

Einfache Mehlspeisen

Mohnkuchen.

30 Dgr. Mehl, zwei Eidotter, 15 Dgr. frische Butter oder 9 Dgr. Fett, zwei Eßlöffel Zucker, $1\frac{1}{2}$ Dgr. in 2 Dzl. Milch erweichte Germ, werden auf dem Nudelbrett zu einem leichteren Teig abgearbeitet; man nehme noch einige Löffel Milch, falls er zu fest ist. Wenn er sich vom Brett und den Händen löst, gibt man ihn zum Aufgehen. Wenn er genug aufgegangen ist, walzt man ihn dünn aus, bestreicht ihn gut mit nachfolgender Mohnfülle, rollt ihn nicht zu fest zusammen, dreht ihn in Schneckenform und gibt ihn in eine gut ausgeschmierte Reih, läßt ihn nochmals aufgehen, bestreicht ihn mit Milch und bäckt ihn schön gelb. Ausgestürzt mit Zucker bestreuen. Fülle: 6 Dzl. sehr fein gestoßenen Mohn mit 14 Dgr. gestoßenem Zucker, Vanillie, wird in wenig Wasser und Milch gekocht. Der Mohn- und Nuskuchen brauchen etwas länger zum Aufgehen.

Tiroler Nudel.

$\frac{1}{2}$ Kgr. Topfen etwas weniger als ein halbes Kgr. Mehl, das wird gut abgerieben, 2 ganze Eier und davon einen Teig machen, dick auswollen und kurze Nudel schneiden, in Salzwasser kochen, gut abschmalzen, dann rührt man 5—6 Eidotter mit 8—10 Dgr. Zucker gut ab, von den klar Schneeflagen, auch etwas Rahm kann man hinein und diese Masse gibt man über die abgeschmalzenen Nudel und langsam backen.

Sehr gute Buchtel.

Treibe 14 Dgr. Fett oder Butter mit 10 Dgr. Zucker sehr gut ab, schlage in 4 Dzl. Milch sechs Eidotter, gib dazu 2 Dgr. in 1 Dzl. Milch aufgegangene Germ, wenig Salz und versprudele alles sehr gut. Nun gib immer eine handvoll Mehl und etwas von der abgesprudelten Milch in die abgetriebene Butter, bis alles verbraucht ist. Der Teig soll die Festigkeit eines leichten Krappenteiges haben. Nun wird er gut abgeschlagen und zum Aufgehen gestellt. Dann nimmt man ihn auf das Brett, walzt ihn kleinfingerdick aus, schmiert ihn fest mit Butter oder Fett, bestreut ihn gut mit Zucker, Zibeben, gestoßenen Nüssen, auch wohl mit fein gehackten verzuckerten Orangenschalen, rollt ihn zusammen und dreht ihn in Schneckenform in einer gut ausgeschmierten Reih, läßt ihn langsam, wenigstens eine dreiviertel Stunde aufgehen und nicht zu heiß backen.

Rahm-Rockerl.

Aus Mehl, Dotter, Rahm und etwas Salz wird ein Rockerteig gemacht, dieser in Milch, in welcher Vanille ist, gut ausgekocht, herausgeseiht, in eine Schüssel eine Lage Rockerl, dann Nüsse und Zucker darauf streuen, dies wiederholen, bis die Schüssel voll ist, dann in die Röhre geben, bis es gut durchgedünstet ist und sofort servieren.

Weißwaren:

Chiffone, Leinwände, Damaste, Bettuch und Deckentappen
sämtliche namhafte ausländische und inländische Fabrikate
in größter Auswahl ständig am Lager im

Volkswarenhaus J. Koch

Timisoara, 1. Bezirk, Piata Unirii Nr. 13.

Gute Schmerkipfel.

Mit 40 Dgr. Mehl, zwei Eidottern (können wegbleiben), zwei Löffel Rahm, einen Löffel Zucker, 2 Dgr. in wenig Milch erweichte Germ, Salz, und Wein oder Sauermilch so viel es annimmt, macht man auf dem Brett einen leichten Teig an. Muß sehr gut abgearbeitet werden, bis er an dem Brett und an der Hand nicht klebt. Gibt ihn dann in eine Schüssel zum Aufgehen; darf nicht warm gestellt werden und nicht stark aufgehen. Unterdessen treibt man 28 Dgr. Schmer durch die Fleischmühle. Von den 40 Dgr. Mehl hat man etwas zurückbehalten. Dies wird nun mit einem großen Messer fest in das Schmer gearbeitet, damit der Teig recht weich und geschmeidig wird und macht dann ein daumendickes Viereck daraus. Nimmt den Teig auf das Brett, schlägt das Schmer ein, behandelt ihn ganz wie einen Buttermilch. Man läßt ihn auch dreimal rasten. Er wird mit einem heißen Messer in beliebige Stücke geschnitten, nachher etwas aufgehen gelassen und mit Ei bestrichen. In gut heißem Rohr backen und mit Marmelade servieren.

Nußkuchen.

Wird ganz sowie der Mohnkuchen gemacht. Zur Fülle nimmt man 21 Dgr. Zucker, 2 bis 3 Dzl. Wasser oder Milch, 30 Dgr. fein geriebene Nüsse und Vanille; gut aufkochen lassen. Sollte die Fülle zu fest sein, gibt man noch ein wenig Milch. In nicht zu heißem Rohr vorsichtig backen, bis er schön gelb ist.

Mohn- oder Nußstrudel.

Man treibt 10 Dgr. Butter oder 6 Dgr. Fett mit vier Eidottern, einem Eßlöffel gestoßenem Zucker sehr gut ab, gibt nach und nach 2 Dgr. in 2 Dzl. Milch aufgelöste Germ und 30 Dgr. Mehl, Salz hinein, schlägt den Teig sehr gut ab, bis er sich rein

vom Löffel löst und voll kleiner Blasen ist. Wenn das Mehl sehr trocken ist, muß man vielleicht noch etwas mehr Milch nehmen, da der Teig leicht sein muß. Wenn der Teig aufgegangen ist, wird er auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gegeben und messerrückendick ausgewalzt, mit nachfolgender Fülle gefüllt, leicht zusammengerollt, auf ein geschmiertes Blech gegeben und aufgehen lassen; oben mit Milch bestreichen und bei anhaltender Wärme backen.

