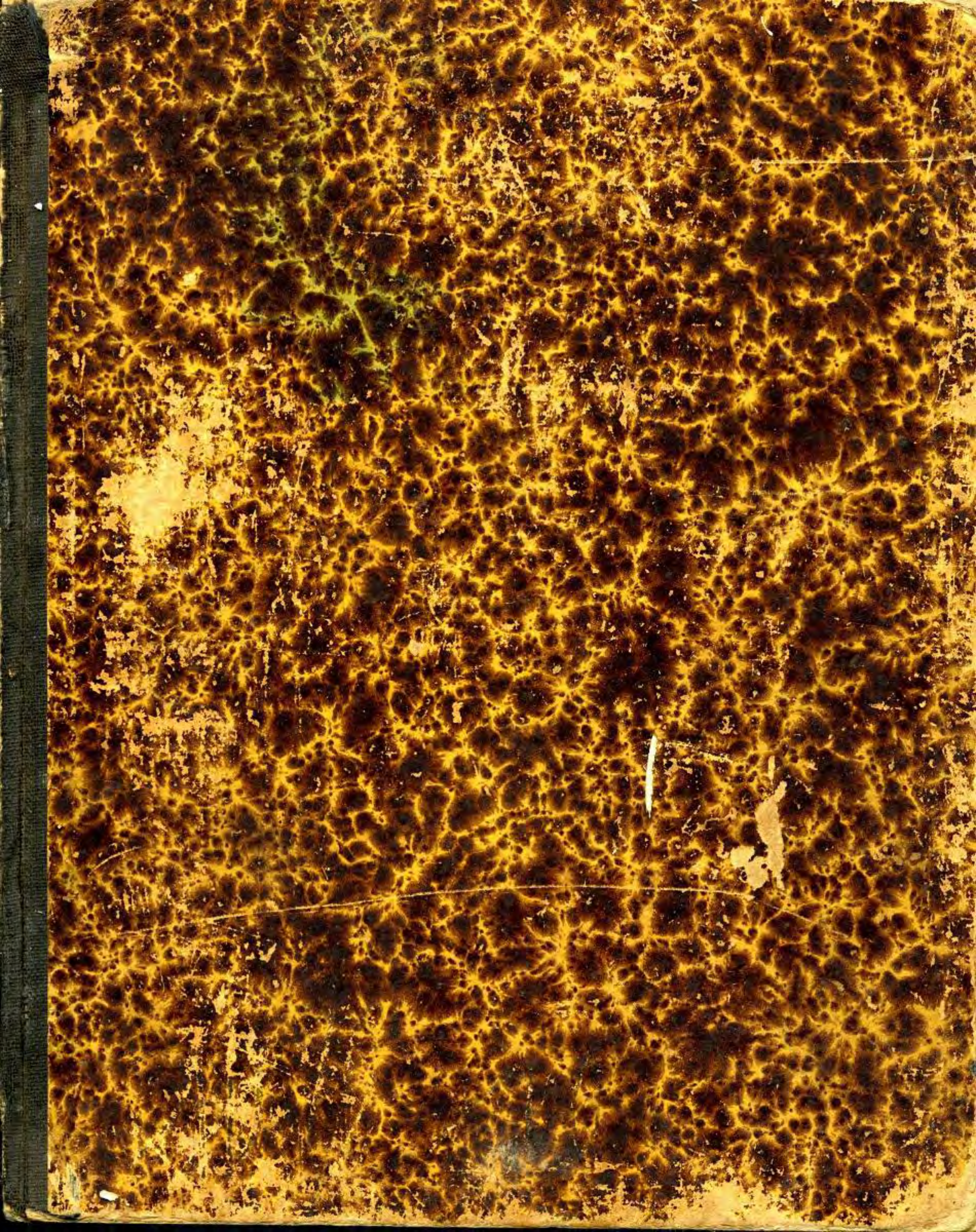




Suppen.

Die Rindsuppe.

Will man eine gute kräftige Rindsuppe haben, sowie man sie für Kranke braucht, so gibt man das gewaschene Fleisch in kaltes Wasser, dieses hat die Eigenschaft Stoffe auszulaugen, der Saft wird entzogen, es ist ganz saftlos die Suppe, dafür sehr stark. Legt man Wert auf ein saftiges Rindfleisch, so gibt man es in kochendes Wasser, durch das Sieden gerint das Bindegewebe zu den äußersten Fleischschichten und verstopft die Poren, der Fleischsaft kann somit nicht austreten. Die Suppe kann man trotzdem recht gut und schmackhaft machen, wenn man außer den Suppenkräutern, welche aus Sellerie, Porree, Laubstock, Wurkrüben besteht, noch Pfeffer, Korianderkörner, Muskatnüssen - Blüth auch ein Röstl dazu gibt. Das Röstl bereitet man folgendermaßen:

zu ganz wenig Fett gibt man die kleinen zerhackten
Knochen, blättrig geschnittenes Wurzelswerk, wie Sellerie,
Petersiele, Möhren, Pastinaken, ringlich geschnittene Zwiebel,
wenn man hat, klein geschnittene Leber, und röstet das
ganze schön braun an, dann köcht man es mit etwas
Suppe aufkochen und gibt es zur übrigen.

Die Suppe muß fortwährend aber mehr langsam kochen,
da durch zu starkes Sieden wird sie trübe. Der sich
beim kochen bildende Schaum ist geronnenes Eiweiß
und darf nicht abgeschöpft werden.

Gelée de viande.

Gekochte Lunge oder übriggebliebene Fleischreste
wiegt man fein auf oder treibt sie durch die Maschine.
Dann bereitet man ein mitteldickes lichtbraunes Einkochen
mit gewiegten Zwiebel und Petersiele, verührt es mit
kaltem Wasser glatt und giebt Kräuter oder Knochen.
Suppe auf, dann gibt man das gewiegte Fleisch

hinein ~~mischt~~ mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblätter,
Dill und Zitronenschale und kocht die Suppe
gut überkochen, wenn man will kann man beim an-
richten gehäute Seifelschnitten dazu geben.

Butterfarwelsuppe.

Von 30 Mkg. Mehl 1 Ei Salz und Wasser macht
man einen festen Knadeltig und reibt ihn am
Reibeisen auf. In 10 Mkg. heißer Butter lässt man
gewiegte Zwiebel, Petersiele sowie die Farwel goldgelb
anrösten und gießt dazu Kräutersuppe auf, man wür-
st mit Salz, Muskatblüte und Safran und kocht die
Suppe 10-15 Minuten kochen.

Einbreu - Suppe.

Man bereitet ein dickes braunes Einbreu mit gewiegter
Zwiebel und Petersiele, vermischt es mit kaltem Wasser

glatt und giest Kräutersuppe auf man würzt mit
Salz, Lorbeerblatt, Cumin, Kümmel, Zitronenschale oder
Majoran und Thymian und läßt die Suppe gut kochen.
Beim Anrichten kann man Semmel, Brot, Reis geschnit-
tene Kugel und dgl. hineinlegen. Verbessern kann man
die Suppe wenn man sie mit einem Ei legiert.

Spinatsuppe.

Der Spinat wird gepulvert und gewaschen, fein aufgewiegt
oder durch die Maschine getrieben. In heißen Fett läßt
man gewiegte Zwiebel und Petersiel anbraten, gibt
den Spinat hinein und dünstet ihn gut an. Dann
staubt man mit etwas Mehl, läßt es recht gut eingehen
und giest Kräuter oder Knochenuppe auf, man
würzt mit Salz und Pfeffer und läßt die Suppe recht
gut kochen. Beim Anrichten kann man Semmelschnitten,
Butternocken oder Fleischknödel hineinlegen.

Kohl - Suppe.

Der Kohl wird gewaschen und aufgeschnitten.
In heißer Butter läßt man gewiegte Zwiebel und Petersil anlaufen, gibt den Kohl hinein und dünstet ihn weich. Dann staubt man mit Mehl und vergiebt wenn dies gut eingegangen ist, mit Knochen oder Krüsuppe. Wenn man würzt mit Salz und Pfeffer und läßt die Suppe recht gut kochen. Sind noch welche größere Kohlteile so passiert man diese.
Beim anrichten gibt man Fleischknödel, Butternockerl, oder Semelschnitten dazu.

Rahmsuppe.

Man stellt Wasser und einen Teil Milch zum kochen auf, gibt Kümmel ein Lorbeerblatt und eine Petersil Wurzel hinein. In etwas sauren Rahm spritzt man einige Löffel Mehl und läßt dies in die kochende

Flüssigkeit einlaufen. Man würzt noch mit Salz und Essig und lässt die Suppe gut kochen. Wenn man will kann man sie beim anrichten mit 1 Ei legieren. Man gibt Semelschnitten oder Brot dazu.

Erbsensuppe.

Die frischen Erbsen kühlt man aus und kocht sie in Salzwasser weich. Dann passiert man sie. Nachher bereitet man ein dickes lichtgelbes Einkreuz mit Zwiebel und Petersilie, verrührt es glatt und gibt die passierte Masse dazu. Man vergiebt mit Kräuttl oder Knochenbrühe, würzt mit Salz und Pfeffer und lässt noch gut kochen. Als Beilage gibt man Fleischknödel Semmel oder Nockerl.

Gestäubte Reissuppe.

10 dkg Fett 30 dkg. ausgesuchten Reis, 3 Löffel

voll gewiegte Zwiebel und Petersilie 3 Löffel Mehl.
Ins heiße Fett gibt man alle Zutaten zugleich
und röstet sie lichtgelb an. Dann gießt man Brühtl
oder Knochenuppe auf würzt mit Salz Muskatblüte
und Safran und läßt die Suppe kochen bis der Reis
weich ist.

Schwäbische Brotsuppe.

Brot und Würselwerk schneidet man feinhäutig auf,
Zwiebel ringlig. Kartoffel schält man schneidet sie
kleinwürlig und kocht sie in Salzwasser.

Brot und Würseln röstet man in Fett bis ersteres
hart wird gibt man die Kartoffel dazu, vergießt wenn no-
twendig ist mit Wasser oder Suppe würzt mit Salz
und Pfeffer und läßt die Suppe noch gut kochen.

Pinnechsuppe

Man verwendet dazu Kalbs oder Schweinsfüße, Knochen, Kopffleisch u. s. w. dies stellt man mit kaltem Wasser zu gibt Salz Pfefferkörner Lorbeerblätter, Thymian und Zitronenschale hinein und läßt es kochen. Dann macht man ein mitteldickes lichtbraunes Pinnebrei mit Zwiebel und Petersilie verrührt es glatt und gießt die Suppe dazu. Das weichgekochte Fleisch wird von den Knochen abgelöst klein würfelig aufgeschnitten und in die Suppe gegeben. Gewürzt wird noch mit Essig. Beim Anrichten kann man Semel schneiden darzugeben.

Stirnsuppe

Das Hirn wird blanchiert, dies heißt mit siedendem Wasser übergossen, das rote Häutl abgezogen und klein würfelig aufgeschnitten. Dann wird ein dickes

lichtgelbes Buttermilchbrei mit gewiegter Zwiebel und Petersilie bereitet, dies schott verührt mit Knochensuppe aufgegossen und das Hirn dazu gegeben.

Man würzt mit Salz, weissen Pfeffer und Ingwer und läßt die Suppe gut kochen. Beim anrichten gibt man Feinschnittchen oder gekochene Erbsen hinein.

Limonsuppe

Die Limons werden gewaschen, mit kaltem Wasser zugestellt und einmal überkochen gelassen, dann schüttet man das erste Wasser ab, gibt heisses darüber grünes Kräutl Lorbeerblatt, Ingwer hinein und läßt sie kochen. Wenn weich, passiert man sie, die passierte Masse gibt man in ein mitteldickes liches Limbrei mit Zwiebel und Petersil, gießt Suppe oder Wasser auf, würzt mit Salz und Pfeffer und Essig und läßt die Suppe noch gut kochen. Beim anrichten kann man gehähte Feinschnittchen dazu geben.

Salatsuppe.

Den Salat putzt und wäscht man. In heißer Butter
bröst man gewiegte Zwiebel und Petersil anlaufen gibt
die Blätter hinein und dünstet sie bis sie zerfallen.
Dann staubt man mit etwas Mehl bröst es gut angehen
und vergießt mit Knochen oder Kräutelsuppe.
Man würzt mit Salz und Pfeffer und bröst die Suppe recht
gut kochen.

Als Beilage kann man Fleischknödel, Nockerl oder
gebackene Erbsen geben.

Kartoffelsuppe.

Die Kartoffel schält man schneidet sie kleinstückig
auf und kocht sie in Salzwasser mit grünen Kräutern
Salzwasserbrett, Zwiebeln. Dann gibt man sie in ein mittel-
dickes lichte Einbreu mit Zwiebel und Petersil und
vergießt mit Wasser oder Suppe würzt mit Salz und

Peffer und Essig und lörst sie kochen, bis die
Kartoffel weich sind.

Wenn man hat kann man feingewiegte Fleischreste
oder blättrig geschnittene Selchwürste dazugeben.

Geröste Grössuppe.

In 10 pldg. Butter oder Fett gibt man 25 pldg Weizen
ein paar Löffel gewiegte Zwiebel und Petersil mahlig
geschnittenes Wurzelpack und röstet die lichtgelb an.
Dann vergießt man mit Kräutl oder Grössuppe
würst mit Salz Muskatblüte und Safran lörst die
Suppe 10-15 Minuten kochen, verbessern kann man sie
wenn man die Suppe beim anrichten mit Ei legiert.

Wildsuppe.

Die Weichteile von Hasen oder Reh stellt man mit
kaltem Wasser zu, gibt grünes Kräutl. Lorbeerblatt

Ingurien, Zitronenschreiben, Pfefferkörner, Salz und
läßt sie kochen, dann bereitet man ein mitteldickes
lichtbraunes Einkorn mit Zwiebel und Petersil verrührt
es glatt und verzieht mit Suppe. Das Fleisch löst man
von den Knochen, schneidet es klein würfelig auf, gibt
es dazu, würzt noch mit Essig und läßt die Suppe noch
auf kochen.

Wasserfarwelsuppe.

Von Mehl, Wasser und Salz macht man einen festen
Knetteig und reibt ihn auf. Man kocht man die Farwel
in siedende Suppe ein, würzt mit Salz und läßt sie
10 Minuten kochen. Beim Anrichten gibt man in
Butter oder Speck goldgelb geröstete Zwiebel darüber.

Erbsensuppe von getrockneten Erbsen.

Die Erbsen weicht man Tag vorher mit kaltem Wasser

man kocht sie weich und passiert sie, dann wird die
Suppe gleich wie bei grünen Erbsen zubereitet.

Fransösche oder Kürbelsuppe.

Mit Reis. Man schneidet Petersil, Pastinack, gelbe Kürben,
Kohl, Porree und etwas Zwiebel mucklig, Kohlkürben, Sellerie
und Kartoffel aber gewürfelt, dünstet diese Gemüse mit
Butter oder Öl und Speck und gibt öfters etwas Suppe
dazu, damit sie nicht braun werden. Wenn sie schon ziemlich
dunkel sind: gibt man Reis, { Für jede Person eine schwache
Handvoll } und Suppe dazu und kocht es noch $\frac{1}{2}$ Stunde.
Beim Anrichten mischt man einen mit Suppe abgespan-
nelten Dotter dazu.

Mit Semmel. Man staubt die gedünsteten Wurzeln, vergiest
mit Suppe und gibt geröstete Semmelwürfel dazu.

Wein - Suppe.

Man nimmt zu 2 Deziliter Wein 3 Dez. Wasser 1 Hühnchen
Fett und Zucker nach Geschmack. Wenn es eine Weile
gekochen hat, sprudelt man 4 Lotter und 1 Kaffeelöffel
Mehl mit etwas kaltem Wein ab, rührt nach und nach den
heissen Wein dazu und gibt ein ungroßes Stück Butter
hinein. Man serviert gebräunte oder glasierte Semelschnitten
dazu.

