

# Marie Hofmacher

1912

Originalgetreue Transliteration

©sowie alle Rechte @hinterhofer

# Vierter Abschnitt

# Mehlspeisen

- Spritzkrapfen
- Kapuziener Strudl
- Chocolade Strudl
- Creme Krapferl
- Preßburger-Buding
- Brod-Buding
- Brößl-Buding
- Zitronen-Auflauf
- Reis-Auflauf
- Nuß-Buding
- Englischer-Buding
- Sago-Auflauf
- Portugießischer Reis
- Englischer Buding
- Gesulzter Reis
- Rahm-Koch
- Vanille Koch
- Beschamehl-Koch
- Aufgegangenes-Gieskoch
- Mehl-Schmalzkoch
- Donbacher Koch
- Mandl-Koch
- Schaum Koch
- Fr. Bichof Brote
- Apfelschnitten!
- Vaniellekipferl

### Mehlspeisen

#### Spritzkrapfen

immer fürs Haus gemacht, 3 Seidl Milch kochen laßen 30 dgk. Butter hinein geben 90 dkg. Mehl einen Brandteig machen, wenn er ausgekühlt ist salzen und 18 Eier darein geben und schön lichgelb baken.

#### Kapuziener Strudl.

Man bröselt 14. dkg. Butter mit 28 dkg. Mehl ab. gibt 1 Ei, 1. Dotter, 2 ½ dkg. Hefe mit lauer Milch, etwas Zuker und Salz dazu und arbeitet es wie einen Strudelteig ab, bis er Blasen bekommt, bedekt ihn mit einem warmen Tuch oder Geschirr und läßt in ½. St. rasten Indessen kocht man 14 dkg. Zuker mit 2. Deziliter Wasser gibt 20 dkg. Rosinen und Mandl, Zimmt, Limonieschallen

I. My Rofinin um 4. Loffel Migne. duza luft nound Mirflin Manny don unbywherburn hing, fife den yober himmen Stoul. Chorolade Strudt. bon sugar Roll no willing win mind Liquoli w. Manillagustar volles billes in min Chorffavolla Greme Krapfeil. & l Maffar zim Rogen boingon & by Lithro

7. dkg Rosinen und 4. Löffel Ruhm, dazu, läßt es aus kühlen, streicht es auf den ausgetribenen Teig, schlägt ihn zusammen. 3. Löffel Wasser, 14 dkg. Zuker und läßt ihn gehn, Nun kocht man 14 dkg. Zuker, 3 Löffel Wasser 14. dkg. Chocolade gießt es heiß über den gebackenen Strudl.

#### **Chocolade Strudl.**

Man kocht 14 dkg. Zucker mit 2 dezi= liter Wasser, gibt 14. dkg. Chocolade gerie= ben dazu, kocht es dicklich ein und streicht es lauwarm auf den nicht zu dünn ausgezogenen Germstrudl B streut Biquoli u. Vanillezucker rollt es bäkt es in eine Kasserolle.

#### Creme Krapferl.

½ I Wasser zum Kochen bringen, ¼ kg Butter hinein, wenn es kocht unter beständigen

Ruforn to ky Might white fightining were Toge lift awfultet, muy is may & fine finsin. Mit dan Goliffal verif am sin mit Mash basheribsab' Dlay, Plain Ohlifa mayon in burkin galblowin, forforinggyln, ar fulfat mit Evann fillen, warrow stream 50 Hirl. The Shourger - Buding. Rope 6 Dungant. Profileryou. Just but frien, fairfly no init Minister; Anila ain sin fal Lot Litting, 6 dotter, din Olling you afunn, zinkove in in wint buther, Brod Buding. 4 Gine Huma frima Zirknow son 6 Oblacer Ina J Fifmon, will dan Zinkno durain, wifon no Johnneys bis as dist wire, Sum virmon 4 fine Afrene grainbarras Junblerot, nimo Journal ynffir Stana Mound, Linnwinin, Afullan, graning must balislan in amoun with wir Synffinovan form und laughern

Rühren, ½ kg Mehl (bis sich) hinein wan Topf löst ertaltet, nach u. nach 8 Eier hinein. Mit den Eßlöffel rauf am ein mit Mehl bestaubtes Blech, kleine Klöße machen und backen gelbbraun, hochaufgehe, erkaltet mit Creme füllen, werden etwa 50 Stück.

#### Preßburger=Buding.

Stoße 6 Stangerl. Preßburger = Zwieback fein, feuchte es mit Wein an, treibe ein viertel Lot Butter, 6 Dötter, die Klar zu Schnee, zuckern u. in dunst backen.