Mohnfülle: 3 Dzl. Mohn werden sehr fein gestoßen, mit 20 Dgr. Zucker, acht Eßlöffeln Milch, nußgroß Butter und Vanille, gut aufkochen lassen und lauwarm auf den Teig gestrichen.

Nußfülle: 20 Dgr. geriebene Nüsse werden mit 2 Dzl. siedender Milch übergossen, 20 Dgr. gestoßenen Zucker darunter gerührt. Nach Geschmack gibt man wenig Rum, Vanille, Zucker und Rosinen.

Grammel-pogatschen.

Auf $\frac{1}{2}$ Liter Mehl nimmt man $\frac{1}{2}$ Liter frische Grammeln, treibt dieselben durch die Fleischmühle und wälzt sie in das Mehl, gibt Salz und Pfeffer dazu und macht den Teig mit saurer Milch, 1 bis 2 Eßlöffel Essig, mit einem großen Messer rasch zusammen und läßt 1 bis 2 Stunden rasten, dann wird er fingerdick ausgewalzt, mit einem kleinen Kröpfenstecher ausgestochen, mit Ei bestrichen und in heißem Rohr gebacken.

Schmerkipfel.

45 Dgr. Mehl, 4 Löffel Rahm, 3 Eidotter, 1 Löffel Zucker, von 1 Zitrone die Schale, mit Milch in 6 Dgr. Hefe, mit wenig Salz, wird es zu einem Teig geknetet und gehen lassen, nachher wird es ausgewalzt und mit 35 Dgr. Schmer 3mal eingeschlagen und rasten lassen. Nachher auswälzen und mit heißem Messer geschnitten, gefüllt und gehen lassen, nachher backen.

Eingeschlagene Grammelpogatschen.

Man macht von 40 Dgr. Mehl, 1—2 Eidottern, 2 Dgr. Germ, 4 Dgr. Fett, Salz, zwei Eßlöffel Essig, mit Milch einen leichten Teig an, den man sehr gut abschlägt, bis er sich vom Löffel löst, dann zum Aufgehen stellt. Unterdessen verhacht man 40 Dgr. Grammeln fein. Wenn der Teig aufgegangen ist, wird er dünn ausgewalzt, mit den nicht zu kalten Grammeln bestreut und wie der Butterteig eingeschlagen. Dies wiederholt man dreimal und läßt den Teig inzwischen 10 bis 15 Minuten rasten. Zum Schluß walzt man den Teig gut daumendick und sticht ihn mit einem kleinen Krapsenstecher aus. Zum Aufgehen nicht zu warm stellen, mit Ei bestreichen und gut heiß backen. Sie blättern sich nur dann schön, wenn sie nicht zu dünn ausgewalzt sind.

Bei 2 10^e ½ Stunde backen

Feine Germkipfel.

21 Dgr. Mehl, 14 Dgr. Butter oder 8 Dgr. Fett blätterweise in das Mehl schneiden, dann leicht abwalken, wenig Salz, drei gestrichene Löffel Zucker, vier Eidotter, 2 Dgr. Germ in etwas Milch erweicht. Den Teig mit einem breiten Messer rasch und leicht abarbeiten, zweimeßerrückendick auswalken, mit einem großen Krapsenstecher runde Flecken ausstechen, mit feiner nicht zu dünner Marmelade füllen, zu Kipfel formen, an nicht zu warmem Ort langsam, nicht zu stark aufgehen lassen, dann bestreicht man sie mit Eierschaum, streut kleingehackte Mandeln und Zucker darauf. Nicht zu heiß backen. Vanille nach Geschmack.

Rudelauflauf.

Rindnudeln in Milch, etwas Butter und Salz weich kochen. 4 Eigelb mit Zucker schaumig rühren, gehackte, bittere Mandeln dazugeben. Die etwas erkalteten Nudeln mit Eierschnee vermischen und in die Plustlaufform füllen, dann hellbraun abbacken.

Feine Mehlspeisen

Eingeschlagene Butterkipfel.

Von 28 Dgr. Mehl, nußgroß Butter, einem Eidotter, 2 Dgr. Germ, drei Löffel gestoßenen Zucker, wenig Salz, ein Löffel Essig macht man im Weidling mit Milch einen leichten Teig an, den man sehr gut abarbeitet. Läßt ihn dann zugedeckt an nicht zu warmem Ort aufgehen. Unterdessen arbeitet man 28 Dgr. Butter mit zwei Eßlöffel Mehl auf dem Brett mit einem großen Messer sehr gut ab, damit die Butter weich und geschmeidig wird. Wenn der Teig halb aufgegangen ist, schlägt man die Butter, wie beim Butterteig ein, macht drei Luren und läßt immer zehn Minuten dazwischen rasten. Dann kleinfingerdick auswalken, Kipfel formen, die man mit Nuß-, Mohnfülle oder Marmelade füllt und nochmals an nicht zu warmem Ort etwas aufgehen läßt. Vor dem Backen mit Ei bestreichen und in gut heißem Rohr backen. — Man kann von diesem Teig auch sehr gute Butterpogatschen backen. Man walzt hierzu gut fingerdick und sticht mit einem kleinen Krapsenstecher die Pogatschen aus. Sie dürfen an nicht zu warmem Ort nur halb aufgehen und mit Ei bestrichen und in gut heißem Rohr gebak-

Schneeballen-Teig.