Bier - Suppe.

2 Deziliter leichtes Bier kocht man mit einigen Gewürz-
nelken, einem Stück Fett, Zitronen - Schalen und etwas
Zucker, läßt es eine Weile kochen und schäumt es dabei
hinaus ab. Dann sprudelt man 2 Deziliter Obers mit
3 Lotter ab, gibt das siedende Bier dazu und sprudelt
fort, bis es dick wird, worauf man es gleich anrichtet.

Reis mit Erbsen { Risi - bisi }

Man schneidet Schinkenpeck, Petersil und Zwiebel recht fein, brät es gelb anrösten und dünstet $\frac{1}{2}$ l grüne Erbsen darin ab, dann gibt man 30 kg Reis und die nötige Suppe dazu und kocht es $\frac{1}{4}$ Stunde.

oder. Man dünstet die Erbsen mit Butter und Petersil kocht Reis in leichter Vinnachsuppe und mischt die Erbsen dazu.

Eier zu kochen

Nach gewohnt: Man setzt die fischen und gewaschenen Eier mit kaltem Wasser zu, brät es mehrmals flüchtig anschauen, fängt man 1 Ei mit einem Löffel heraus und legt es in die Hand. Wenn es heiß ist, daß man es kaum halten kann und schnell trocken wird so sind sie genug gekocht und müssen gleich aus dem Wasser herausgenommen werden. Auf das frühere oder spätere Weichwerden ist das Alter der Eier und die verschiedene Dicke der Schale von Einfluß.

Kerweiche Eier werden ungefähr 4-5 Minuten gesotten und gleich in kaltes Wasser gegeben damit sie schneller auskühlen. So dass man sie schälen kann, die Dotter jedoch noch weich sind.

Hart gesottene Eier werden noch 2 Minuten mit dem Wasser weggestellt. Bei diesen müssen auch die Dotter fest sein.

Verlorene oder Spiegelei Eier nennt man solche die man aufgeschlagen kocht bis der Eiklar weiß ist geworden, aber herausfisst solange die Dotter noch weich sind. } Eier die nicht frisch sind

verfahren dabei. } Man lässt sie vorsichtig aus der aufgeschlagenen Schale in ein flaches Geschirr mit siedender Suppe oder gesalzenem kochendem Wasser gleiten. Hat man nur eine geringe Anzahl zu bereiten, so gibt man sie nacheinander einzeln mit etwas Suppe in einen heißen Schöpflöffel, hält sie in die siedende Suppe und legt jedes fertige gleich auf die Speise zu der es gehört.

Gebackene Eier. } Omeletts } Dazu gibt man Butter oder heißes Rindschmalz in eine Pfanne schüttet in jede Vertiefung 1 Ei. streut etwas Salz und Pfeffer darauf und backt die Eier nur kurz da die

Dotter weich bleiben müssen.

Gebratene Eier. Man gibt sie in heiße Asche bedeckt sie
auch mit solcher und überdies mit einem Stübe. } Stübenbedeck
oder irgendein Ziegel und lässt sie auch unsolange darin
je fester man sie haben will.

Suppenstreifen.

Geschchnittene Knudel.

Man bereitet von Mehl, Eiern, Salz und wenn notwendig ist Wasser einen mehr festen Knudelteig und knetet kleinere Teile glatt ab, diese treibt man zu dünnen durchsichtigen Platten aus, lässt sie trocknen und schneidet ganz feine Knud. davon, diese kocht man in Suppe einige Minuten und gibt sie zu Tisch.

Geriebene Knudel.

35 pfg Mehl 1 Ei Salz und Wasser. Man gibt das Mehl auf das Knudeltrett macht mit den Fingern einen festen Knudelteig an. Dann knetet man glatt durch und reibt sie am Reibeisen auf. Man kocht die Gerbel in die siedende Suppe ein, lässt sie paar Minuten kochen und gibt sie zu Tisch.

10216

kochende Suppe und lässt sie einige male überkochen. ✓

Oritthaten Kugel.

2 Eier $\frac{3}{8}$ l Milch $\frac{1}{4}$ kg Mehl Salz.

Die Eier sprudelt man glatt ab, gibt abwechselnd
1 Löffel Mehl 1 Löffel Milch dazu, bis man alles aufgebraucht
hat, die Masse muss dann flüssig sein. Man lässt sie bisl
abstehen, bräckt dann auf einer beschmierten flachen Pfanne,
ganz dünne Oritthaten goldbraun. Diese schleißet man
feinmörslig auf und gibt sie in die klare Suppe.

Kokel von Stuckelteigresten.

Der übriggebliebene Stuckelteig wird gekocht und man
erkaltet aufgießen. Etwas Fett friert man mit ein paar
Eier flaumig ab und mischt Salz, den Stuckelteig sowie
ein Löffel Mehl darunter. Wenn die Masse bisl abgestanden
hat, kocht man kleine Kokel in Suppe ein und lässt

Buttermockert.

10 oder Butter, 3 Eier $1\frac{1}{4}$ kg Mehl Salz $1\frac{1}{2}$ l Milch.

Die Butter wird flaumig gerührt, nach und nach
Eier dazu geben und wenn der ganze Abtrieb recht flaumig
ist, mischt man den steifen Schnee, der klar, ohne nötige
Salz Mehl und Milch darunter. Wenn die Masse bis
abgestanden hat, kocht man gut geschlossene Kockert in
Suppe oder Wasser ein und kocht sie einige Male überkochen.

Knödel von Fleischresten.

Fleischreste wiegt man fein oder treibt sie durch die
Mmaschine. Ebenfalls etwas in Milch eingeweichte, gut aus-
gepresste Semmel.

Das rührt man flaumig gibt nach und nach Eier
dazu und mischt zuletzt Fleisch Semmel 1 Löffel Mehl
1 Handvoll Brösel Salz und Pfeffer unter, wenn bis
abgestanden hat gibt man davon kleine Knödel in

sie nochmal überkochen.

Griesmakrel.

10 pldg Fett, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ kg Weizenmehl $\frac{1}{2}$ l Milch, Salz,
grüne Petersilie.

Das Fett wird flammig abgetrieben, noch und noch die
Eier platzen gegeben und wenn dies recht flammig ist, der
Gries und alles andere zugleich untergerührt. Die Masse
läßt man gut eine $\frac{1}{2}$ Stunde abstehen, kocht man ge-
schlossene Kugel in Suppe ein und läßt sie 8-10
Minuten kochen.

Gedünsteter Reis.

10 pldg Fett, 45 pldg Reis, 2 Löffel gewiegte Zwiebel
Suppe oder Wasser Salz.

Das heiße Fett gibt man Zwiebel den Reis und
röstet dies lichtgelb an. Dann giest man das Doppelte

der Reismenne Suppe oder Wasser auf, setzt den
Reis und lässt ihn ausdünsten. Wenn man will kann man
geriebene Parmesankeise dazu geben oder beim anrichten
darüber streuen. Gedünsteter Reis gibt man als Suppen-
einslage oder als Beilage zu Enten und Braten
mit Sauce aller Art.

Mils Schlitten

Das Mils wird ausgestreift und in etwas Butter
mit gewiechter Zwiebel und Petersil gedünstet.
Fett oder Butter wird flammig gerührt und nach
2 oder 4 dazu geben dass ausgekühlte Mils und
in Mils eingeweichte gut ausgepresste Seidel, paar hand-
voll Brösel, Salz, Pfeffer und Majoran untergemischt. Von
der Masse formt man auf einen gut bemehlten Brett einen
Klutz, drückt diesen in ein mit Butter beschmierter Tisch
ein und kocht ihn auf einer Unterlage 15-20 Minuten in
Salzwasser. Dann wird vorsichtig herausgenommen, etwas

auskühlen gelassen und mit einem Orden zu schneidenden
Schreibern geteilt welche man in klare Suppe gibt.

Einfache Leberknödel.

25 Pfd. Leber, 5 Seidel, 20 Pfd. Mehl, 2 Eier, in Fett
verkostete Zwiebel, Salz, Pfeffer, Majoran die nötige
Menge. Die Leber schabt und wiegt man fein, die
Seidel schneidet man kleinstmöglich auf gibt alle Zutaten
zureichend dazu und macht mit Milch eine ziemlich
weiche Knödelmasse an. Diese lässt man leicht ab-
stehen kocht dann mit zwei Pfund geschlossene
Knödel in Suppe oder Wasser ein und kocht sie
10 Minuten kochen.

Schlickknopf.

Gekochte Lunge oder übrig gebliebene Fleischreste
wiegt man fein oder treibt sie durch die Maschine.

In etwas heißen Fett. köst man gewiegte Zwiebel
und Petersil sowie paar handvoll Brösel anhaufen.
Gibt die Fleischstücke dazu würst mit Salz und Pfeffer
Majoran und Zitronenschale und röstet sie gut an.
Die Masse kühlt man dann gut aus schlägt soviel Eier
dazu daß sie zusammenhält und formt kleine Ballen
daraus. Diese umgibt man mit dem vorgezeichneten dünn
ausgetriebenen Knetteig, macht Kugel und kocht sie in
Salzwasser 4-6 Minuten. Dann gibt man sie in klare
Suppe. Den Knetteig bereitet man aus Mehl, Salz,
Ei und Wasser.

Leberfarnel.

Leber schnebt man und wiegt fein. In eine Schüssel
gibt man Mehl würst mit Salz, Pfeffer und Majoran
gibt unter fortwährenden Rühren löffelweise Leber dazu
und macht rasche Farnel an. Diese kocht man in
Suppe ein und köst sie paarimal übersieden. Dann

sobald am Tisch geben.

Gebrockener und gekochter Suppenstudel.

Man bereitet einen Stundelstein von Mehl 1 Ei, Wasser
Salz und lässt ihn kochen. Fleischreste oder gekochte
Lunge wiegt man fein oder treibt sie durch die Maschine.
Dann röstet man sie in Fett mit gewiegter Zwiebel und
Petersil sowie etwas Bröckel gut an würzt mit Salz,
Pfeffer, Majoran und Zitronenschale und lässt auskühlen.
Den Stundelstein rührt man dünn aus, bestreicht ihn mit
verkopften Ei und streicht die Fülle gleichmäßig darüber.
Dann auseinander rollen, mit Ei bestreichen und auf einen
beschnittenen Blech backen. Dann werden schmale Stücke
verteilt und in klare Suppe gegeben. Für gekochten
Stundel rührt man, wenn auseinandergerollt spannlange Stücke
ab, schließt sie gut und kocht sie in Salzwasser 12-15
Minuten dann teilen und in Suppe geben.

Gebäckene Heberbsen.

8. pkg. Butter, 2 Eiter, 10 pkg. Mehl, Salz, Schnee oder
2 Klar. Die Butter und Eiter rührt man flaumig
Dann mischt man Salz, Schnee und Mehl unter. Die
Masse drückt man durch einen Erbsenlöffel oder ein
Reibeisen ins heiße Fett und brät die Erbsen goldbraun.
Man kann sie in klare und falsche Suppen geben.

Bröselknödel.

10 pkg. Fett, 3 Eier mit Milch, befeuchtete Brösel
 $\frac{1}{2}$ l Milch, Salz, grüne Petersilie, 2 Löffel. Mehl.
Das Fett wird flaumig gerührt und die
ganzen Eier darin gegeben und wenn der ganze Knödel
recht flaumig ist alle andern Zutaten untergemischt.
Wenn bald abgestromen kommt man kleine Knödel, kocht
sie in Salzwasser 6-8 Minuten und gibt sie in klare
Brüdesuppe oder als Beilage zu Eingemachten.

Griesfarsel.

$\frac{1}{2}$ l Gries schwach $\frac{1}{2}$ l Milch 8 elv. Butter
3 Eiter und Salz, grüne Petersilie Schnee per Elv.
Den Gries weicht man mit der heißen Milch an und läßt
ihn abstehen. Butter und Eiter rührt man flaumig
gibt kleinweise Gries dazu und mischt zum Schluss mit
Schnee und Gewürz unter. Man streicht die Masse auf
einen beschmierten Blech stark fingerhoch auf und backt
sie 25-30 Minuten dann schneidet man schiefe Würfel
davon und gibt diese in klare Suppe.

Knöpfleig oder Einlaufsuppe.

In einen Topf sprudelt man 1 Ei mit 4 Löffel
Mehl 2 Löffel Milch und Salz zu einem dickflüssigen
glatten Brei ab, diesen läßt man leicht abstehen, tropft
ihn dann über einen Sprudel welchen man dreht in
siedende Suppe ein, läßt ~~normal~~ aufkochen und

richtet die Suppe man an.

Lebernockel.

30 Pkg geschälte feinewiegte Leber, 20 Pkg mit Milch
befeuchtete Brösel 15 Pkg Mehl 10 Pkg Fett, 3 Eier
Pfeffer, Majoran in Fett geröstete Zwiebel, Milch.
Fett und Butter rührt man flammig und mischt man
mit dem Schnee per Khar alle anderen Zutaten zugleich man
Milch gibt man soviel dazu dass die Masse ziemlich gleich
wird. Wenn eine Reihe abgestanden gibt man in siedende
Suppe mit geschlossene Nockerl oder kleine Knödel kocht sie
6-8 Minuten kochen. Dann so gleich zu Tisch geben.
sonst werden sie fest. Für Leberlosen oder Reis mischt
man die gleiche Masse nur etwas weicher.

Bismutpfanzl.

Man 3 Khar festen Schnee mischt man 3 Butter

10 pfer Mehl und das nötige Salz.

Die Masse gibt man auf ein beschmiertes Blech oder eine andere Form stark fingerhoch auf und bröckelt sie in der Höhe hellgelb. Wenn umgekehrt schneidet man schiefe Riegel davon und gibt diese in klare Suppe.

Gekochte Fehlerlosen.

6 pfer Fett oder Butter treibt man mit 2 Lötter flammig ab mischt dann den Schnee der Klar 10 pfer Mehl sowie Salz darunter. Man drückt die Masse durch einen Orsenlöffel oder Reibeisen in kochende Suppe und läßt sie manchmal überkochen.

Fleischbafesen.

Fleischreste wiegt man fein auf oder treibt sie durch die Maschine. Man röstet sie in Butter mit gewiegter

Zwiebel und Petersilie fein, würst mit Salz Pfeffer
wenig Zitronenschale und läßt die Masse auskühlen,
dann schlägt man 1-2 Eier dazu und rührt sie gut durch.
Sammel würdet man ab, schneidet fingerdicke Scheiben
herunter, diese in der Mitte zur Hälfte durch, füllt sie
mit dem vorbereiteten Füllsel, wendet die Schnittstellen in zerhackte
Ei und Brösel und bräut sie in heißem Fett gelbbraun
heraus. Solche Papieren gibt man in klare Suppen.

Fleischkrapnetten.

Fleischreste treibt man durch die Maschine und
würstet sie in Fett mit angelauener Zwiebel und
Petersil und etwas Brösel, man würst mit Salz und
Pfeffer und läßt die Masse auskühlen. Dann schlägt
man paar Eier dazu formt kleine längliche Würstchen
füllt diese in Blätter und wendet sie in zerhacktem
Ei und Brösel. Dann bräut man sie in heißem Fett
gelbbraun heraus und gibt sie in klare Suppe.

Seiweiß-Mausel.

Von 4 Seiweiß reibt man die Rinde ab und weicht mit
Milch saftig ein. Dann treibt man 7 Pfund Butter mit
3 Eiern ab und mischt die bewährten Seiweiß, feinge-
schnittene Petersilie, Salz und den Schmelz der 3 Eier dazu.
{ Wenn es zu weich ist gibt man die abgeriebenen Brösel
dazu } Man füllt es zum Backen in eine ausgeschmerte
und ausgebröselte Kasserolle.

Hirn - Knödel

Mit angehafter Petersilie, abgedünstetes Hirn mischt
man zu einem Klebrei wie für Bröselknödel, formiert
Knödel und serviert sie in Rindsuppe.

