

Wiener Stadt-Bibliothek.

60496 A

Erprobte Rezepte

für 30 teils fleischfreie Menus
für den bürgerlichen
Mittagstisch

a60496

Erprobte Rezepte

für 30 teils fleischfreie Menus

für den bürgerlichen Mittagstisch

Von einer Wiener Hausfrau

Der Ertrag fließt der Aktion „10 Heller-Mittagstisch
für bedürftige Künstler“ zu.

Wien, 1914.

Verlag von Hugo Heller & Cie.

I. Bauernmarkt 3.

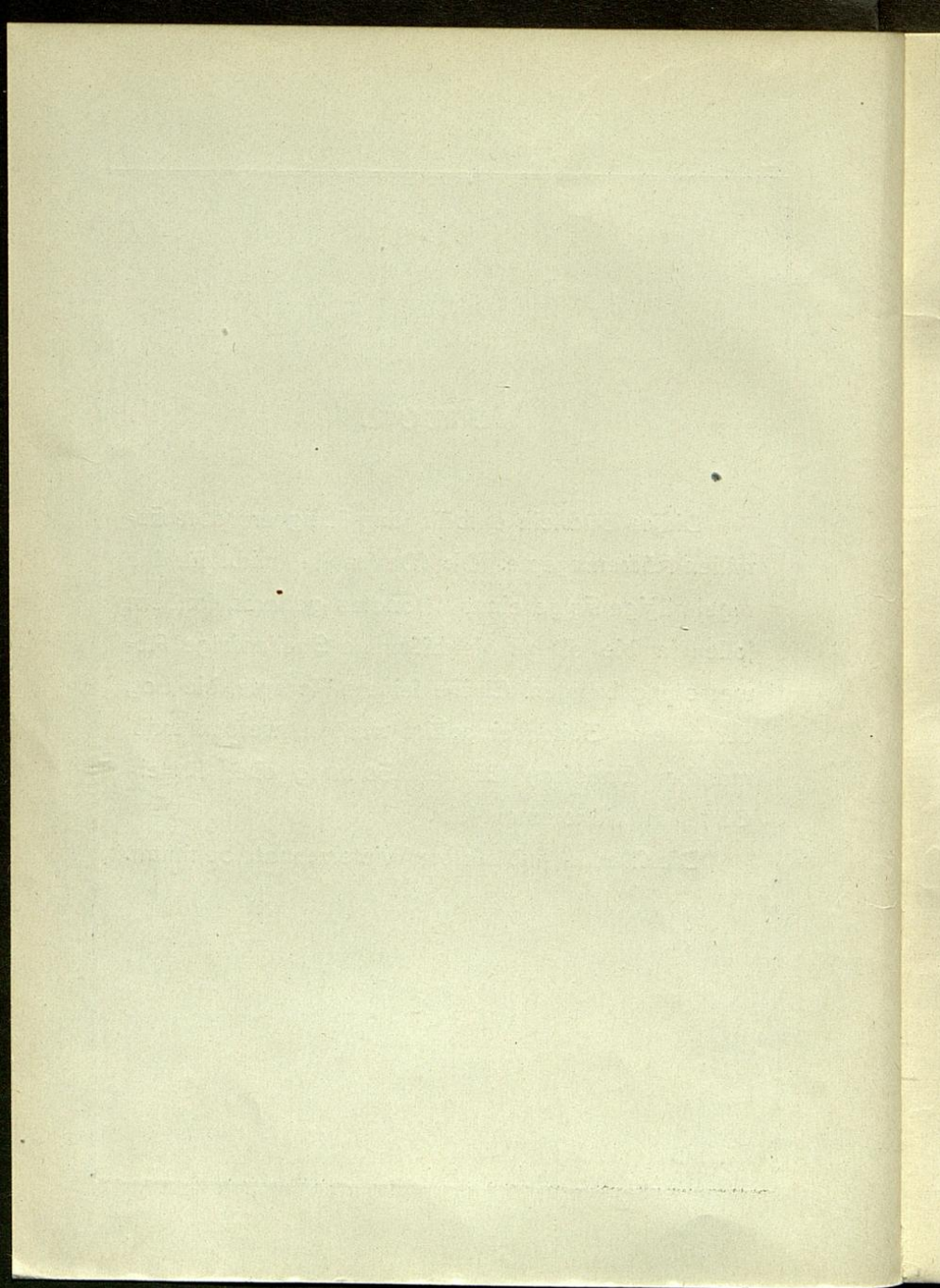
J. N. 90478



Vorwort.

Dieses Büchlein enthält langjährig erprobte Familien-Rübenrezepte. Die Menus sind nicht für die regelmäßige Folge eines Monates gedacht, sondern sollen in die oft zu gleichförmige Speisenfolge Abwechslung bringen. Einige feinere Rezepte, die trotz der teuren Zeiten eingefügt wurden, werden wohl mancher Hausfrau für den Sonntag oder für ein Gastessen willkommen sein.

Die Menus sind für die Wintermonate bestimmt.



Feine Sauerampfer-suppe Palatschinentnödel mit Salat Westfälcr Kipfel

Feine Sauerampfer-suppe

In kochendes Wasser $\frac{1}{2}$ kg Kartoffeln und ziemlich viel Sauerampfer geben. Wenn die Kartoffeln weich sind, alles durch das Sieb passieren. Nun kocht man Tapioka oder Reisgrieß ein. Vor dem Anrichten in die Suppenterrine ein Stück Butter und 2 Löffel Rahm geben, mit einem Eigelb legieren und die Suppe darübergießen.

Palatschinentnödel

10 Stück gewöhnlich große Palatschinken-Blätter vorbereiten. 15 dkg mageres ge-
selchtes Fleisch, oder Schinken und Fleisch-
reste werden durch die Fleischmaschine getrieben, nochmals fein ge-
wiegt, mit einem Kaffeelöffel Parmesan und etwas in Butter ab-
gerösteter Petersilie vermennt. Auf eine flach gebreitete Serviette
schichtenweise je ein Palatschinkenblatt mit der Fülle bestreichen; die
Serviette an den vier Enden zusammenbinden, einen Kochlöffel durch
den Knoten stecken, und in siedendes Salzwasser hängen, eine halbe
Stunde kochen. Aus der Serviette in eine Schüssel stürzen und mit
zerlassener Butter und Parmesan begießen.

Westfälcr Kipfel

16 dkg Mehl mit 12 dkg Butter fein ab-
treiben, mit zwei Dotter, einer Messer-
spitze Salz, 2 dkg in kalter Milch gelöstem
Germ auf dem Nudelbrette kneten. Eine Stunde in kühlem Raum
rasten lassen. Den Teig messerrückendick auswalken, in Vierecke
schneiden. Die Fülle wird in eine Ecke gelegt, das Viereck zusammen-
gerollt und kipfelförmig gebogen. Auf einem mit Butter bestrichenen
Blech goldbraun backen.

Nußfülle

14 dkg geriebene Nüsse, vier Eßlöffel
Zucker, etwas geschnittene Zitronade, einige
gestoßene Gewürzkörner, ein bißchen ge-
riebene Zitronenschalen.

Feine Erdäpfelsuppe Makkaroni au gratin mit Fischenalat Haselnußbäckerei

Feine Erdäpfelsuppe

1 kg Kartoffeln, die man tags zuvor in der Schale gekocht hat, schälen. Am Reibeisen reiben, mit nach und nach dazugefügtem kochenden Wasser zu dickem Brei verrühren. $\frac{1}{2}$ Liter Milch in einer Kasserolle über kleinem Feuer zum Kochen bringen, den Brei langsam (damit er sich nicht ballt) hineinverrühren, salzen und 8 Minuten unter unausgesetztem Rühren langsam kochen. Eventuell gehackte Schwämme hinein. Geröstete Semmelscheiben dazu auftragen.

Makkaroni au gratin Nr. 1

Die in Salzwasser gekochten Makkaroni mit einem großen Stück Butter in eine feuerfeste Schüssel legen. Wenn die Butter aufgelöst ist, mit geriebenem Parmesan vermengen. Haselnußgroße Butterstücke auf der Oberfläche verteilen, mit Parmesan bestreuen und in der Röhre backen.

Makkaroni au gratin mit Paradeis, Nr. 2

Makkaroni in Salzwasser kochen. Etwas Rahm mit einem Dotter und Paradeismark versprudeln; die Makkaroni in eine feuerfeste Schüssel legen, die Sauce darüber gießen, mit Butterstücken und Parmesan im Rohr gratinieren.

Haselnußbäckerei

15 dkg geriebene Haselnüsse und 10 dkg Zucker mit vier Dotter flaumig rühren, den Schnee von vier Klar leicht hinzumengen. Die Masse in die Bischofs-Brot-Form füllen und backen. Schneiden und mit folgender Crème füllen.

Crème

1 Tafel erweichte Schokolade mit 2 Dotter und 5 dkg Butter flaumig rühren. (Die Bäckerei schmeckt zum Tee sehr gut.)

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

1914

Gemüsesuppe Gulhasstrudel mit Paradeisstrauf Kalter Reizgriechpudding mit Dunstobst

Gemüsesuppe

Karotten, Fajolen, Kohlrüben, Kartoffeln klein schneiden, eventuell Erbsen dazugeben. In einer Kasserolle das Gemüse mit einem Stück Butter 20 Minuten dünsten, öfters umrühren. Kochendes Wasser darübergießen, salzen und langsam 2 Stunden kochen lassen. Ein Stück Butter in die fertige Suppe geben. Zur Aufbesserung mit einem Dotter legieren.

Gulhasstrudel

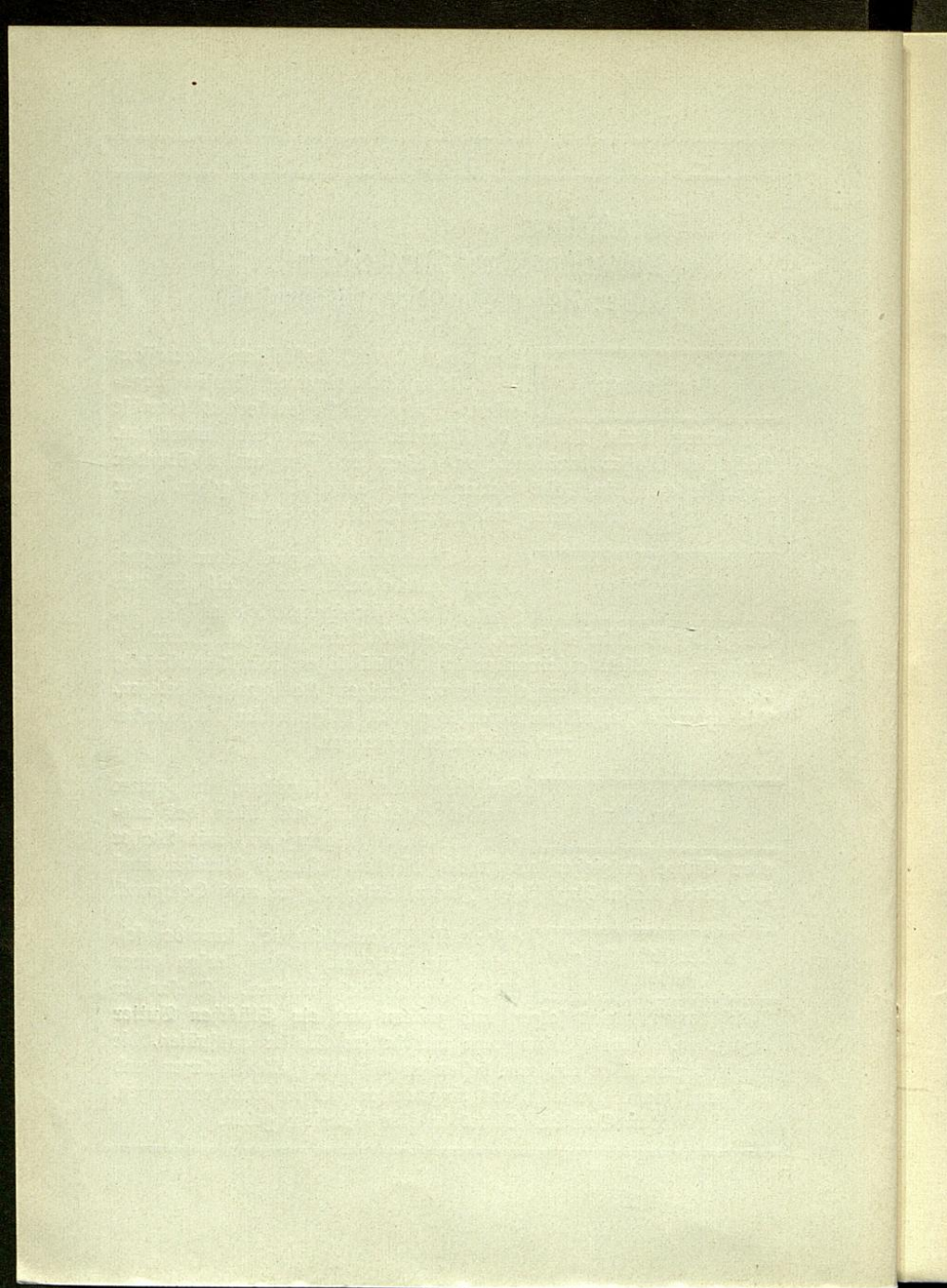
Einen Strudelteig von zwei Eiern in zwei Teilen ausziehen. Jeden Teil in vier gleiche Teile schneiden; diese müssen die Größe des Backbleches haben. Jedes Blatt mit flüssiger Butter bestreichen. 4 Blatt aufeinander auf's Blech legen, mit kleinwürfelig geschnittenem, stark einge dünsteten, fertigen Kalbsgulhas belegen. Die andern 4 Teigblätter darauflegen. 20 Minuten im Rohr backen und zerschnitten auftragen.