Soviel Dotter, soviel Löffel Rahm, ein wenig Zucker und Salz, etwas Rum oder weißen Wein, auch etwas Butter. Den Teig kann man auch am Zimtkrapsenmodel backen, die Hülle mit Eierschaum füllen und abzudern mit Zucker und Zimt oder Vanille.

Butterteig.

Man knetet zuerst $\frac{1}{2}$ Kilo Butter auf dem Brett mit beiden Händen gut durch, bis sie geschmeidig und frei von allen Wasserteilen ist, formt sie dann zu einem kleinfingerdicken Viereck und stellt sie kalt, bis der Teig abgearbeitet wird. Nun gibt man $\frac{1}{2}$ Kilo Mehl auf das Brett, macht in die Mitte eine Grube, gibt ein Ei, wenig Salz, zwei Eßlöffel Essig und drei Löffel zerlassene Butter und vorsichtig so viel kaltes Wasser dazu, daß der Teig etwas fester wie ein Strudelteig wird. Setzt tüchtig abarbeiten, bis er sich vom Brett und Händen rein ablöst, einen Laib formen, zudecken und $\frac{1}{4}$ Stunde rasten lassen. Nun wird er noch einmal so groß als die Butter ist, ausgewalzt, legt die Butter auf die eine Hälfte vom Teig und legt die zweite Hälfte darüber, klopft den Teig mit dem Rollholz leicht ab, damit die Luft entweicht, walzt ihn dann schwach zu einem Streifen kleinfingerdick aus, ungefähr dreimal so lang als er breit ist, dann schlägt man ihn dreifach zusammen, von rechts nach links, von links nach rechts, so daß er ein Viereck bildet und läßt ihn 10 Minuten rasten, walzt ihn wieder so aus, ohne zu wenden oder zu drehen in derselben Ordnung. Dies drei- oder viermal wiederholen, dann $\frac{1}{2}$ Stunde rasten lassen, walzt noch dreimal dieselbe Tour und dann läßt man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde auch länger rasten. Je nach Bedarf wird der Teig kleinfingerdick oder dünner ausgewalzt, auf ein angefeuchtetes Blech gelegt und hie und da durchgestochen, mit Ei bestrichen und in heißem Rohr gebacken. Ein Stückchen Papier in das Rohr gelegt, muß sich sofort gelb färben, nach 1 bis 2 Minuten eine bräunliche, der Schokolade ähnliche Farbe annehmen, dann hat es die richtige Hitze. Den Teig während dem Rasten immer sehr gut zudecken, damit er nicht trocken wird. Vom Mehstäuben muß man sich so viel als möglich enthalten.

Windbeutel.

1 ~~l~~ ¹⁰ Deziliter Wasser, 6 Dgr. Butter, 6 Dgr. Mehl, 3 ganze Eier, etwas Vanille.

Wasser und Butter und Vanille werden in einem Reindel zum Feuer gestellt und wenn es kocht, das Mehl unter beständigem Rühren eingekocht. Nun rührt man die Masse solange auf dem Feuer, bis sie sich vom Gefäße löst, läßt sie dann unter beständigem Rühren lautwarm werden, gibt die Eier einzeln, immer nur wenn das vorherige glatt verrührt ist das nächste, dazu, und wenn zum Schluß der Teig salbenartig glatt ist, setzt man davon auf ein leicht geschmiertes, mit Mehl bestäubtes Backblech kleine Plätzchen in genügender Entfernung, denn sie werden beim Backen bedeutend größer. Wenn die Windbeutel in heißer Röhre etwa 20 Minuten gebacken sind, läßt man sie auskühlen, schneidet sie auf und füllt sie mit Schlagobers oder Schokoladecreme.

Gelber Tinzerteig.

$\frac{1}{2}$ M Butter oder 18 Dgr. Fett, $\frac{1}{2}$ M Mandel geschwellt, 20 Dgr. Zucker, 30 Dgr. Mehl, von einer Zitrone die Schale und etwas Saft, 6 gekochte Eidotter und 1 roher Dotter. Verzierung nach Belieben. Auf eine jede ausgestochene Form etwas Marmelade, dann ein wenig festen Schnee über die Marmelade, dann bestreuen mit Zucker und Mandeln. Schön backen!

Sie sind rasch und gut unterrichtet,

wenn Sie die

Neueste Nachrichten

lesen.

Erscheint auch an Sonn- und Feiertagen.

Feine Nuskipfel.

42 Dgr. Mehl, 21 Dgr. Butter oder 14 Dgr. Fett, zwei Eidotter, einen Löffel Zucker, wenig Salz, 2 Dgr. in wenig kalter Milch aufgelöste Germ auf dem Brett mit kalter Milch einen nicht zu festen Teig anmachen, mit einem Messer ein wenig abarbeiten, dann gleich zweimefferrückendick auswollen, kleine Vierecke schneiden, die Fülle in länglicher Form, wie eine fingerdicke Wurst in die Mitte geben, die zwei entgegengesetzten Spitzen auf die Fülle legen, d. h. biegen, dann zusammenrollen, gleich auf das Blech legen, die Seite wird mit der Spitze auf das Blech gelegt, denn die Kipfel sollen glatt sein, mit Ei bestreichen und gleich backen. Es soll rasch gemacht werden, denn wenn sie zu lange stehen, springen sie beim Backen; das Rohr muß heiß sein. Für die Fülle vermengt man 28 Dgr. fein geriebene Nüsse mit 21 Dgr. dick gesponnenem Vanillezucker, läßt es überkühlen und gibt auch den festen Schnee von 2 Eitlar hinein.

Klosterkipfel.

21 Dgr. Mehl, 14 Dgr. geriebene Haselnüsse, 2 Tafel Schokolade, 10 Dgr. Butter, 5 Dgr. Vanillezucker mit 2 Eidotter auf dem Nudelbrett verarbeiten. Aus dem Teig werden ganz kleine Kipfel geformt, die man auf ein unbestrichenes Backblech gibt, rasch bäckt, erkaltet mit Schokoladeglatur überzieht.

Tinzerteig — braun.