Heiden Knödel.

Man röstet würfelig geschnittene Seiweiß mit Schmalz,

roter Speck, mischt Heidenmehl dazu, bricht es mit
gekochtem siedendem Wasser ab, formiert davon Knödel,
kocht sie in Kindersuppe und richtet sie an sobald sie
ausgekocht sind.

Chartoffel - Knödel

Gesotten. In einen Abtrieb von 6 pldg Butter und
3 Eiern, die Eigelb als Schme, gibt man feingeschnittene
Petersilie, 20 pldg zerriebene oder zerdrückte mehlig Chartoffel,
Salz, ein paar Löffel Gries oder Mehl und viel Brösel
dass der Teig sich zu kleinen Knödel formen lässt,
die man nur kurz in Suppe oder Salzwasser siedet.

Gebacken. Man gibt 6 mittelgroße gekochte und zerdrückte
Chartoffel zerhackt, zu einen Abtrieb von 5 pldg Butter
3 Eiern, Salz und etwas Mehl, formiert sehr kleine
Knödel dreht sie in Ei und Brösel, bräut sie in Schmalz
und gibt sie in Suppe.

Kartoffel - Pfanzel

In 6. oder Butter kocht man Zwiebel und Petersilie
ankochen kocht sie mit 3 Eiern ab, gibt etwas Mehl
Salz und einige gewaschene Kartoffel dazu, füllt es in
eine flache Casserole und bäckt es.

Grünen Pfanzel.

In einem Mörser von etwas Butter und Eiern
mischt man abgeriebene in Milch eingeweichte Semmel
den Schnee der Eier etwas Salz und gekochte parierte
grüne Erbsen dazu füllt in eine flache Casserole und
bäckt.

Spargelkustert.

Man schüttet $\frac{1}{2}$ l Spargelmehl in $1\frac{1}{2}$ l siedendes
gesalzenes Wasser und kocht es zugedeckt ungefähr

10 Minuten kochen } Macht man den Herz von mehr
Mehl so muss er länger kochen. } Dann hört man
das Mehl vom Rande des Kochtopfes los und dreht
den ganzen Mehlkloß mit einem Kochlöffel von
oben nach unten um. Man hört es nun wieder 10 Min.
kochen und sticht während dieser Zeit einmal mit
dem Kochlöffelstiel ganz durch den Mehlkloß damit
das Mehl besser anschwellen kann. Dann schüttet man
etwas Wasser ab und kocht nur soviel voran, daß man
unter das Mehl rühren kann, sollten noch mehligere
Stellen bleiben so kann man wieder ein wenig Wasser
zugießen und verrührt es wieder mit dem Kochlöffel zu
großen Brocken. Nun schüttet man ungefähr 10 Pfund
heißes Schmalz oder das Fett von ausgelassenen Speck
darüber und kocht den Topf angelehnt seitwärts auf dem
Herd $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Nach dieser Zeit reißet man
zerstückelt man den Herz mit einer großen zweispitzigen
Gabel; häuft ihn Bergartig auf die Schüssel und
beut heißes Schmalz oder Speckgarum darüber.

Seimelfülle für Brathendel.

Brösl weicht man mit Milch oder Rahm an, gibt dann geriebenen Pfeffer, Salz und grüne Petersilie dazu mischt die Masse durch und füllt sie ein, sie darf nicht fest sein.

Fleischknäuel.

Beste von gekochtem und gebratenem Fleisch sowie etwas rohem Fleisch, man gibt man in Fett gedünstete Zwiebel, Salz, Pfeffer, war in Milch eingeweichte gut ausgepresste Seimel sowie Eier dazu und mischt es gut durch, man formt kleine Knäuel davon preßt diese in Mehl und Brösl, klopft diese mit dem Messer gut ein und brätet sie in heißem Fett oder heißer Butter ziemlich rasch.

Wila.

Ein Kalbriicken oder Schlögl auch Hams wird von den kalten Häuten losgetrennt mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit mäßig geschnittenen Speck gespickt. Man bereitet es gleich zu wie den Lungenbraten und macht die gleiche Sauce dazu.

Gaschierte Kinderschnitzel.

1 Stück Kindfleisch von Schlögl würgt man fein oderreibt man durch die Maschine. Ebenfalls man in Mehl eingeweichte gut ausgedrückte Semmel. Man schlägt man 1-2 Eier dazu würzt mit Salz und Pfeffer und mischt die Masse bindig durch. Man nimmt Teile davon, dreht diese in Mehl und Brösel und bringt sie in eine Schnitzelform. Die Schnitzel brätet man vom heißen Fett mehr langsam auf beiden Seiten goldbraun. Beim Anrichten gibt man den Saft darüber.

man bereitet man indem man etwas Suppe oder Wasser ins Fett gibt und das angelegte gut aufkochen läßt.

Kindergulasch

Das Fleisch schneidet man in größeren Brocken auf. Die Zwiebel wird gewiegt { Man mischt unter ein Drittel der Fleischmenge Zwiebel } in heißen Fett läßt man die Zwiebel gelblich werden gibt man Paprika etwas Essig sowie das Fleisch hinein, läßt letzteres Farbe bekommen und gießt dann heißes Wasser oder Suppe auf, man würzt mit Salz, Lorbeerblatt, Ingwer, Kümmel und Zitronen. schale und läßt das Fleisch dünsten bis es weich ist. Wenn es weich ist und auf das Fett kommt, schaut man mit soviel Mehl, als der Saft anmischt, läßt dasselbe gut eingehen und vergießt man nochmals soviel wie nötig mit heißem Wasser oder Suppe.

hört das Gulasch noch einige Male gut überkochen.
Verbessern und färben kann man Gulasch mit Karotten.
Schweinsgulasch bereitet man auf dieselbe Art, nur man
nimmt weniger Fett.

Schweinsschwein

Man nimmt dazu ein Rinderstück, so hackt man
die Knochen an und setzt das Fleisch ein, man
legt man es mit der Schwarte nach unten in
eine Casserolle, gibt etwas Wasser, Thym, Majoran,
Knoblauch und Zitronenschale dazu und läßt es kochen
bis die Schwarte weicht ist, man schneidet man diese
kleinwürfelig an, läßt sie noch oben gekocht und brätet
das Fleisch unter fleißigen Umrühren in der Pfanne
fertig. Die Schwarte muß schön braun sein.

Reisfleisch

1 1/2 kg Halb oder Schweinefleisch 1/2 kg Reis 10 p. Fett.
Das Fleisch schneidet man grobwürflig auf.
Das Fett läßt man heiß werden gibt 3 Löffel voll
gewiegte Zwiebel hinein und wenn diese goldgelb ist
eine Messerspitze Paprika sowie das Fleisch man läßt
es im eigenen Saft halberweiche dünsten, schüttet dann
den Reis dazu, vergießt mit 1 l Suppe oder Wasser
würst mit Salz und läßt alles ansäuen ausdünsten
bis der Reis weich ist. Beim Anrichten streut man
geriebenen Parmesan Käse darüber.

Zwiebelfleisch

Ein Stück Rind oder Schweinefleisch schneidet
man zu größeren Brocken auf. In heißen Fett
läßt man ziemlich viel gewiegte Zwiebel goldgelb
werden, gibt das Fleisch hinein, röstet es etwas an.

gierst Wasser oder Suppe auf und köcht es dünsten
bis es weich ist. Wenn es weich ist und auf das Fett
kommt, streibt man mit viel Mehl ein als per Saft
nimmt, köcht es gut eingehen vergierst man mit Wasser
oder Suppe und sauren Rahm, man würzt mit Salz,
Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian, Kümmel und Zitronen-
schale und köcht die Sauce gut aufkochen, zum Schluss
gibt man etwas Rotwein dazu.

Benschel

Kind, Schweins oder Kalbslunge kocht man in
Wasser mit grünen Kräutern, Lorbeerblatt, Thymian
und Pfefferkörnern bis beim hineinstecken kein Blut
mehr herauspint. Dann köcht man es auskühlen und
schneidet es fein mundlich auf. Dann gibt man es in ein
mittelmäßiges lichtbraunes Einkochen mit gewiegter Zwiebel
und Petersil, vergierst mit Benschelsuppe würzt Salz,
Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian, Zitronenschale und Essig

und läßt es noch gut kochen, es darf weder zu dick,
noch zu flüssig sein.

Gebratene Kinderschmittl.

Von einem Stück Schlegelfleisch schneidet man
fingerdicke Scheiben herunter, salzt, pfeffert und
klopft diese, befeuchtet sie auf einer Seite und legt sie
mit dieser ins heiße Fett, oben auf streut man feingehackte
geschnittene Zwiebel oder Schalotten. Die Schnittl
werden auf beiden Seiten schön braun angebraten.
Der Saft mit Suppe oder Wasser vergossen aufkochen
gelassen und über das angebratene Fleisch gegeben.

Halbschmalz

Für Schmalz nimmt man gewöhnlich Kalbfleisch
und schneidet diese in größeren Brocken auf. In
heißem Fett läßt man gewiegte Zwiebel goldgelb werden,

gibt Paprika sowie das Fleisch hinein und kocht es im
eigenen Saft dünsten. Wenn es so ziemlich weich ist,
sprüht man in etwas sauren Rahm oder Wasser zwei
Löffel Mehl und verührt es mit dem Eulassch. gut. Man
verzieht, wenn noch notwendig ist mit Suppe oder Wasser
würst mit Salz und kocht die Sauce noch einige Male
aufkochen.

Rostbraten.

Man schneidet nach den Rippen Teile. Hierunter
entfernt die Knochen, wäscht und klopft sie und schne-
det sie an den Enden an. Man wendet die Rostbraten
auf einer Seite berührt mit darüber ins heiße Fett gegeben
Zwiebel und Ingwer darüber gestreut und auf beiden
Seiten schön braun angebraten. Den Saft verzieht man
wenig Wasser, kocht ihn gut aufkochen und gibt ihn
über das angerichtete Fleisch.

Postbraten gedünstet.

Sie werden gleich wie vorige zubereitet nur gibt man noch etwas Zitronenschale dazu und wenn sie auf beiden Seiten Farbe haben gibt man die Postbraten auf die Seite staubt bis Mehl ein und röstet Wasser auf. Nachher deckt man die Decke an und lässt sie fertig dünsten. Beim Anrichten gibt man die Sauce darüber.

Bei Kalb Postbraten gibt man etwas sauren Kalb in die Sauce.

Bei Paprika Postbraten, vor den Strauben Paprika und vergiest gleichfalls mit etwas Rahm.

Paprika Hitzernes.

Das Hitz wird zu Portionen geteilt wie man sie braucht. In heißen Fett lässt man gewiegte Zwiebel goldgelb werden, gibt Paprika paar Tropfen Essig

und das Fleisch hinein. läßt es Farbe bekommen und
gierst Wasser oder Suppe auf. Ist es so ziemlich durch
nimmt man das Fleisch heraus, staubt soviel Mehl ab
der Saft passiert und verzierst wenn eingedungen mit
Wasser und sauren Rahm gibt das Fleisch hinein
würst wenn noch notwendig ist mit Salz und läßt einige
Male aufkochen.

Oritz Braten.

Das Oritz halbiert man, hackt den Knochen an, reibt
mit Salz und etwas Pfeffer ein, gibt es in eine Stein
und übergierst es mit heißen Fett. Während des Bratens
wird fleißig begossen und öfter köffelweise sauren Rahm
übergegeben. Wenn fertig teilt man gleichmäßige Portionen
und gibt den gut verachteten Saft darüber.

Gebackene Leber.

Von der Leber werden fingerdicke Scheiben herunter geschnitten, in Mehl, Ei und Brösel gewendet und von heißen Fett goldbraun herausgebacken. Oben auf streut man Salz.

Gebackene Leber gibt man als Einzelgericht als Garnierung zu Gemüse oder als Suppeneinlage.

Gestaubte Leber.

Schwein oder Kalbleber wird feinkörnig aufgeschnitten. Im heißen Fett brät man ziemlich viel gewiegte Zwiebel anlaufen, gibt die Leber, Lorbeerblatt, Ingwer und Zitronenschale hinein und röstet sie rasch an. Dann staubt man mit soviel Mehl als der Saft annimmt brät es eingehen und vergießt mit Wasser oder Suppe und sauren Rahm. Man brät die Sauce nur einmal gut überkochen, würzt kräftig.

vor den parrieren mit Salz, Pfeffer und Essig und
gibt sie sogleich an Tisch.

Leber darf immer erst kurz vor Gebrauch zubereitet
werden. Durch längeres Kochen oder Stehen wird sie hart.

Geröstete Leber

Auf die aufgeschnittene Leber stäubt man etwas Mehl
und gibt sie ins heiße Fett mit angelauener Zwiebel.
Man röstet sie rasch an, gießt in den Saft einige Tropfen
Wasser oder Suppe köchelt aufkochen und gibt sogleich
an Tisch. Man würzt wie vorher.

Abgerücktes Kitzernes.

Man verwendet dazu entweder das Rückenstück samt
Schlößel und Schultern welche man zu Portionen
aufliegt oder die Weichteile zu welchen Füße, Kopf
und Weichrippen gehören. Das Fleisch wird mit

kaltten Wasser aufgestellt. Ein Teil Wein, Salz
grünes Kräutl und viel Essig dazu gegeben, daß
es angenehm gut säuerlich schmeckt und kochen gelassen.
Von den Weichteilen löst man das Fleisch von den
Knochen, schneidet es kleinstwürflig auf und gibt es
wieder zur Suppe. Beim Anrichten streut man Brösel
und gewiegte grüne Petersilie darüber und schreckt
mit heißer Butter ab.

Geschmierter Braten.

1kg Schweinefleisch, 1kg Rindfleisch, 3 Stück in
Hülsen aufgewerkte Bohnen, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Zwiebel.
Das Fleisch wird feingewiegt oder durch die Maschine
gedrückt. Ebenfalls die Zwiebel und die gutausgedrückte
Bohnen. Dann gibt man alle anderen Zutaten hinzu und
mischt die Masse gründlich durch. Hiernach wird auf
einem Brett etwas Mehl und Brösel eingeknetet
ein gut geschlossener Strutz geformt, plieben in der

Rein mit heissem Fett übergossen und gebraten.
Während des Bratens übergießt man köffelweise mit
saurer Rahm. Wenn fertig schneidet man schiefe
Stücke davon und gibt den gutverkochten Saft darüber.

Knöpfleisch

Man verwendet dazu Knöpfleisch oder Schweinsbrust.
Das Fleisch stellt man mit soviel Wasser zu daß es kochen
kann, gibt mäßig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Salz
und Pfefferkörner hinein und läßt es kochen. Wenn weich-
teilt man gleichmäßige Portionen davon, richtet sie
hübsch an, gibt den Saft und zerriebenen Pfeffer darüber.

Gefüllte Kalbsbrust

Eine Kalbsbrust wird angehackt untergriffen und
eingesalzen. Man füllt man sie mit einer Semmel oder
Fleischfülle, steckt den Sack mit einer Nadel oder einem

Holz gut an, überzieht das Fleisch mit heißen Fett
und brätet es in der Röhre unter fleißigen begießen.

Senfelfülle für 1 ganze Brust: 3 Eigelb schneidet man
feinblättrig auf und verket sie mit Milch an schneidet
2 Eier klein, Salz grüne Petersilie und mischt dies gut
durch.

Fisch gebraten.

Die Fische werden ausgeweidet, solche mit Schuppen
abgeschuppt und in gleichmäßige Stücke geteilt. Diese
salzt man ein, wendet sie in Mehl, Ei und Brösel
und brätet sie von heißen Fett goldbraun. Kleinere
Fische paniert man in Panzen ein.