#### **Brod=Buding.**

4 Eier schwer feinen Zucker von 6 Klaar den S Schnee, gibt den Zucker darein, rühre es solange bis es dick wird, dann nimme 4 Eier schwer geriebenes Hausbrot, eine Handvoll geschnittene Mandl, Liemonie= schallen, Gewürz nach belieben, in einen gut ausgeschmirden Form und langsam

bukan, Lavemen sp zn lipf gill-, lifstmen simme ndan Hain yngiskart-faifs marten i giaft-ofi. dyriban. Grandher mybum indren francis bib Fifron on - Chilloung. If ian , 2000 In kan, I go horna mit har man Milfiahm, in dan Raso birnfifilm, 1/4 De

Backen. Bevor man ihn zu Tisch gibt, läßt man einen roten Wein gezuckert heiß werden u. gießt ihn darüber.

#### **Brößl=Buding**

Gib in einen Weidling 24 Lth Zucker, einen Eierdotter nach dem andern hinein bis 20, dann nimmt man 24 Lth Brößl, gibt einen Löffel voll nach dem andern hinein, verrühr dasselbe gut, die Klaar zu Schnee, Zimmt Limonieschalen u. backe ihn in einen gut ausgeschmierten Model.

#### Zitronen=Auflauf.

8 Eier, 200 g Zucker, 1 Zitrone mit der man den Zucker abtreibt, rührt ihn mit den Döttern flaumig, tut zuletzt den Schnee, von der Zitrone den Saft u. bäckt ihn 15 Minuten bei starker Hitze.

#### Reis=Auflauf.

Milch sieden, in den Reis dranschütten, 1/2 Pfund

Lither wheniban, 6 without, his ahour go Tofman Juster L'inviniffulm, in aman Model you Amb , Bushing , 14 A Liston, 14 A Jinker, 14 A Mille & dillan & Almor zin Pyman, 1/2 Mindain dringt; Wer = yn formy Sulisbur. Broking. Tymbre 1/4 At Listher ut Who worldhow humin 14 A gaft of Farm Marrel, 14 A Brisker, 2 abopt-Libbuginn, Half Jo bubune, Hilling in amount flatan, mont alnun Juna, y Lago. Cuflay. In 4 . Ingilitar pulso of thook liter of miff were I Inzilitar Tropo in North ifn lungform bui Glai Bigun Rispan usnif usobai wum Mily mufgift, list no hirespiffing if.

Butter abtreiben, 6 Dötter, die Klaar zu Schnee Zucker, Limonieschalen, in einen Model geben und backen.

#### Nuß=Buding.

¼ Pfund Butter, ¼ Pfund Zucker,1/4 Pfund Nüße, 8 Dötter, 8 Klaar zu Schnee, ½ Stunde in Dunst; Über= guß nach Belieben.

#### Englischer=Buding.

Treibe ¼ Pfund Butter ab, 10 Eierdötter darin, ¼ Pfund gestoßene Mandl, ¼ Pfund Zucker, 2 abge=rindelte in Milch einweichte Semmeln 2 Lth Bistazien, 4 Lth Zibeben, stiftlich geschnitten, Limonieschalen, von 5 Klaar Schnee, gib es in einen Model u. backe es.

#### Sago=Auflauf.

Zu 4. deziliter kaltes <del>Obes</del> Obers mischt man 1 deziliter Sago u koche ihn langsam bei fleißigen Rühren weich, wobei man Milch nachgißt, bis er durchsichtig ist.

Normer yell man in sinn. Afriffale John Lither Servarif in vifet in list on bull if, burn went must so voltage int Manilinguistave Dogie, girlaft son & Alan In Afona int burken ifn pinner Wilfal. (Portugiediesel) Parlugies Sicher Reis. & At Bail, 1 Minuta sinvaryon I fine goofs Differ I Brill when Main, & A Zinker wif Limonia wear Circumpan inbformsban ihm arts dorza & Pail Morrows Rin win afaring boy nun Mervillan Savarifyaban int Kur kan. Englischer Buding; 6 sky rebysvindolar winfling gaffrithana Rammelu wit mily beforeflat, tout down I day wither mit 4 dollar ich, with 7 dkg miralling guffristum Mort daying tolky Mainbul tolky Rofinson 5 oldy fringaffrillman Piffagian 3 å oldeg grafichmine Monde 3 & old zilvourt atmost

Dann gibt man in eine. Schüssel 5 dkg Butter darauf und rührt in bis er kalt ist, dann nach und nach 5 Dotter und Vanilinzucker dazu, zuletzt von 4 Klar den Schnee und backen ihn einer Schüssel.