Von 14 Dgr. Butter, ebensoviel mit der Schale gemahlene Mandeln, so viel Mehl und Zucker, Saft und Schale von einer Zitrone, 1 Dotter, 1 Tafel geriebene Schokolade wird ein fester Teig gemacht, ausgewalzt, ausgestochen mit Eiweiß bestrichen, mit grobgehackten Mandeln und Zucker bestreut und gebacken.

Butter-Kipfel.

42 Dgr. Butter, 56 Dgr. Mehl, 12 Dotter, 2 Löffel Rahm, 2 Löffel Zucker, 6 Gramm Germ in Milch erweicht, etwas Salz. Die Masse wird auf dem Brett zusammengemengt und mit einem großen Messer gut verarbeitet. Nachher wird der Teig halbfingerdick ausgewalzt und daraus schöne Kipfel geformt, mit Marmelade gefüllt und im Blech gehen lassen. Wenn sie gebacken sind, werden sie mit Vanillezucker bestreut.

Kastanien-Roulade.

1 Kgr. Kastanien (man schält die harten Schalen ab), kocht man in den dünnen Schalen weich, passiert sie in eine tiefe Schüssel, gießt von 25 Dgr. Zucker den Sirup darauf, vermengt es tüchtig und fügt nach Geschmack Rum dazu. Ein nasses Tuch breitet man auf das Brett und bestreicht dasselbe mit der Masse schön gleichmäßig. Die Fülle bereitet man folgend: 3 Tafel Schokolade, 3 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel starken Kaffee, 3 Eidotter am Feuer ständig schlagen und aufkochen, wenn es ausgekühlt ist, gibt man 15 Dgr. gerührte Butter dazu, streicht es auf die Kastaniensfläche und rollt es mit Hilfe des Tuches schön auf. Die Roulade übergießt man mit Schokoladentüftmasse und stellt sie recht kalt. Sehr ausgiebig, ausgezeichnet gut und hält sich lange frisch und feucht.

Die besten aus- und inländischen Erzeugnisse an

Tischzeugen

wie Speisegarnituren für 6, 9, 12 und kombiniert 24 Personen, Kaffeegarnituren weiß und färbig, Bridg-Garnituren und Gartentischtücher, Küchen- und Gläser-tücher finden Sie in größter Auswahl im

Volkswarenhaus Josef Koch

Timişoara I., Piața Unirii No. 13.

Preßburger Mohn- und Nußbengel.

56 Dgr. Mehl, 28 Dgr. Butter oder 18 Dgr. Fett auf dem Brett abbröseln, dann mit zwei Dotter, einem Löffel Zucker, wenig Salz, $1\frac{1}{2}$ Dgr. in 2 Dezi Milch aufgelöster Germ, wenig Milch zu einem leichten Teig abarbeiten. Man formt davon vier Laibchen, deckt sie mit einem Tuch zu und läßt sie eine Stunde rasten. Auf dem Radelbrett walzt man sie dann zweimeßerrückendick aus, sie werden mit der Fülle gut bestrichen, leicht zusammengerollt, die Enden etwas eingedrückt und gleich gebacken. Vor dem Backen sticht man an beiden Seiten einigemal mit einer größeren Car. A. Nadel, damit das Gebäck nicht springt.

Nußfülle.

$\frac{1}{2}$ Kilo geriebene Nüsse mit 8 Dgr. Zucker vermischen, 3 Dezi Milch heiß werden lassen und die Nüsse abbrühen, sehr rasch und gut verrühren. Sollte es zu fest sein und sich nicht streichen lassen, muß man noch etwas Milch dazu geben. Gewürzt mit Zimt und Zitronenschalen, oder Vanille nach Geschmack; Sultaninen nach Belieben mehr oder weniger.

Mohnfülle.

28 Dgr. Zucker kocht man mit 4 Dezi Wasser und drei Dezi Honig gut auf, gibt so viel sehr fein geschnittenen Mohn hinein, daß ein dicker Brei wird, den man gut aufkochen läßt, ein Stückchen Vanille kocht man mit, auch Sultaninen nach Geschmack. Die Fülle muß kalt sein, dann erst streichen.

Tanka-Strudel.

8 Eidotter, 8 Löffel Zucker, $\frac{1}{4}$ Agr. Nüsse, 1 Löffel Semmelbrösel, von 8 Eiweis den Schnee, Kakao und Schokolade nach Geschmack, es backen und im Blech warm füllen.

Fülle: $\frac{1}{4}$ Agr. Nüsse, in Milch aufkochen, Zucker, nach Geschmack 15—20 Dgr. Rosinen, mit Schokoladeglatur überzogen.

Falscher Hofe.

14 Dgr. Butter, 17 Dgr. Zucker, 12 Dgr. Schokolade, 8 Eier, 17 Dgr. Mandeln, 7 Dgr. Bisquitbrösel, 10 Dgr. Mandeln, 10 Dgr. Zucker, $\frac{1}{2}$ Citrar, $\frac{1}{4}$ Agr. Fondant-Schokolade zur Glasur.

Rezept: Butter und Zucker werden mit der erweichten Schokolade flaumig gerührt, nach und nach die Dotter dazu geben. $\frac{1}{2}$ Stunde recht flott rühren, zum Schluß den Schnee mit Mandeln und Brösel hinein, ein Teil der Masse wird in einer gut vorbereiteten Rührform gebacken, der andere Teil im Blech. Gebacken macht man die Form eines Hasen, spickt mit Zitronat und glasiert mit Fondant und zum Schluß mit Schokoladeglatur.

Nußkröpfchen.