Fische blauieren

Zum Blauieren eignen sich am besten Forellen.
Hierzu bereitet man einen Fischsud. Man stellt

Wasser auf, gibt soviel Essig oder Weißwein hinein
daß es angenehm säuerlich schmeckt, Salz, paar
Pfefferkörner, ringlich geschnittene Zwiebel, etwas Wurzel
werk, legt den ausgewaschenen Fisch hinein und kocht ihn
bis die Augen vorstehen. Dann läßt man die Keime am
Rande des Herdes ungedeckt solange stehen bis das
Weisse bei den Augen vorsteht. Dann nimt man die
Fische sofort heraus gibt etwas Salz darüber und sofort
zu Tisch.

Gebackene Schweinschmitzel.

Vom Schulter Schößel oder einem Kottlet Stück schneidet
man fingerdicke Scheiben herunter, entfernt von letzteren
die Knochen, salzt und klopft sie, dann wendet man sie
in Mehl, Ei und Brösel und bräut sie in heißen Fett
gelbbraun. Beim Anrichten garniert man die Schmitzel mit,
in Fett angelauener Petersilie und Citronenscheiben.

Feineres Eingemachtes.

Man nimmt dazu Halb oder Schweinfleisch und teilt es in kleineren Stücken. In heißer Butter oder Fett läßt man blättrig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel anlaufen, gibt das Fleisch hinein und röstet es. Wenn ziemlich weich staubt man mit etwas Mehl ein und pergert mit der nötigen Menge Wasser oder Suppe. Man würzt mit Salz und Muskatblüte und läßt die Suppe gut aufkochen. Geflügel Eingemachtes kann man gleich zubereiten.

Linsen Potletten. ?

40 Pkg Linsen treibt man durch eine noch nicht gebrauchte Kaffeemühle, gibt sie dann in $1\frac{1}{4}$ l kochendes Wasser mit 15 Pkg Butter und läßt ein dickes Mus einkochen. Wenn ausgekühlt mischt man 3 in Milch eingeweichte Semmel 3-4 Eier, Salz, Pfeffer und

in Butter geröstete gewürzte Zwiebel und rührt alles
eine Weile ab. Dann formt man fingerdicke Stücke
werfelt sie in zerhackten, gesalzenen Ei und Brösel und
bräut sie in heißem Fett goldbraun heraus. Man gibt sie
mit Salat oder irgend einen Gemüse zu Tisch.

Schinkenfleckerl

Schinken oder anderes nicht zu fettes Fleisch kocht
man und schneidet es feinstwürfelig auf. Von Mehl, Wa-
und Salz macht man einen mehr festen Knudelteig,
reibt ihn aus, schneidet Fleckerl daraus, welche man
in Salzwasser kocht. Eine Scheibe wird mit Fett aus-
geschmiert mit Brösel ausgestreut, gibt eine Lage Fleckerl
eine Lage Schinken u. s. w. hinein bis alles aufgebraucht
ist. In sauren Rahm spinnelt man 3 Eier, schüttet
dies darüber und bräut in der Pfanne 1 Stunde lang.
Wenn man hat kann man beim Anrichten geriebenen Parme-
käse darüberstreuen.

Gespickter Lungenbraten nach Wilderetart.

Der Lungenbraten welcher abgezogen sein muß wird von den Knochen und den harten Häuten befreit, mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit mäßig geschnittenen Speck gespickt. In eine Reim gibt man alles Beizkraut wie blättrig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, Lorbeerblatt, Thymian, Pfeffer und Kugelnkörner, Zitronensaft und Schale und paar Köpfe Essig, legt das Fleisch hinein übergießt es mit heißem Fett und brätet es in der Röhre unter fleißigen Begießen. Wenn es durchgebraten ist nimmt man es heraus, röstet das Wurzelwerk gut an, staut mit soviel Mehl ein als der Saft annimmt, brät auch dies gut an und vergießt man mit Wasser oder Suppe und sauren Rahm. Wenn gut übergekocht gerührt man die Sauce gibt etwas Rotwein dazu. Wenn erfordert rührt man noch mit Salz und färbt mit Zitronensaft. Das Fleisch wird zu schiefen Stücken geteilt mit

den Beilagen garniert und die Sauce separat warm serviert.

Schäpsebraten

Von Schögel oder Schulter löst man den Knochen aus, salzt und pfeffert und spikt mit gewiegten Speck, grüner Petersilie und Ingwer. Das spicken geschieht, wenn man mit einem spitzen Messer kleine Öffnungen ins Fleisch macht und dort den Speck hineinschiebt. In eine Keim gibt man blättrig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel, wenig Knoblauch, Lorbeerblatt, Ingwer, Zitronenschalen, gibt das Fleisch hinein, übergießt es mit heißem Fett und brätet es in der Höhle unter fleißigen Begießen, während des Bratens gibt man öfters köffelweise sauren Braten darüber. Wenn gut durchgebraten schneidet man schiefe Portionen warm und gibt den Saft darüber.

Gespickter Schweinschloß

Der Schloß wird von der Haut und den Knochen
befreit und mit Salz und Paprika eingeweicht und gleich
wie der Schöpsenschloß gespickt. In die Reine gibt
man alles Kräutl wie beim Schöpsenschloß legt
das Fleisch darauf überzieht es mit weissen Fett
und kocht es unter fleißigen Begießen. Man bereitet
man die gleiche Rahmsauce dazu wie beim Lamm-
gebratenen, nur gibt man vor den Starben etwas
Paprika in den Saft. Das Fleisch wird in Portionen
geteilt und die Sauce separat dazu serviert.

Wildgullasch

Man kocht es gleich wie Wildgullasch zubereiten
und würzt man ganz mäßig und gibt zuletzt etwas
sauren Rahm dazu.

Falscher Kehricht.

Von Hasen oder Reh sucht man das Fleisch von den Knochen herunter undreibt es mit einem Teil Schweinefleisch oder etwas Speck auch etwas Rindfleisch wenn man hat durch die Maschine ebenfalls oder in Wein eingeweichte gut ausgedrückte Seidel, man schlägt man einige Eier dazu, würzt mit Salz und Pfeffer und mischt die Masse recht bindig durch. Nachher formt man einen länglichen Hutz drückt in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel eine Rinne ein, und spikt in auf beiden Seiten doppelreihig mit unalig geschnittenen Speck, in eine Wein gegeben, wird er mit heißen Fett überzossen und unter fleißigen Begießen mit dem Saft und sauren Rahm in der Hölle gebraten. Man teilt man gleichmäßig schiefe Stücke davon und gibt den Saft darüber.

Brathendl

Die sauber gereinigten Hendl werden ausgeweidet, Kopf und Füße weggelassen eingesalzen und untergriffen, Dann werden sie mit einer Semmel- oder Fleischfülle gefüllt, zusammengesteckt oder genäht und presiert, man brätet sie in der Kähne mit Butter od. Fett unter fleißigen Begießen ziemlich ranch. } Brathenner für ein junges Lulu 30-35 Minuten } Dann wird es vorsichtig in vier oder sechs Teile geteilt und der Saft darübergegeben.

Bachhendl

Die gereinigten Hendl werden je nach der Größe in 4 oder 6 Teile franchiert, eingesalzen in Mehl zerklüftes Ei und Bröckl gewencht und von heißen Fett herausgebacken, Beim Anrichten garniert man sie mit in Fett gerösteter grüner Petersilie.

Gebackene Hürstchen von Geflügelfleisch.

Das Geflügel brätet man, löst das Fleisch von den Knochen und treibt es durch die Maschine auch noch in Milch eingeweichte gut ausgebackte Semel. Dann gibt man einige Lotter dazu in Butter gedünstete Zwiebel oder noch besser Schalotten, paar Löffel sauren Cichu, Salz, ganz wenig Pfeffer und mischt dies gut durch, man formt längliche Hürstchen davon, füllt sie in Platten ein, reht sie in Ei und Bröck und bräckt sie von heißen Fett goldbraun, beim Anrichten garniert man sie mit grüner Petersilie, Zitronenscheiben oder klaren Aspik, man kann Salat oder irgend eine kalte Sauce dazu servieren.

Wille für Brathende

Leber und Lunge von Geflügel, wenn man will auch der Hürzen wird so fein zusammen gewirgt, dass sich's

streichen löst, dann gibt man ganz Lotter dazu, Salz,
wenig Muskatwurz und gewiegte grüne Petersilie, mischt
dies durch und füllt damit die vorgezeichneten Hende.

Würste.

Die Brühwürste, wofür man Schafffleisch samt
der Schwarte verwendet, darf das Fleisch nicht zu weich
gekocht sein. Die fertigen Würste werden je nach der
Würstart kürzere oder längere Zeit in Salzwasser
gebrüht, während des Kochens öfters mit einer Kordel
angestochen und wenn genug gekocht im kalten Wasser
abgeschmeunt.

Weisswürste.

Langeres und fettes Fleisch wird klein würfelig
geschnitten. Dann gibt man gebrühte feingewiegte
Zunge etwas blättrig geschnittene mit Suppe an-

gewerkte Seidel, wenn man will etwas gekochten Reis,
in Fett geröstete Zwiebel, Salz, Pfeffer, Majoran, wenn
man will, Kreuzer und etwas Suppe dazu und mischt
die Masse gut durch. Sie darf nicht flüssig sein.
Man füllt damit die mittelweiten Schweins Därme, speilt
oder bindet Würste ab, brüht sie 12-15 Minuten und
bratet sie zum Gebrauch.

Blutwürste.

In Blut gibt man etwas Milch, etwas in Milch
angeweichte würfelig geschnittene Seidel, etwas würfliges
Schafffleisch, gekochten Reis oder Gerste in Fett ge-
röstete Zwiebel, Salz, Pfeffer, Majoran und Kräutern
und macht eine dickflüssige Wurstmasse aus. Diese
füllt man in die weiten Schweinsdärme, speilt Würste
ab und brüht sie bis beim Hineinstecken kein Blut mehr
herausrunt. Zum Gebrauch braten.

Kalte Leberwürste

In würfelig geschnittenen mageren und fetten
Kopfleisch gibt man einen Teil geschabte feingewiegte
Leber welche man vorher 10 Minuten in kochendem Wasser
liegen lässt. In Suppe gedünstete Schalotten oder Zwiebel,
Salz, Pfeffer, Majoran, getrockneten gestorbener Thümel
und Basilikum und macht mit Suppe eine dick-
flüssige Brustmasse an. Man füllt nun etwas abgestanden
damit die mittelweiten Schweinsdärme und kocht die
Würste $\frac{1}{2}$ Stunde lang.

Leberwürste dieser Art genießt man kalt, man
gibt sie zu gemischtem Aufschnitt.

Presswurst

Ohren, Herz und Zunge schneidet man würfelig
auf, Kopfleisch grobwürfelig. Darin gibt man
wenig Blut und etwas Suppe darzu, mischt mit Salz

Pfeffer, Majoran, Zitronenschale in Fett geröstete Zwiebel
und mischt alles gut durch, hat man kein Blut so
kann man etwas gekochten würflig oder länglich geschnittenen
Schinken untermengen. Damit füllt man einen Schweins-
ungen doch nicht fest, näht ihn zusammen und kocht ihn
je nach der Größe $1\frac{1}{2}$ zu 2 Stunden in Salzwasser.

Während des Kochens muß der Lungen öfters gewendet
werden, damit er sich nicht ansetzt. Wenn genug gekocht wird
er abgezwängt und sofort zwischen zwei Bretchen mit
einem Stein würzig beschnitten. Den ersten Tag soll die
Presswurst nicht angeschnitten werden.

Fleischsuppe { Aspik }

In einem gut plattierten Topf gibt man 4 Schweins-
füße, 2 Kalbesfüße, $\frac{1}{2}$ kg Hamschinken $\frac{1}{2}$ kg Schwarte
6 l Wasser, 12 Pfefferkörner, 6 Kreuzwürstkörner, 1 Lorbeer-
blatt, Majoran und ein schönes braunes Rösti von
Wurshaut und Zwiebel. Man kocht die Suppe sehr

langsam und vorsichtig kochen, wobei man fleißig
Schaum und Fett abschöpft. Ist die Schwarte halberweich
so gibt man Salz und soviel Essig oder Wein dazu
daß es angenehm säuerlich schmeckt und rührt die
Schwarte noch kurzer Zeit ganz heraus. Ist noch nicht
man weiter kochen bis sich das Fleisch von den Knochen
löst. Die ganze entfettete Suppe wird nun vorsichtig in
Schüsseln geseiht, welche man zugedeckt stehen läßt.
Das Fleisch löst man von den Knochen und verwendet
es beliebig.

Das Klären der Sülze.

Nächsten Tag rührt man von der gestockten Sülze
mit einem Löffel sauber alles Fett und stellt die
Schüssel in ein kochendes Wasserbad. Zwei Eiklar
sprudelt man mit dem Saft einer Limone und etwas
Wasser gibt es dazu und peitscht die Sülze im
Wasserbad mit der Schneute bis sie zu Sieden

begeist. Dann nimmt man sie sofort heraus und stellt sie an den Mund des Herkes oder vor das offene Rohr. Hier muß sie solange ruhig stehen bleiben bis das Einweiss zusammen gezogen hat, was ungefähr eine Stunde dauert. Auf die 4 Füße eines umgekehrten Stuhles bindet man ein in heißes Wasser getauchtes Tuch von grober Leinwand und läßt die kalte Sülze in eine untergestellte Schüssel durchfließen. Ist sie beim ersten Durchfließen nicht ganz klar, so läßt man sie ein zweites und drittes mal durchfließen. Dann füllt man die Sülze in Gläser bindet diese gut zu und hebt sie auf. Aspik, gebraucht man zum garnieren von Fleisch.

Unterlegen kann man Aspik mit Fleisch und Gemüse aller Art ferner Hirn, Fische, Eier u. s. w. Jede Gattung Fleisch oder Gemüse muß für sich weich gekocht und gedünstet sein.

Obst man die Sülze nicht, so kann man auch von den Knochen gelöste Fleisch würflig aufschneiden und wieder hineingeben. Wenn man alles zerhackt, schneidet

man mit einem Messer gleichmäßige Stücke heraus und
gibt Essig und Öl darüber.

Kärntner Selchwürste.

Man verwendet dazu das beste Fleisch und zwar von
Schulter oder Schlegel und was man von den Rippen
herunterschabt, fettes und mageres Fleisch wird roh,
kleinwürflig aufgeschnitten. Als Würze gibt man Salz
und Pfeffer dazu und spizt mit gereihten Knoblauch-
wasser. Nun knetet man die Wurstmasse recht fein
durch, bevor man alle Würste macht, macht man einen
Versuch ob wohl richtig gewürzt. Dann füllt man damit
die engen Schweins Därme ziemlich fest, sticht sie öfters
an und speilt oder bindet Würste ab. Diese lässt man
einige Stunden nebeneinander liegen, wobei man sie
öfters umwenkt, dann werden sie in den Rauch ge-
hängt und geräuchert, bis sie schön mattrou sind.

Gemüse Suppen.

Zwiebelsauce.

Zwiebel wirt man fein auf, oder treibt sie durch die Maschine. In heißen Fett köst man ebensoviel Zucker breien, gibt die Zwiebel dazu und rührt sie solange an bis sie ganz klein und glasig aussieht. Dann staubt man mit soviel Mehl als das Ganze leicht anrührt, köst es gut eingehen und vergiest mit Wasser oder Suppe. Wenn gut überkocht, passiert man die Sauce, würzt nachher mit Salz, Zitronensaft und wenn noch erforderlich mit Zucker. und köst dieselbe nochmals gut aufkochen.

Kartoffelpüree.

Die Kartoffel schält man, teilt sie in Stücke und kocht sie in Salzwasser weich. Dann püht man sie als

und drückt sie fein auf. Darüber gibt man ein Stück
Butter und heiße Milch dazu, rührt sie zu einem flammigen
dicken Brei ab. Man stellt das Ganze bis zum Gebrauch
in ein kochendes Wasserbad und gibt beim Servieren in
Butter goldgelb geröstete Zwiebel darüber.

Seufelkreu.

