG h
Breitschwanzkragen.	200			
Blinkskragen umgearbeitet und gefüttert gegeben	300			
Summe			500	

500 000
15 000
515 000

500 × 15 000

Hochachtungsvoll
Franz Kolitzky jun.

J. B. Nr. 8.

475

Obers-Brandteig-Krapfen

1/8 Liter Wasser, 1/8 L. Milch
14 Deca Butter aufkochen
lassen u. 10 Deca Mehl
hineinrühren
die Masse fest ist
nach 6 Minuten einzeln
mit nun formt mit
dem Löffel ab. Krapfen
auf das Blech legen
mit Eiweiß bestreichen u.
schnell in heißen Ofen
Röhre. 1/4 Obers 3 Eier, 15 Deca

Salzburger Nockerl

Jedes Butter mit 4 Dotter
u. 5 Eier Zucker abtreiben
dann Schnee v. 4 Eier u. 4 Auf-
löffel Mehl dazu. Dann
Nockerl bäckt man mit 1
Löffel in 1/4 L. Milch
Milch nehm man Eier
Zucker in Pfanne Nockerl gibt
Lichtbraun braten. Dann
mit der Schaufel formen
Pfannenränder weg
u. mit Schnell Zucker
bestreuen

Gurenot Kritzler die
lange frisch bleiben.

40 dek süsse Äpfel abtrei-
ben mit 5 Dotter, 1 Ei
4 Löffel Zucker, 1 1/2 kg.
Mehl, 6 dek. Gram, at-
mos Salz, Citronenschale,
2 Seidl lauer Milch 1/4 kg
Rosinen.
4 forch flachsen,
3 forch flachsen
2 mal durchen
mit Ei schmieren

Ende!

März 1913.

+ Mehlmischel sieben zu dem
Teig mit Brennnessel gemischt

RECEPT

zur Bereitung der beliebten Carlsbader- oder Pischinger-Torte.

7. Dekagr. Butter abgetrieben. 7 Dekagr. Staubzucker, 7 Dekagr. geröstete und feingeriebene Haselnüsse und 7 Dekagr. Chokolade im Wasser aufgelöst, lauwarm dazugegeben, 4 Oblaten damit bestrichen, die 5 daraufgelegt, mit Chokolade übergossen.

Chokolade-Glasur: 7 Dekagr. Chokolade mit Wasser sehr warm verrührt bis es fein und dicklich ist, dann übergossen und 10 Minuten in die warme Röhre gestellt, an der Luft nachgetrocknet, bei ungenügendem Glanz mittels einer Feder leicht mit Mandelöl überstrichen.

Dobos-Torte.

5 ganze Eier und 14 Dekagr. gestossenen Zucker in einem Topf, denselben in kochendes Wasser solange rühren bis die Masse dick ist. dann 13 Dekagr. zerlassene warme Chokolade dazu und auskühlen, treibt 24 Dekagr. Butter eine halbe Stunde ab, gibt 8 Dekagr. geröstete fein geriebene Haselnüsse dazu, dieses zu ersteren gemengt und 4 Oblaten bestrichen, die oberste mit gebrannten Zucker übergossen. Gebrannter Zucker: 5 Dekagr. Zucker, 1 Esslöffel Wasser auf der Platte braun werden lassen, hernach mit noch etwas Wasser verdünnen.

Potiner-Bäckerei

Schon Schwerf. 2 Lehrlinge
wurde man mit 14 den
Brüder u. 8 Geselle
bis Ostern 1914 noch
selbstständig mitarbeiten
Sonntags ebenso
Vormittags
Alle Pl. Formen
liefert man vom
Zimmer zu Nd. Brücken
u. bestellt Geschäfte

47-m

Freitag, 24. Februar.

14 Pk. – Butter altes Brot
6 Pk. – Grünes Gemüse
8 Pk. – Zwiebeln
10 Pk. – Sauerkraut
Durch Gleichgültigkeit
von Fräulein Dallmann
fehlen der Butter,
Gr. 1 Kartoffel
Durch Brot –

Samstag, 25.

Sonntag, 26.

allen andern Angaben
mit Karte Helene.

~~20~~ 10 Pk. Zwiebeln
10 Pk. Sauerkraut
1 Kartoffel
2 Eier Dingfüllsel
mehr

Dienstag, 21. Februar.

Mittwoch, 22.

Donnerstag, 23.

47n Clémence

Prinzessin Krapferln

1 Kg. Erdäpfel, 15 dk Butter, 2 Dotter, 1 Ei, Salz u. Parmesan.
Die Erdäpfel werden geschält, gekocht u. passiert, die Butter schaumig gerührt.
Dann gibt man die ausgekühlten Erdäpfel, das Ei, die Dotter u. Parmesan dazu, rührt die Masse gut ab, spritzt mit Sternspritze kleine Krapferln auf ein bestrichenes, bestaubtes Blech, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie bei guter Hitze.

Schneekuchen.

1/4 Ko Zucker, 14 dk. Mehl, 7 Klar, 12 dk zerlassene Butter.

In den festen Schnee schlägt man nach u. nach Zucker, gibt das Mehl und die Butter dazu, bäckt die Masse in einer Torten-form bei mäßiger Hitze und bestreut den Kuchen mit Zucker oder gibt besser eine Chocolade-glasur darüber.

470

Geschickte 2 Gleich
ein Stück Butter ebenso
groß wie wie Ei wie
Eier, ein Brot davon machen
mit Butter aufschneiden 2 Stunden
vorkochen lassen, wie dicken
Brei (dicker als gewöhnlich
Brei) ein Bunde Petersilie, ein
Stückchen Lorbeerblatt Pfeffer u. Salz
gewürzt wie binden u. mit der Brühe
vorkochen lassen, wie halbes Pfund geb.
tes Mehl u. wie halbes Pfund Schmalz hin
zufügen u. in die warme Brühe mit
4 ganzen Eiern verrühren, u. in
eine Form gut einfüllen, den auf-
stand Tag Calin bis Form schneiden, in
Butter einpulvern u. aufbrühen +

1/4 ℔ gebrannten Zucker wird sobald der Zucker braun ist mit 3 Löffel Wasser aufgelöst, 1/4 ℔ fein gestoßener Zucker ℔ von 8 Eiweißen der Schaum hineingemischt 1/2 Lott Hausenblase. Diese Masse wird in eine mit Oel geschmierte Form einge-füllt & in Eis gestellt. Aberschaum wird dazu servirt.

Hasenpastete.