21 Dgr. Butter werden abgetrieben, dann 7 Dgr. Zucker, 1 ganzes Ei und 28 Dgr. Mehl, der Teig gut verarbeitet, federkieldick ausgewalzt, mit einem runden Nußstecher ausgestochen, die Scheiben auf einem mit Wachs bestrichenem Backblech leicht gebacken, die Hälfte der gebackenen Scheiben werden mit Marmelade bestrichen und folgende Fülle daraufgegeben. Fülle: In ein achtes Liter Milch gibt man soviel Nüsse oder Haselnüsse, als die Milch aufnimmt, Zucker nach Geschmack, läßt gut aufkochen, dann auskühlen. Nun häuft man auf die bestrichenen Scheiben von der Nußfülle darauf, drückt ein leeres Scheibchen darauf, überzieht mit Zitroneneis.

Stankel mit Schlagobers und Erdbeeren

Ganze Eier werden mit gleich schwer Zucker und etwas weniger Mehl eine halbe Stunde gerührt, auf einem geölten Blech werden davon kleine Häufchen gemacht, zu runden Plätzchen verstrichen, welche man rasch bäckt und noch warm zu Stankeln dreht.

Schmalz- oder billiger Kuchen.

14 Dgr. Zucker, 14 Dgr. Schweinefett, 28 Dgr. Mehl, 2 Eier, 4 gestoßene Gewürznelken, 1 Löffel Simit, von einer Zitrone Saft und Schale.

Das Fett wird mit dem Mehl abgebrösel, mit dem Zucker und den Gewürzen gut vermengt, mit den Eiern und dem Zitronensaft zu einem Teig verarbeitet und in 2 Platten, je $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick, ausgewalkt. Ein Blatt legt man in das ausgeschmierte Backblech, drückt den Rand ein wenig in die Höhe, streicht Obstmarmelade darüber, legt die zweite Hälfte darauf und bestreicht sie mit Eissirup oder Wasser. Man kann grob gestoßenen Zucker darauf streuen. Der gebackene Kuchen muß warm aufgeschnitten werden, da er sonst bröckelt. Man kann auch aus der zweiten Hälfte des Teiges Küllchen drehen und davon ein Gitter auf die Marmelade legen oder diese nach dem Backen in jedes Viertel geben. Der Kuchen hält sich sehr lange und kann verschiedenem Gebäck beigemischt werden, oder man sticht aus dem Teig kleine Formen aus und verwendet sie zu Weihnachtsbäckerei oder Kleingebäck.

Nußpitta.

28 Dgr. Butter, 42 Dgr. Mehl, 14 Dgr. Zucker, drei Eidotter, ein Löffel Essig, drei Löffel Rahm. Den Zucker mit dem Mehl gut vermischen, dann die Butter mit dem Nudelwallen in Blätterform in das Mehl walken und mit einem großen Messer den Teig rasch anmachen, zwei Blätter gut messerrückendick auswalken, das erste Blatt mit fein geschnittenen Äpfeln gut füllen, gut mit Zucker bestreuen, dazu nach Geschmack Zibeben und Zimmt. Das zweite Blatt drauflegen, mit Ei bestreichen, hier und da durchstechen und mit Zucker bestreuen. Die Butter soll weich sein.

Schnecken-Kuchen.

3 Eidotter, 3 Dezi Milch, 2 Tei Hefe, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz und Mehl, so viel es aufnimmt, vermengt man zu einem schönen, leichten Teig, deckt ihn am Brett mit einer warmen Schüssel ab und läßt ihn eine gute $\frac{1}{2}$ Stunde gehen. Unterdessen richtet man die Fülle vor; man rührt 14 Dgr. Butter mit 3 Eßlöffel Staubzucker und etwas Vanillezucker flaumig ab, bestreicht den kleinfingerdick ausgewalkten Teig damit, rollt es leicht zusammen, schneidet die Rolle auf gleichmäßige Stücke, stellt die Stücke in eine mit Fett dick beschmierte irdene Stein, auf die Schnittfläche auf (nicht zu nahe, da sie dick aufgehen) und läßt es noch eine $\frac{1}{2}$ Stunde in der Pfanne gehen. Dann gibt man's in eine vorgeheizte Röhre. Wenn der Kuchen halb gebacken ist, übergießt man ihn noch mit 2 Dzl. heißer Milch, der man Vanille und Zucker beigefügt hat, dann bäckt man ihn schön fertig. Warm serviert, ist es der feinste Germkuchen, den man sich vorstellen kann.

Schwarzer Kirschkuchen.

14 Dgr. Butter mit 14 Dgr. Zucker flaumig rühren, gibt nach und nach vier Eidotter hinein, 9 Dgr. geriebene Schokolade oder 3 Dgr. mit wenig Milch befeuchteten Kakao, den Schnee von den vier Klarer, 12 Dgr. feines Mehl, ein Eßlöffel Semmelbrösel mit Weichseln oder Kirschen bestreuen und langsam backen.

Mohnpitta

3 Eßlöffel Fett, 3 Eßlöffel Zucker, 3 Eidotter, Zitronensaft, in Milch erweichte Germ, 50 Dgr. Mehl am Nudelbrett ankneten, etwas aufgehen lassen, in zwei Teile schneiden, auswalken, mit Mohn oder Nußfülle füllen und backen. Der Teig soll nicht fest sein.

Rehrücken.

14 Dgr. Schokolade erweicht man in der Röhre, indem man sie auf weißes Papier legt und etwas Wasser auf jede Tafel gibt, zerdrückt treibt man sie mit 25 Dgr. samt den Schalen geriebene Mandeln, 20 Dgr. Zucker und 12 Dottern eine gute halbe Stunde ab, dann kommen Zitronenschalen, Zimt, Gewürznelken und 6 Dgr. fein geschnittenes Zitronat, der Schnee von 8 Eiweiß dazu, um Mandeln zu sparen, kann man etwas mit Rum befeuchtete Semmelbrösel daruntermengen, die fertige Masse bäckt man in den mit Butter ausgestrichenen mit Mehl ausgestreuten Rehrückenmodell, gibt Marillenpulze in die Vertiefung und übergießt das ganze mit Schokoladeneis, welches mit Eiweiß und Zitronensaft gerührt ist und gibt teilweise weißes Eis darüber. Man streut, solange es noch feucht ist, in Zuckerwasser gehackte, länglich geschnittene Zitronenschalen darauf und bestreicht den Rücken mit dick stiftelig geschnittenen etwas mit Zucker gerösteten Mandeln.