Paradeisstrauf

Ein Krauthäuptel schneiden, in einem Meindel Zwiebel in Fett rösten, das ausgedrückte Kraut hineingeben, mit Wasser oder Suppe aufgießen und weich dünsten. Zuletzt Paradeismark und etwas Rahm hinzufügen, Zucker, Salz, Pfeffer nach Geschmack.

Kalter Reizgriechpudding

(Der viel billigere Reizgriech, kann den feinen Griech ersetzen.) Per Person einen Eßlöffel Reizgriech nehmen. Diesen in Milch kochen, etwas salzen und zuckern und ein Stückchen Butter dazugeben. Eine Puddingform mit kaltem Wasser ausspülen, die Masse hineinfüllen und am besten in Eis kalt stellen, stürzen und mit gemischtem Dunstobst, das ringsum angerichtet wird, auftragen. Den Saft des Obstes in eine Saucière geben.



Hirnsuppe mit Marcknöderln

Feiner Karfiolpudding mit Briesauce (für Gäste)

Bayrische Kücheln

Hirnsuppe

1 Schweinschirn oder $\frac{1}{2}$ Rindschirn auf Fett und Zwiebel dünsten, mit Petersilienwasser aufgießen. Eine lichte Einbrenn dazu, salzen, pfeffern. Zur Aufbesserung einen Champignon hineinschneiden.

Marcknöderln

5 dkg Mark schmelzen und austühlen lassen. Mit 1 Ei abrühren, eine gewechte, entrindete Semmel, Brösel und Petersilie dazu vermengen.

Feiner Karfiolpudding

5 Dotter, 12 dkg geriebenen Parmesan und zweieinhalb in Milch gewechte Semmel abtreiben, den Schnee von 5 Klar leicht dazumengen. 2 Karfiolrosen in Salzwasser weich kochen und austühlen lassen. Eine Puddingform mit Butter ausschmieren, in diese eine Lage obiger Masse geben. Zweite Lage bilden die Karfiolstücke und so abwechselnd fort, bis die Form gefüllt ist. $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst kochen. Folgende Sauce über den gestürzten Pudding gießen.

Kalbsbriesauce

4 Dotter, 8 dkg lauwarme Butter, $\frac{1}{8}$ Liter Rahm, 1 Kaffeelöffel Mehl und $1\frac{1}{2}$ Schöpflöffel Suppe im Wasserbade am Herd schlagen, bis es dicklich ist. Eine in kleine Teile geschnittene Kalbsbriesrose mit feingehackten Champignons und etwas Salz dünsten. Dieses mit der Sauce verrühren.

Bayrische Kücheln

Aus $\frac{3}{4}$ kg Mehl, 6 Heller Germ, etwas lauer Milch, 3 Dotter, 6 dkg Butter einen Germteig machen; aufgehen lassen. Säuferln machen, mit dem Ausstecher Krapfen austechen, in Schmalz ausbacken. Mit Marmelade bestreichen.

1	2
3	4
5	6
7	8
9	10
11	12
13	14
15	16
17	18
19	20
21	22
23	24
25	26
27	28
29	30
31	32

Grünternsuppe mit gebackenen Erbsen Kalbskoteletten mit Champignons und Erdäpfelpüree Wiener Schnitten

Grünternsuppe

Paradeismark (eventuell
Salzen, mit einem Dotter legieren.

Per Kopf einen Eßlöffel Grünternmehl auf Butter rösten, mit Petersilien oder Grünzeugwasser aufgießen. Einen Eßlöffel etwas Weißwein) hinzugeben. Würzen,

Gebadene Erbsen

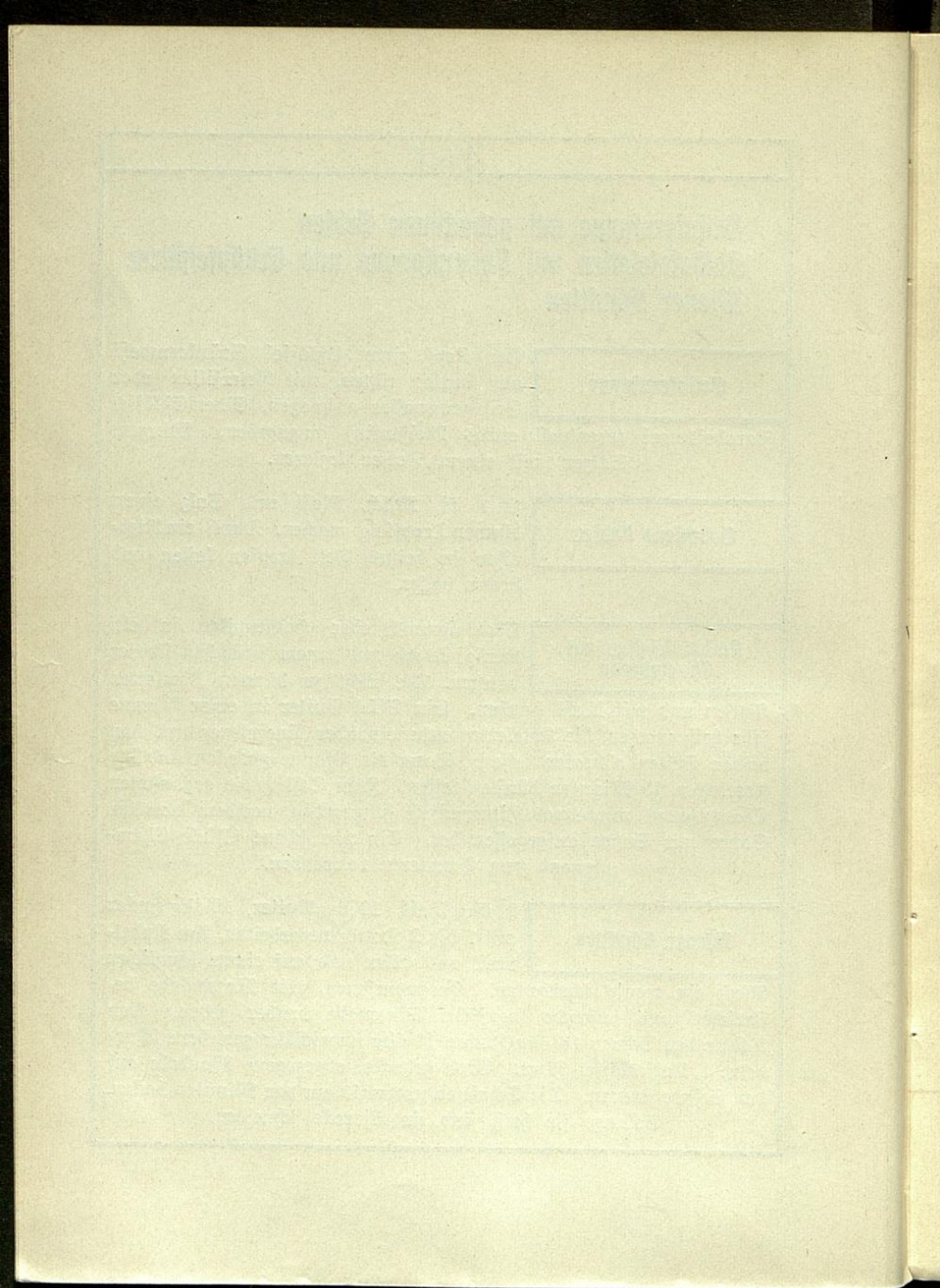
Aus Ei, Milch, Mehl und Salz einen dünnen Tropfteig machen. Durch ein Sieb-
eisen in heißes Fett tropfen lassen und
braun backen.

Kalbskoteletten mit Champignon

Champignons oder Herrenpilze in ein wenig Suppe und einem Stückchen Butter dünsten. Die nicht zu dünnen Koteletten klopfen und mit Mehl stauben. Ein Stück Butter in einer Pfanne sehr heiß machen, die Koteletten nebeneinander hineinlegen und von beiden Seiten abbraten lassen. Dann die Pfanne zudecken und die Koteletten 15 Minuten dünsten lassen. Zum Schluß die gedünsteten Champignons mit etwas Zitronensaft hinzugeben, nachdem man die Sauce mit Suppe aufgegoßen hat. Ein par schöne Stücke Cham-
pignons zum Garnieren verwenden.

Wiener Schnitten

21 dkg Mehl, 16 dkg Butter, 10 dkg Zucker mit 1 bis 2 Dotter verarbeiten. Am Rul-
brett auswalken und auf einem länglichen
Blech ein wenig überbacken. Herausnehmen, mit Marmelade be-
streichen und folgende spanische Windmasse drüber geben. Von
5 Mar den Schnee, 16 dkg Zucker, 16 dkg ungeschälte geriebene Man-
deln, 1 Kaffeelöffel Zimt. Grob gehackte, abgezogene Mandeln auf
den Schnee streuen. Die Schnitten nochmals ein par Minuten backen.
Solange sie heiß sind, in Vierecke schneiden.



Paradeissuppe mit Tapioka Bratwürste mit Ei im Reisring Nudelschmarrn

Paradeissuppe

In kochendes Salzwasser 3 Löffel Tapioka langsam hineinfallen lassen, fleißig rühren, damit der Tapioka sich nicht ballt. 6 Minuten kochen lassen. Paradeis-Püree (besser von frischen Paradeis-äpfeln) dazugeben und wenn alles wieder kocht, ein eigrößes Stück Butter hinein. Nach Geschmack Zucker und Zitronensaft.

Bratwürste mit Ei

Man schneidet Bratwürste in Stücke und brät sie in Fett. Mehrere Eier absprudeln, etwas Zitronensaft dazu, weißen Pfeffer, Salz und wenig Wasser; auf die Bratwürste gießen, alles durcheinanderrühren und einmal aufkochen lassen.

Reisring

Gedünsteten Reis vor dem Anrichten in den Reisring drücken, auf eine Schüssel stürzen und die Bratwürste mit Ei in der Mitte anrichten.

Nudelschmarrn

Einen gewöhnlichen, etwas dicker ausgewalkten Nudelteig in kurze Nudeln schneiden und in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und in Milch zugedeckt im Rohr verdunsten lassen. Vor dem Anrichten die Nudeln auf dem Herde in einer Schmarrnpfanne mit Butter, Zucker, Rosinen und geriebenen Mandeln oder Nüssen vermengen und schmoren lassen. In derselben feuerfesten Pfanne servieren.

VEREINIGTE KÖNIGLICHE
POST- UND TELEGRAPHEN-
BEHÖRDE

Die nachstehende Tabelle zeigt die
Anzahl der Briefe, die in den
Jahren 1870 bis 1875 in
England und Wales
abgeschickt wurden.

1870

Die nachstehende Tabelle zeigt die
Anzahl der Briefe, die in den
Jahren 1876 bis 1881 in
England und Wales
abgeschickt wurden.

1876

Die nachstehende Tabelle zeigt die
Anzahl der Briefe, die in den
Jahren 1882 bis 1887 in
England und Wales
abgeschickt wurden.

1882

Die nachstehende Tabelle zeigt die
Anzahl der Briefe, die in den
Jahren 1888 bis 1893 in
England und Wales
abgeschickt wurden.

1888

Panadelsuppe Kaiser-Franz-Josef-Schnitzel Grießstrudel

Panadelsuppe

In $\frac{1}{2}$ Liter Grünzeugsuppe 25 dkg abgerindete, geschnittene Semmeln mit etwas Salz kochen lassen. Oft umrühren, und wenn die Semmeln weich sind, ein Stück Butter hinzufügen. Vor dem Anrichten mit einem Dotter legieren. Geröstete Semmelscheiben dazu auftragen.

Kaiser-Franz-Josef-Schnitzel

Kalbschnitzel à 10 dkg leicht abbraten und auf einen Teller legen. In dem Saft der Schnitzel etwas Suppe, 4 dkg Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Rotwein, 1 Messerspitze Senf und den Saft einer Viertelzitrone sowie einen schönen Champignon aufkochen, ein wenig stauben. In diesem Saft die Schnitzel einmal aufkochen lassen. Auf eine Schüssel anrichten; um die Schnitzel im Viereck gleichmäßig breite Lagen von folgendem: Gehackten Schinken, Eierspeise, Reis und nudelig geschnittener, zubereiteter, grüner Salat.

Grießstrudel

Einen Teig von 20 dkg Mehl, Salz, 1 ganzen Ei und dem nötigen lauwarmen Wasser kneten. $\frac{1}{2}$ Stunde rasten lassen, ausziehen und mit folgender Fülle bestrichen zusammenrollen, in Stücke teilen, in Salzwasser 15 bis 20 Minuten lang kochen lassen.

Fülle

10 dkg Butter mit 4 Dotter flaumig rühren, salzen. $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, $\frac{1}{4}$ Liter Grieß und von 4 Klar festen Schnee. Den gekochten Strudel mit Butter und mit in Fett gerösteten Semmelbröseln auftragen. Zwetschenröster dazu servieren.