Man nimmt das Fleisch von den Läufen eines gebratenen Hasen, löst alles von den Knochen ab und hackt es. 20 Dkg. Speck, 5 Dkg. Capern, einige in Butter gedünstete Champignons (essentiell auch eine in Madeira gedünstete Trüffel) ein Lorbeerblatt, eine in Butter gedünstete Gurkette, ein Stück Butter und 3 Eier und eine in Milch geweichte Semmel ebenfalls. Das Ganze untereinander gewiegt, nach Belieben gesalzen und gepfeffert und durch ein Hackeisen getrieben. —

In eine mit Speck ausgelegte Form gefüllt und eine Stunde lang gekocht, gestürzt und kalt serviert. — X

Rahmomletten

Man schmilzt 6 Butter, 6 Löffel zuker Rahm 2 Löffel Mehl, 2 Löffel Zucker und mischt dann den festen Schaum von 6 Eiern dazu und bäckt diese Masse kleinfingerdick eingegossen in einer weiten Pfanne, worin etwas zerlassene Butter in der Röhre. — Darf nicht ausgewendet X werden.

Kaffeecreme zum Füllen von Torten.

884/4 Man gibt in den Schmarkessel 4 Dotter, 4 Dk. Zucker und 5 – 6 Eßlöffel sehr starken schwarzen Kaffee, rührt dies im Wasserbade bis es heiß ist und dicklich, gibt 11/2 20 Dk. Butter dazu und rührt es fort bis die Butter zerflossen ist. Dann nimmt man es aus dem Wasserbad und schlägt es fort bis es kalt und fest ist und bestreicht die halbirte Torte damit. +

Nachspeise von übriggebliebenem Brödelteig. —

Von dem letzten Abschnitzeln dreht man ein Brödel in der Größe einer kleinen Kuchenliebhaber und kocht es in siedendem Wasser ab. Den andern Tag reibt man es, reibt 3 Eßl Butter, 2 Dotter, 1 Löffel Vanille Zucker und das geriebene Brödel zu einer halben Kuchen ab, gibt dann etwas klein würflig geschnittenen

Citronensaft und den Schalen der 2 Eier hinzu, ~~hierauf~~ bäckt er in einer gut mit Butter gestrichenen Schüssel. — Ein Fruchtsaft dazu serviert, sehr gut.

Mehlschnitten

6 Loth Butter schaumig abtreiben, 6 Eidotter, nach jedem einen Löffel Mehl gut verrühren, ½ Seidel leichtes Bier u. von 6 Eiern den festen Schnee, etwas Salz, bitteren Schale u. ein wenig Zucker. In der Röhre backen.

Gefüllte Zwetschken.

Auf ein ℔ gefüllte und länglich geschnittene Zwetschken nimmt man 1 ℔ gesponnenen Zucker in welchem ein Päckchen Vanille mitgekocht wird. Wenn der Zucker Faden zieht, kommen die Zwetschken hinein und werden noch 5 Minuten gekocht, dann in Gläser gefüllt und kalt verbunden.

14 ℔ Zucker – 7 ℔ geriebene bitter Mandeln –
3½ ℔ Erdschale Melade ¼ Citronen Saft
in einem Tiegel zusammen mischen
Schnitt weisses Brod herausschneiden
in schmale Streifen schneiden & Zu
verwenden —

Chinesisch 47 V

Maismehlkuchen

3 Eier, 12 dk Zucker, 14 dk. Mais=
mehl, 1 Citrone, 2 Eßlöffel
Milch, 1 Messerspitze Backpul=
ver, Mandeln, Zucker,
Mandelöl.
Man treibt die Eidotter gut
mit Zucker ab, macht
der Citronenschale dazu u.
die abgeriebene Schale;
darauf Milch, Maismehl u.
das Eiweiß schlagen schnell
u. flüchtig; zuletzt das
Backpulver. Man läßt
den Teig in einer
mit Fett bestrichenen
Brödel bestreuten Form
langsam backen, schneidet
ihn auseinander durch
füllt ihn mit Mandel=

Lorda so bestraft ihn oben
mit seiner Abschrift
mit Zurückbeorderung
und Mandat.

~~Fr~~

~~Hb~~ 13. XI 43. 31/4 L.

19.

Königsberger Klopse
(für 6–8 Personen)

Man hackt 50 dkg Schweinefleisch, 25 dkg Rindfleisch und von 3 St. gut ausgewässerten Sardellen die Hälfte. 2 Semmeln werden abgeriebel, in halb Milch u. Wasser eingeweicht und mit einem vollständig vorsichtigen Stück Butter abgerührt, und unter das Gehackte gemischt, ebenso etwas Zwiebel, Pfeffer u. Salz 1 Ei und so viel Semmelbröseln, daß sich kleine runde Knödel formen lassen, aber nicht zu fest. Hierauf werden die Knödel, aber nicht hart werden lassen.

Nun wird eine Litze Fingerbrun gemacht, in das Wasser, worin die Knödel gekocht haben

und die prächtigsten Stoffe der gesuchten Turbellen (Mantel und Schmuck) gestatten, und die Anwendung durch sich zu lassen. Zum Schluß kommt noch ein Fiyelle und etwas Angyan in die Tasche. X

Mürber Teig mit Schinkenfülle.

15 Dk. Mehl, 10 Dk. Butter, 2 Dotter
2 Löffel Milch. Den Teig mit
den Nudelwalker gut abklopfen
dreimal überschlagen, dann
kalt stellen, rasten lassen.

Nach 1–2 Stunden ausrollen,
nur anfingerdick, eine
Platte ausstechen oder eine
Tortenform damit auslegen
und mit folgender Fülle
kleinfingerdick bestreichen:
Ein aufgeschlagenes Ganzes Butter
abreiben 1 Dotter u. 1 ganzes Ei
dazu, 2 Löffel Rahm und 1/4 P.
gehackten Schinken. Dann wieder

eine Platte Teig darauf geben,
mit einer guten abgerundeten
Brücke verzieren, mit Eiweiß
bestreichen und backen. +

Diplomatenpudding.

Man macht von 4 dotter Vanillecrème, diese läßt man auskühlen und gibt 1/2 lit Schlagobers hinein nebst 28 dkg Zucker, 2 Eßlöffel Himbeersaft, Rum od. Maraschino und nach 5 Blätter aufgelöste Gelatine dazu.

Ein Form wird mit Zimmetbiscuit od. anderem feinen Gebäck, erlegt mit Rum od. Maraschino getränkt und ausgelegt und nun kommt die Masse hinein.

über Kopf auf Eis stellen.
Vor dem Gebrauche stürzen und mit
ein wenig Himbeersaft übergießen.

Glasur.