Frankfurter-Brenden.

(Rezept von Goethes Mutter.)

$\frac{1}{2}$ Agr. Mandel gestoßen mit $\frac{1}{2}$ Agr. Zucker unter beständigem Rühren auf schwachem Feuer solange rösten, bis sie sich trocken fühlen, diese Menge wird in ein mit Zucker bestaubtes Gefäß mit einem Tuch bedeckt, an einem kühlen Ort aufbewahrt. Den folgenden Tag arbeitet man die Masse auf dem Brett mit einem Eiweiß, 6 Dgr. feines Mehl ab, rollt sie $\frac{1}{2}$ Zentimeter dick aus, sticht schöne, gefällige Formen aus, läßt 24 Stunden an einem trockenen Ort liegen, erst dann werden sie auf einen mit Wachs bestrichenem Backblech schön braun gebacken.

Eispitta.

14 Dgr. Zucker, 25 Dgr. Butter, 42 Dgr. Mehl, werden mit 2 Eidotter gut abgerieben, dann in ein Blech hineingeben und ausbacken. 6 Eidotter, 28 Dgr. Zucker werden gut abgerührt, 28 Dgr. gemahlener Nüsse, eine Handvoll Mehl, mit Vanillegeschmack, von 6 Klar den Schnee hinein gerührt, in ein geschmiertes Blech gießen und backen. Wenn es gebacken ist, wird der gelbe Teig mit Marmelade bestrichen und der braune darauf gegeben, dann von 4 Klar den festen Schnee schlagen und 14 Dgr. Zucker hineinrühren, auf den braunen Teig darauf geben, wegstellen, nicht mehr in die Röhre geben.

Nußkipfel, von Buttermehl.

1 Agr. Mehl, $\frac{1}{2}$ Agr. Butter, 5 Gramm Gern, 1 Gläschen Rum, ein wenig Salz, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel Rahm und etwas Milch und 4 Dotter. Fülle: $\frac{1}{2}$ Agr. Nüsse, 40 Dgr. Zucker, 25 Dgr. Zibeben, etwas Zitronengeschmack. Die Nüsse werden mit Milch aufgedünstet. Der Teig wird am Brett fertiggemacht, in die Schüssel zum Gehen gelegt, nachher halbfingerdick ausgewalzt, viereckige Stücke daraus geschnitten und jedes Stück nachmals gewalzt. Diese werden dann mit der Nußfülle messerrückendick bestrichen, zusammengerollt und gebacken.

Schokolade-Makronen

$\frac{1}{4}$ Agr. Mandeln werden länglich geschnitten, $\frac{1}{8}$ Agr. Zucker-Stücke taucht man in Wasser, gibt die Mandeln dazu, läßt auf gutem Feuer gelblich rösten. 6 Eiweiß werden zu festem Schnee geschlagen, mit 37 Dlg. Zucker und $12\frac{1}{2}$ Dlg. geriebenem Schokolade, eine Stunde gerührt, die Mandeln dazugeben. Mit geriebenem Zwieback so viel als nötig verdicken, dann werden auf Oblaten Häuschen gemacht und gebacken.

Magnaten-Palatschinken.

12 Dgr. Butter, 5 Eßlöffel Zucker, 5 Eidotter flaumig rühren. Dann 6 Eßlöffel Mehl dazu geben und mit 3 Dzl. warmer Milch auflassen und von 5 Eidotter den Schnee leicht hineinrühren. Man bäckt die Palatschinken nur auf der einen Seite und legt eine auf die andere (wie Tortenplatten), inzwischent besträut man eine jede mit Vanillezucker und Rosinen. Vor dem Servieren gibt man sie 10 Minuten in die heiße Röhre, damit sie ausziehen. Sehr fein und rasch geschehen.

Crempitta.

Von $\frac{1}{4}$ Kilo Mehl Buttermilch machen, in zwei Blätter auf angefeuchtem Blech backen, an einigen Stellen durchstechen und in heißem Rohr backen. Wenn der Teig ganz kalt ist, mit nachfolgender Creme gefüllt und das zweite Blatt darübergelegt in beliebige Stücke schneiden. — Creme: Vier Eidotter, 12 Dgr. Zucker, 8 Dgr. Mehl gut absprudeln mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch, Stückchen Vanille, unter fortwährendem Rühren aufkochen, dann bei Seite ziehen und von den vier Eiklar den festen Schnee in die kochende Creme mischen, aber damit nicht mehr kochen lassen.

Liebesbriefe.

12 Dgr. Butter, 14 Dgr. Mehl und 4 Eidotter werden vermengt und in 20 nußgroße Kugeln geformt und über Nacht ruhen gelassen. In der Früh wälkt man eine jede einzelne recht schön dünn und länglich aus und füllt sie folgend: 4 Eiklar den Schnee, 12 Dgr. Vanillezucker, 12 Dgr. gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, schlägt es zusammen wie ein Koubert und klebt es mit einer Mandel zu. Es ist eine etwas langwierige Arbeit, aber es lohnt sich, denn gar manche Herzen hat man schon damit erobert.

Feiner Weichselkuchen.

$\frac{1}{4}$ M Butter, $\frac{1}{2}$ Seibel Mehl, 1 Eßfel Zucker am Brett zu einem Teig verarbeiten. Etwas über die Hälfte Teig gibt man ins Blech und läßt ihn halb backen, dann belegt man ihn mit aufgelösten Weichseln, 20 Dgr. gestoßenen Mandeln, 20 Dgr. Zucker, 6 Eidotter und von 6 Eier den Schnee. Von dem zurückgebliebenen Teig macht man Stangel und gibt sie darauf und läßt darauf den Teig schön backen.