Sellerieuppe

Kalbsleber mit Champignons mit Reis

Apfelfuchen in Gelée

Sellerieuppe

In Fett und etwas Wasser einen geputzten, geschnittenen Sellerie dünsten, stauben, salzen, ein wenig zuckern, mit Grünzeugsuppe aufgießen und $\frac{1}{2}$ Stunde gut kochen lassen.

Kalbsleber mit Champignons

Per Person 10 dkg Leber berechnen. Dünne Scheiben schneiden, und diese wie Naturschnitzel abbraten. In einem Reindel blätterig geschnittene Champignons oder Pilzlinge auf Butter dünsten. Diese beim Anrichten auf jede Scheibe legen, mit der Sauce begießen.

Apfelfuchen in Gelée

Aus 15 dkg Butter, 22 dkg Mehl, 7 dkg Zucker und 1 ganzen Ei einen mürben Teig machen, auf ein längliches Brett drücken und langsam backen. 60 dkg geschälte Äpfel mit 30 dkg Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser so lange kochen, bis die Äpfel weich sind. Die Äpfel auf ein Haarsieb legen, abtropfen lassen und zerstückelt auf den Kuchen legen, mit Mandeln und Rosinen bestreuen. Das Äpfelwasser dick einkochen lassen, bis es geliert. Dieses Gelée über den Kuchen gießen und erkalten lassen.

THE [illegible] OF [illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Gerstenschleimsuppe mit Parmesanschnitten Spinatpudding mit Kalbsknochenauce Powidltascherln aus Erdäpfelteig

Gerstenschleimsuppe

Ein $\frac{1}{8}$ kg Gerste mit einer Grünzeugsuppe 3 Stunden kochen lassen. Alles zusammen passieren, ein Stück Butter, etwas Milch hineingeben und salzen. Eventuell mit einem Ei legieren.

Parmesanschnitten

Mürbes Gebäck in Scheiben schneiden, mit Butter bestreichen, mit Parmesan dick bestreuen, einen Moment in der Röhre backen.

Spinatpudding

$\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ kg Spinat in $\frac{1}{4}$ Liter Salzwasser langsam kochen und passieren. 3 in Milch geweichte Semmeln mit 6 dkg Butter abtreiben, etwas weißen Pfeffer und Salz dazu, 3 Dotter und zuletzt den passierten Spinat mit einrühren, und den Schnee von 3 Klar dazumengen. Diese Masse in einer mit Fett ausgeschmierten, festverschlossenen Puddingform in Dunst $\frac{3}{4}$ Stunden kochen lassen.

Kalbsknochenauce

Um 20 Heller Kalbsknochen in ein wenig Wasser bis zu einem Seidel einkochen lassen. Eine helle Buttereinbrenn damit aufgießen; etwas weißen Pfeffer und Salz dazugeben; diese Menge ins Wasserbad stellen, 3 Dotter hineinsprudeln und solange quirlen, bis es dicklich wird; Zitronensaft nach Geschmack.

Powidltascherln aus Erdäpfelteig

Aus $\frac{1}{2}$ kg gekochten, heiß passierten Erdäpfeln, 20 dkg Mehl, 1 ganzen Ei und Salz einen Teig machen, das Ganze gut kneten, den Teig auswalzen und in viereckige Stücke schneiden, auf jedes süßen Powidl geben. (Aus gedörrten, gekochten Zwetschen, die entfernt, passiert, mit Zitronensaft und Schale, Zucker und Zimt vermischt werden, läßt sich guter Powidl herstellen.) Die Tascherln im Dreieck zusammenschlagen, mit dem Nadel abrandeln, in kiedendem Salzwasser 8—10 Minuten kochen, abseihen und in gerösteten Semmelbröseln wälzen; mit zerlassener Butter, Zimt und Zucker auftragen.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY
1100 EAST 58TH STREET
CHICAGO, ILL. 60637
U.S.A.

1967

1968

1969

1970

1971

1972

1973

1974

1975

1976

1977

1978

1979

1980

1981

1982

1983

1984

1985

1986

1987

1988

1989

1990

1991

1992

1993

1994

1995

1996

1997

1998

1999

2000

2001

2002

2003

2004

2005

2006

2007

2008

2009

2010

2011

2012

2013

2014

2015

2016

2017

2018

2019

2020

2021

2022

2023

2024

2025

2026

2027

2028

2029

2030

2031

2032

2033

2034

2035

2036

2037

2038

2039

2040

2041

2042

2043

2044

2045

2046

2047

2048

2049

2050

2051

2052

2053

2054

2055

2056

2057

2058

2059

2060

2061

2062

2063

2064

2065

2066

2067

2068

2069

2070

2071

2072

2073

2074

2075

2076

2077

2078

2079

2080

2081

2082

2083

2084

2085

2086

2087

2088

2089

2090

2091

2092

2093

2094

2095

2096

2097

2098

2099

2100

2101

2102

2103

2104

2105

2106

2107

2108

2109

2110

2111

2112

2113

2114

2115

2116

2117

2118

2119

2120

2121

2122

2123

2124

2125

2126

2127

2128

2129

2130

2131

2132

2133

2134

2135

2136

2137

2138

2139

2140

2141

2142

2143

2144

2145

2146

2147

2148

2149

2150

2151

2152

2153

2154

2155

2156

2157

2158

2159

2160

2161

2162

2163

2164

2165

2166

2167

2168

2169

2170

2171

2172

2173

2174

2175

2176

2177

2178

2179

2180

2181

2182

2183

2184

2185

2186

2187

2188

2189

2190

2191

2192

2193

2194

2195

2196

2197

2198

2199

2200

2201

2202

2203

2204

2205

2206

2207

2208

2209

2210

2211

2212

2213

2214

2215

2216

2217

2218

2219

2220

2221

2222

2223

2224

2225

2226

2227

2228

2229

2230

2231

2232

2233

2234

2235

2236

2237

2238

2239

2240

2241

2242

2243

2244

2245

2246

2247

2248

2249

2250

2251

2252

2253

2254

2255

2256

2257

2258

2259

2260

2261

2262

2263

2264

2265

2266

2267

2268

2269

2270

2271

2272

2273

2274

2275

2276

2277

2278

2279

2280

2281

2282

2283

2284

2285

2286

2287

2288

2289

2290

2291

2292

2293

2294

2295

2296

2297

2298

2299

2300

2301

2302

2303

2304

2305

2306

2307

2308

2309

2310

2311

2312

2313

2314

2315

2316

2317

2318

2319

2320

2321

2322

2323

2324

2325

2326

2327

2328

2329

2330

2331

2332

2333

2334

2335

2336

2337

2338

2339

2340

2341

2342

2343

2344

2345

2346

2347

2348

2349

2350

2351

2352

2353

2354

2355

2356

2357

2358

2359

2360

2361

2362

2363

2364

2365

2366

2367

2368

2369

2370

2371

2372

2373

2374

2375

2376

2377

2378

2379

2380

2381

2382

2383

2384

2385

2386

2387

2388

2389

2390

2391

2392

2393

2394

2395

2396

2397

2398

2399

2400

2401

2402

2403

2404

2405

2406

2407

2408

2409

2410

2411

2412

2413

2414

2415

2416

2417

2418

2419

2420

2421

2422

2423

2424

2425

2426

2427

2428

2429

2430

2431

2432

2433

2434

2435

2436

2437

2438

2439

2440

2441

2442

2443

2444

2445

2446

2447

2448

2449

2450

2451

2452

2453

2454

2455

2456

2457

2458

2459

2460

2461

2462

2463

2464

2465

2466

2467

2468

2469

2470

2471

2472

2473

2474

2475

2476

2477

2478

2479

2480

2481

2482

2483

2484

2485

2486

2487

2488

2489

2490

2491

2492

2493

2494

2495

2496

2497

2498

2499

2500

2501

2502

2503

2504

2505

2506

2507

2508

2509

2510

2511

2512

2513

2514

2515

2516

2517

2518

2519

2520

2521

2522

2523

2524

2525

2526

2527

2528

2529

2530

2531

2532

2533

2534

2535

2536

2537

2538

2539

2540

2541

2542

2543

2544

2545

2546

2547

2548

2549

2550

2551

2552

2553

2554

2555

2556

2557

2558

2559

2560

2561

2562

2563

2564

2565

2566

2567

2568

2569

2570

2571

2572

2573

2574

2575

2576

2577

2578

2579

2580

2581

2582

2583

2584

2585

2586

2587

2588

2589

2590

2591

2592

2593

2594

2595

2596

2597

2598

2599

2600

2601

2602

2603

2604

2605

2606

2607

2608

2609

2610

2611

2612

2613

2614

2615

2616

2617

2618

2619

2620

2621

2622

2623

2624

2625

2626

2627

2628

2629

2630

2631

2632

2633

2634

2635

2636

2637

2638

2639

2640

2641

2642

2643

2644

2645

2646

2647

2648

2649

2650

2651

2652

2653

2654

2655

2656

2657

2658

2659

2660

2661

2662

2663

2664

2665

2666

2667

2668

2669

2670

2671

2672

2673

2674

2675

2676

2677

2678

2679

2680

2681

2682

2683

2684

2685

2686

2687

2688

2689

2690

2691

2692

2693

2694

2695

2696

2697

2698

2699

2700

2701

2702

2703

2704

2705

2706

2707

2708

2709

2710

2711

2712

2713

2714

2715

2716

2717

2718

2719

2720

2721

2722

2723

2724

2725

2726

2727

2728

2729

2730

2731

2732

2733

2734

2735

2736

2737

2738

2739

2740

2741

2742

2743

2744

2745

2746

2747

2748

2749

2750

2751

2752

2753

2754

2755

2756

2757

2758

2759

2760

2761

2762

2763

2764

2765

2766

2767

2768

2769

2770

2771

2772

2773

2774

2775

2776

2777

2778

2779

2780

2781

2782

2783

2784

2785

2786

2787

2788

2789

2790

2791

2792

2793

2794

2795

2796

2797

2798

2799

2800

2801

2802

2803

2804

2805

2806

2807

2808

2809

2810

2811

2812

2813

2814

2815

2816

2817

2818

2819

2820

2821

2822

2823

2824

2825

2826

2827

2828

2829

2830

2831

2832

2833

2834

2835

2836

2837

2838

2839

2840

2841

2842

2843

2844

2845

2846

2847

2848

2849

2850

2851

2852

2853

2854

2855

2856

2857

2858

2859

2860

2861

2862

2863

2864

2865

2866

2867

2868

2869

2870

2871

2872

2873

2874

2875

2876

2877

2878

2879

2880

2881

2882

2883

2884

2885

2886

2887

2888

2889

2890

2891

2892

2893

2894

2895

2896

2897

2898

2899

2900

2901

2902

2903

2904

2905

2906

2907

2908

2909

2910

2911

2912

2913

2914

2915

2916

2917

2918

2919

2920

2921

2922

2923

2924

2925

2926

2927

2928

2929

2930

2931

2932

2933

2934

2935

2936

2937

2938

2939

2940

2941

2942

2943

2944

2945

2946

2947

2948

2949

2950

2951

2952

2953

2954

2955

2956

2957

2958

2959

2960

2961

2962

2963

2964

2965

2966

2967

2968

2969

2970

2971

2972

2973

2974

2975

2976

2977

2978

2979

2980

2981

2982

2983

2984

2985

2986

2987

2988

2989

2990

2991

2992

2993

2994

2995

2996

2997

2998

2999

3000

3001

3002

3003

3004

3005

3006

3007

3008

3009

3010

3011

3012

3013

3014

3015

3016

3017

3018

3019

3020

3021

3022

3023

3024

3025

3026

3027

3028

3029

3030

3031

3032

3033

3034

3035

3036

3037

3038

3039

3040

3041

3042

3043

3044

3045

3046

3047

3048

3049

3050

3051

3052

3053

3054

3055

3056

3057

3058

3059

3060

3061

3062

3063

3064

3065

3066

3067

3068

3069

3070

3071

3072

3073

3074

3075

3076

3077

3078

3079

3080

3081

3082

3083

3084

3085

3086

3087

3088

3089

3090

3091

3092

3093

3094

3095

3096

3097

3098

3099

3100

3101

3102

3103

3104

3105

3106

3107

3108

3109

3110

3111

3112

3113

3114

3115

3116

3117

3118

3119

3120

3121

3122

3123

3124

3125

3126

3127

3128

3129

3130

3131

3132

3133

3134

3135

3136

3137

3138

3139

3140

3141

3142

3143

3144

3145

3146

3147

3148

3149

3150

3151

3152

3153

3154

3155

3156

3157

3158

3159

3160

3161

3162

3163

3164

3165

3166

3167

3168

3169

3170

3171

3172

3173

3174

3175

3176

3177

3178

3179

3180

3181

3182

3183

3184

3185

3186

3187

3188

3189

3190

3191

3192

3193

3194

3195

3196

3197

3198

3199

3200

3201

3202

3203

3204

3205

3206

3207

3208

3209

3210

3211

3212

3213

3214

3215

3216

3217

3218

3219

3220

3221

3222

3223

3224

3225

3226

3227

3228

3229

3230

3231

3232

3233

3234

3235

3236

3237

3238

3239

3240

3241

3242

3243

3244

3245

3246

3247

3248

3249

3250

3251

3252

3253

3254

3255

3256

3257

3258

3259

3260

3261

3262

3263

3264

3265

3266

3267

3268

3269

3270

3271

3272

3273

3274

3275

3276

3277

3278

3279

3280

3281

3282

3283

3284

3285

3286

3287

3288

3289

3290

3291

3292

3293

3294

3295

3296

3297

3298

3299

3300

3301

3302

3303

3304

3305

3306

3307

3308

3309

3310

3311

3312

3313

3314

3315

3316

3317

3318

3319

3320

3321

3322

3323

3324

3325

3326

3327

3328

3329

3330

3331

3332

3333

3334

Rote Rübensuppe Kriegsschnitzel mit Apfelfren und gerösteten Erdäpfeln Karamelpudding mit Vanillecrème

Rote Rübensuppe

Kohl und 1 rote Rübe nudelig schneiden und weich kochen. Eine Butter-Einnach mit der Brühe vergießen und etwas Paradeismarf dazugeben, salzen, nach Geschmack zuckern, $\frac{1}{2}$ Tasse Rahm beimengen und mit einem Dotter legieren.