15 dkg Zucker, 10 dkg Chokolade mit etwas Wasser, kochen bis zum Faden, 10 dkg Butter dazu. +

Kugeln

28 dkg geschälte geriebene Mandeln, 28 d. Zucker Citronenschale oder Vanille mit sehr wenig Eiklar zu einem Teig kneten, aus dem selben Kugeln formen, auf Stäbchen stecken, in gezogene Chokoladeglasur tauchen, trocknen lassen. X

Schlosskrapfeln

abgetrieben
15 d. Butter wird mit 15 d. mit der Schale geriebenen Mandeln, 30 d Staubzucker und 2 Stangen geriebener Chokolade verrührt, kleine Kugeln formen, die man auf ein mit Butter bestrichenes Blech setzt u. mäßig warm bäckt. +

Bischof Brot.

4 Eier die Klar zu Schnee, 8 Lth Zucker, Limonie ½ Stunde rühren, 4 Lt Mehl 7 Loth klein Zwieback 2 L Citronat 7 Lth geschnittene Mandeln, kühl backen.

Zwiebäckchen

21 d Butter mit 26 d Mehl abbröseln 6½ d Zucker 2 Dotter, den Teig auf 6 Lth ü mit Kirschen belegen

Fleisch-Kudeln

Einige Paradies-Aepfel werden auf Butter gedünstet, passirt, gedünstes Rindfleisch fahren in die fertigen Paradiesäpfel gegeben. Milchstarke, gekochte Nudeln in die Paradies ~~äp~~ Aepfel-Fleischmasse gemischt ü eventuell in eine Form gedrückt ü. umgestürzt serviert. Ein Jus Muskatnuß dazu +

Schweinskopfhälfte als Braten.

¼ Kilo Speck und ¼ K magres Schweinefleisch wird in 8 Lit. Wasser etwas Essig, Gewürz, 1 Lorbeerblatt, Zwiebel, Salzen wenig Kochen, dann mehrmals aufgeschnitten, in einen Steintopf gegeben, mit guten weißen Wein verdünnt, daß sich die Sauce streichen läßt, in welche Essig darinnen wenig. x blättrig geschnittene Mürgeln.

⅛ K Schinken, ein gekochte geschälte Kalbszunge, ⅛ geräucherter Speck, 6 bis 8 eingelegte Gurkel alles in großen Würfel schneiden, und in die Sauce rühren. Ein halber gebratener Gänseleber in Würfel schneiden, und vorsichtig dazugerührt.

Man füllt das ganze in Schweinsdärme oder Haut, und kocht es eine Stunde. ✗

Sauer à la Einbrodt dazu

2 Eßlöffel voll feste Kirschmarmelade kocht man mit dem Saft einer saueren Orange auf, und verrührt mit 2 Eßlöffeln voll französischen Senf, und etwas Cognac oder Madeira.

Zucker Ingwer

6 Lth Zucker 2 Lth feine Mandeln 1 klar Schnee fein abtreiben bis es dick ist, dann Ingwer Limonienschalen 6 Lth Stahl verreiben der Teig gut aufschlagen und sehr langsam backen. ✗

47x

14 Eisauflauf. 1.

14

2 Eier werden mit 18 Dg. Zucker, der Saft einer Citrone, ½ Stunde gerührt, dann der feste Schaum von 4 Eier darunter gemischt. 1. Wein reibt auf ein Blatt 3 Dg. Zucker, eine Form mit Butter ausschmieren mit Mehl ausstreuen, die Masse hineingeben, 20 Minuten im Dunstkessel. Kurz vorher zu servieren. Oblaten od. Chocolade. ✗

1

Mit Bestellen gehaben
sich gut aus.
Die Briefe können wir
auch auf 6. bis finden.

/// ///
VR

Reis

Ein halbes Pfund Butter mit Petersilie
einlassen, verkleinert mit 4 Eiern einen
Eßlöffel, zum Erkalten in Form an
Putzmacher Wilhelmstraße 10 abgeben
einschicken, die Milch in eine Casserole
geben in Dunst ein Paar ¼ Stunden
kochen.

11

Einen Kapaun oder Rinnenbrüstel wie
oben. Wenn die Brüste und beiden Seiten
braun ist ½ Liter saure Sahne. +

Sauce Tartare

8 hart gekochte Eier grün hacken hinein 6 Löffel
feines Tafelöl tropfen nach dem Thun, dann
gibt man auf geschnittenen Schnittlauch
Petersilie Kapern 3 Sardellen und Citronensaft +

Biskuit

6 Eier gut abtreiben 4 ℔ Zucker
4 Lth Stärkemehl 3 Eier

Kastanien Eis

14 Dr Eigelb abtreiben 10½ Dek Vanille Zucker
7 Dek Mandel ohne Schale 28 Dr geriebene Kastanien
4 Klar Schnee. ½ Stunde in Dunst kochen. Kein Brennen
u. 1 Citronen Saft den Zucker stunden Saft hinein thun
zu Mittags servieren +

Eier

Man kann Kalbshoden in Butter röstet kalt werden, verrührt man es mit fein 2 Dottern und 1 in Milch gerührten Semmel u. etwas feingeschnittenem Petersil, Salz Pfeffer u. vermischt es gut. Dann werden klein Kreuzelgebacken in Fl. u. Butter gebrüht u. gebacken ×

Hasenpfeffer

Rückenstücke, Leber und Lunge von einem Hasen werden mit Nudeln gedünstet. ebenso ½ Kilogramm Schweinefleisch. dann wird alles nochmals durch die Fleischhackmaschine gedreht, ½ Kilogramm Speck wird fein geschnitten, dazugegeben, dann wird gewürzt, gut durchgerührt Semmel und Salz. dann wird das mit 2 Eidottern gehörigen Rotwein, Zwiebelsaft, Lorbeer, würzig

4700

geschnittenen Schinken und Speckzwiebel
und zu einer Blutgeschwulst, die in ein
Leder getrichenen Leinensack gebunden
und 2 Stunden in Wasser gekocht wird.
Am andern Tag wird in Scheibchen
aufgeschnitten +

Familie Knödel

3 Eier in Ermanglung Butter Milch ein großes
Stück Mehl 3 Kartoffeln in Stückchen schneiden
u. wasten alles in ein Servietto binden u.
nun halbe Stunde kochen.