Seufel oder alte Weisbrotsreste schneidet man feinklättrig
auf und weicht sie mit Suppe oder Wasser an. Wenn über-
gekocht, kerpunktelt man sie würzt mit Salz, Essig und
Papier und gibt zerhackenen Oren dazu, hat man anstatt
Suppe und Wasser zum verziehen, so verbessert man die
Sauce mit einem Stink Butter.

Geröstete Kartoffel.

Die Kartoffel wäscht man, kocht man rau, schält
man und schneidet sie klättrig auf. In heißen Fett

noch besser ist Speck hört man runder geschnittene
Zwiebel schalen werden, gibt die Kartoffel hinein würst
mit Salz und röstet sie an.

Spinat

Der Spinat wird geputzt, gewaschen in kochendem
Salzwasser gegeben, ohne zu kochen ein paar mal über-
kochen gelassen. Dann wird er abgeseiht und fein auf-
gewiegt. Von Fett, Mehl, Zwiebel und Petersilie macht
man ein dünnes liches Crütchen, vermischt es gut und
gibt den Spinat dazu. Man verzieht wenn noch notwendig
ist mit Suppe oder dem Spinatwasser, man würst mit
Salz, Pfeffer, wenig Knoblauch und läßt den
Spinat noch kochen.

Bohl.

Der Bohl wird geteilt, gewaschen, grob aufgeschnitten

und mit kochendem Wasser abgedrückt. Dann kocht man
ihn in Salzwasser. Hernach macht man ein dünnes liches
Einbrei mit Zwiebel und Petersil, verührt es glatt und
gibt den abgeseihten Kohl dazu. Man verziert mit Suppe
oder dem Kohlwasser, würzt mit Salz Pfeffer, wenn man
will Knoblauch und lässt in noch kochen. Man kann
auch geschälte Kartoffelscheiben mitkochen.

11 Zwetschkenauce.

Die Zwetschken kocht und entkernt man, dann wiegt
man sie fein oder treibt sie durch die Maschine. Dem
Butter einen Löffel Mehl, etwas Bierl macht man
einen lichten dünnen Saucen, verührt den glatt und
gibt die Zwetschken dazu. Man verziert mit der
Zwetschkenuppe, würzt mit Zucker, Zitronen-
Citronensaft und Schokolade auch etwas Salz und lässt
die Sauce aufkochen. Verbessern kann man sie mit Wein.
Kartoffelsauce kann man auf dieselbe Art bereiten.

Rohrüben.

Von den Rohrüben entfernt man alles Holzige, schält sie und schneidet sie kleinstwürflig, ebenso die ersten Herbstblätter. Man kocht man sie in Salzwasser. Man giebt man sie in ein leichtes dünnes Gemüse mit Zwiebel und Petersilie und vergiebt mit Suppe oder Wasser. Als Würze nützt man Salz, Pfeffer, wenn man will, wenig Zucker und kocht sie noch kochen.

Beilagsmudel.

Man bereitet von Mehl, Eiern, Salz etwas Wasser den gleichen Teig, wie für Suppenmudel, schneidet die getrockneten dünnen Platten zu fingerbreiten Mädeln. Man kocht diese in Salzwasser einigemal überkochen und giebt sie als Beilage zu Fleisch mit Sauce aller Art.

Polenta

In $1\frac{1}{2}$ l. kochendes gesalzenes Wasser schüttet man $\frac{3}{4}$ l. Polenta-Mehl, macht in der Mitte eine Grube und läßt 10 Minuten kochen. Dann wendet man die Polenta weitere 10^{min.} am offenen Feuer, drückt sie dann in ein mit kaltem Wasser-ausgeschwante Tuch, stürzt sie zum Gebrauch und teilt sie in gleichmäßigen Stücken.

Beilagenknödel

Teigelm schneidet man kleinvüßig auf und gibt viel Mehl dazu, daß sie über und über bemehlt sind. Dann mischt man etwas gekochte zerdrückte Kartoffel, Salz, 1 Ei darunter und macht mit Milch eine mittelmäßig weiche Knödelmasse an. Diese läßt man absteigen, formt dann gut geschlossene Knödel welche man in Salzwasser 8-10 Min. kocht. Man gibt diese Knödel als Beilage zu Benschel und Fleisch mit Sauce

aller Art.

Heurige Kartoffel

Die geschälten verteilten Kartoffel kocht man in Salzwasser weich, dann reibt man sie ab und gibt beim Schichten in Butter angelauene Petersilie darüber.

Heurige Kartoffel gibt man als Beilage zu Braten aller Art.

Mitgebratene Kartoffel

Die Kartoffel wäscht und kocht man, dann schält man sie und lässt sie in Bratensaft Farbe bekommen. Man gibt sie als Beilage zu Braten aller Art.

Erbsen Sauce

Die frischen Erbsen kocht man in Salzwasser weich dann werden sie in ein leichtgelbes dünnes Butterschneibrei gegeben mit einem viertel Wasser vergossen, Salz und wenig Zucker gewürzt und die Sauce eingekochte überkochen gelassen.

Wasserspatten.

Von Hehl kalten Wasser und Salz macht man einen mehr weichen Kockerteig und lässt ihn abstehen. Kocht man kleine Kockel in Salzwasser ein lässt sie maximal überkochen und gibt sie als Beilage zu Leber mit Sauce Salsich u. s. w.

Reisknödel

35 pteig Reis, 10 pteig Fett, 3 Eier, 3 Löffel Hehl man

handvoll Brod, Salz, grüne Petersilie.

Der Reis wird in Wasser gekocht, das Fett fñhrt man
flammig gibt noch und noch Butter dazu nachher
löffelweise den ausgekühlten Reis. kühlt Schnee der klar
und die andern Zutaten. Den abgestanden kocht man
geschlossene Knödel in Salzwasser 8-10 Minuten run.
gibt dies zu Fleisch mit Sauce aller Art.

Will man Reisknödel für klare Suppen haben so
mengt man etwas würfelig geschnittenes Fleisch darunter.

Kohl andere Art.

Der aufgeschnittene abgebrühte Kohl wird in ein liches
dünnes Einkochen mit Zwiebel und Petersilie gegeben
mit Suppe oder dem Kohlwasser verrühren, Salz, Pfeffer
und wenig Knoblauch gewürzt und gut kochen
gelassen.

Wiansauce

Von Butter, 3 handvoll Brösel, 3 Löffel Mehl macht man einen lichten Krauterk, gießt $\frac{1}{4}$ l Rot. oder Weißwein auf, würzt mit Zucker nach Geschmack, Salz, Zitronensaft und Schmalz, vergiebt wenn noch erfordert mit Wasser und läßt die Sauce gut kochen.

Mehlnockerl.

Von Mehl sauren Rahm + Ei, oder, Milch und Salz macht man nach einem mittelweichen Nockerleig an. Wenn bisl abgestanden, giebt man kleine Nockerl in Salzwasser und läßt sie einige Male überkochen. Man giebt sie als Beilage.

Streut Brösel über und schmarrt mit Speck, so kann man sie als Einzelgericht gebrauchen.

Gedünstete Kohlrüben.

Die Kohlrüben putzt man und schneidet sie feinklättrig auf. In heißen Fett gibt man gewiegte Zwiebel und Petersilie sowie die Kohlrüben und dünstet sie halberweich. Dann staubt man mit etwas Mehl und verjährt, wenn gut eingezogen mit Suppe oder Wasser. Gewürzt wird mit Zucker, Salz und Pfeffer.

Essig Ören.

Ören reibt man auf, gibt etwas Mehl, Essig und Zucker nach Geschmack dazu und wenn zu scharf auch etwas Wasser. Es darf nicht zu flüssig und nicht zu dick sein und nur angenehm süß und säuerlich schmecken.

Apfelkren

Zwiebren bereitet man gleich wie vorher nur gibt man einen Teil verholzte geriebene Apfel dazu.
Essig und Apfelkren gibt man zu Schweinefleisch oder anderen gesottenen Fleisch.

Kartoffelsuppe.

Die Kartoffel schält man und schneidet sie kleinwüßig auf. Dann stellt man sie mit Wasser an, gibt grünes Kraut, Lorbeerblatt, Thymian hinein und läßt sie kochen. Wenn halbweich gibt man sie in ein leichtes dünnes Einbrei mit gewiefter Zwiebel und Petersil, verzieht mit Suppe oder Wasser würzt mit Salz, Pfeffer und Essig und läßt die Suppe noch kochen.

Die Kartoffel müssen schon weich sein und doch in der Suppe bleiben.

Sauerkraut.

Das Kraut wird, im Falle es zu sauer ist, gewaschen,
mit wenig Wasser eingestellt und kochen gelassen.

Dan gibt man ein dünnes liches Einbrei mit Zwiebel
und Petersil dazu würzt mit Salz und läßt noch
kochen. Gut ist wenn man anstatt Fett, Speck würzt.

Gedünstete Erbsen.

Die Erbsen dünstet man in Butter, dan wird
mit etwas Mehl bestreut, mit Suppe oder Wasser
vergossen, Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt und
noch kochen gelassen.

Kartoffelsalat.

Die Kartoffel kocht und schält man, dann schneidet
man sie feinschnittig auf. Nachher macht man sie

mit Salz, Essig und Öl an, streut darauf etwas Pfeffer und seitwärts ringförmig geschnittene Zwiebel.

Quarweissauce.

Die Quarweiss werden gekocht mit wenig Wasser passiert. Die passierte Masse gibt man in einen lichten Hauber von Butter, Mehl und Eiweiß, verzieht mit Wasser oder Suppe und etwas Wein. Man würzt mit Zucker, Zitronensaft und Schale, Salz und lässt die Sauce noch gut überkochen.

Kohlrüben Sauce.

Kohlrüben schält man schneidet sie zu größeren Brocken und kocht sie weich. Dann werden sie passiert in ein mitteldickes Butterschneibrei gegeben, mit Salz und Pfeffer gewürzt und überkochen gelassen.
{ nicht verziehen }

Strangerl Sauce.

Die Strangerl putzt man, indem man Enden und
alles Holzige entfernt und schneidet sie in 1 cm
breite Stücke, dann werden sie in Salzwasser weich
gekocht. Hernach bereitet man ein dünnes Lichtes
Ölbrenn mit Zwiebel und Petersil, gibt die
Strangerl dazu, vergießt was notwendig ist mit
Wasser oder Suppe. würzt mit Salz, Pfeffer und
Essig und läßt noch kochen.

Wenn man will kann man wenig sauren Rahm
dazugeben.

Strangerl für Salat.

Die geputzten Strangerl kocht man in ihrer
Sauce in Salzwasser weich. Wenn abgeseiht macht
man sie in Essig und Öl an und streut oben auf
{Pfeffer} Pfeffer.

Geschmälzen: Auf die abgeseihten gekochten
Stammwurzeln streut man Brösel und schmälzt sie
mit Butter.

Kohl für Salat

Kleine feste Kohlköpfe putzt man, schneidet sie in die
Hälfte, größere in 4 Teile und legt sie bis ins kalte
Wasser, dann gibt man sie in kochendes Salzwasser und
kocht sie weich. Dann nimmt man die Teile welche schön
in der Form bleiben müssen heraus und gibt Essig
und Öl darüber.

Will man Kohl schmälzen, so streut man, wie
gekocht wie vorher Brösel über und schmälzt mit But

Heinschnittchen { Oriet }

Teufel schneidet man zu gleichmäßigen fingerdicken
Scheiben, dreht sie in Staubzucker und schichtet sie an

nach einiger Zeit läßt man die Schnitten bis sie ganz
hart sind. Weiß- od. Rotwein kocht man mit Zucker
nach Geschmack, Zimtrinde, Zitronenschale und Gewürz-
nelken einmal auf, taucht die Schnitten einzeln ein
richtet sie auf Teller kreisförmig an. Den übrigen Wein
schüttet man darüber und streut oben auf Zimt.
Weinschnitten eignen sich gut zu Schnitten für Kranke.

Gurkensauce.

Die Gurken schält man und schneidet sie auf
den Gurkenhobel oder einen Messer feinschälend
auf, dann gibt man sie in ein leichtes dünnes Gemüse
mit Zwiebel und Petersie, würzt mit Salz, Essig
und Dill und läßt sie kochen, vergessen muß
vorsichtig werden, weil die Gurken selbst viel Wasser
enthalten.

Kartoffelbällchen

~~Man~~ 1 1/4 kg gekochten zerdrückten Kartoffeln, 40 g
Mehl, 1 Ei und Salz macht man einen Kartoffelteig.
Formt kleine Hähnchen oder Bällchen davon.
Dreht diese in zerklopften, gesalzenen Ei und Brösel
und brät sie von heißen Fett goldbraun heraus.
Man gibt sie als Beilage zu Braten mit Sauce
aller Art.

Litronensauce

Man bereitet einen leichten Sauber von Butter
Mehl und Brösel, gibt Saft und feingewiegte Schale
von paar Zitronen dazu verquirlt mit Wasser und
etwas Wein würzt mit Salz und Zucker nach Geschmack
und läßt die Sauce gut kochen.

gibt man etwas Wasser dazu.

Braungedünstetes Kraut.

Das Kraut wird feinnudig aufgeschnitten und abgebrüht. In heißen Fett oder Speck brät man Zucker bräunen, gibt gewürzte Zwiebel und Petersil sowie das Kraut hinein und dünstet es hellweich. Man staut man viel Mehl ein verjert mit Wasser oder Suppe, würst mit Salz, Kümmel und Essig und brät es durchkochen.

Süßes Kraut

Das Kraut wird grob aufgeschnitten in Wasser mit Kümmel und Kartoffelscheiben gekocht. Man macht man: ein liches dünnes {Einbreu} Speckeinbreu mit Zwiebel und Petersil, gibt das abgeseigte Kraut hinein verjert was nötig ist mit Suppe oder dem Krautwasser

Kengesäuertes Kraut.

Das Kraut wird feinnurzig aufgeschnitten und abgebrüht. In ein liches plümes
Einkorn mit gewiepter Zwiebel und Petersil, veriebt
es mit Suppe oder Wasser, würst mit Salz, Chmel
und Essig und läst es kochen.

Kalte Viessauce mit Linsen.

Linsen kocht man weich und passiert sie. Von
hartgekochten Eiern würst man die Dotter heraus
und passiert sie ebenfalls, das Eiweiß wird fein
aufgewiegt. In eine Schüssel gibt man löffelweise
passierte Dotter und Linsen und läst unter fleißigen
Rühren, Essig und Öl eintropfen, zum Schluss
mengt man das Eiweiß sowie feingeschnittene Schnitt-
lauch darunter, würst mit Salz und Pfeffer. Die
Sauce muß mittelmäßig sein, falls der Essig zu scharf

Kohlspitzen

Einfacher Grieschmarrn.

In $\frac{1}{2}$ l Milch gibt man 10 Pkg gewaschene Weinbeeren,
 $\frac{3}{4}$ l Weizenmehl, man lässt die Masse einmal überkochen
und stellt die Wein vom Herd weg, in einer Kasserolle lässt
man 18 Pkg Fett oder Butter heiß werden, gibt die Gries-
masse hinein und lässt sie in der Kasserolle auf dem Herd
unter öfters wenden ausbacken. Beim Anrichten streut man
Zucker und Ginst darüber, verbessern kann man den Grieschmarrn
wenn man ein paar Eier dazu schlägt.

Kartoffelmudel

$1\frac{1}{4}$ kg Kartoffel, 45 Pkg Mehl, 1 Ei, Salz.

Kartoffel kocht, schält und zerdrückt man, dann macht
man mit den andern Zutaten noch einen Kartoffelteig
an. Man formt längliche Mudel davon, kocht diese in

müsst mit Salz und Pfeffer und lässt es kochen
bis weich ist.

ranken. Dann treibt man ihn messerrückenwies aus,
legt die pargerichteten Ballen darauf, schließt diese
gut und sticht oder porzelt Knobel aus. Diese köcht man
in Salzwasser einige Male überkochen, streut Brösel über
und schmeckt.