Londoner Schnitte.

Man treibt 15 Dgr. Butter mit 3 Eidotter ab, mischt dann 25 Dgr. feines Mehl, bereitet daraus einen Teig, wälkt ihn fingerdicke aus, bestreicht das Backblech mit Butter, bäckt lichtgelb. Dann wird der Kuchen mit Marmelade und hierauf mit einer aus 6 Eiweiß festgeschlagenem Schnee, 15 Dgr. gahenden Rosinen, etwas Zitronenschale, 8 Dgr. gemahlener Nüsse bereiteter Fülle bestrichen, worauf man den Kuchen nochmals in die Röhre gibt, hellbraun backen läßt. Erkalte, fingerbreite Schnitte schneiden.

Feistammel und Walleth

Timișoara

IV., Str. Vacarescu 20
Telephon Nr. 43-20

Timișoara

IV., Bulev. Berthelot 8
Telephon Nr. 44-28

**Kolonialwaren-
Grosshandlung**

Kleingebäck

Kleines Buttergebäck.

7 Dgr. Butter, 7 Dgr. Fett, 2 Dotter, 14 Dgr. Zucker, 25 Dgr. Mehl, von Gewürzen entweder Zitronenschale oder Zimt und Nelken oder Vanille.

Erst treibt man die Butter, bis sie geschmeidig ist, nimmt dann das Fett dazu und reibt beides schaumig, gibt die Dotter, den Zucker, die Gewürze dazu, rührt es noch 15-20 Minuten, arbeitet das Mehl ein, gibt die Masse dann auf das Mehlspeisebrett, wo man sie mit der Hand zu einem glatten Ballen formt, den man auf eine bemehlte Schüssel legt, mit einem Tuch bedeckt und bis zum nächsten Tag im Keller stehen läßt; dann walzt man ihn aus, sticht Formen aus, oder formt Brezchen, Kränzchen und dgl., die man mit Ei bestreicht und auf bemehltem Blech in der Röhre hellgelb backen läßt. Man kann sie auch vor dem Backen mit grobem Zucker, oder Zucker und Mandeln bestreuen, oder man befeuchtet die gebackenen Formchen mit Eisklar und taucht sie in rosa gefärbten Hagelzucker.

Mürber Zuckerteig.

35 Dgr. Mehl, 14 Dgr. Butter, 10 Dgr. Fett, 14 Dgr. Zucker, 2 Eier, 1-2 Zeltchen Schokolade, etwas Zitronenschale oder Vanille.

Das Mehl wird mit der Butter und dem Fett auf dem Mehlspeisebrett abgerieben, dann mit dem übrigen vermischt und rasch zu einem glatten Teig verarbeitet, den man im Kalten eine Stunde rasten läßt und dann zu beliebigen Formen verarbeitet.

Qualitäts-Schuhe

Für jede Jahreszeit

Für Damen,
Herren,

Für jede Jahreszeit

Mädchen,
Knaben



und
Kinder

Sport-, Haus-, Schneeschuhe
und Galoschen. In jeder Preislage.

PETER BAUMHOFF

Fimişoara, 1. Bezirk, Piaşa Brătianu Nr. 4
(gew. „Goldener Hirsch“) neben Rabang & Schneider. Tel. 27-22

Schokoladekuchen.

12 Dgr. mit ein ganzem Ei, vier Dottern schaumig rühren, drei Zeltel geriebene Schokolade oder 3 Dgr. erweichten Kakao, von den vier Eiern Schnee, zuletzt vier Kaffeelöffel Mehl. Nach dem Backen überfühlen lassen, der Länge nach in der Mitte durchschneiden, mit Obersschaum bestreichen, die zweite Hälfte darauf legen. Nach belieben schneiden und mit Zucker bestreuen.

Vanillebrezel.

21 Dgr. Butter, 28 Dgr. Mehl, 7 Dgr. Zucker, 10 Dgr. geschälte, geriebene Mandeln und 2 Eidotter werden auf dem Nudelbrett zu einem Teig verarbeitet, Brezel davon geformt, dieselben auf einem bemehlten Backblech in heißer Röhre hell gebacken und sogleich in Vanillezucker eingewickelt.

Nußstangen.

(Ebenso von Haselnüssen.)

Aus 8 Dgr. Mehl, ebensoviel Zucker, Butter und feingeriebenen Nüssen knetet man mit 2 Dottern einen glatten Teig, wälkt ihn aus, formt kleine Stangen, bestreicht sie mit Eißlar, wälzt sie in grobgehackten Mandeln (auch Nüssen) und Zucker und bäckt sie auf einem gewachsenen Blech. Man kann nach Belieben auch Schokolade in den Teig geben oder die Stangen in geriebener Schokolade rollen. Halten sehr lange, bleiben immer gut.

Ringerl.

Von Mehl, Zucker, Butter je 28 Dgr., 3 Dotter, die Schale von einer Zitrone werden gut, doch rasch verarbeitet, damit die Butter nicht zu weich wird. Aus diesem Teig formt man Ringerl, bestreicht sie oben mit Eißlar, taucht sie in groben Zucker und bäckt sie auf bemehltem Backblech hellgelb.

Vanillekranzel.

21 Dgr. Mehl, 12 Dgr. Butter, 2 Eidotter, 10 Dgr. Zucker, ein Löffel Rahm, 4 Dgr. geschwellte, gestoßene Mandel und ziemlich Vanille. Man bereitet aus diesen Zutaten einen Teig, sticht daraus mit Krapfenmodel runde Kränze (der Teig muß ziemlich dünn ausgewalzt sein). Man sticht die Kranzel nochmals mit einem Fingerhut aus, bestreicht sie mit Ei und bestreut sie mit grobem Zucker und Mandeln und bäckt sie. Solange sie warm sind, werden sie mit Marmelade beschmiert und je zwei zusammengeliebt.