Zwiebeck

¼ ℔ Zucker 4 Eierpflaumen geschälen ¼ ℔ Man-
deln, ¼ ℔ Zibeben ¼ ℔ Mehl 4 Lot Butter und Lim-
ninschalen 1 Loth Chokolade. +

Gans Lorenzl

5 Dotter 5 Lot Zucker 5 Blätterteig Semmel 1 Brill G.
+

Strudel. 1 ℔ Mehl in 2 Theile theilen in einer Hälfte wird mit Milch u. 3 x Gewürz Fasser Dockerl gemacht welches man gehen läßt — in die andere Hälfte Mehl werden 8 Eier hinein geschnitten Butter u. wird alles zusammen gut durchgearbeitet u. am Strudel zu flechten welches am Lauf gehen muß —

Mohnwürfel

1/4 ℔ Butter flaumig abtreiben 8 Dotter tropfenweise 4 Löffel Öl, etwas Kalter aber nicht gestocktes Topfen, etwas dick geworden etwas Salz Limonienschale so viel etwas Zucker beifügen — Mehl

Anis Zweibäck

1/2 ℔ Zucker 4 Eier abtreiben 1/2 ℔ Mehl 1/4 ℔ Mohn Salz Limonienschalen Anis Stückchen mischen mit Löffel aufstreichen u. warm schneiden. +

Malvern 1 ℔ Malvenschalen ¾ ℔ Zucker, ein
Theil Essig mit Theil Wasser daß es 3 Mittel ausmacht
dieses kocht man mit halbem Lorbeerschalen
die Malven kocht man paar Minuten in Wasser
u. überzieht sie mit kaltem Wasser, mit dem
übrigen Zucker aufkochen 24 Stunden stehen
stellt sie wieder zum Feuer bis die Malven
weich sind, nimmt sie heraus, u. kocht den Saft ein
kochen. Haselnuß Torte 12 Lt Haselnüsse 12 Lt
Zucker u. 4 ganze Eier, rühren dann 1 Pfund ℔ u.
10 Dotter eine Stunde gerührt, zuletzt 3 Lt feines
Mehl, u. 5 Eier der Schaum, in 3 gleiche Theile gefüllt backen.
backen. 10 Lt Mandeln mit der Schale 10 Lt Zucker fein
viel Vanille ½ Mittel ausgekochten Obst, eine halbe
Stunde rühren, der Glasur einige Stunden auf vorderm
Gebäck füllen. Mit Kuchenrad überziehen —
Kaffee Trüffeln. 1 ℔ Zucker 6 Klar Schaum Lorbeer 2 Kunden
in Wasser kochen.

Grünkohl ½ ℔ Zucker, ½ Mandeln, Nuß groß Schmalz Limonen Saft – Kochen Porta ¼ Butter, ¼ ℔ Zucker ¼ ℔ Chokolad 6 Dotter 6 Eier, Schn. 6 Eiweiß.

Mandel Zwieback ¼ ℔ Mehl ¼ ℔ Zucker ¼ ℔ geschnittene Mandeln mit 2 Eiern zu Schaum schlagen in einer Limonie die Schale von Mandelbrot oder Semmeln darauf machen mit Eibaßrühren, Nußschneiden – Carfiol 9 Eier in Salzwasser halb eine Minute in Butter 1 geriebene Eier 2 Dotter in Butter 1 Stunde kochen Butterpapier dabei.

Sechsbraten. ausbeinen wie die Nüsse

Schweinschlegel oder Kalb wird mit Finger-
dicken Speckstreifen, die man in ein Gemisch von
Salz Pfeffer Petersil Zwiebel
gewälzt hat, gespickt 1-2 Stunden liegen lassen
in eine Bratpfanne geben, mit ¼ L Rahm über-
gossen, in man 2 Eßlöffel Saft gegossen hat.
2 Stunden braten häufig begießen. der Saft
wird vor dem servieren durchgeseiht. +

Salzstiften zum Gas.

10 ½ Pfd feines Mehl 5 ¼ Pfd gute Butter, etwas Salz einige
Löffel Wasser zu einem ziemlich festen Teig verarbeiten
Wasser aufkochen aufgerollt, wieder in schmale Streifen
gerollt mit Eiweiß Salz bestreut.

Feine Flasche in der Form

20 Pfd Kalbfleisch werden mit einer Ente gemischt
mit einem halben Kitzel in Obst gemischt gespickt mischen
das Stück Butter 2 Dollar Pfeffer Salz ½ Eiweiß dann
etwas Champion in eine Bratpfanne Durchsam
¾ Stunden stehen lassen, mit Brosamen garniren
+

Eiskirschtorte

8 Lot Zucker 4 ganze Eier werden dem
Feuer geschlagen bis die Masse steigt, dann ab-
nehmen und kühlen lassen, das Mehl einrühren
4 Lot Kirschmehl 4 Lot gewöhnliches Mehl. Zum
Schluß 1 ziemlich Stück Butter zerlassen lan-
gsam sehr langsam einrühren Vanille
backen. X

Saure Holländerin

4 ℔ Butter werden zerlassen 5 Löffel
Kindfleisch 1 Löffel Citronensaft drei Dotter
werden über den Feuer geschwindt
bis zur dicken schaumigen Masse aufgeschlagen. X

Gefüllte Kalbsbrust

Kalbsbrust gut waschen klopfen und
fest füllen. Schweinfleisch in Würfel

× Gebrannter Pudding. O

Man brennt 4 deca Zucker u. gibt ein Eigroßes Stück Butter hinein, stäubt das Ganze mit 4 Kaffelöffel Mehl; dann gießt man so viel Milch auf, daß es ein dicker Brei wird. Wenn die Masse kalt ist, thun 8 Dotter, 10 deca Zucker, 10 deca Mandeln etwas Vanille u. von 4 Eier eine feste Schaum hinein, ~~kurz~~ eine Stunde im Dunst kochen.

× Brot-Pudding O

10½ deca Zucker u. 6 Dotter, ½ Stunde rühren, 4 deca mit der Schale geriebene Mandeln, 10½ deca mit Rum befeuchtete Brotbröseln, Citronenschalen, Zimt u. Gewürznelken u. von 6 Eier den Schaum einrühren, ½ Stunde im Dunst gahren.

~~Eier~~ ~~Nuß-Creme~~

~~3/8 Milch, 6 Eidotter 6 Eßlöffel Zucker werden bis es zum Kochen anfängt unter Gerührt, ist es verfertigt.~~

14 Z. Zucker – 7 Z. geriebene Mandeln –

Salzburger Mockerl.

Man nimmt für eine Portion 2 dcl Butter etwas geschlossenen Zucker 3 Dotter, treibt es flaumig ab; zuletzt 3 Weißer steif Mehl u. wer 3 Eier einen festen Schaum. Dann gibt man in eine Reserve gute Milch, daß der Boden überdeckt ist, ein Stück Butter u. etwas Vanille Zucker, wenn dies Mehl, die Masse hinein, schnell umrühren u. zugedeckt noch eine kurze Weile kochen. nach dem schnell zur Tafel gegeben werden.