Brösel: Kropfen reibt man auf, gibt man entweder Brösel
oder würflich geschnittene, in Hölzchen eingeweichte Semmel,
auch gekochten Reis, Weizen oder Kartoffel dazu, würzt
mit Pfeffer und Kümmel, sowie Salz, und macht die
Masse so an, dass sich leicht Ballen formen lässt, ist
sie zu weich, so kann man mit Brösel, zu fest mit saurem
Kraut oder Hölzchen nachhelfen.

Rahmstrudel

Knobelteig: 10 pfer. Mehl 3 pfer. Butter, lauwarmes Wasser,
Salz, wenn man will 1 Ei.

Das Mehl gibt man auf's Knobelbrett und schneidet die
Butter feinschneidend auf, dann macht man mit den übrigen

in Salzwasser bis sie schwimmen. reißt sie ab, streut
Semmelbröckel darüber und schmalt mit Butter oder Speck.

Hasenröl

$\frac{1}{2}$ kg. Mehl, Salz, 5 kg Butter gut $\frac{1}{4}$ l. Milch.

Das Mehl gibt man in eine Schüssel und macht es
mit der siedenden Milch in welcher die Butter geschlichen
ist zu einem mittelweichen Teig an. Den knetet man
recht glatt ab und läßt ihn eine Weile zugedeckt rasten.

Dan breibt man ihn messerrückennick aus, schneidet oder
rollt schiefe Vierecke, dann, welche man von heißen Fett
goldbraun herausbratet. Dan knetet man sie an.

— Anstatt Fett kann man auch Öl zum braten nehmen.

Bräntner Knodel

Von Mehl, Wasser und Salz macht man einen mittel-
weichen Knetteig, knetet ihn glatt ab und läßt ihn

Geschüttene Topfennudel.

$\frac{1}{2}$ kg Mehl $\frac{1}{2}$ kg geriebenen Topfen, Salz, gewiegtes
Kerbelkraut 1 Ei.

Man macht davon, wie am Nudelbrett einen festen
Teig an, nützt kleinere Teile davon und knetet sie platt
ab, dann treibt man sie an bleistiftlichen Platten aus
und schneidet Nudel davon und kocht diese in Salzwasser
einigemal überkochen. Dann schneut und seilt man
sie ab, streut Brösel über und schmeckt.

Topfenknödel

6 Teüel für je 1 Teüel 1 Kochlöffel voll Mehl
 $\frac{1}{2}$ kg geriebenen Topfen, 1-2 Eier, Salz, grüner
Peteril oder Kerbelkraut schwach $\frac{1}{2}$ l Milch.

Die Teüel schneidet man kleinvürfelig auf, dann gibt
man alle andern Zutaten und macht mit Milch eine
ziemlich feste Knödelmasse an. Man kocht diese gut abkochen.

Anteaten einen ziemlich weichen Teig an, welchen
man gut abschlägt und abknetet. Dann bestreicht man
die Haselnuß mit Fett oder Öl und läßt sie mit warmen
Schüsseln zugedeckt ein halbe Stunde garten. Dann
zieht man den Teig auf einen bemehlten Tische
dün aus, streicht die vorhergerichtete Fülle darüber, sowie
Kirschen, bestreift ihn auf einer Seite und rollt zusammen.
Den Studel gibt man auf ein befeuchtetes Blech oder
Laserolle, bestreicht ihn mit zerklüftem Ei und bäckt
ihn $\frac{3}{4}$ Stunde lang. Dann schiefe Stücke teilen und
auspacken. Fülle: 15 plog Butter, 5 Eier, 18 plog
Hauwrucker, Zitronensaft und Schale, Salz, 4 Handvoll
Brösel $\frac{1}{2}$ l sauren Rahm 10 plog Kirschen.

- Die Butter treibt man flammig ab, gibt noch mal
noch Lotter und Zucker dazu und wenn der ganze
Motrieb recht flammig ist, mischt man den Rahm, Salz,
Zitronensaft und Schale die Brösel und festen Schnee
oder Klax darunter. Die Masse muß weder fest noch zu
weich sein. Sie muß sich sehr leicht streichen lassen.

Germunkel oder gel. Kränze.

$\frac{1}{2}$ kg. Mehl, 2 pkg. Germ 10 pkg. Weinbeeren Zucker
und Milch.

Von den Zutaten bereitet man mit Milch einen ziemlich
weichen Germteig, schlägt ihn recht glatt ab und lässt ihn
aufgehen. Wenn recht gut aufgegangen gibt man davon
kleine Kockel ins heiße Fett und brät sie auf beiden
Seiten goldbraun werden, dann zuckert man sie an.

Germunkel

Von Mehl, Milch, Germ und Salz macht man
einen mehr festen Germteig, schlägt ihn glatt ab
und lässt ihn aufgehen. Dann rührt man kleinere
Teile davon und knetet diese zu platten Laibchen
ab, diese gibt man auf bemehlte Tücher zum { trocknen }
wiederholigen aufgehen. Dann kocht man sie in
Salzwasser oder in Dunst, je nach der Größe 15-25 min.

formt man gut geschlossene Knödel und kocht sie je nach
Größe 8-12^{min} in Salzwasser. Dann streut man Brösel
darüber und schmeckt.

Reisaufguss.

35 p/kg Reis, 1 l Milch, Salz: 10 dkg, Butter, 5 Eier

15 p/kg Zucker, Zitronensaft und Schale 10 dkg Rosinen.

^{von der Dose} Den Reis kocht man in der Milch weich ^{nach dem Erweichen} und
nach Butter und Zucker dazu und rührt dann löffelweise
den ausgekühlten Reis darunter, am Schluss wird
der steife Schnee per Ekar und die Rosinen dazu
gegeben. Die Masse füllt man in eine gut beschmierte
mit Brösel ausgestreute Form und bakt sie eine
Stunde lang.

Beim Anrichten streut man Zucker darüber.

Topfenhaluschen

$\frac{1}{2}$ kg. Mehl $\frac{1}{2}$ Topfen, $\frac{1}{2}$ l sauren Rahm, 2-3 Eier, grüne Petersilie, Salz.

Von Mehl, Wasser und Salz macht man einen festen Knetteig, knetet ihn ab, treibt ihn aus und schneidet kleine Fleckel. Diese kocht man im Salzwasser und weilt sie ab. Eine Kanne wird gut mit Butter ausgeschmirt mit Brösel bestreut, gibt man eine Lage Fleckel, dann Topfen u. s. w. hinein. Bis alles aufgebraucht ist. In den sauren Rahm spritzt man die Eier und schüttet dies darüber. Man lässt die Masse eine Stunde langsam backen.

Kaffeebrot.

1 kg. Mehl, 2 pkg. Germ $\frac{1}{2}$ l Milch 10 pkg. Weinbeeren oder Rosinen 1-2 Eier, etwas Zucker, Salz, Rum wenn man hat 10 pkg. zerlassene Butter.

Dann schneidet man sie mit einem Messer ab
oder reißt mit der Gabel an Stücken und gibt sie
mit Schmalz und Milch zu Fisch.

Güßer Popfenstrudel

Den Strudelteig bereitet man wie gewöhnlich:
Fülle: 12 p^{kg} Butter, 5 Eier, 15 p^{kg} Haubrucker
 $\frac{3}{4}$ kg. gemahlenen Popfen, Zitronensaft und Schale,
Salz, Rosinen.

Die Butter wird flüssig gerührt, dann noch und
noch Eiter und Zucker dazu gegeben. Der Popfen
wird löffelweise dazu gerührt und zuletzt der Schnee
untergemischt. Die Masse muß sich leicht streichen lassen.
Sie wird dann über den Strudelteig gegeben. Rosinen
darauf gestreut, zusammen gewellt und $\frac{3}{4}$ Stunden
lang gebacken.

aufgehen stellt. Wenn gut aufgegangen knetet man ihn
am Handbrett bis ab und treibt ihn fingerdick aus,
dann streut man Zucker, Lini, Rosinen oder irgend
eine andere Fülle darüber, rollt ihn zusammen, und
gibt den Kleinling in eine gut beschmierte Stein
und lässt ihn nochmals aufgehen. Dann wird er mit
Ei oder Milch bestrichen und bei mäßiger Hitze
 $\frac{3}{4}$ Stunden lang gebacken. Dann sofort stürzen. ✕

Englisch.

44 ptes Mehl 2 ptes Germ, $\frac{1}{4}$ l Milch, 10 ptes Rosinen,
10 ptes zerlassene Butter, 2 Eier, 3 Löffel Zucker,
Salz, Krum.

Von der Milch und dem Germ macht man in einem
Kessel einen Dampf. Ist dies gut aufgegangen,
so mischt man unter das übrige Mehl, gibt alle
andere Zutaten hinzu, schlägt den Teig ab, bis er
Blasen wirft, dann füllt man ihn in die beschmierte



Ins Germ und etwas Milch macht man aus Mehl einen
Knäuel an und lässt ihn aufgehen. Dann gibt man
alle andern Zutaten hinzu und macht einen mehr
festen Teig an. Wenn man gut abschneidet und zum
Aufgehen stellt. Wenn genug aufgegangen knetet man
ihn etwas ab, macht 5 Teile davon und formt diese
zu Strängen und flechtet einen Laib und legt
diesen auf ein befeuchtetes Blech - lässt ihn nochmals
aufgehen, dann mit Ei oder Milch bestreichen und bei
mäßiger Hitze $3\frac{1}{4}$ Stunden lang backen.

Reinigung

- 1 kg. Mehl, 2 pld. Germ 10 pld. zerlassene Butter
 - 1-2 Eier, Zucker, Salz, wenig Rum, stark kl. Milch
- Ins Mehl hinein macht man den Knäuel und wenn
gut aufgegangen ist, macht man mit den andern
Zutaten einen ziemlich weichen Teig an, welchen
man gut abschneidet, bis er Blasen wirft, und zum

in Butter geröstete Bröck, blättrig geschnittene
Äpfel, Zucker, wenig Gist, wenn man will Rosinen
und Zitronat, rührt ihn zusammen und auf einen
beschrübten Blech oder Stein backen.

Opfenwackerl

$\frac{1}{2}$ kg geriebenen Opfen $\frac{1}{2}$ kg Mehl, etwas Milch
oder sauren Rahm, Salz, grüne Petersilie, Antaten
gibt man in eine Schüssel und macht mit Milch
oder Rahm einen mehr festen Kockerteig an, läßt
ihn bis abtrocknen, kocht man Kockeri in Salzwasser ein
läßt sie einigemal überkochen dann reibt man sie ab
streut Bröck über und schmeckt.

Polstersipferl

60 pck Mehl, 3 pck Butter, 3 Ecker, $\frac{1}{2}$ l sauren Rahm,
3 Löffel Zucker, Salz, Zitronensaft und Schale etwas

mit Mehl bestäubte Gugelhupfform, löst ihn
gelen bestreicht mit Ei, und $3\frac{1}{4}$ Stunden lang backen.

Knatoffel - Knödel

$1\frac{1}{2}$ kg gekochte zerdrückte Knatoffel, $1\frac{1}{2}$ kg Mehl,
Salz.

Von dem wird am Kuelbrett nach ein Knatoffelteig
rutzemacht, kleine Teile davon zerstoßen, Knödel
geformt und im Salzwasser gekocht bis sie schwimmen.

Dann mit Brösel bestreut und schmoraken.

Gefüllt: Der Teig wird fingerdick ausgetrieben, vierseilige
Teile davon geschnitten in Butter geröstete Brösel oder
irgend ein Obst darüber gegeben gut geschlossen und
Knödel geformt.

Äpfelstern

Auf den dünn ausgezogenen Sternsteig streut man

Kulm.

Die Butter wird ins Mehl feinklättrig aufgeschitten und mit dem warmen Butters ein mittelmäßiger Teig angemacht, von diesem knetet man kleine Teile zu glatten Leibchen ab und läßt sie pasten, dann treibt man sie messerrückensdick aus, schneidet schiefe Vierecke davon und bückt diese von heißen Fett auf beiden Seiten goldbraun. Dann backt man sie.

Kaiser Gugelhupf.

15 pldg Butter, 4 Lotter, 10 pldg Zucker, 24 pldg Mehl, Saupf von $\frac{1}{2}$ pldg Germ $\frac{1}{8}$ l Oker, Schnee oder Klar, Salz, 8 pldg Rosinen, Vanilgeruch. Die Butter wird flammig gerührt, nach und nach Zucker und Lotter dazu gegeben, ist der Abtrieb recht flammig, so mischt man das gut aufgegangene Saupf, Schnee oder Klar und alles andere unter. Dann schlägt die Masse recht gut ab, füllt sie in eine bestrichene

mit Hanokeln ausgestreute Ginzellumpform, löst
sie gut aufgehen, bestreicht mit Ei und backt sie
vorsichtig 1 Stunde lang.

Wenn gekochen, wird der Ginzellump vorsichtig gestürzt.

Gekochter Topfenstrudel

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, Salz, Wasser, $\frac{1}{2}$ kg geriebenen Topfen -
1 Ei, noch etwas Milch und Rahm, grüne Petersilie.

Von Mehl macht man einen mittelweichen Knetteig
knetet per Hand ab, löst ihn leicht pasten, dann treibt
man ihn dünn aus, streicht die vorbereitete Fülle darüber
ausrollen mit einem Kochlöffelstiel, spärliche
Stücke abdrücken, diese gut schließen und in Salz-
wasser 10-12 min kochen, Die Strudel verteilt man
dann streut man Brösel über und schmeckt. Die
Fülle wird so zusammen gemischt, dass sie sich leicht
streichen lässt.

Grüner Knödel

6 Seidel, $\frac{1}{2}$ kg mäßig vermitteltes gekochtes
Schafschaf, 1 Ei, Mehl, Milch, Salz, und grüne
Petersilie

Die Seidel werden kleinstückig aufgeschnitten und
ein Teil derselben in Fett mit gewiegter Zwiebel
und Petersilie geröstet, dann mengt man soviel Mehl
unter dass die Seidel bemehlt sind, gibt alle anderen
Zutaten dazu und macht mit Milch eine mittelweiche
Knödelmasse an. Wenn diese abgestanden hat, formt
man gut geschlossene Knödel, kocht sie je nach Größe
2-10 min in Salzwasser und gibt sie in klare Suppen.

Gekochter Kartoffelknödel.

$1\frac{1}{2}$ kg Kartoffel, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, Salz, 8 dek Butter
Brösel. Von den gekochten zerdrückten Kartoffel
wird mit Mehl und Salz ein Kartoffelteig angemacht.

Lieber kleinfingerdick ausgewalzt, wie in
Butter geröstete Brösel über gestreut, zusammengerollt
und in eine Schneckenform geformt, den Strudel
bindest man in ein in heißes Wasser getauchtes
gut ausgedrücktes Tuch hängt dies auf einen
Kochlöffelstiel auf und kocht den Strudel in Sal-
wasser 35-40 min. Der Strudel darf den Boden
des Topfes nicht berühren, dann wird er mit einem
Forken zu prüfen. Scherben geteilt mit Brösel bestreut
und geschmakt.

Buchteln

60 Pfg. Mehl, 2 Eier oder 1 Pott, 5 Pfg. zerlassene
Butter, 2 Pfg. Garm, Zucker Salz, Rum die nötige
Milch. Von diesen wird ein mittelweiches Germteig
angemacht, gut abgeseiht und zum Aufgehen
gestellt, wenn gut aufgegangen mischt man kleine Teile
davon füllt diese mit irgend einem Eingekochtem.

öftern Wenden anbacken. Beim Anrichten streut
man Zucker und Feinst darüber.

Alte Gerstl

40 Pkg Mehl, 2 Eier, Salz, Wasser, $\frac{1}{4}$ l Milch, 10 Pkg
Heinbeeren oder Preisinen, Zucker, Feinst.

Von Mehl und Eiern macht man einen festen Knetteig
und reibt ihn am Reibeisen auf. Die Gerstl gibt
man samt Heinen oder irgend einem Obst in kochende
Milch und kocht sie in der Kanne oder auf der Herdplatte
ausdünsten. Beim Anrichten streut man Zucker und
Feinst darüber.