Kriegsschnitzel

Für ein Schnitzel 4 dkg gefähten Rindsfamm, einen größeren gebratenen Kartoffel und $\frac{1}{2}$ Ei rechnen. Etwas Salz, Pfeffer und Fett dazugeben, alles fein wiegen, kleine Laibchen formen und in Fett braten.

Apfelfren

$\frac{1}{2}$ kg Apfel reiben, $\frac{1}{10}$ Liter gewässerten Eßig, 6 dkg geriebenen Fren und 6 dkg Zucker dazumengen.

Karamelpudding

15 Biscoten, 2 mürbe abgerindete Semmeln in Milch weichen und fein abtreiben. 10 dkg Zucker in Wasser tauchen, auf der heißen Platte goldbraun rösten, mit siedendem Wasser abschrecken, umrühren und die geweichte Masse vorsichtig am Herde hineinrühren; erkalten lassen. 3 Dotter und von 3 Klar den Schnee hineinverrühren, alles in die Puddingform füllen, $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst kochen. Dazu Vanillecrème.

Vanillecrème

$\frac{1}{4}$ Liter Obers oder Milch mit 2 Dottern, 1 Löffel Staubzucker und ein wenig Vanille kalt sprudeln und am Feuer im Wasserbade schlagen, bis es dicklich wird.

THE HISTORY OF THE
CITY OF BOSTON
FROM 1630 TO 1800

The city of Boston was founded in 1630 by a group of Puritan settlers from England. The city grew rapidly and became one of the most important centers of commerce and industry in the New England colonies.

In 1773, the Boston Tea Party took place, in which American colonists dumped tea into the harbor as a protest against British taxation. This event led to the American Revolution.

The city of Boston was the site of many important events during the American Revolution, including the Battle of the Clouds and the Siege of Fort Mifflin.

After the war, Boston continued to grow and became a major center of commerce and industry. The city was also the site of many important events, including the Boston Massacre and the Boston Convention of 1780.

The city of Boston has a rich history and has played a major role in the development of the United States. It is a city of many firsts and is a source of pride for its residents.

Brotsuppe — Gedämpftes Herz mit Kohlscheiben Feine Topfentorte

Brotsuppe

Das Brot entrinden, kleinwürfelig schneiden und mit Petersilie und feingehackter Zwiebel in Fett anrösten. Die Rinde schneiden. Sobald alles braun ist, mit Wasser aufgießen, Brot und Rinde darin zer Kochen lassen, passieren, und mit einem Dotter legieren. Man kann Würstel darin auftragen.

Gedämpftes Herz (sehr billig)

Ein Rinderherz wird halbiert, gewaschen und eingesalzen. Um 10 Heller würfelig geschnittenen Speck mit etwas weißem Pfeffer dünsten, bis sich Saft bildet, dann langsam Suppe oder Wasser aufgießen und 2 Stunden lang kochen lassen. Dann das Herz herausnehmen, in den Saft $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und einen Kaffeelöffel Mehl verrühren und aufkochen lassen. Das Herz scheibenförmig schneiden und auf kurze Zeit in den Saft zurücklegen und aufkochen lassen. Mit Kohlscheiben oder Makkaroni servieren. (Bei Verwendung von Kalbsherz ist dieses zu spicken.)

Kohlscheiben

Kartoffeln schälen, waschen, dicknudelig schneiden, sorgfältig mit einem Tuche trocknen. Fett sehr heiß machen (es muß ziemlich viel Fett sein), die Kartoffelstücke hineinwerfen und goldgelb backen. Auf einem Sieb abtropfen und jetzt erst salzen. Man darf nicht zuviel Kartoffelstücke auf einmal backen.

Feine Topfentorte

Aus 16 dkg Butter, 7 dkg Zucker und 16 dkg Mehl einen Teig machen. Die Hälfte des Teiges am Tortenblech langsam backen und mit folgender Fülle füllen; die zweite Hälfte des Teiges als Gitter darauf legen und nochmals langsam backen.

Fülle

11 dkg Butter gut abtreiben, dazu 11 dkg Zucker, 1 ganzes Ei, 3 Dotter, von 3 Klarden Schnee und 25 dkg trockenen süßen Topfen, 4 dkg geschälte Mandeln. Die Torte muß tags vorher gemacht werden.

Quäfer-Dats-Suppe mit gebadenen Suppennudeln Spinatfnödel mit Schwammerlsauce Früchtencremespeise

Quäfer-Dats-Suppe

1 Eßlöffel per Person berechnen. In Salzwasser eine Stunde gut kochen. 2 $\frac{1}{2}$ Liter Gemüsesuppe abseihen, das Dats hineinpassieren und 2 dkg Butter dazu vermengen. Salzen und pfeffern nach Geschmack. Dazu werden gewöhnliche, besonders dünn geschnittene Suppennudeln, die eventuell ohne Ei gemacht werden können, und in Fett braungebacken wurden, aufgetragen.

Spinatfnödel

$\frac{1}{2}$ kg Spinat durch die Fleischmaschine roh treiben, auf Fett und Zwiebel dünsten, mit 2 Eiern und einer in Milch geweichten Semmel vermengen, salzen und pfeffern und soviel Brösel als aufgenommen werden, dazugeben. In der Serviette in Dunst kochen.

Schwammerlsauce

$\frac{1}{8}$ kg Schwämme in Butter und feingewiegter Petersilie weich dünsten, mit Mehl stauben, etwas Wasser und $\frac{1}{8}$ Liter Rahm aufgießen, salzen und pfeffern. (Wenn man getrocknete Schwämme verwendet, weicht man sie einige Stunden vorher in lauwarmen Wasser.)

Früchtencremespeise

Kinder-Viscoten werden mit Marmelade zu zweit aneinandergefügt. Eine flache Glaschüssel damit auslegen. Gemischtes Duntklobt (frische Bananen, sowie Orangenseiben können mit vermengt werden), ohne Saft darüber legen. Folgende erkaltete Vanillecrème darübergießen und die Speise auf's Eis stellen.

Vanillecrème

$\frac{1}{4}$ Liter Milch mit 2 Dotter, 1 Löffel Staubzucker, etwas Vanille kalt sprudeln, im Wasserbade bis zum Dickwerden rühren. In Friedenszeiten ist Schlagobers zur Crème zu empfehlen.

Rindsuppe mit Fleischfascherln

Rindfleisch mit Schnittlauchsauc und gestürzten Kartoffeln Prager Rahmdalken

Rindsuppe mit Fleischfascherln

Zu der Rindsuppe werden folgende Fleischfascherln gemacht: Nudelteig fein auswalken (der Nudelteig kann ohne Ei gemacht werden), etwas Zwiebel auf Fett rösten, ein Stückchen des fertig gekochten Fleisches fächerförmig schneiden, ebenfalls rösten, ziemlich viel Fett dazu, salzen, pfeffern. In den ausgeradelten Nudelteig legen, Fächerln machen und in der Suppe einkochen.

Rindfleisch mit Schnittlauchsauc

Rügerlfleisch oder gut abgelegenes Niedeckel in der Suppe 3 Stunden kochen.

Schnittlauchsauc (auf feine Art)

4 rohe Dotter, $\frac{1}{8}$ Liter Suppe, 4 dkg Butter, Salz und Zitronensaft, etwas weißen Pfeffer miteinander vermengen, im Wasserbade bis zum Dicklichwerden schlagen, dann kaltiterrühren, mit übrig gebliebenem Eiklar die Menge ausgiebiger machen, viel gehackten Schnittlauch dazugeben.

Schnittlauchsauc (auf billige Art)

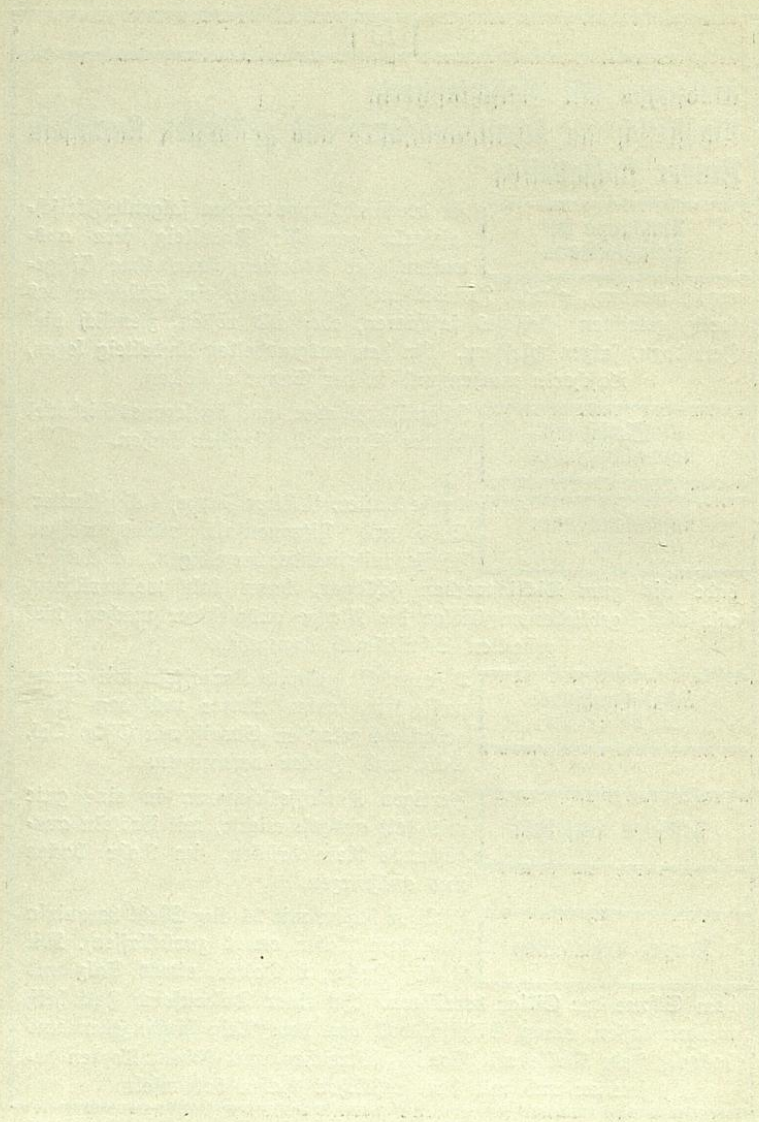
2 zerdrückte gekochte Kartoffeln mit einem passierten harten Dotter und dem feingehackten, gekochten Eiweiß mit Essig, Del, Salz und Zucker vermengen.

Gestürzte Kartoffeln

Fertigen Kartoffelschmarrn in eine gute mit Fett ausgeschmierte, mit Bröseln ausgestreute Klein drücken, im Rohr backen und ausstürzen.

Prager Rahmdalken

$\frac{1}{4}$ Liter Rahm mit 14 dkg Mehl verquirlen (von dem Rahm etwas zurücklassen). Mit 7 dkg Zucker, 2 Dotter, etwas Salz und dem Schnee der Eiklar verrühren. In einer Dalkenform Fett heiß werden lassen, einen Glöfkel voll von dem Teig hineingeben und backen. Jede Dalk mit Powidl bestreichen, mit süßem Topfen bestreuen und mit dem reistlichen Rahm beträufeln.



Tirolersuppe — Florentinische Eier — Topfentornister

Tirolersuppe

15 dkg gelbe Erbsen in Seldbrühe oder Wasser weich kochen. Eine mittelgroße Selleriewurzel und einige Kartoffeln würfelig schneiden, in Fett mit einem Stückchen Zwiebel dünsten, stauben, mit der Erbsensuppe vergießen.