Kuchen-Creme.

3/8 Liter Milch 6 Eierdotter u. 6 Eßlöffel Zucker werden solange am Feuer gerührt bis es zum Kochen anfängt, wenn es eingerührt ist, kommt 1/2 Liter Schlag-Obers, etwas Gelatine u. Nüsse noch dabei hinein u. das ganze auf das Eis gestellt. statt Nüsse kann man auch gebrannten Zucker Chocolade oder Vanille dazu geben.

A Chocolade Kipfeln. l. f.

1/4 Pf. Zuckerbutter, 1/4 Pf. geriebene Choc.
1/4 Pf. geriebene Mandeln in a
ganze Eier werden gut verrührt.
nun wird die Masse gehäuft
in Kugeln oder Kipfeln in jedes
einzelne Stück gut in Streu-
butter umgewendet. allein rohen
Zustand. Zuckerbutter nur bei
Victor Schmidt zu haben.

Haiden-Torte.

14 decka Butter, 14 deca Zucker und
4 ganze Eier werden fein abgetrieben
dann 14 deca Haidemehl u. 14 deca
fein geriebene Mandeln dazu rühren
es gebacken in der Mitte durchschneiden
u. Marmelade geben.

Zwieback-Torte. l. f.

20 deca Zucker werden mit 4 ganze Eier
1/4 Stunde lang mit der Schaumkelle zu-
~~[illegible]~~ schlagen, dann werden 14 deca
Schwarzmehl eingerührt, geschmalzte
Laibchen, Saft der Citrone.

14 Pf. 2 Mk. – 7 Pf. Zwiebeln Mandeln –

Kuchen bei schwacher Hitze backen, und geschält und beinander schneiden u. mit Eingesottenem füllen. Man kann diesen Teig auch in eine Gugelhupfform backen und als Pudding mit Cand'eau sauce zu Tisch geben.

Erdäpfel Torte.

6 Eierdotter werden mit 21 Deka Zucker eine halbe Stunde abgetrieben; dann 12 Deka Kartoffelmehl mit dem Schaum untermengen und Saft u. Schale einer halben Citrone dazu.

Mürbeteigmasse.

28 Deca Zucker, 28 Deca Mandeln, die fein geschnittene Schale einer halben Citrone, etwas Zimmetbröselchen werden auf 6 Feuer gespalt, dann durchgiebt, zusammen über das ganze ~~auf~~ in Stückchen auf Oblaten geben u. in der Rüßen Röhre backen.

49a

Bäder, Go

Auskünfte und Ratschläg

Aue im Semmeringgebiete.

Pension Herrenhaus Aue b. Schottwien, angenehm., staubfreier Aufenthalt, schöne Lage a. Walde, feine Küche, Bäder und Wasseranwendungen im Hause. Ganzjährig geöffnet, mäßige Preise. Prospekte gratis. Telephon Schottwien 16. H18

Agathenhof

Sonnenheilanstalt bewährteste, systematische Helio-Therapie, verbürgt beste Erfolge. Auch Erholungsstätte aller Art. Schönstes und größtes Lichtluftbadegebiet am Kontinent. Ganzjähriger Betrieb. Leitender Arzt in der Sommersaison Dr. Schürer von Waldheim. Post- u. Bahnstation **Hirt** in Kärnten. Prospekte und Auskünfte durch den Besitzer **Hans Koller,** gew. Sekretär d. Begründers Rikli, des Sonnenkultus. H12

Bruck a. M.

Grand Hotel „Strauß"

am Hauptplatze, vom Bahnhofe in 4 Minuten erreichbar. Lohndiener am Bahnhofe. Modernst eingerichtete Zimmer, Zentralheizung, elektrische Beleuchtung, Bäder, Autogarage, interurbanes Telephon 39, Wiener Café, gute Wiener Küche, Keller. Für Ausflügler besonders geeignet. **Hugo Tannheim,** Besitzer.

Cilli.

Hotel „Erzherzog Johann"

Bestrenommiertes Hotel. Sehr ruhige Lage. Gut eingerichtete Fremdenzimmer. Elektrische Beleuchtung. Vorzügliches Restaurant. Bekannt gute Küche. Pilsner Urquell. Teleph. Autogarage. **Anton Neubrunner,** Besitzer. St203

Faak a. See.

Station Faak am See, Kärnten. Bestrenommierte Bahnrestauration, 10 Minuten zum herrlichen Faakersee, das herrliche Karawankengebiet, 10 Minuten entfernt die schönst gelegene Restauration „Faakersee", herrliche Waldspaziergänge, gesundes Klima, Fremdenzimmer, Boote, Badegelegenheit, schattiger Sitzgarten. Für Hausmannskücke sowie gute Getränke bestens gesorgt. **A. Streit.**

Frohnleiten

Gasthof „Z. Südbahn". Mod. Fremdenzimmer, vorzügl. Küche, gute Biere, naturechte Steirer-Weine. Für Geschäftsreisende besond. empf. Besitzer; **A. Pesditschek.**

Graz. Groß-Gasthof Wieglo

W

stell

Na

850 m i
Luftkur
valeszen
gänge.
künfte un

Neu

von größter
Erfolg. Auch
Pensionspreis
6 Kronen. —

Pet

Anregung und
park, Volksgart
Hotels und J
verkehrsverein.

R

(Linie Spiel
Rheumatism
gen 2c. Tri
liche K
1. J

Zeitung

30. August.

mit
die

bitten um
reitag früh
icht werden.)

en Wein-
Salz. Das
bis das Salz
nan den Essig
man an den
sie einige Mi-
läßt man sie
und übergießt
enden Tag gibt
Pfefferkörnern
erkalteten Essig
nd verbindet sie
che bricht man
n Kern heraus,
uckerwasser eine
Früchte nimmt
iter Wasser. Die
n Löffel in eine
mit der Innen-
ießt sie mit dem
Dunst. — Beim
lase wenig Luft

und schneidet, von den Knochen gelöst, halbhandgroße Schnitzel daraus, die, in Tropfteig eingedreht, in heißem Fett gelb gebacken werden. Mit Salat anrichten! Die Brühe mit lichter Einbrenne zu Suppe verdicken!

Grießpudding. ½ Liter Milch wird in 3 Deka Butter zum Sieden gebracht, sodann 12 Deka Grieß in dieser Milch glatt am Herde verrührt. Die Masse läßt man erkalten, gibt 4 Eidotter, 4 Eiklar Schnee, 10 Deka feinwürfelig geschnittenes Obst dazu, füllt sie in eine Puddingform, kocht sie eine Stunde im Wasserbad und bringt sie mit Himbeersaft zu Tische.