Opfenbutterteig

30 Pkg zerriebenen Opfen 30 Pkg Butter, 30 Pkg
Mehl, Salz.

Von der Menge arbeitet man ein Knetbrett rasch

oder einer andern Fülle schließt sie gut und
gibt sie in eine Form mit verlassenen Fett
Die Buchteln müssen von allen Seiten besetzt sein.
damit man sie auseinander reißen kann. Man läßt
sie nochmals gut aufgehen bestreicht mit Ei und backt
sie 30-40 Minuten, dann stürzen und auseinanderreißen
und anrichten.

Seitelschmarrn.

6 Seidel, 3 Löffel Mehl, 10 pkg. Weinbeeren oder
Korinthen $3\frac{1}{4}$ l. Milch, 2 Eier, 15 pkg. Fett oder Butter.
Salz, Zucker Gist.

- Die Seidel werden blättrig geschnitten und mit
Mehl bestäubt. In die Milch spritzt man die Eier
schüttet dies sowie Weinbeeren und Salz darüber
mischt alles durch und läßt eine Weile abstellen.
Dann gibt man die Masse ins heiße Fett und läßt
sie in der Höhe oder auf zwei Herdplatten unter

aufgegangen mit Ei bestrichen und $\frac{3}{4}$ Stunden
lang gebacken.

Die Fülle nimmt man irgend ein Eingekochtes welches
man mit Brösel mengt, Äpfel, Kirschen, Zwetschen
Kopfen u. s. w.

Kopfenfülle: Kopfen reibt man fein auf, gibt 1 Ei
sauer Kalium, Salz, Zucker und Zitronenaroma dazu
mischt dies gut durch. Die Masse muß sich streichen lassen.
Man kann auch die gleiche Fülle wie für den süßen
Kopfenstapel verwenden.

Klostermurel

Man bereitet einen mittelweichen gewöhnlichen Knetleim
Fülle: Kloster kocht man weich entfernt Stiel und Blüte
und wiegt sie fein. Man gibt noch etwas geriebenen
Kopfen dazu etwas würfelig geschnittene mit Milch oder
Kalium angewirkte Semmel, Salz, etwas Zucker, Zimt
und mischt dies gut durch. Die Masse muß sich zu Ballen

einen Teig zusammen und gibt ihn auf einen kühlen Ort. Wenn einige Zeit vergangen ist treibt man den Teig am bemehlten Knorrbrett stark messerrückenwick aus, schneidet oder wälzt Vierecke davon, gibt auf jedes irgend ein Eingekochtes mit ein paar Teigenden zusammen, und formt Quascherl. Diese bräckt man auf einer bestaubten Bleche mit Ei bestrichen bei ziemlich starker Hitze hellbraun. Die Fülle muss nicht flüssig sein.

Germ { Kipferl } Strudel

{ Der Teig } $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 2 pkg Germ, Salz, 1 Ei,
Milch, wenn man will etwas Butter.

Von diesen Zutaten wird ein mittelmäcker Germteig gemacht und aufgehen gelassen.

Nachher wird er am Knorrbrett kleinfingerdick ausgerollt mit irgend einer Fülle bestrichen zusammen gewellt und in eine bestimmte Form gegeben. Wenn gut

weich, entkernt und wiewt sie fein. Dann gibt
man in Butter geöstete Brösel, Zucker und Salz
wenig Gährt und etwas sauren Rahm, rührt
und rührt gut unter. Den Teig treibt man aus
schneidet Piesche davon, füllt und formt geschlossene
Kugeln. Diese im Salzwasser kochen und abmalzen.

Chirschenstudel.

Auf den ausgezogenen Anoveltteig der wie gewöhnlich
zubereitet, streicht man die angerichtete Fülle, streut die
abgerupften Chirschen darüber, rollt ihn zusammen und
backt ihn hellbraun.

Fülle: 10 pfg. Butter mit 3 Lotter, 15 pfg. Hamburger
und Zitronengeruch flammig rühren, was handvoll
Brösel etwas sauren Rahm und den Schnee der Eier
untermengen. Die Masse muss sich leicht streichen
lassen. Anstatt Brösel kann man auch gewiegte Mandeln
nehmen.

formen lassen. Dann macht man Knödel kocht sie in
Salzwasser streut Brösel über und schmelzt.

Griesknödel

1 l Milch, 10 pkg Butter 35 pkg Weizenries, 4 Seidel
4 Eier, Salz, grüne Petersil.

Die Butter gibt man in die Milch und spinnelt
weil sie's kocht den Weizenries hinein.

Wenn einmal überkocht gibt man die Crain vom Herd
weg und lässt auskühlen, dann mischt man die würfelig
geschnittenen Seidel, Eier und Salz darunter, lässt die
Masse etwas absteifen und formt geschlossene Knödel,
welche man 10-12 min in Salzwasser kocht. Dann
mit Brösel bestreuen und schmelzen.

Zwetschken-Knödel

Dann bereitet einen Kartoffelteig, Zwetschken kocht man

ab, mischt man alles dabei, Schnee Rosinen und
Gewürs unter. Die Masse läßt man bisl abstehen
gibt sie dann in 15 pkg heißes Fett oder Butter und
bräut sie in der Kühle aus, wobei man sie einmal
wendet. Beim Bräuten wird Zucker übergestreut.
Wenn man hat kann man anstatt Rosinen Kirschen
zur Masse geben.

Geschüttelte Kugel mit Speck.

Von Mehl, Wasser und Salz bereitet man einen mehr
festen Knetteig, knetet glatt ab und treibt ihn aus. Dann
schneidet man fingerdicke Kugel, kocht sie in Salzwasser
schwimmt und seilt sie ab und schmeckt mit Speck.

Schmalzknäuel

45 pkg. Mehl, 4 Eier, Salz, 1l Wasser, 15-20 pkg Butter
oder Schmalz, 10 pkg Weinbeeren. Von Mehl, den Eiern

Palmen von Germteig

60 pkg. Mehl, 2 pkg. Germ, 10 pkg. Butter, 2 Eier
Zucker, Salz, Rum, die nötige Milch..

Hieron bereitet man einen ziemlich weichen Germteig
schlägt ihn glatt ab und läßt aufgehen. In jede Vertiefung
einer Palmenpflanze gibt man ganz wenig Fett oder
Butter, wenn dies heißt einen Löffel voll von gut gegangenen
Germteig hinein und backt die Palmen ziemlich lang-
sam auf beiden Seiten gelobkorn. Man bestreicht man
sie mit irgend einem Eingebachten, legt zwei und zwei
aufeinander und steckt sie an, oder man wälkt die Palmen
in gerebene Schokolade mit Zucker vermischt.

Kaiser Schuman

4 ~~Lotter~~, 30 pkg. Mehl $\frac{1}{2}$ l. Milch, Schnee per Pflanze
8 pkg. Rosinen, 3 Löffel Zucker, Salz

Lotter spinnet man mit Mehl und Milch abwechselnd

Opferreingerl

Gleichviel Opfer wie Mehl, Salz und grüne
Petersilie macht man in einer Schüssel mit saurem
 Rahm oder Milch eine mittelweiche Masse an, davon
 gibt man Teile ins heißes ~~Fett~~ Schmalz und läßt
 es in der Röhre ausbacken.

und Salz macht man einen festen Knetkeig und
bracket ihn mit dem Ringmesser zu kleinen Taveln auf
Das Wasser stellt man in eine Inservolle auf, gibt die
Butter hinein und wenn sich kocht die Tavel sowie
die Weinbeeren man lässt sie dann ungedeckt ausdünsten
und rührt sie ein paar mal. Beim Anrichten streut man
Zucker und Stut darüber.

Zwetschen. { Pomell } Tarscherl

Man bereitet einen gewöhnlichen Knetkeig, diesen
treibt man dünn aus und packt oder schneidet Vierecke
davon, gibt auf jedes etwas von der pöngerichteten Fülle
schneidet sie in Dreieckformen zusammen und schließt sie
gut. Die Tarscherl lässt man im Salzwasser paar mal
überkochen und streut Brösel mit Zucker vermischt darüber
und schmaltet mit Butter. Die Fülle kann man genau
gleich nehmen wie bei den Zwetschenknödel.

Bäckereirezept

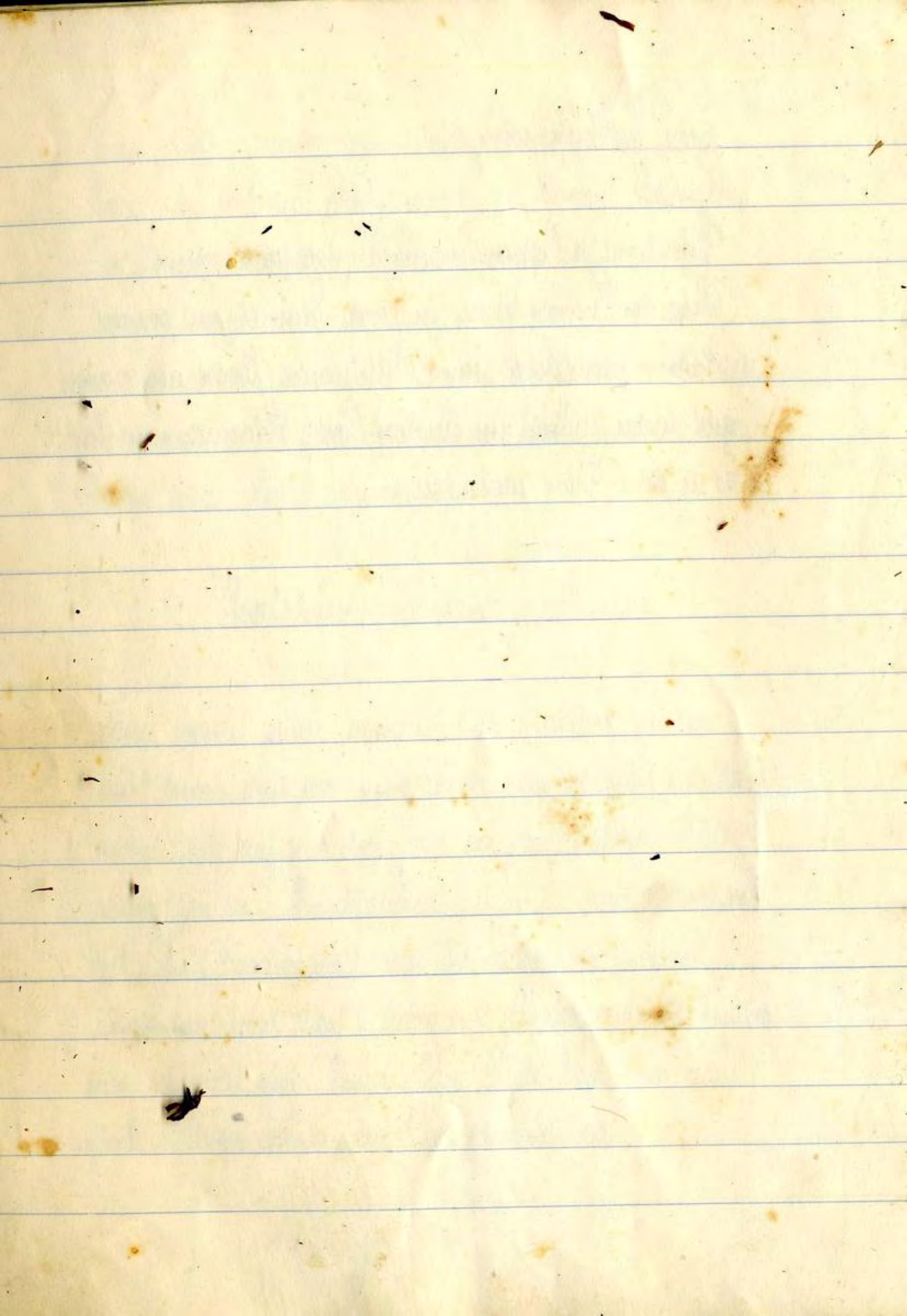
Christbögen

4 Eier, 4 eischer Zucker, 4 eischer Mehl, 5 pfg.
geschälte gewiegte Mandel, Luis.

Die ganzen Eier werden mit dem Zucker flaumig
verührt, dann das Mehl untergemischt. Man gibt von der
Masse kleine Tröpfchen auf ein bestrichenes mit Mehl
bestäubtes Blech, streicht sie dünn auseinander, streut
die vorgezeichneten gewiegten Mandel und Luis darüber,
und bäckt sie in der Kasse hellgelb. Man nimmt die
Bögen noch heiß vom Blech und biegt sie sofort
über ein rundes Holz.

Einfaßes Bischofsbrot.

5 Eier, 14 pfg. Zucker, 14 pfg. Mehl, 14 Rosinen,
14 pfg. abgezogene stiftling geschnittene Mandel.



gut zu Wein.

Polentakuchen.

6 Lotter, 24 pkg Zucker, 18 pkg Polentamehl,
Citronensaft und Schale, 1 Eßlöffel Kulin, Schnee
per. Klar.

Lotter, Zucker und Citronengeruch rührt man fleinnig,
dann wird der steife Schnee, der Kehl, der Kulin
untergemischt. Man füllt die Masse in die mit Butter
beschnittene, mit Polentamehl ausgestankte Tortenform
und brädet sie bei mäßiger Hitze 1 Stunde lang.

Wenn erkaltet stürzen der Quers nach durchschneiden
mit irgend **einem** Eingekochten füllen, aufeinander
setzen und anrichten.

Pauline Kippel

28 pkg Kehl, 21 pkg Butter, 10 pkg geschälte stiftlig

Die ganzen Eier und der Zucker werden flaumig
gerührt, dann alle anderen Zutaten untergemischt.
Man füllt die Masse in eine beschmierte mit Mehl
bestäubte längliche Form und bräckt sie bei mäßiger
Hitze 1 Stunde lang. Bischofsbrot soll den ersten Tag
auseinander geschnitten werden.

Luisbrot

5 Eier, 4 schwer Zucker, 4 eichener Mehl,
1 Kaffeelöffel voll gewiegten Luis.
Die ganzen Eier, Zucker und Luis werden recht
flaumig gerührt, dann zum Schluss das Mehl unter-
gemischt. Man füllt die Masse in ein mit Butter
beschmiertes mit Mehl ausgestaubtes Bisquitwanne
und bräckt sie bei mäßiger Hitze $3/4$ Stunden lang.
Man darf leicht stürzen. Altgewordenes Luisbrot kann
man in Scheiben schneiden und in der Kiste
helleren köchen. Es eignet sich besonders für Kranke

einen bestaubten Blech, bei mäßiger Hitze, bis
sie fest werden.

Bismutroulade

6 Eier, 12 pfg. Zucker, 12 pfg. Mehl, Zitronensaft
und Schale.

Eier und Zucker werden schaumig gerührt
den Schnee per Oker und das Mehl untergemischt.
Ein Blech beschmiert man mit Butter, bestaubt
es mit Mehl, streicht die Masse hinein auf und
bäckt sie in deröhre hellgelb. Koch heibt mit irgend
einen eingekochten bestreichen und ausrollen.
Wenn erkaltet teilt man schiefe Stücke davon.

Blitz - Kuchen.

20 pfg. Butter, 20 pfg. Zucker, 25 pfg. Mehl, 6 Eier
Zitronensaft und Schale, 1 Löffel Rum, Schneepan

verschüttene Mandeln, 25 pckg Zucker.

Das Mehl gibt man auf das Knetbrett und schneidet die Butter feinkörnig auf, dann gibt man Mandeln und Zucker dazu und macht rasch einen Teig an.

Darüber lässt man etwas pasten, formt man spitze

Kugeln daraus und backt sie auf einem gut mit Mehl bestäubten Blech hellgelb, dann dreht man sie noch heiß in Puderzucker.