Florentinische Eier

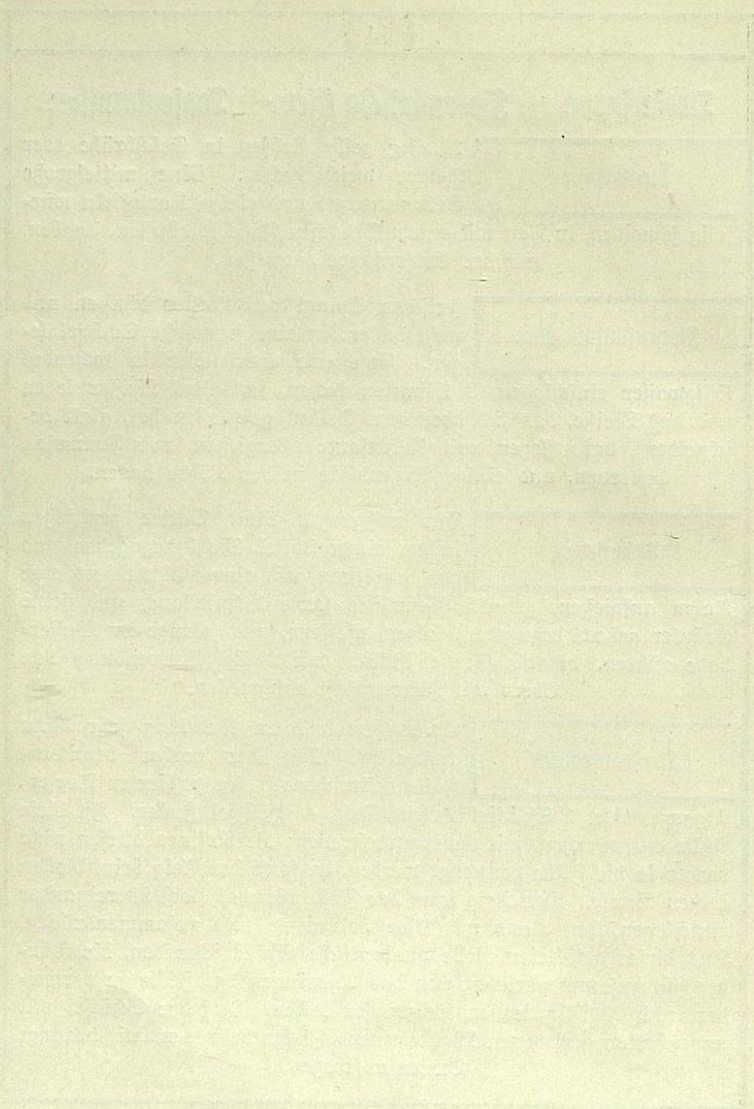
Frischen Spinat auf Butter dünsten und nicht kochen, in eine feuerfeste Schüssel legen. Pochierte Eier (Eier in kochendes Essigwasser einschlagen, 3 Minuten kochen, in kaltes Wasser legen und das Weiße, das sich über dem Gelben geschlossen hat, glatt beschneiden), darauflegen, mit Rahmsauce übergießen, mit Parmesan bestreuen, und einige Augenblicke in der Röhre kochen.

Rahmsauce

Ein nußgroßes Stück Butter zerfließen lassen, einen Löffel Mehl dazugeben und gut verrühren, mit einem Glas Obers oder Rahm aufgießen, gehackte Petersilie sowie Schnittlauch und feine Kräuter gehackt dazugeben, salzen, pfeffern, und solange im Wasserbade rühren, bis die Sauce dicklich wird. Bei Verwendung von Obers mit Zitronensaft abschmecken.

Topfentornister

Einen gewöhnlichen Nudelteig sehr dünn auswalzen. Mit der vorher bereiteten Fülle bestreichen: $\frac{1}{2}$ kg passierten Topfen, 2 ganze Eier, 1 Eßlöffel Rahm, Salz, 4 Eßlöffel Zucker. Ist diese Fülle aufgestrichen, mit Rosinen bestreuen; die Rosinen dürfen nicht vorher in die Fülle vermengt werden, da sonst der Teig beim Rollen reißen könnte. Den Teig samt der Fülle viermal flach übereinander einschlagen, den Rand mit Klar bestreichen und zusammendrücken. Aus dieser gefalteten Rolle quadratische Stücke schneiden, die Ränder gut zusammendrücken, um das Ausrinnen der Fülle zu vermeiden, und 10 Minuten in Salzwasser kochen. Auf der Schüssel mit ungeschälten geriebenen Mandeln und Zucker bestreuen, mit brauner Butter auftragen.



Linsensuppe mit Strudelsteigeinlage Schöpfernes mit Majorantkartoffeln Billige Erdäpfelorte

Linsensuppe mit Strudelsteigeinlage

$\frac{1}{8}$ Liter Linsen mit ein wenig Zucker und einem Lorbeerblatt weichkochen, passieren, mit der Brühe in eine lichte, mit Zwiebel angelaufene Ginnach geben, mit Wasser oder Maggisuppe verdünnen. Salz und etwas Essig dazugeben und aufkochen lassen.

Strudelsteigeinlage

Abgeschnittene Strudelsteigränder kann man gut verwerten, wenn man den Teig gut auswalzt, mit einem Ausstecher zierlich aussticht, die Teilchen in heißem Fett ausbäckt und zur Suppe aufträgt.

Schöpfernes mit Majorantkartoffeln

Junges Schöpfensfleisch und kleine Kartoffeln zusammen kochen. Eine lichte Einbrenn machen, die Brühe darauf gießen und aufkochen lassen. Das Fleisch in kleine Stücke schneiden, samt den geschälten Kartoffeln in ein Reindel legen, die Sauce darüberfeihen. Ein kleines Stück mit Salz verriebenen Knoblauch, ein wenig Majoran und fein gehackte Petersilie zugeben. Das Ganze nochmals aufkochen lassen. Man kann den Majoran weglassen und einen abgebrühten Kohlkopf mitkochen.

Billige Erdäpfelorte

25 dkg gekochte geriebene Erdäpfel, 6 dkg geschälte, geriebene Mandeln, 6 Dotter, den Schnee der Eiklar, den Saft einer halben Zitrone und die Schale, etwas Vanille und 18 dkg Zucker. Im Tortenreiß langsam backen.

1. The first part of the report deals with the general situation of the country and the progress of the work during the year.	
2. The second part of the report deals with the results of the work during the year.	
3. The third part of the report deals with the conclusions of the work during the year.	
4. The fourth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.	
5. The fifth part of the report deals with the summary of the work during the year.	
6. The sixth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.	
7. The seventh part of the report deals with the recommendations of the work during the year.	
8. The eighth part of the report deals with the summary of the work during the year.	
9. The ninth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.	
10. The tenth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.	
11. The eleventh part of the report deals with the summary of the work during the year.	
12. The twelfth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.	
13. The thirteenth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.	
14. The fourteenth part of the report deals with the summary of the work during the year.	
15. The fifteenth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.	
16. The sixteenth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.	
17. The seventeenth part of the report deals with the summary of the work during the year.	
18. The eighteenth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.	
19. The nineteenth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.	
20. The twentieth part of the report deals with the summary of the work during the year.	
21. The twenty-first part of the report deals with the conclusions of the work during the year.	
22. The twenty-second part of the report deals with the recommendations of the work during the year.	
23. The twenty-third part of the report deals with the summary of the work during the year.	
24. The twenty-fourth part of the report deals with the conclusions of the work during the year.	
25. The twenty-fifth part of the report deals with the recommendations of the work during the year.	
26. The twenty-sixth part of the report deals with the summary of the work during the year.	

Gulgasuppe Kochsalat mit feittura migta Martschnitten

Gulgasuppe

Aus 15 dkg sehr klein geschnittenem Rinds-
wadschinken ein Gulgas zubereiten, mit
Wasser aufgießen und paprizieren.
 $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Auftragen geschälte, rohe, würfelig geschnittene
Kartoffeln mitkochen lassen.

Kochsalat mit feittura migta

Den Kochsalat putzen, waschen, in Dunit
weich kochen, mit kaltem Wasser abschrecken
und am Brett hacken. Ein eigroßes Stück
Butter zerlassen, mit 2 Löffel Mehl gelb machen. Den Kochsalat
hineingeben, mit etwas Suppe aufgießen, salzen und pfeffern und
vor dem Anrichten mit $\frac{1}{8}$ Liter Obers vermengen.

feittura migta

Karfiol, Karotten, Fiolen überkochen.
Rohe Erbsen, Kartoffeln und Kür-
bis, sowie die überkochten Gemüse in
Scheiben schneiden. All dies in Mehl tauchen und in Fett ausbacken.
Auf einer Schüssel gefällig anrichten, mit Petersilie garnieren.

Martschnitten

14 dkg Zucker mit 14 dkg Marx und dem
Saft einer halben Zitrone flaumig trei-
ben. Mit 12 dkg geschälten geriebenen
Mandeln oder geriebenen Nüssen vermengen. Semmeln abrinden,
in dünne Scheiben schneiden, mit dieser Masse bestreichen. $\frac{3}{8}$ Liter
Milch mit 2 Dotter absprudeln, die bestrichenen Semmeln durchziehen
und abtropfen lassen. In eine feuerfeste Schüssel legen. Den Schnee
von 2 Mar darübergeben. Mit Vanillezucker bestreuen, bei mäßiger
Hitze backen.

Schwammerlsuppe Wurstgulyas mit Kartoffeln Dankl-Crème

Schwammerlsuppe

Schwämme blättrig schneiden, mit Butter und etwas Petersilie dünsten und in eine lichte Einmach geben, mit Maggi oder Gemüsesuppe aufgießen, salzen, pfeffern. Breiter geschnittene Nudeln einkochen. (Getrocknete Schwämme muß man vor der Zubereitung eine Stunde lang in lauem Wasser weichen.)

Wurstgulyas

Zwiebel mit Paprika in Fett wie zu Gulyas rösten. In Scheiben geschnittene Erdäpfel im Saft fast weich kochen, würfelig geschnittene, geschälte Extrawurst hineingeben und alles nochmals aufkochen.

Dankl-Crème

$\frac{1}{4}$ Liter Obers mit Vanille und 3 Dotter und 4 dkg Zucker im Wasserbade quirlen, bis es dicklich wird. $\frac{1}{2}$ Liter Schlagobers fest schlagen. 7 dkg Zucker, 4 dkg Zitronade, 4 dkg Sultanen, beliebige kandierte Früchte, die fein geschnitten wurden, leicht hineinverrühren. Biscoten, restliches Biskuit oder Backwerk mit Marillenmarmelade bestreichen. Die Bombenform mit kaltem Wasser ausspülen, die Crème einfüllen, das Backwerk hineinmengen. Die Bombe auf einige Stunden in Eis vergraben, mit Schlagobers verziert und mit kandierten Früchten aufgeputzt servieren.

STATE OF NEW YORK
IN SENATE
January 12, 1909.

REPORT OF THE
COMMISSIONER OF THE LAND OFFICE
IN RESPONSE TO A RESOLUTION PASSED BY THE SENATE
MAY 1, 1898, AND A RESOLUTION PASSED BY THE SENATE
JANUARY 1, 1908.

ALBANY:
J. B. LIPPINCOTT & CO., PRINTERS.
1909.

ALBANY:
J. B. LIPPINCOTT & CO., PRINTERS.
1909.

Feine Parmesanuppe Palatschintenspeise mit Erdartischodenalat Billiger Apfelfuchen aus Martkeig

Feine Parmesanuppe

6 dkg Butter mit 7 dkg Mehl licht anlaufen lassen. 1 Liter warme, abgekochte Milch dazugießen, salzen, und unter Rühren eine Viertelstunde bei mäßigem Feuer kochen. Die Suppe vom Feuer ziehen und mit 2 Dotter, die mit Wasser verrührt wurden, legieren. 6 dkg Parmesan vorsichtig, damit er keine Knödel bilde, unter Rühren dazugeben. Vor dem Anrichten ein Stück Butter und in Salzwasser gekochte Makkaroni hineingeben.

Palatschintenspeise

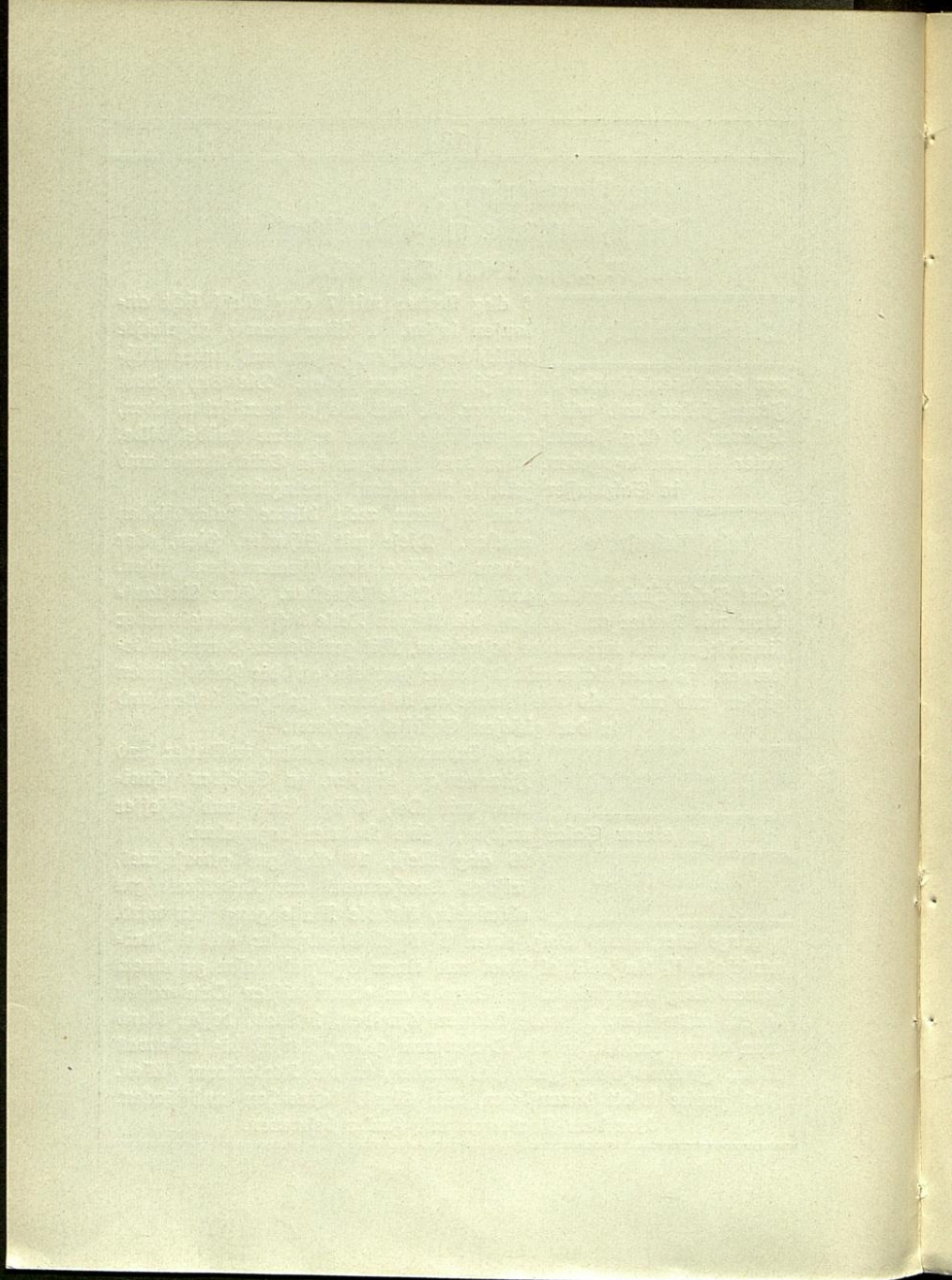
Von 2 Eiern recht dünne Palatschinken machen. Diese mit Schinken, Hirn, oder einem Haschee von Bratenresten füllen. Jede Palatschinke rollen, und in 4 Teile schneiden. Eine Auflaufform mit Butter austreichen, die kleinen Teile dicht nebeneinander hineinlegen und mit Butter bestreichen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen. $\frac{1}{8}$ Liter Rahm mit 2 Dotter sprudeln, auf die Palatschinken gießen und nochmals mit Parmesan bestreuen, goldgelb backen und in der gleichen Schüssel servieren.