Miteßer, Hautunreinigkeiten, entstehen durch Verstopfung der Hautporen! Durch Gebrauch von Mack's Kaiserborax im täglichen Waschwasser, verschwinden dieselben.

Kapuziner-Brot.

$\frac{1}{2}$ M Mandeln hackt man grob, $\frac{1}{2}$ M Zucker, $\frac{1}{2}$ Mehl, von einer Zitrone die Schale, etwas Sodabicarbona, 9 Eidotter. Das wird alles am Brett zu einem Teig gemacht, das Blech mit Fett und Mehl bestauben, den Teig fingerdicke auf's Blech drücken und langsam backen. Wenn es gebacken ist, Zucker spinnen und bestreichen mit einer Feder, nochmal in die Röhre geben. In Stängel schneiden.

Schnitte.

Man treibe $\frac{1}{4}$ Kgr. Butter gut ab, nach und nach 4 ganze Eier, 20 Dgr. Zucker, $\frac{1}{4}$ Kgr. Mehl und 4 Zestl Schokolade, erweichte, hineinrühren. In einem mit Mehl bestäubtem Blech schön backen.

Mürbe Krapferl.

21 Dgr. flaumig abgetriebene Butter, 14 Dgr. Zucker, 35 Dgr. Mehl, 3 Dotter, etwas Zitronenschale.

Davon macht man einen glatten Teig, rollt ihn messerrückendick aus, sticht kleine, kreisrunde Platten aus, bestreicht deren Rand 1 Zentimeter breit mit Ei und gibt in die Mitte ein Häufchen Schnee, den man aus 5 Eißlar bereitet hat. Man streut reichlich Zucker und gehackte Mandeln darüber und bäckt sie auf ungeschmiertem Blech hellgelb.

Winterwaren:

**Flanelle
Barchende
Düftine**

Soldonbarchende, Körperbarchende

Größte Auswahl!
Billigste Preise!

Volkswarenhaus Josef Koch

Timişoara I., Piaţa Unirii No. 13.

Nußkräpferl, glasiert.

12 Dgr. Zucker, 12 Dgr. geriebene, mit etwas Milch gestoßene Nüsse, 5 Eier, 4 Dgr. Semmelbrösel. Zucker und Dotter rührt man $\frac{1}{2}$ Stunde und nach Zugabe der Nüsse abermals $\frac{1}{2}$ Stunde, dann gibt man den fest geschlagenen Schnee und die Semmelbrösel dazu und bäckt die Masse in einer viereckigen, ausgeschmierten Form. Man schneidet von der überkühlten Masse, die zirka 2 Zentimeter hoch sein soll, gerade oder schiefe Vierecke, klebt auf jedes mit Eisklar einen halben Nußkern und überzieht sie mit Kaffeeglasur. Man kann den Krapsen auch vor dem Glasieren spalten und mit Schlagobers füllen.

Non plus ultra.

35 Dgr. Butter, 35 Dgr. Mehl, 5 Dgr. Zucker, 4 Dotter, etwas Vanille verarbeitet man auf dem Brett zu einem glatten Teig, wälkt ihn 1 Millimeter dick aus und sticht kleine Formen aus, doch immer paarweise, damit man sie zusammensetzen kann.

Vom festen Schnee der 4 Eisklar und 20 Dgr. Vanillezucker rührt man Eis, bestreicht damit die ausgestochene Formen, legt sie auf ein bemehltes Blech und bäckt sie gelb. Wenn sie ausgekühlt sind, streicht man auf die Rückseite eines Stückchens Marmelade und legt ein zweites darauf.

Neckerküsse.

14 Dgr. mit der Schale gemahlene Mandeln gebe man aufs Brett, mische 7 Dgr. Staubzucker, Zitronenschale, Gewürznelken nur etwas, mache mit einem Eisklar einen Teig daraus, rolle diesen aus und steche ganz kleine runde Platten aus, welche man auf reichlich gebuttertem Blech im kühlen Bratrohr bäckt. Ausgekühlt füge man je zwei mit Marmelade zusammen und überziehe sie mit Schokoladeglasur. Für die Mehlspeise wird die Schokolade im Butter warm gemacht und abgetrieben, bis sie glänzt.

Torten

Cremetorte.

Von 4 Eidottern, 14 Dgr. Zucker, vier Eisklar Schnee, 6 Dgr. Mehl eine Torte backen. Wenn sie kalt ist, in der Mitte durchschneiden und mit nachfolgender Creme füllen. Creme: Vier Eidotter, vier Löffel Zucker, 2 Dezi Milch eine Creme kochen; solange sie noch lauwarm ist, zwei Blatt Gelatine hineinrühren und von $2\frac{1}{2}$ Dezi Obers den festen Schaum. 14 Dgr. Datteln, Feigen und Zibeben in kleine Würfel geschnitten, läßt man mit wenig Rum befeuchtet, einige Stunden stehen, damit sie den Rum auffaugen. Rum mengt man das Obst in die eine Hälfte der Creme und füllt damit die Torte, mit der zweiten Hälfte der Creme wird die Torte oben und seitlich überzogen und dicht mit gebräunten, grob gehackten Haselnüssen bestreut. Statt Süßfrüchten kann man auch in Würfel geschnittenes Zuckerobst geben, natürlich ohne Rumgeschmack.

Französische Torte.

10 Dgr. Zucker rührt man mit 4 Dottern und mischt langsam den Saft einer Zitrone, 10 Dgr. geschälter und gestoßener Mandeln oder Haselnüsse dazu und mengt noch leicht den festen Schnee von 4 Mar und $3\frac{1}{2}$ Dgr. Mehl darunter. Man bäckt die Masse in einem mit Butter bestrichenen Tortenreife. Nachdem sie erkaltet ist, durchschneidet man die Torte der Quere nach, füllt sie mit beliebiger Fülle und beist sie mit Ruhn-Eis, welches aus etwas Mar, Zitronensaft, Zucker und Ruhn, gerührt wurde.