Marillenkuchen. 25 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 8 Deka gestoßenen Zucker muß man mit 2 Eiern, 1 Dotter rasch zusammenkneten, den Teig ½ Zentimeter dick auswalken, auf dem Backblech mit geschälten, in Vierteln geschnittenen Marillen belegen, ihn rasch backen, dann mit hellgelb gekochtem Zuckersud übergießen.

Schlosserbuben. Aus großen Zwetschken wird der Kern herausgenommen und durch eine geschälte süße Mandel ersetzt. Nun macht man einen Weinteig aus Dotter, Mehl, Wein und Schnee, taucht die Zwetschken ein und bäckt sie in Schmalz. Sie werden dann, solange sie noch heiß sind, in geriebene, mit Zucker vermengte Schokolade gerollt und gleich zu Tisch gebracht.

Erdäpfelflecken. Fünf bis sechs gekochte, geschälte Erdäpfel sind, noch heiß, zu passieren und mit Milch, einem Ei, etwas Fett, Salz, Mehl zu dicklichem Tropfteig zu versprudeln. Davon bäckt man dickere Flecken, füllt sie mit Holundersalse, die etwas süßer gemacht wird, läßt die Flecken etwas ausdünsten und gibt sie mit gestoßenem Zucker obenauf zu Tische.

Makkaroni-Auflauf. ½ Kilo dünne Makkaroni, in Stücke gebrochen, kocht man in leicht gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten, seiht sie ab, übergießt mit viel Wasser und läßt sie abtropfen. 5 Deka Butter muß man abtreiben mit 3 Dottern, einem Löffel geriebenem Käse und die Nudeln in 3 Eßlöffel Rahm, 3 Eiklar Schnee einrühren. Das Ganze in Puddingform backen oder im Dunst sieden!

Wiener - Tascherlteig.

Von 15 dkg Butter, 20 dkg Mehl 1 Ei dotter etwas Milch Citronen = schale Zucker nach Geschmack wird am Brett ein mürber Teig gemacht und läßt ihn 1/2 Stunde an einem kühlen Ort rasten. Dann werden Flecken gewalzt mit Marmelade, Äpfel od. Zwetschken gefüllt und mit Zucker und feingehackten Mandeln bestreut auf mit Butter bestrichenem Blech langsam backen.

Mandeln geschält.

Mürber Teig No 2.

21 dkg Butter werden mit 28 dkg Mehl abgebröselt, macht mit 1 Eidotter, etwas Salz, einem guten Esslöffel Wein und saurem Rahm einen Teig, rollt diesen mehrmals aus, schlägt ihn wieder zusammen und bäckt ihn eine Stunde rasten.

Frau Hartwig.

49 c

Kochen-Knödel

5 Loth Butter treibt man schaumig ab, fügt 2 Eier, 30 Loth passirten Kartoffelbrei, etwas Salz, 7 Loth Mehl u. 3 Loth Semmel-Brösel, rührt nach dem Kochen dazu u. verreibt es. Es muß soweit 3-4 Knödel daraus gemacht sein, sie müssen schwimmen u. läßt sie zugedeckt ~~[illegible]~~ 15-20 Minuten kochen; sie müssen sammt den Eiern gekocht werden, da sie durch das Kochen fest werden; mit Butter u. Brösseln abschmelzen.

Schokolade-Pudding.

In den Schnee q. 5 Eiern gibt man 14 Deca Chocoladenschnitte ~~[illegible]~~ ebenso viel Zucker u. etwas Citronenschale. 1 Schaum wird dick aufgeschlagen u. darin langsam ~~[illegible]~~ abwechselnd von den 5 Dottern mischt man von 1 Schoppen ~~[illegible]~~ 1/4 Stein u. 10 Deca Zucker einen Strudel darüber.

Birnen in Teig.

1 Pfd. Birnen; 1 Liter Milch
Mehl und 60 Deca Zucker
15 winzige Kochlöffel Butter, die
Eier 3/4 Pfd. in Teig kochen,
2 Eiweiß steif die Eier hinzufügen.

Dann Zucker Zimt und Butter

Gefüllte Brezeln

1/8 Mandeln, 2 Tafel Chocolade
1/8 Zucker, reiben 2 Eier schaumig
zu Pfirsich 1 Eßlöffel Aprikosenmarmelade. Kleine Brezeln formen.

Patience Bäckerei: 15 Deca Vanille-
Zucker werden mit 8 Mark in
den Schaum von 2 Eiern getrieben,
dann werden mit einer Tasse voll
Milch Spritzkuchenteig schaumig
wichtig mit Mehl bestreutes Back-
blech gedrückt. Man hebt das Blech

5 Pfd. Kleie einfach
schneiden. 5 Pfund Eier und
1 Pfd. Kaffee abwiegen,
die Sammelbüchse, 1
1/2 Uhr stehen. 10 Minuten
dauert, 10 Uhr abgedreht
Pfeife. 5 Päckchen
verkaufen, Nummern
schneiden, Zucker, Eier
in Zweiliterkanne Bäckerei
Wochenbrod Bäckerei

Magdalenen Brot (Macaronne)

Kirschen i. Butter, Zucker, Mehl u. Chocolade, geröstete, geschnittene bittere oder süße Mandeln

Türkisches Backwerk

½ l 3 Eßlöffel zerlassene Butter u. 1 Pfd. mit heißer Milch verrührte Mehl, wenig Zucker u. feines Zimmet, wenig Anis, Citronensaft, die Masse wird in 2 Theile getheilt, der größte wird 1/4 Stile groß ausgerollt, dann Schafmilch mit 6 Eßlöffel Butter, wenig Salz, etwas Zucker, auf einen Theil des Teiges, den anderen darüber, zusammen mit einem Kl. Liqueurglas Branntwein aufgekochen, noch Streuzucker, Schinken, Gebäckes, noch heißer Butter mit Vanille, Zucker bestreut.

2 Mk. in geheizten Zimmer vor
nach dem Feuer stehen u. Gleich so
oft nach dieser Zeit in mein Küch-
Röhrchen brechen. Um sie hier
abhelfen zu können liß ich einen
des Blechs oben mit Kitten an-
stellen, dann ist ein Gefäß mit
warmem Wasser damit die
Röhren von unten herauf zieh.

Kaffee-Creme-Torte

Zu den angegebenen Zahlen 4 Eiweißen, gibt man 8 Loth gezogenen mit 3 Eiweißen fein geschnittenen Mandeln, nebst 14 Loth gesiebten Zucker und mischt Alles gut untereinander.