Erdartischodenalat

Die Erdartischoden schälen, in Butter und Zitronensaft dünsten, in Scheiben schneiden, mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer zu einem Salat mischen, feine Kräuter dazugeben.

Apfelfuchen aus Martkeig

28 dkg Mehl, 15 dkg gut gewaschenes, frisches Knochenmark am Rudeibrett gut abbröckeln, bis die Masse ganz fein wird. 2 ganze Eier, etwas Salz, einen Eßlöffel Staubzucker, etwas Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Rum und einen Eßlöffel Rahm zu einem feinen Teig verarbeiten. 1 Stunde an einem kühlen Orte rasten lassen, auswälken, 2 runde Blätter schneiden, 1 Blatt, dessen Rand man etwas verdickt, in die Tortenform geben, Äpfel, die in etwas Wein, Zitronenschale, gedünstet wurden, in die Tortenform füllen. Das zweite Blatt darauflegen, mit Eigelb bestreichen und backen. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.



Wiener Stoß-Suppe Gemüseroßbraten Topfentnödel in der Serviette

Wiener Stoß-Suppe

Salzwasser mit Kümmel kochen, in $\frac{1}{2}$ Seidel saure Milch 1 Eßlöffel Mehl rühren, zum Salzwasser gießen und aufkochen lassen, etwas Rahm dazugeben. Würfelig geschnittene, in Salzwasser gekochte Kartoffeln $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten hineingeben. Eventuell mit geschnittenen, gedünsteten Champignons die Suppe verbessern.

Gemüseroßbraten

In eine gut verschließbare Kasserolle etwas Fett, rohe geschnittene Kartoffeln, Karfiol, grüne Erbsen, Schwämme, Zwiebel und den gut geklopften, entfetteten Roßbraten legen. Alles solange dünsten lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Zum Schluß mit etwas Rahm vergießen.

Topfentnödel in der Serviette

6 dkg Fett oder Butter mit 2 Eiern flaumig treiben. $\frac{1}{4}$ kg geriebenen Topfen, $\frac{1}{6}$ Liter Grieß, etwas Salz dazumengen. Eine Serviette gut besetzen, die Masse hineinfüllen, und in Salzwasser 1 Stunde in zugedecktem Topfe kochen. Der Knödel muß durch's Kochen doppelt groß werden. Vor dem Anrichten schneiden, mit heißer brauner Butter begießen, mit Zucker und Zimt auftragen, eventuell Zwetschenröster dazu servieren.

Gemüseputree-Suppe Fleischstrudel mit Spinat Schokoladetorte ohne Dotter

Gemüseputree-Suppe

Wurzelwerk in Schmalz anlaufen lassen. Kohl, Spinat, gelbe Rüben darin weich dünsten. Stauben und mit Wasser oder Maggi-suppe aufgießen. Alles Champignons dünsten und zur Suppe geben.

Fleischstrudel

Einen Strudelteig ohne Ei machen und ausziehen, den Teig mit Schinken oder Selchfleisch füllen oder mit einem saftigen Haschee aus Bratenresten, das mit einem Ei gebunden und mit etwas Rahm aufgegoßen wurde, bestreichen. Den Strudel rollen und in einer mit Butter bestrichenen Pfanne goldgelb backen. Mit Parmesan bestreuen.

Schokoladetorte

Den Schnee von 6 Eier mit 14 dkg Zucker leicht verrühren. 14 dkg geriebene Mandeln, 14 dkg erweichte Schokolade, 10 dkg nudelig geschnittene Zitronade hinzugeben und alles leicht verrühren. $\frac{3}{4}$ Stunden im Tortenreiß backen. Mit folgender Glasur überziehen.

Glasur

$\frac{1}{4}$ kg Zucker bis zum Fadenziehen spinnen, 14 dkg Schokolade erweichen, den gesponnenen Zucker unter Rühren langsam in die Schokolade gießen, ein Stückchen Butter dazu verrühren und die Torte, wenn sie erkaltet ist, glasieren. Man kann die Torte, statt zu glasieren, mit Marillenmarmelade bestreichen, auf die man gestiftelte Mandeln streut.

Fleischpüree-Suppe Gemüsepudding mit holländischer Sauce Aufroulade

Fleischpüree-Suppe

Aus 10 Heller Kalbsknochen eine Suppe machen. Kalbfleisch oder Hühnerfleischreste haschieren, passieren und in eine lichte Einbrenn geben. Mit der Suppe aufgießen, gehackte grüne Petersilie hinein. Mit einem Ei legieren, Karfiol und Champignons als Einlage.

Gemüsepudding mit holländischer Sauce

10½ dkg Butter zerlassen, mit 7 dkg Mehl verrühren, ¼ Liter Milch oder Obers aufgießen. Wenn dies ausgekühlt ist, 4 Dotter hineinrühren. Vorher 1 Kohlrübe, Karotten, einen kleinen Karfiol feinwürfelig schneiden, eventuell Erbsen dazugeben, alles in Salzwasser nicht ganz weich kochen und in die Sauce geben. Eventuell in Butter gedünstete Champignons dazu. Den Schnee der 5 Eiklare leicht dazumengen. In einer Puddingform 1 Stunde im Dunst kochen.

Holländische Sauce

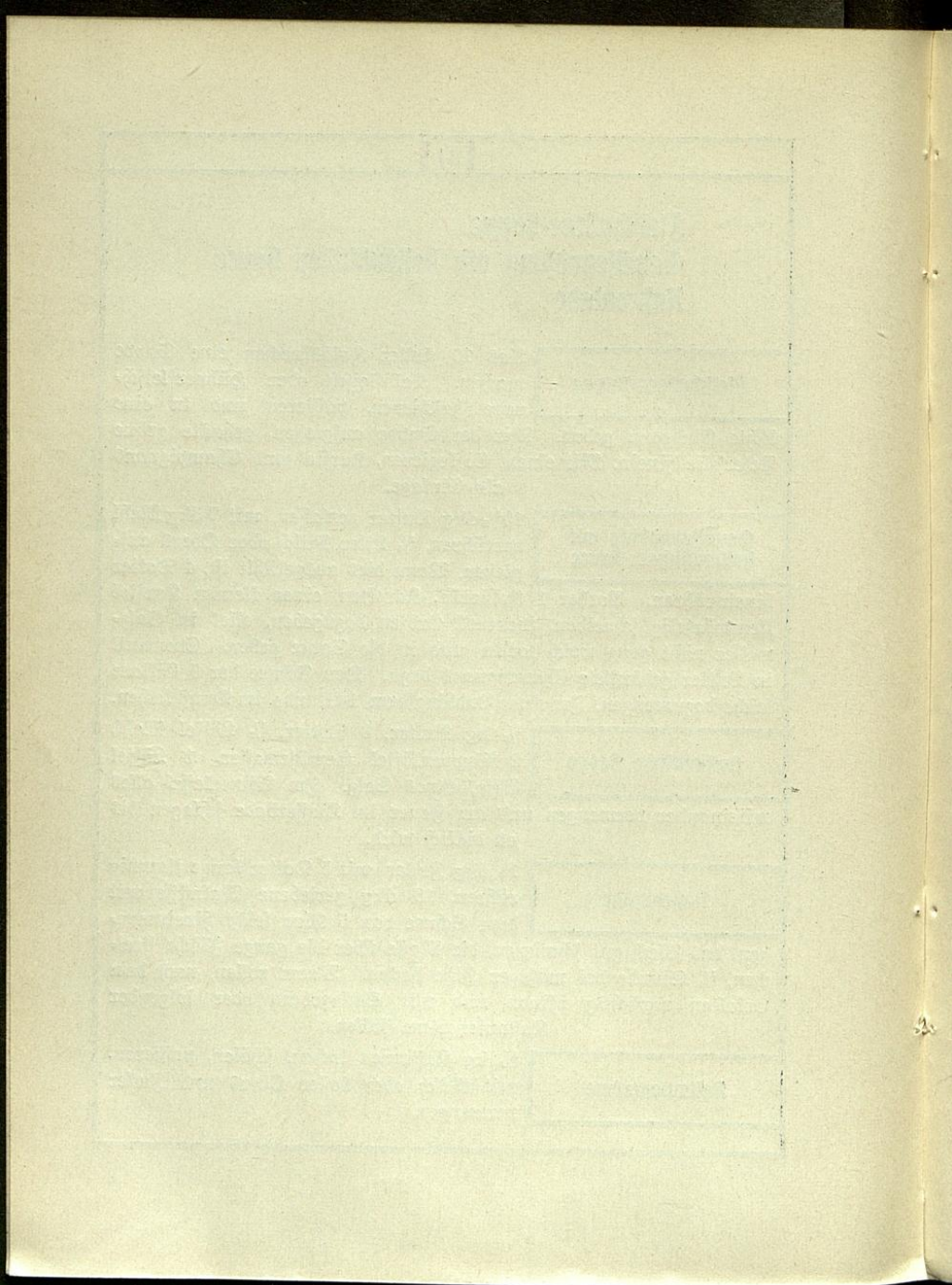
¼ kg Butter, 3 Dotter, ½ Löffel Mehl, 2 Suppenlöffel Gemüswasser, 1 Löffel Essig, etwas Salz. Im Schneefessel alles miteinander vermengen und am Feuer im Wasserbade schlagen bis es dicklich wird.

Aufroulade

15 dkg Zucker mit 5 Dotter lange flaumig rühren, 16 dkg geriebene Walnüsse mit dem Schnee von 5 Klar leicht hineinmengen, das Blech gut schmieren, die Masse über die ganze Fläche streichen, ¼ Stunde bei mäßiger Hitze backen. Warm rollen, nach dem Erkalten vorsichtig öffnen und mit Schlagobers oder folgender Kastaniencrème füllen.

Kastaniencrème

½ kg Kastanien kochen, schälen, passieren, mit Milch oder besser Obers und Zucker vermengen.



Bohnensuppe Rindfleisch sowie Wild mit Polentapudding Salzburger Nockerln

Bohnensuppe

12 dkg Bohnen in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser sehr weich kochen, passieren, in eine lichte Einbrenn, in der man Petersilie ausrösten ließ, gießen, mit Suppe, die aus Grünzeug hergestellt wurde, aufgießen. Salz, Pfeffer, Essig nach Geschmack. Würstelscheiben als Einlage geben.

Rindfleisch sowie Wild

Eine Beize aus Essig, Pfeffer, Zwiebel, Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt kochen. (Ohne Salz.) Weinschierzelfleisch einige Tage in der Beize liegen lassen. Frisches Wurzelwerk rösten, das gespickte, gebeizte Fleisch hineinlegen, dünsten, mit der passierten Beize und etwas Rahm vergießen. Wenn das Fleisch geschnitten ist, wieder in die Kasserolle zurücklegen und dann anrichten.

Polentapudding

$\frac{2}{10}$ Liter Mehl, mit 4 Dotter und $\frac{2}{10}$ Liter Rahm sprudeln, salzen, den Schnee der 4 Klar dazumengen. Eine Puddingform mit Butter austreichen, stauben, die Masse hineinfüllen, $\frac{1}{2}$ Stunde im Dunst kochen, stürzen, mit heißer Butter begießen und mit Parmesan bestreuen.

Salzburger Nockerln

1 Eßlöffel Zucker mit 1 Eßlöffel Butter und 6 Dotter flaumig treiben. $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl mit dem Schnee von 6 Klar leicht dazumengen. In einer Kasserolle Milch mit etwas Butter kochen, die Masse löffelweise einlegen, $\frac{1}{4}$ Stunde backen, bis die Nockerln Farbe bekommen, mit Zucker bestreuen.