#### (Portugießiesch) Portugießicher Reis.

½ Pfund Reis, 1 Stunde einweichen, 1 Eier groß Butter 3 Seitl alten Wein, ½ Pfund Zucker auf Limonie oder Orangen abtreiben, den Saft dazu, ½ Seidl Maraskin, ein Schaumkoch von Marillen daraufgeben und backen.

#### **Englischer Buding.**

6 dkg abgerindete würflig geschnittene Semmeln mit Milch befeuchtet, treibt dann 7 dkg Butter mit 4 Dötter ab, gibt 7 dkg würflig geschnittene Mark dazu 7 dkg Weinberl, 7 dkg Rosinen 5 dkg feingeschnittene Pistazian, 3 ½ dkg geßoßenen Mandl, 3 ½ dkg Zitronat etwas

mil Bothing & 1 4/3 loffel Rigin i. S. Pifman son 3 alove in drupt booken in mit afform, Inow iburgistans. 3 Llf. Rish wanten in simm Knill Whilly gramMil in Dinkly in Burilla & Self. Tiplutin, 1. Duill Aflagobard 4. Firkur. Roch. I hail Right virtour sinus Conflight Muft Sorain, gib in vivon Moilling 6 vitton. virson foller mit van Rafin & Minner, Some plays I alacer zir Sann; Zinton im Juffmont worf beliabon in vina gir wis zuffnirta Afrifal in bustan. 1 Will Mily 3 Il Distan 2 Llf Maft neine gologh, 6 Nother, vin Alvan zir Muna Vunillan girkow would buliabnes,

Mußkatnuß ¾ 1 Eßlöffel Ruhm u. d. Schnee von 3 Klar im Dunst backen u. mit Chau= deau übergießen.

#### Gesulzter Reis.

3 Lth. Reis werden in einen Seidl Milch gedünstet, ein Stückchen Vanille ½ Lth. Schelatin, 1. Seidl Schlagobers 1/4. Zucker.

#### Rahm=Koch.

½ Seitl Ruhm rühren einen Kochlöffel Mehl darein, gib in einen Weidlig 6 Dötter, rühre selbe mit den Rahm ¼ Stunde, dann schlage 3 Klaar zu Schnee, Zucker und Geschmack nach belieben in eine gu aus geschmirte Schüssel und backen.

#### Vanille Koch

½ Seitl Milch 3 Lth Butter 2 Lth Mehl wird gekocht, 6 Dötter, die Klaar zu Schnee Vanille= zucker nach belieben.

Besthamehl = Koch. 3 Ly Liston, 32 ly Mast in niner Aprila abtrailun. in a Pail Roymin . Mily fain abariform, leefa no wirdhiglan Aflaga 5 dollar Justan inn zilagt San yourson Blown. Enfgegangeneb: Gieskoch. 1 Map milif & Muß Griafs win Lorfan, sin waning Julyan i A Listar, 10 abistar, die Ollecer zu Monn, Josin Birkow, dup no hip young ift, June for booken. Mehl: Ichmach book Mun must sine blocka Listavoirobram, listo! in Mily findan, 2 Nother. bifle Juston. Rofinon, gibt doo in die finbranna merefa sin distro Roy in. Stalla so into Refor, Lonbroker, Hoch Rindle O Tummels set, soviet falle in Mily med riefen ub som fuñor zon unnem glatten Doef, briebe 19 Luff Litter it. 12 dutter to.

#### Beschamehl=Koch.

3 Lth Butter, 3 ½ lth Mehl in einer Schale abtreiben, in ½ Seitl kochende Milch fein abrühren, laße es auskühlen, schlage 5 Dötter Zucker und zuletzt den ganzen Schnee.

#### Aufgegangenes=Gieskoch.

1 Maß Milch ½ Maß Grieß einkochen, ein wenig salzen ½ Pfund Buter, 10 Dötter, die Klaar zu Schnee, soviel Zucker, daß es süß genug ist, dann schön backen.

#### Mehl=Schmalzkoch.

Man macht eine blaße Buttereinbrenn, läßt die Milch sieden, 2 Dötter bißl Zucker. Rosinen, gibt das in die Einbrenne mache ein dickes Koch u. stelle es ins Rohr.

#### Donbacher Koch.

Rindle 6 Semmeln ab, weiche selbe in Milch und rühre es am Feuer zu einem glatten Koch, treibe 10 Loth Butter ab, 12 Dötter ¼.