Man bedeckt ein Backblech mit weißem Papier, streicht obige Masse in 3 gleiche Theile, streicht sie mittelst eines Messers auf dem Papier einzeln auseinander, und formt aus dieser Masse 3 runde gleichgroße Kuchen, welche mit fein geschnittenen, vom Zucker bestreuten, und in den Röhren bei mittelmäßiger Hitze 1½ Stunden gebacken werden. Unterdessen werden 3 Eiweißen, 10 Loth Zucker und 3 Eßlöffel starken schwarzen Kaffee in einem Schmorkessel am Feuer gerührt, bis die Masse dick geworden ist, jedoch keinen Dampf sie nicht. Hierauf nun 10 Loth Butter in einem dicken Schmorkessel gleichmäßig abgetrieben hat, rührt man die übrigbleibende Kaffee-Masse dazu und rührt so lange, bis es vollkommen ausgekühlt ist. Mit dieser Fülle bestreicht man die gebackenen, vom Papier abgelösten, ganz erkalteten Kuchen, setzt sie aufeinander und bestreicht die oberste Kuchen mit der übrig gebliebenen Fülle, und bestreut sie mit geriebenen Zucker und [illegible] halbirten geschnittenen Mandeln, oder man drückt sie mittelst einer Zuckerzange [illegible] bedeckt mit dem Creme auf.

Nach den Verhältnissen, kann man den Creme auf auf Cafe, Cader-Gebäcken streichen.

Depot in Dorting [illegible]
einen Arzt. — **Blöd.** Das was man nennt. — **Disp-gesellschaft.** Der junge Mann muß, wenn er nicht sehr gut bekannt ist, warten, bis das Mädchen ihm die Hand reicht. — **L. F., Abonnent Berggasse.** Das Bleichmittel für dunkle Haare heißt Wasserstoffsuperoxyd und ist in den Droguerien und Apotheken zu bekommen. — **Carla.** Versuchen Sie, die Hände mit Mandelkleie und Citronensaft zu waschen, damit dieselben weißer werden. — **A. L. 20.** Siehe vorstehend unter L. F., Abonnent Berggasse. — **Tararabum.** Geben Sie zur Verbesserung des Teints in das tägliche Waschwasser einen Eßlöffel Benzoetinctur. — **Guter Appetit.** 1. Cacaotorte ist uns nicht bekannt. 2. Für Rohscheiben werden größere rohe Kartoffel zu Scheiben geschnitten, in Mehl gedreht und in Schmalz gebacken. — **III. Kaffeetorte mit Ueberguß.** Zur Bereitung einer solchen werden 28 Deka Zucker, 28 Deka Mandeln, 3 ganze Eier und 12 Dotter gut verrührt, sechs Deka frisch gebrannter, geriebener und fein gestoßener Kaffee, eine Hand voll Semmelbröseln mit Vanillezucker gemischt, und Schnee von 3 Klar dazugegeben. Die Masse wird drei Viertelstunden im Tortenreif gebacken, ausgekühlt gestürzt und mit folgender Glasur überzogen: eine halbe Obertasse schwarzer Kaffee wird mit Staubzucker dickflüssig gemischt und eine halbe Stunde auf gelinder Wärme stehen gelassen. Zu dieser Torte wird Obersschaum servirt. — **Lolla, Abonnentin.** Das Recept einer Schaumtorte könnten wir Ihnen wohl angeben, jedoch nur das einer Torte ohne Chocolade-Ueberguß, da ja diese Torten oben alle mit Schaum belegt sind und diesen kann man ja doch nicht übergießen. Wir ersuchen Sie also freundlichst, uns bekanntgeben zu wollen, welches Recept Sie eigentlich wünschen. — **Schwiegermutter-Feuerprobe.** Anbei das Recept eines mit Obers auf französische Art schnell gemachten guten Butterteiges: Von 50 Deka Mehl wird die Hälfte mit 50 Deka Butter abgeknetet, die andere Hälfte wird mit 3 Dottern, 3 Löffel Wein oder 2 Löffel Rum, dem nöthigen Salz und sehr gutem rohen, kalten Obers zu einem geschmeidigen Teig angemacht, welchen man, wenn er recht gut geknetet und zart ist, austreibt, um die Butter einzuschlagen. Man treibt ihn dann abwechselnd mit Zusammenschlagen ohne Rastenlassen fünfmal aus, worauf man ihn gleich verwendet und bäckt. — **Erste Bitte.** Unter den vielen Arten von Nußtorten ziehen wir diejenige, welche mit gesulztem Obersschaum gefüllt wird den anderen vor und werden Ihnen daher Ihrem Wunsche gemäß die Bereitungsart mittheilen. 21 Deka Zucker werden mit 6 Dotter gerührt, 21 Deka mit den Schalen fein geschnittene Nüsse, Gewürznelken, 7 Deka Chocolade und Schnee von 6 Klar dann 7 Deka Brotbröseln mit Rum befeuchtet, darunter gemischt und in einem Reife gebacken. Wenn die Torte ausgekühlt ist, wird sie zweimal durchgeschnitten, mit Salse oder gesulztem Obersschaum gefüllt und entsprechend verziert. — **Zweite Frage.** Leider können wir Ihnen kein anderes Recept der Briosche angeben als das in der letzten Nummer angeführte. — **Doctorsgattin.** Wir kommen Ihrem Wunsche nach und geben Ihnen hiemit das Recept eines Puddings, welcher weder eine Zuthat von Butter, noch von Obers enthält, er wird Kaiserpudding genannt. 14 Deka Mandeln werden fein gestoßen, dabei mit Orangensaft genetzt und mit 14 Deka Zucker und 6 Dottern gut gerührt, hierauf kommt Schnee von 4 Klar und feingeschnittenes Citronat dazu. Den Model legt man mit Citronat und halben Mandeln aus, füllt das Gerührte ein und siedet es in Dunst. Gestürzt, gibt man eine Ananas- oder Liqueurcrème dazu.

• Lingzuckerkorte à la Cavitia

15 decaG Zucker 15 deca Butter 15 deca Mehl
15 " " Mandeln
4 Eier schaumig zu rühren, die Gelbeier dotter
4 Eiweißzuckerschaum der Rest einer halben
Citrone oder der Saft einer halben Citrone
die Schale abreiben. Langsam backen

• Butterbrot.