THE HISTORY OF THE CITY OF BOSTON FROM THE FIRST SETTLEMENT TO THE PRESENT TIME

THE CITY OF BOSTON, FROM THE FIRST SETTLEMENT TO THE PRESENT TIME. BY SAMUEL JOHNSON, ESQ. OF BOSTON. VOL. I. PART I. THE FIRST SETTLEMENT TO THE YEAR 1630.	THE CITY OF BOSTON, FROM THE FIRST SETTLEMENT TO THE PRESENT TIME. BY SAMUEL JOHNSON, ESQ. OF BOSTON. VOL. I. PART I. THE FIRST SETTLEMENT TO THE YEAR 1630.
THE CITY OF BOSTON, FROM THE FIRST SETTLEMENT TO THE PRESENT TIME. BY SAMUEL JOHNSON, ESQ. OF BOSTON. VOL. I. PART I. THE FIRST SETTLEMENT TO THE YEAR 1630.	THE CITY OF BOSTON, FROM THE FIRST SETTLEMENT TO THE PRESENT TIME. BY SAMUEL JOHNSON, ESQ. OF BOSTON. VOL. I. PART I. THE FIRST SETTLEMENT TO THE YEAR 1630.
THE CITY OF BOSTON, FROM THE FIRST SETTLEMENT TO THE PRESENT TIME. BY SAMUEL JOHNSON, ESQ. OF BOSTON. VOL. I. PART I. THE FIRST SETTLEMENT TO THE YEAR 1630.	THE CITY OF BOSTON, FROM THE FIRST SETTLEMENT TO THE PRESENT TIME. BY SAMUEL JOHNSON, ESQ. OF BOSTON. VOL. I. PART I. THE FIRST SETTLEMENT TO THE YEAR 1630.
THE CITY OF BOSTON, FROM THE FIRST SETTLEMENT TO THE PRESENT TIME. BY SAMUEL JOHNSON, ESQ. OF BOSTON. VOL. I. PART I. THE FIRST SETTLEMENT TO THE YEAR 1630.	THE CITY OF BOSTON, FROM THE FIRST SETTLEMENT TO THE PRESENT TIME. BY SAMUEL JOHNSON, ESQ. OF BOSTON. VOL. I. PART I. THE FIRST SETTLEMENT TO THE YEAR 1630.

Gansrückenuppe Spinatroulade mit Eierspeise Moffacrêmetorte

Gansrückenuppe

Um 4 Keller Grünzeug, 1 Champignon, einige Pfefferkörner, 1 ganze Zwiebel, mit dem in 4 Teile geschnittenen Gansrücken in 2 Liter Salzwasser kochen. Kochdauer ist 2 Stunden. In die passierte Suppe kocht man Reis sehr weich ein. Vor dem Anrichten den Rücken samt etwas von dem Grünzeug in die Suppenterrine legen. Eventuell mit einem Dotter legieren.

Spinatroulade

$\frac{1}{4}$ kg Spinat im eigenen Saft im Dunst kochen, passieren und nochmals aufs Feuer stellen, auskühlen lassen. 3 gequirkte Dotter, 3 Löffel Obers, 1 Kaffeelöffel Weizenmehl und etwas Salz dazu. Den Schnee der 3 Alare hineinmengen. Diesen Kuchen am Blech backen, mit einer Eierspeise, in die gedünstete Schwämme verrührt wurden, füllen.

Moffacrêmetorte

4—5 Dotter mit 10 dkg Zucker abtreiben. 10 dkg ungeschälte, geriebene Mandeln, 5 dkg geriebenes Brot, 2 Löffel Kaffeessenz dazumengen. Den Schnee der Eiklaren leicht hineinrühren.

Crème

10 dkg Butter mit 10 dkg Zucker, einem Dotter gut treiben, 2—3 Löffel Kaffeessenz dazugeben. Die aufgeschnittene Torte mit der Crème füllen, und obenauf mit der Crème bestreichen.

Böhmische Suppe

Billiger Leberpudding mit roten Rüben

Heuschober

Böhmische Suppe

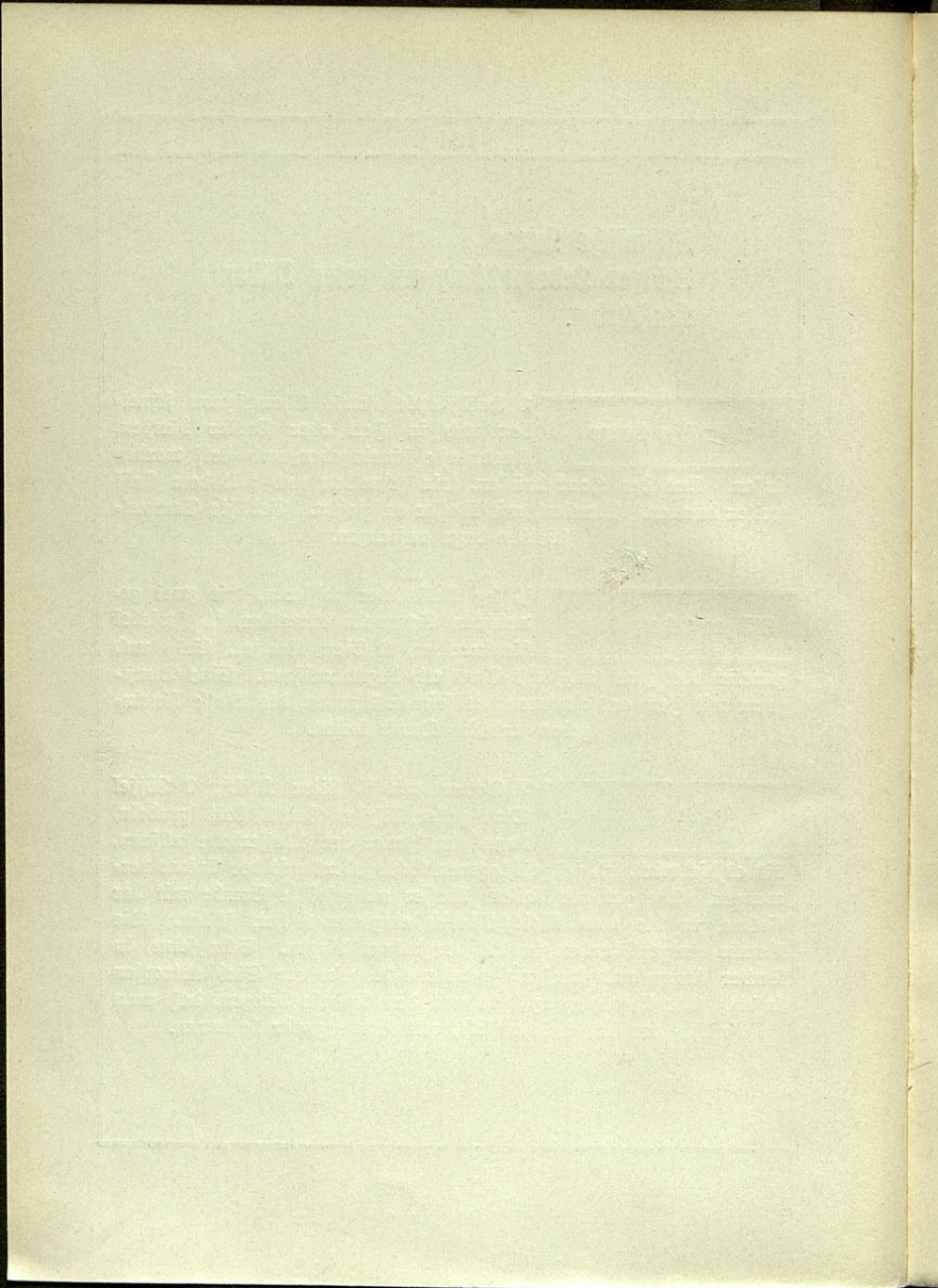
1 Kohlhäuptel sowie Champignon schneiden und in Fett oder Butter dünsten, Bratwürste hineingeben und steif werden lassen. Aus der Haut drücken, fein schneiden und mit dem Kohl weiter dünsten. Stauben, mit Wasser aufgießen. Gebähte Semmelscheiben dazu auftragen.

Billiger Leberpudding

$\frac{1}{2}$ kg Kalbsleber passieren, mit zwei geweichten Semmeln abtreiben, $\frac{1}{2}$ Zwiebel hineinreiben, 2 Eier, Pfeffer, Salz und ziemlich viel Fett (möglichst Gansfett) dazuverrühren. Eine Dunstform mit Fett ausschmieren, Bröseln austreuen, die Masse hineingeben und im Dunst kochen.

Heuschober

2 Dotter mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Löffel Staubzucker, bißchen Vanille kalt sprudeln, dann am Feuer im Wasserbade rühren, bis es dick wird. $\frac{3}{4}$ festgeschlagenen Schlagobers mit der Crème vermengen. Die gut mit kaltem Wasser ausgespülte Bombe mit der Crème, in die man Weichseiffleisch eingemengt hat, füllen. Die Bombe einige Stunden in Eis vergraben, stürzen. Sehr feine, in Butter braun und knusprig gebackene Nudeln am Sieb abtropfen lassen. Die Bombe ganz dicht mit den Nudeln belegen, daß man nichts von der Crème sieht, mit Vanillezucker bestreuen.



Karfiolsuppe

Moderner Kalbsbraten mit Kohlrübenkräpfen

Mandelpudding mit Saftchaud'eau

Karfiolsuppe

Den in Röschen geteilten Karfiol, sowie den Stengel in Petersilienwasser kochen. Die Röschen herausnehmen und warm halten. Eine Buttereinbrenn machen, etwas gehackte Petersilie rösten, den Stengel passieren und dazu geben, aufkochen lassen, mit der Suppe aufgießen und die Karfiolröschen hineingeben. Mit in Milch getauchten, in Fett ausgebackenen Semmelschnitten auftragen.

Moderner Kalbsbraten

Eine Kalbsnuß der Länge nach mit kleinfingerdick geschnittenem Speck, ebenso geschnittenen abgekochten Karotten, Gurken, Zunge, spicken. Salzen, fest binden und braten. Den Saft braun werden lassen und dicklich verkochen.

Kohlrübenkräpfen

Geschälte Kohlrüben auf dem Gurkenhobel fein schneiden und mit gehackter Petersilie in ein wenig Suppe weich kochen. Die Masse zerdrücken, mit geriebenem Parmesan mischen, eidottergroße Kugeln formen. Diese in einen Tropfteig tauchen, den man aus Ei, Salz, Mehl und ein wenig Weißwein bereitet hat, und in heißem Fett ausbacken.

Mandelpudding

10 dkg Butter mit 5 Dotter und 10 dkg Zucker treiben. 7 dkg geschälte, geriebene Mandeln, Saft und Schale einer halben Zitrone und eine Handvoll mürbe Bröseln dazugeben. Den Schnee der 5 Eier leicht dazumengen. In einer Puddingform im Dunst kochen.

Saftchaud'eau

8 dkg Zucker mit 3 Dotter schaumig rühren, Erdbeer- oder Himbeersaft hinein, am Feuer im Wasserbade bis zum Dicklichwerden rühren.

Sauerkrautsuppe mit Dillkraut Kohlrisotto Einfache Buttermaultaschen

Sauerkrautsuppe

$\frac{1}{4}$ kg Sauerkraut weich kochen. Die Hälfte von dem Sauerkraut weggeben. (Kann als gedünstetes Kraut Verwendung finden.) Mit einem Liter Wasser verdünnen, aufkochen lassen, einen Buschen Dillkraut von den Stielen befreien, fein wiegen und dazugeben. Einen Liter saure Milch hineinsprudeln und nochmals aufkochen lassen. Ein Würfel Zucker, Salz, Essig nach Geschmack, zum Schluß 5 dkg Butter hinein. Mit gerösteten Semmelscheiben auftragen.

Kohlrisotto

Für 4 Personen ein Wasserglas voll Reis berechnen. Fett heiß werden lassen, den Reis unter fortwährendem Rühren 5 Minuten rösten, mit ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter Wasser übergießen (besser ist Rind- oder Maggisuppe) und zwar löffelweise, bis der Reis körnig gekocht ist. In einem anderen Gefäß einen nudlich geschnittenen Kohl und $\frac{1}{4}$ kg Kalbfleisch weich dünsten, einen Löffel geriebenen Parmesan dazugeben. Vermischt dieses mit den Reis, trägt Parmesan dazu auf.

Buttermaultaschen

Aus 15 dkg Butter, 15 dkg Mehl und 15 dkg passierten Topfen einen Teig bereiten, etwas salzen und rasten lassen. In viereckige Stücke radeln mit Eingesottenem füllen, zusammenfalten und bei mäßiger Hitze baden.

Geographie des Mittelmeeres
Kapitel I
Allgemeines

Das Mittelmeer ist ein fast abgeschlossenes Meeresbecken, das zwischen Europa, Asien und Afrika liegt. Es ist durch die Meerengen von Gibraltar, Bosporus und Sues mit dem Atlantischen Ozean, dem Schwarzen Meer und dem Indischen Ozean verbunden. Das Mittelmeer hat eine Fläche von ca. 2,5 Millionen Quadratkilometern und eine durchschnittliche Tiefe von ca. 1.500 Metern. Die Küsten sind von zahlreichen Ländern umgeben, darunter Spanien, Marokko, Algerien, Libyen, Ägypten, Syrien, Libanon, Israel, Türkei, Griechenland, Albanien, Montenegro, Bosnien und Herzegowina, Serbien, Bulgarien, Rumänien, Italien, Malta, Kroatien, Serbien, Montenegro, Albanien, Griechenland, Türkei, Syrien, Libanon, Israel, Ägypten, Libyen, Algerien, Marokko, Spanien.