Schokolade - Kugeln

12 1/2 pckg Butter, 30 pckg Mehl, 25 pckg geriebene

Schokolade, 25 pckg Zucker, 25 pckg saure Sahne

geriebene Mandeln, Schnee von 4 Eiern.

Die Butter wird flüssig gerührt, dann Schnee und alle anderen Zutaten dazu vermengt.

Dann knetet die Masse am Knetbrett zusammen und

treibt sie stark Messerrücken dick aus, sticht man verschiedene Figuren aus und backt diese auf

Kuss-Potirae

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 2 pkes Germ, 10 pkes zerlassene Butter
 $\frac{1}{4}$ l Milch, 3 Löffel Zucker, Zitronensaft und Schale,
Salz, Rum.

Von der Milch und der Germ wird ein Stampf
angemacht und wenn dieser gut aufgegangen, mit den
übrigen Zutaten einen Germteig. Den schlägt
man gut ab bis er Blasen wirft und gibt ihn zum
Aufgehen. Nachher wird er am Knetbrett kleinfingerdick
ausgetrieben. Die vorhergerichtete Fülle darüber streichen
zusammengerollt und in die gut beschmierte Potiralforn
gegeben. Wenn gut aufgegangen mit 1 Ei bestreichen
und $\frac{3}{4}$ - 1 Stunde gebacken.

Fülle: In $\frac{1}{4}$ l kochende Milch oder süßen Rahm
gibt man 20 pkes geriebene Krone 10 pkes Zucker, wenig
Zimt, Zitronensaft und Schale, wenig Rum, wenn
man hat auch Honig und löst dies einkochen.
Wenn ausgekühlt verwenden.

1. Klee.

Die Butter rührt man flüchtig, gibt abwechselnd
Eiweiß und Zucker dazu und zuletzt mischt man
Einen Schnee und Mehl darunter. Die Masse füllt
man in einen beschmierten bestäubten Tortenreifer
und backt sie vorsichtig 1 Stunde lang. Wenn er kalt ist
durchschneiden und mit irgend einem Gebackenen
füllen.

Handelbögen

- Zu 1 Klee mischt man 5 pfg Zucker, 5 pfg saure
oder Salze gewiegte Mandel.

- Die Klee schlägt man zu Schnee und mischt
den Zucker und die Mandel unter. Die Masse
wird am Feuer gerührt, bis sie pink ist. Dann auf
Obolaten gleichmäßig aufgestrichen zu {fingerdicken}
fingerbreiten Streifen geteilt und diese über ein
Bogenblech ~~heller~~ warm gebacken.

bestäubtes Blech und lässt sie in kühlen Rohr
trocknen.

Schokolade - Bussel

20 p/kg Zucker, treibt man mit 2 Eiklar solange
ab bis die Masse dick wird, rührt man 4 Rippchen
geriebene Schokolade unter. Die Masse knetet man
am Knetbrett etwas ab und treibt sie vorsichtig
Bleistift dick aus. Man sticht beliebige Formen
aus und legt diese auf ein bestäubtes Blech und
lässt sie in kühlen Rohr trocknen.

Kaffeebussel

20 p/kg Zucker mit $\frac{1}{8}$ l schwachen Kaffee. bis zum
Spüren kochen, dann unter fortwährender Umrührung
tropfenweise in 3 Eklar festen Schnee einlaufen lassen
Man schängt die Masse fort bis sie ganz kalt und dick

Kussknäpferl.

In einem Klor nimmt man 5 pfg Zucker, 6 pfg grob gewiegte Kisse.

Die Klor werden mit dem Zucker dick gerührt dann die Kisse etwas gewiegte Zitronenschale und eine Messerspitze Zitrusuntergemischt. Man gibt von jeder Klasse kleine Häufchen auf ein beschmiertes bestäubtes Blech drückt in die Mitte eines jeden eine halbe Kugel und lässt sie in kühlen Rohr trocknen.

Witwenkisse

In 2 Klor nimmt man 5 pfg Zucker, 4 pfg gewiegte Chamel, 4 pfg feingeschnittenes Citronat.

Die Klor rührt man mit dem Zucker am Feuer bis die Masse dicklich wird, mischt dann die Chamel und Citronat darunter. Man gibt von jeder Klasse kleine Häufchen auf ein beschmiertes

Gruntkipferl.

Den Teig bereitet man gleich wie zur Potirze.
Wenn aufgegangen knetet man bis ab und treibt ihn
Messerrückendick aus. Dann werden Dreiecke davon
geschnitten mit irgend einem Eingekochten oder
anderer Fülle bestrichen worin man Mandel, Nuss
oder Dypfen nehmen kann, auseinandergerollt und ihm
eine Hörnchenform gebracht, die Hörnchen bäckt man
auf einem beschmierten Bleche aufgehen, bestreicht sie
nachher mit Ei und bräut sie bei mäßiger Hitze
hellbraun.

Dypfenfülle: Man bereitet einen Abrieb von 8 pfg
Butter, 2 Lotter, 8 pfg Zucker, Zitronensaft und Schmelz
und rührt weiß der flammig ist 20 pfg geriebenen
Dypfen dazu, ansetzt und Schmelz der Klar, Salz
und wenn man will 4 pfg Rosinen untergemischt.

wird, wenn man will kann man etwas gewiegte Lammel
untermengen, davon werden dann kleine Häufchen auf
ein beschmieretes Blech oder Oblatten gegeben und
im kühlen Rohr trocknen.

Kirschkuchen

14 Pfdg Zucker, 6 Lotter, 14 Pfdg geschwäelte geriebene
Lammel, 1 Handvoll mit Rum befeuchtete Brösel
Schnee der Olive. 2-3 Handvoll Mehl

Lotter und Zucker rührt man flaumig, mischt
dann Schnee der Olive, Lammel und Brösel darunter.

Eine Tortenform wird mit Butter bestrichen mit
Mehl bestäubt. Die Hälfte der Masse eingefüllt mit
Oblaten belegt und abgerupfte Kirschen daraufgegeben.
Die Kirschen deckt man mit der zweiten Hälfte der
Masse zu und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze
1 Stunde lang. Dann stürzen und auskühlen.

an Orett, an Tee und Wein und lässt sich sehr
lange aufbewahren.

Krapfen

80 pld, Mehl, 2 pld, Eiern, 2-3 Eick, 10 pld, Butter
2 Linder, Salz, Rum, die nötige Milch.

Hieron wird ein weiches sehr flammig abgeschlagener
Gernteig bereitet und zum aufgehen gestellt.

Wenn gut aufgegangen knetet man ihn am Knechtbrett
wenig ab und treibt ihn fingerdick aus. Für gefüllte
Krapfen etwas dünner. Dann sticht man Krapfen aus
und gibt auf bemehlte Tücher oder Bretter, lässt sie
nochmals aufgehen, dann werden sie gebacken und zwar
mit der Backseite nach oben ins heiße Fett ge-
geben, die Reim nach 3 Minuten anzuwickeln, fertig
knacken. Die fertigen Krapfen gibt man einzeln
auf Papier zum abtropfen.

Germuswieback

1 kg Mehl, 4 pkg. Germ, 10 pkg. Butter, 3 Eßlöffel.
voll Zucker, Salz, Zitronensaft und Schale 1/2 Hühner

Man rührt diese Menge macht man einen mittelmachen
Gersteig, welchen man glatt abschneigt und aufgehen
läßt. Man formt man kleine Hecken davon
läßt diese in einer schmalen länglichen Form
nochmals aufgehen, bestreicht sie mit Ei und
bräut sie bei mäßiger Hitze hellbraun. Nächsten
Tag schneidet man fingerdicke gleichmäßige Scheiben.
wollt diese in Puderzucker gut ein und schichtet sie
stosweise auf. Wenn der Zucker ganz eingegangen ist
und sich auf den Schichten Masse zeigt, legt man
diese auf ein Blech oderrost und bräut sie in der
Hitze bis sie ganz hart sind. Sie prüfen nicht dunkel
werden, man wolle man sie nochmals in Zucker ein
und hebt sie auf.

Germuswieback eignet sich sehr gut für Chansee

Salz, 1 Löffel Zinn.

Die Butter gibt man ins Wasser und wenn dies kocht
schüttet man das Mehl hinein. Die Masse rührt man
solange am Feuer bis sie sich von dem
Löffel löst. stellt sie dann zum abkühlen. Nachher
schlägt man noch und noch die ganzen Eier dazu
und wenn alles recht flaumig und milchig ist, wird
der Zinn untergemengt, dann wird die Masse in den
Traubenmoos gefüllt, fingerlange Trauben ins
heiße Fett gedrückt und goldbraun herausgehoben
dann zuckert man sie an. Hat man keine Traubenmoos
so gibt man kleine Kockel ins heiße Fett. Brautzeit
kann auch als Suppenzwiebel genommen werden. Dann
läßt man den Zucker weg.

Geruckterteig

$\frac{1}{2}$ kg Mehl, 350 g gute harte Butter, 200 g Zinn
 $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz, 3 Eiter, Zitronensaft und Schale

Gewaserschmittlen

4 Eier, 4 eislme Butter, 4 eislme Zucker
4 eislme Mehl, Zitronensaft und Schokolade, 5 pkg
geschälte stiftling geschnittene Mandeln

Die Butter wird flaumig gerührt, noch und
noch Zucker dazugegeben und wenn der ganze Schmelz
recht flaumig ist wird der Schmelz mit Eiern und etwas
Mehl untergemischt. Man streicht die Masse auf ein
beschnittenes bestautes Blech stark fingerhoch auf
streut die pargerichteten Mandeln mit Zucker vermischt
darüber und bräut sie in der Höhe hellgelb. Nach
her schneidet man Stücke davon, bestreicht sie
mit irgend einem Eingekochten und legt zwei und
zwei aufeinander.

Spitzstranben

$\frac{1}{2}$ ltr. Wasser, 12 pkg Butter, 44 pkg Mehl, 10-12 Eier

• Omelette

Man spinnelt 5 Eiter, mit 25 p^{kg} Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch,
3 Löffel Zucker und das nötige Salz gut ab, und
mischt zum Schluss den Schnee der Eifar darunter.
Man lässt die Masse eine Weile abstehen, brätet dann
auf einer beschmierten Pfanne goldbraune Omeletten
füllt diese mit irgend einem Eingekochten rollt sie zusammen
und backt sie zu.

Gesundheits Gungelknopf

20 p^{kg} Butter, 28 p^{kg} Zucker, $\frac{1}{2}$ kg Mehl, 8 Eier
 $\frac{1}{4}$ l Rahm oder Milch, Zitronensaft nach Schale
20 gr. Weinstein, 12 gr Speise Soda.

Butter und Zucker wird flammig abgetrieben, dann
2 ganze Eier $\frac{1}{4}$ von Mehl, $\frac{1}{4}$ von Milch dazugegeben
und weiter gerührt, dies wiederholt sich dreimal bis die
ganze Masse aufgebraucht ist. Zum Schluss wengt man

Die Butter wird mit wenig Mehl vermischt und so leicht
an einen kühlen Ort gestellt. Von dem übrigen Teige
macht man einen mittelweichen Germteig, den schlägt
man glatt ab und läßt aufgehen, nachher teilt man ihn
am Knetbrett zu einer fingerdicken viereckigen Platte
aus, legt die mit Mehl vermischte Butter in die Mitte
schlägt den Teig von allen vier Seiten über das Ganze
der Länge nach aus. Dann wird der Teig dreifach
zusammengelegt und wieder ausge schlagen. Dies wiederholt
sich so oft bis Teig und Butter unkenntlich vermischt
sind. Dann wird er fingerdick ausgedrückt und
schief eingewickelt. Die Formen gibt man auf bestaunte
Bleche. läßt sie recht gut aufgehen. bestreicht sie mit Ei
und bräut sie bei guter Hitze.

Germteig verwendet man zu Krapfenschnecken
Formchen u. s. w. und kann ihn mit eingekochten
aller Art füllen.

Weinstein und Speise Soda unter. Dann wird die
Masse sofort in eine bestrichene Guglhupfform
gegeben, bei mäßiger Hitze $\frac{5}{4}$ Stunden lang gebacken.

Kehrlücken

14 dkg Butter, 25 dkg Zucker, 10 Dotter, 14 dkg geriebene
Schokolade, 14 dkg geschälte, geriebene Mandeln, 6 dkg
mit Rum befeuchtete Krümel, Zitronenzucker, Schmelze
des Oskar.

Die Butter wird flaumig gerührt, nach und
nach Dotter und Zucker dazugegeben. Wenn der
ganze Abrieb sehr flaumig ist, mischt man den
Schmelze des Oskar und alle andern Zutaten darunter.
Die Masse gibt man in einen bestrichenen mit
Mehl bestaubten Kehrlückenform und backt sie
vorsichtig 1 Stunde lang. Dann stürzen und wenn
erkaltet mit Schokoladenis glasieren und mit Pignoli
spicken.

Scheiterbunnen

Seitel schneidet man probenmäßig auf und weicht sie mit Milch an. Eine Seite wird mit Butter ausgeschmiert und mit Brösel bestreut, dann gibt man eine Lage Seitel, eine Lage Früchte (Käse, geschnittene Äpfel, Kirschen, Birnen, Zwetschen u. s. w.) Zucker, Lirich und Rosinen oder Weinbeeren wenn man hat, gewiegte Mandeln, Kirsche, Zitronat dann wieder Seitel, die letzte Reihe muss Seitel sein. In etwas Milch oder sauren Rahm spritzt man etwas Eier und schüttet es darüber. Die Masse wird in der Höhe ausgebacken und Zucker darüber gestreut.

Kartoffelteig :

20 Pkg Butter, 20 Pkg geschälte gekochte zerdrückte Kartoffel, 20 Pkg Mehl, Salz, 1 Ei.

Die Zutaten bereitet man am Knetbrett rasch
zusammen und schlägt den Teig gleich wie Butter-
teig, dreier viermal aus. Dann schneidet man verschiedene
Figuren aus gibt diese auf ein bemäntes Blech.
bestreicht sie mit Ei und bäckt sie in der Küche bei
guter Hitze. Kartoffelteig gibt man als Beilage zu
Saucen aller Art.

Butterteig

$\frac{1}{2}$ kg feinstes trockenes Mehl, 400 g gute harte Butter
 $\frac{1}{4}$ l sauren Rahm, 3 Eiter, Zitronensaft und Schale,
Salz.

Das Mehl gibt man auf das Knetbrett, teilt es in
3 Teile und verknetet man in ein Drittel die
Butter welche man sofort zu einem kühlen Ort
gibt. Von dem andern $\frac{2}{3}$ des Mehles macht man mit
dem andern Zutaten einen mittelweichen Teig an,
knetet ihn flach und lässt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde lang rasten.

Dann treibt man ihn viereckig aus, gibt die verknetete
Butter in die Mitte, schneidet den Teig von allen 4 Seiten
darüber und das Ganze der Länge nach aus.

Dann treibt man den Teig dreifach einer Briefform
gleich zusammen und stellt ihn in einen Ofen eingehüllt
an einen kühlen Ort zum Garen. Nach einer $\frac{1}{2}$ Stunde
nimmt man ihn ~~weder~~ her und zwar so, daß die offene
Seite rechts oben zum Liegen kommt, schneidet ihn aus, und
legt ihn wieder gleich zusammen, dann gibt man ihn
abermals zum Garen, dies wiederholt sich bis der Butter-
teig 6 mal ausgeschlagen ist, dann wird er Bleistiftstärke
ausgewalzt und verwendet. Buttermilch verwendet man
zu Crapfen, Klößen, Schaumrollen u. s. w. Buttermilch
muss immer an einen kühlen Ort zubereitet und aufbewahrt
werden, auch beim Backen sehr große Hitze haben
sonst schmilzt er, er wird immer auf einen bemäntelten Blech
gebacken und darf nie über den Rand gestrichen werden.