Man reibt 21 deca Mandeln mit der
Schale, dann mischt man zuerst den Butter
mit 14 deca Zucker, 2 Eiweiß hinzu
in einem Topfe. Es zerfließt nun
die Form eines Kartenschnitzel Brotschnitten
u. bäckt sie auf dem Blech bei schwacher
Hitze. Vanillebutter. 2 Eier schaumig Vanille
butter rühren mit 2 Dotter bis 6 Dotter
dickflüssig, bestreicht damit die Schnitten
u. gibt sie noch einen Moment ins Rohr zum
trocknen

• Brandteig

1/8 Liter Wasser 1/8 Liter Milch 14 deca
Butter aufkochen lassen 10 deca Mehl hineinschütten
einrühren, wenn die Masse von Geschirr
6 ganze Eier hineinrühren. Löffel 1/4 Liter
Obst, 3 Dotter 10 deca Vanille-Zucker
von Schaum rühren. Den Teig streichen
in Fettbutter mit Eiweißbutter

Kastanien-Torte!

1 Kilo Kastanien sieden, durchpressen, 9 Schnee 1/2 Pfund Vanillezucker, sehr kühl backen.

Mostorte.

In 5 Schnee 5 Dotter einrühren 1/4 Kilo Zucker, Citronenschalen Vanille oder Zimmetwürz; 1/4 Kilo Haselnüsse, 1 handvoll Nuß, detto Mandeln langsam backen.

Arbzgerten einlegen.

Zuerst die Gerten gut ausbrennen u. putzen, und dann schwarzes Brod legen, etwas Gertenkräutl in die Gerten neu hinein legen oben wieder Brot u. Kräutl, Salz u. kaltes warmes Wasser, oben zudecken. 3 Tage an der Seite des Ofens stehen lassen mit einem Deckel zudecken u. mit Steinen beschweren. 8 Tage noch an Rüsten Ort stehen lassen.

Sandtorte

6 Eier schaumt Butter, gleich Zucker, gleich Stärkemehl. Butter u. Zucker eine halbe Stunde abtreiben, dann nach u. nach 1 ganzes Ei u. einen Eßlöffel Stärkemehl einrühren, im Ganzen 1 Stunde rühren, nicht zu hoch backen.

Chocolade-Torte. à la Langer-Marie

14 deca Chocolade, 14 deca ungeschälte Mandeln, 14 deca Butter u. 14 deca Zucker 8 Eidotter, u. von diesen das Weiße, oben mit Marmelade überzogen u. Chocolade ~~ist~~, wie zur Pischinger-Torte.

Wienbar Kuchen

30 deca Mehl, 20 deca Butter, 3 Dotter 3 X. Zucker
2 Eßlöffel Zucker. Fülle nach Belieben.

Brausepulver Kuchen

4 Eier schaum Butter wird mit 4 Dotter
gut abgetrieben; 4 Eier schaum Zucker mit
zwei Eßlöffel fein geschnittene Citronenschalen
gut abgerührt; 2 Brausepulver in Milch
getränkt wird dann 4 Eier sehr geschlagen
schaum in. 4 Eier schaum Mehl wovon
man einen Löffel zugiebt, sehr
gut verrührt in ein geschmiertes
mit Mehl ausgestreutes Form 1 Stunde
langsam backen lassen.

Rastanien-Torte

14 deg Zucker 15 deg. geschälte Rastanien
mit 6 Eierdotter gerührt ½ Stunde lang 5 deg
Mandeln mit der Schale 3 Löffel Pannadbrösel
und von 6. Eier Schaum.

Knöbelkuchen.

25 deg Mandel fein schneiden, 25 deg Zucker, 1 handvoll geriebenes Brot, 1 Tafel Chocolade etwas Zimmt, Nußmuscat, ~~Hagelsz~~ Nägeln, Limoninschalen & 6 Eßlöffel zusammen rühren & backen

Punsch.

56 dkg Zucker werden in 1½ L. Wasser aufgelöst; vor dem Erkalten wird der Lösung beigefügt: dann gibt man ein Stückchen Vanille, geschnittene Citronenschalen, den geschälten Saft von einer Citrone und 4 Pomeranzen; läßt sie einmal aufkochen, gibt einen halben Liter Franzbranntwein hinzu, gießt 3 Gläschen Rum und läßt die ganze Mischung in den Punschtopf.

Herz, wird was Rechtes gute werden.

15jährige Enthusiastin. Ja, es existirt eine Speise, welcher der Name des Schauspielers Sonnenthal beigelegt wurde, nur ist dieselbe kein Pudding, wie Sie vermutheten, sondern eine vorzügliche Torte. Wir hatten das Glück das betreffende Recept zufällig zu bekommen und sind nun gerne bereit, es Ihnen hier mitzutheilen: 42 Deka Butter, 42 Deka Mehl, 21 Deka geriebene blenschirte Mandeln und 21 Deka Zucker werden auf dem Brett zu einem Teige geknetet, hierauf auf ein Blech aufgestrichen und rasch gebacken. So lange die Masse noch warm ist, wird sie in drei Theile geschnitten und mit folgender Fülle gefüllt: 40 Stück Nüsse werden fein gestoßen mit 21 Deka Vanillezucker und sehr gutem Obers zu einer dicklichten Fülle gerührt, zwei Blätter damit gefüllt und übereinander gelegt. Die Torte muß einen Tag vor dem Gebrauch gemacht werden, damit der Teig und die Fülle sich gut vermischen, und kann erst dann in kleine schmale Stücke zerschnitten werden. — **Hausfrau 30.** Tinte zum Wäschezeichnen wird folgendermaßen hergestellt: Pulverisirtes Eisenvitriol und

11. Rh 9 ⁰ 1 Dutzend Mandeln

Schwabellen.

16 Eierdotter mit 3 Eßlöffel Butter 21 Stunden stehen lassen, dann auf ein Brett 1/2 Liter Mehl u. mit den Eiern u. Butter einen Teig machen. Es muß in den Teig soviel Mehl eingearbeitet werden bis er ein wenig Teig ist, dann klopft man ihn gut durch, bis er Blasen wirft u. lüftlich, dann an einem kühlen Ort 1/4 Stunde rasten lassen. Hierauf arbeitet man den Teig wieder gut durch ab macht 28 - 30 Stückchen daraus u. walkt sie so dünn wie möglich aus, backt u. hebt sie auf. Backt sie in einem Schwabellen-Löffel. Um Schmalz zu ersparen nimmt man eine schwalen, hohen Topf, das Fett muß immer den ganzen Bellen decken.

Kakes

3/4 Kilo Mehl, 1/4 Kilo Butter, halb Zucker, halb Orange, Vanille, 1 Becher Butter, eine gehäufte Kaffeelöffel Backpulver, 5 ganze Eier, Lauge

Bücher