Das Mittelmeer ist ein wichtiges Verkehrs- und Handelszentrum. Es verbindet Europa mit Asien und Afrika. Die Meerengen von Gibraltar, Bosporus und Sues sind wichtige Handelswege. Das Mittelmeer ist auch ein wichtiges Zentrum für die Fischerei. Es gibt viele Fischereiflotten, die im Mittelmeer fischen. Das Mittelmeer ist auch ein wichtiges Zentrum für den Tourismus. Es gibt viele Touristen, die das Mittelmeer besuchen. Das Mittelmeer ist ein wichtiges Zentrum für die Kultur. Es gibt viele Kulturdenkmäler, die im Mittelmeer zu finden sind.

Das Mittelmeer ist ein wichtiges Zentrum für die Wirtschaft. Es gibt viele Wirtschaftszentren, die im Mittelmeer zu finden sind. Das Mittelmeer ist ein wichtiges Zentrum für die Wissenschaft. Es gibt viele Wissenschaftler, die im Mittelmeer forschen. Das Mittelmeer ist ein wichtiges Zentrum für die Politik. Es gibt viele Politiker, die im Mittelmeer agieren.

Kalbstopffuppe Wildragout Nußtaffeeorte

Kalbstopffuppe

Um 30 — 40 Heller Kalbstopf in Stücke hacken, mit ziemlich viel Wurzelwerk kochen, bis sich das Fleisch vom Knochen lösen läßt. Das Fleisch fein schneiden, in eine leichte Butterschmalz, in die man feingehackte Petersilie gegeben hat, legen, mit der Brühe aufgießen und aufkochen lassen.

Wildragout

Würfelig geschnittenes Grünzeug mit Fett und Zwiebel anlaufen lassen. Mit 4 dkg Mehl gleich nach dem Rösten stauben. Mit Wasser (eventuell etwas Weißwein) vergießen und gut einkochen lassen. Alles passieren. Das Hirschfleisch (Hirschwadschinken, zum Marktpreise von 1 K 60 h bis K 2 zu haben), würfelig schneiden, in der Sauce weich dünsten. Ein bißchen Zitronensaft dazu. Wenn das Fleisch weich ist, würfelig geschnittene Kartoffeln im Saft einkochen. In Scheiben geschnittene Gurke kann beigemischt werden.

Nußtaffeeorte

4 Dotter mit 14 dkg Zucker flaumig rühren, den Schnee der 4 Klar dazumengen. 14 dkg gestoßene Nüsse, 5 dkg geriebene Schokolade, 12 geriebene Kaffeebohnen, und etwas Zitronensaft dazu. Langsam backen, mit folgender Fülle füllen.

Fülle

20 dkg geriebene Nüsse mit Zucker und Milch zu einem Brei kochen, Stückchen Butter dazu und mit 2 Dotter sehr gut rühren. Erkalten lassen.

Glasur

Staubzucker sieben, in eine Porzellan-schüssel geben; unter fortgesetztem Rühren $\frac{1}{2}$ Tasse kochenden Milchkaffee tropfenweise hineingießen. Die Torte mit halben Nüssen belegen und glasieren.

THE
JOURNAL
OF THE
ROYAL ANTHROPOLOGICAL INSTITUTE

Vol. 10, Part 1, 1900
Published by the Royal Anthropological Institute
of Great Britain and Ireland
21, BEDFORD SQUARE, LONDON, W.C.1

Editor: H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.
Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.

Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.
Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.

Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.
Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.

Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.
Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.

Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.
Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.

Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.
Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.

Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.
Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.

Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.
Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.

Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.
Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.

Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.
Editorial Assistant: J. H. H. SELLERS, Esq., F.R.S.

Hühnersuppe mit Nudeln

Suppenhuhn mit holländischer Sauce und Reis

Gefüllte Äpfel im Schnee

Hühnersuppe

(Hühner sind jetzt zu einem billigen Marktpreise zu haben.) 1 Suppenhuhn entweiden, putzen, im Suppentopf mit ein wenig Wurzelwerk, 1 Champignon, 1 Stückchen Karfiol weich kochen, salzen. Das Huhn herausnehmen, die Suppe durchsieben, viele, sehr dünne Nudeln einkochen.

Suppenhuhn

Das gekochte Huhn schön transchieren, vorher die Haut abziehen, in einer Porzellschüssel anrichten, mit folgender Sauce begießen.

Holländische Sauce

$\frac{1}{8}$ kg Butter, drei Dotter, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter der Hühnersuppe, 1 Eßlöffel Essig oder Zitronen, Salz und weißen Pfeffer. Dies alles im Schneekessel vermengen und im Wasserbade schlagen, bis es dicklich wird.

Gefüllte Äpfel im Schnee

$\frac{1}{2}$ kg Maschanzer-Äpfel schälen und das Kerngehäuse auslösen. In Zuckersirup nicht zu weich dünsten. Mit Marillenmarmelade füllen, in eine feuerfeste Schüssel nebeneinanderlegen. Aus 4—5 Klar festen Schnee schlagen, etwas Staubzucker und Marillenmarmelade hineinmengen, auf die Äpfel geben, mit gestifteten Mandeln spicken und im Rohr rasch backen.

BEZUGNAHME AUF DIE
SACHVERHÄLTNISSE MIT BEZUG AUF
DIE GEGENSTÄNDE DER VEREINBARUNG

Die vorstehende Vereinbarung ist zwischen den
Unterschrifteten Parteien geschlossen worden
und ist in der Form eines Protokolls
festgehalten worden.

Die Parteien haben sich geeinigt, dass
die vorstehende Vereinbarung in der Form
eines Protokolls festgehalten werden soll.

Die Parteien haben sich geeinigt, dass
die vorstehende Vereinbarung in der Form
eines Protokolls festgehalten werden soll.

Die Parteien haben sich geeinigt, dass
die vorstehende Vereinbarung in der Form
eines Protokolls festgehalten werden soll.

Unterschrift

Unterschrift

Unterschrift

Unterschrift

Fischsuppe

Paprikafisch mit Salzkartoffeln

Gute Germknödel in Dunst

Fischsuppe

In kochendes Salzwasser feinnudelig geschnittenes Wurzelwerk, ein Neugewürzkorn, 5 Pfefferkörner, feingehackte Zwiebel, ein kleines Stückchen Lorbeerblatt solange kochen, bis das Wurzelwerk weich wird. Nicht zerfetzen! Von Fett eine lichte Einbrenn machen, mit der Brühe aufgießen, das Fischbeuschel hineingeben, mit Essig nach Geschmack säuern. Will man die Suppe verbessern, kann man einen Fischkopf mitkochen lassen. Auf würfelig geschnittenen gebähten Semmelwürfeln die Suppe anrichten.

Paprikafisch

Zu dem vorgerichteten, nicht halbierten Karpfen ein großes Stück Butter legen. 1—2 Semmeln in Suppe zerquirlen. Den Fisch fleißig mit dieser Panadelsuppe begießen. Paprika mit Butter in einem Reindel aufkochen lassen. Den Fisch damit begießen und die Sauce passieren.

Germknödel in Dunst

Aus $\frac{3}{4}$ Liter Mehl, einem nußgroßen Stück Butter, 1 Dotter, etwas Salz, Zucker und der nötigen Milch einen Germteig wie zu Buchten bereiten. Wenn dieser aufgegangen, am bemehlten Brett Knödel formen, mit einem Tuch bedecken und nochmals 15 Minuten aufgehen lassen. Eine weite Kasserolle halb mit Salzwasser füllen, ein altes Leinenstück darüber spannen, mit Spagat festbinden (wie ein Einsiedeglas). Wenn das Wasser kocht, die Knödel darauf legen, die man vom Mehl befreit und mit Butter beschmiert hat. Eine zweite Kasserolle desselben Umfanges, wie die erste, über die Knödel stülpen, daß es gut abschließt. Die Knödel müssen einen fingerbreiten Abstand voneinander haben. 15 Minuten im Dunst langsam kochen. Mit einer Spießnadel — der Quere durchgesteckt — abheben, auf eine Schüssel legen, mit einer zweiten zudecken und warm halten, bis alle fertiggekocht sind. Mit heißer Butter, Zucker und Zweifelnröster auftragen.

REPORT ON THE
PROGRESS OF THE
WORK DURING THE
YEAR 1900

The work of the Department during the year 1900 has been characterized by a steady and continuous progress in all the various branches of the service. The most important of the work done during the year has been the completion of the Census of the United States, which was taken on the 1st of January, 1900. This census was the first taken since 1880, and it was the most complete and accurate ever taken. It gave us a full and complete picture of the population of the United States at that time, and it was a great help to the Government in many ways. The census was taken in every part of the country, and it was the first time that the census was taken in the same way in every part of the country. This was a great improvement on the census of 1880, and it was a great help to the Government in many ways. The census was taken in every part of the country, and it was the first time that the census was taken in the same way in every part of the country. This was a great improvement on the census of 1880, and it was a great help to the Government in many ways.

Lebersuppe **Gebadene Würstchen mit Erdäpfelpüree** **Griechsoufflé mit Marmelade**

Lebersuppe

10 dkg Kalbsleder in Würfel schneiden und auf Fett mit Zwiebel rösten. Auskühlen lassen und im Mörser fein stoßen.

Eine braune Einbrenn machen, die Leber dazuberrühren und mit Suppe oder Gesalzenem Petersilienwasser aufkochen und durch ein Sieb streichen. Mit geriebener Muskatnuß würzen, mit einer Dotter legieren. Mit gerösteten Brotwürfeln auftragen.

Gebadene Würstchen

Aus 12 dkg Butter, 18 dkg Mehl, 3 Dotter, etwas Salz und ein wenig Wasser einen ziemlich festen Teig machen; rasten lassen

und sehr dünn auswalzen. Wiener oder Frankfurter Würstel schälen, fingerlang schneiden und in den Teig wickeln. Panieren und in heißem Fett ausbacken. Um das Püree gelegt servieren.

Griechsoufflé

Aus $\frac{1}{2}$ Liter Milch und einer Tasse feinem Grieß ein dickes Koch bereiten, ein eigroßes Stück Butter, etwas Zucker, 3 Dotter dazu,

den Schnee von 3 Eiern, solange das Koch warm ist, dazurühren. Eine Auflaufform mit der Hälfte dieser Masse füllen, eine Oblate mit Marillenmarmelade dick bestreichen, die andere Hälfte der Masse daraufdecken und bei mäßiger Hitze backen.

Inhalt.

- | | | |
|---|--|---------------------------|
| 1. Sauerampfer Suppe . . . | Palatschinken-Knödel | Westfäl. Rippel |
| 2. Erbsen Suppe | Makkaroni au gratin | Gefellnuckbäckerei |
| 3. Gemüsesuppe | Gulhasstrudel | Kalter Reiszgriesspudding |
| 4. Hirnsuppe | Karfiolpudding mit Briesauce | Vairische Nücheln |
| 5. Grünternsuppe | Kotletten mit Champignons | Wiener Schnitten |
| 6. Paradeis mit Tapioca Bratwürste mit Ei | | Rudschmarrn |
| 7. Panadelsuppe | Kaiser Franz Josef-Schnitzel | Griechstrudel |
| 8. Selleriesuppe | Kalbsleber mit Champignon | Apfelfuchen in Gelé |
| 9. Gerstenkleinsuppe | Spinatpudding mit Sauce | Powidltascherln |
| 10. Rumänische Suppe | Kriegsschnitzel | Karamelpudding |
| 11. Brotsuppe | Gedämpftes Herz | Topfentorte |
| 12. Quaker-Datsuppe | Spinatknödel | Früchtencremespeise |
| 13. Rindsuppe | Rindfleisch mit Schnittlauchsauc | Prager Rahmballen |
| 14. Tirolersuppe | Florentinische Eier | Topfentornister |
| 15. Linsensuppe | Schöpfernes mit Majoran | Erbsentorte |
| 16. Gulhasuppe | Kochsalat mit frittura mixta | Marfchnitten |
| 17. Schwammerlsuppe | Würstgulas | Danklcrème |
| 18. Parmesansuppe | Palatschinkenspeise | Apfelfuchen |
| 19. Stoffsuppe | Gemüserostbraten | Topfenknödel |
| 20. Gemüsepüreesuppe | Fleischstrudel | Schokoladetorte |
| 21. Fleischhaschsuppe | Gemüsepudding mit Sauce | Nußroulade |
| 22. Bohnensuppe | Rindfleisch so wie Wild | Salzburger Nockerln |
| 23. Gansrüdensuppe | Spinatroulade gefüllt | Moffacremetorte |
| 24. Böhmische Suppe | Leberpudding mit roten Rüben | Heuschaber |
| 25. Karfiol Suppe | Moderne Kalbsbraten | Mandelpudding |
| 26. Sauerkrautsuppe | Rohrisotto | Butterteigmanntaschen |
| 27. Kalbsopfsuppe | Wildragout | Nußkaffetorte |
| 28. Hühnersuppe | Suppenhuhn mit holländ. Sauce | Gefüllte Äpfel in Schnee |
| 29. Fischsuppe | Paprikafisch | Gernknödel in Dunst |
| 30. Lebersuppe | Gebackene Würstchen | Griechsoufflé |