Zinker Linwingfulun din Alarr zir Pipure gibt din fülfte Verig buluga ub mit Ablaten fülle ubmit Marillanfafter gibt das undren durung, buthe it gulult fy am fifen Mind durung. No My. whisten Senther mind mit 16 Mag. during Briller mornift 10. Gindollar, ainen must dam andren duzir sperist didno mil 16 My, abyazogun wit Grantlura, yafter monnigh Burnala gut marriagly julast In Dynn, non 10 finallaur. In dunft & Thing butten in mil gordulusion 12 dolf Morvillanfull 12. Folf Justin murden mit 2 Giventleur gut garrift dunn Normal nort non 10 Plauratur

Zucker, Limonieschalen die Klarr zu Schnee gibt die Hälfte Teig, belege es mit Oblaten fülle es mit Marillensafte, gibt das andere darauf, backe es zuletzt spanischen Wind darauf.

#### Mandl.=Koch.

16 dkg. abtrieben Butter wird mit 16 dkg. Geruch Zucker verrüht 10. Eierdotter, einen nach dem andern dazu gerüht dieses mit 16 dkg. abgezogen mit Eierklaar, gestoßene Mandl und 4. Dkg. abgerindelte in Milch verweichte Semmeln gut vermengt, zulezt den Schnee, von 10 Eierklaar. In Dunst, ¾ Stund backen und mit Chocoladerum übergießen.

#### Schaum. Koch.

12 Loth Marillensaft, 12. Loth. Zucker werden mit 2 Eierklaar gut gerüht dann kommt noch von 10 Klaar der

Refiner duzn gibt sib und isten Refilfal und butter so. Et Dichof . Prote 28 dy. Ziskar gid ubbrai bun mit 6. Giardolleg den 28 dg. Mille in. 6. Placer Tymes durain guben, bulm und Molimu unif Janin. Opplelschnitten! 30 dlag Mild 10 dely Birther, I olly Linker 1/2 Parkelen Backpriloca 2-3 hoffel Basser. etnes Vamelie ind Lituarengesom ack Apfelfille: 3/4 kg Opplet 5. dkig In claer 3 dkg Resiemen (" wen möglich) Men wallst den Toig in Twee kult che ans and den 1 Ruhteck gilet, min die Frille dies reveit Ruhtech aben daraf wind and

Schnee dazu, gibt es auf eine Schüssel und backe es.

#### Fr. Bichof. Brott

28 dg. Zuker gut abtreiben mit 6. Eierdotter, dan 28 dg. Mehl u. 6. Klaar Schnee darein geben, baken und Rosinen auch darein.

#### Apfelschnitten!

30 dkg Mehl 10 dekg Butter 8 dkg Zucker ½ Packchen Backpulver 2-3 Löffel Wasser etwas Vanielie und Zitronengeschmack

Äpfelfülle: ¾ kg Äpfel 5 dkg Zucker 3 dkg Rosinen (wen möglich)

Man walkt den Teig in zwei Rechteke aus auf den 1 Rechteck gibt man die Fülle das zweit Rechteck eben daraf und <del>auf</del>

ten die Seitenteile V Ethen Vynseinen sihlagen das erste Rechteck hommet gleich and das geschmierte Blech und das an olere · Louren f. Barken lis is hellenann ist dann in Spritten frem schneiden. Vanidlekipferl 1 June Bringskipferl 30 olleg Mehl 10 olleg Britter 10 olleg Wicher 1 Ei oder 2 Dotter It Feine 21 dlag Britter 30 ollag Mehl

den Ecken die Seitenteile zusamenschlagen das erste Rechteck kommt gleich auf das geschmierte Blech und daß andere darauf.

Backen bis es hellbraun ist dann in Schnittenform schneiden.

#### Vaniellekipferl

I. <del>Feine</del> Kriegskipferl

30 dkg Mehl 10 dkg Butter 10 dkg

Zucker 1 Ei oder 2 Dotter

II. Feine 21 dkg Butter 30 dkg Mehl

## Technische Beschreibung

**Transliteration** ©hinterhofer 2024

Eigentümer: Familie Hinterhofer, Wien

**Format**: 16,5 x 21 cm. Hochformat

Schrift: Kurrent, Latein, Mischschrift

Material: Zu Buch gebundenes Papier, unliniert, Tinte und Bleistift, etwas vergilbt, teilweise fleckig, gute Lesbarkeit.

## Zur Person der Marie Hofmacher

Amtlicher Geburtsname: Maria Hofmarcher

Familienname ab 1914: Hinterhofer

29.08.1890 in Ginning bei Scheibbs – 26.08.1965 in Gars am Kamp