Erprobte Rezepte

für 30 teils fleischfreie Menus

für den bürgerlichen Mittagstisch

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.

Kunst- und Buchdruckerei Feige & Parreyß in Wien.

Vorwort.

Dieses Büchlein enthält langjährig erprobte Familien-Küchenrezepte. 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 teueren Zeiten eingefügt wurden, werden wohl mancher Hausfrau für den Sonntag oder für ein Gastessen willkommen sein.

Die Menus sind für die Wintermonate bestimmt.

Feine Sauerampfersuppe
Palatschinkenknödel mit Salat
Westfäler Kipfel

Feine Sauerampfersuppe

In kochendes Wasser ½ 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.

Palatschinkenknödel

10 Stück gewöhnlich große Palatschinken-Blätter vorbereiten. 15 dkg mageres geselchtes Fleisch, oder Schinken und Fleischreste werden durch die Fleischmaschine getrieben, nochmals fein gewiegt, mit einem Kaffeelöffel Parmesan und etwas in Butter abgerösteter Petersilie vermengt. 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.

Westfäler Kipfel

16 dkg Mehl mit 12 dkg Butter fein abtreiben, mit zwei Dotter, einer Messerspitze 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 zusammengerollt 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 bischen geriebene Zitronenschalen.

Feine Erdäpfelsuppe
Makkaroni au gratin mit Fisolensalat
Haselnußbäckerei

Feine Erdäpfelsuppe

1 kg Kartoffeln, die man tags zuvor in der Schale gekocht hat, schälen. Am Riebeisen reiben, mit nach und nach dazugefügtem kochenden Wasser zu dickem Brei verrühren. 1/2 Liter Milch in einer Kasserolle über kleinem Feuer zum Kochen bringen, den Brei langsam (damit er sich nicht balle) 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 Butterstückchen 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 Crême füllen.

Crême

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

Gemüsesuppe
Gulyasstrudel mit Paradeiskraut
Kalter Reißgrießpudding mit Dunstobst

Gemüsesuppe

Karotten, Fisolen, 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.

Gulyasstrudel

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 eingedünsteten, fertigen Kalbsgulyas belegen. Die andern 4 Teigblätter darauflegen. 20 Minuten im Rohr backen und zerschnitten auftragen.

Paradeiskraut

Ein Krauthäuptel schneiden, in einem Reindel 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 Reisgrießpudding

(Der viel billigere Reisgrieß, kann den feinen Grieß ersetzen.) Per Person einen Eßlöffel Reisgrieß 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 Marknöderln
Feiner Karfiolpudding mit Briessauce (für Gäste)
Bayrische Kücheln

Hirnsuppe

1 Schweinshirn oder ½ Rindshirn auf Fett und Zwiebel dünsten, mit Petersilienwasser aufgießen. Eine lichte Einbrenn dazu, salzen, pfeffern. Zur Aufbesserung einen Champignon hineinschneiden.

Marknöderln

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

Feiner Karfiolpudding

5 Dotter, 12 dkg geriebenen Parmesan und zweieinhalb in Milch geweichte Semmel abtreiben, den Schnee von 5 Klar leicht dazumengen. 2 Karfiolrosen in Salzwasser weich kochen und auskühlen 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. ½ Stunde im Dunst kochen. Folgende Sauce über den gestürzten Pudding gießen.

Kalbsbriessauce

4 Dotter, 8 dkg lauwarme Butter, ⅛ Liter Rahm, 1 Kaffeelöffel Mehl und 1½ Schöpflöffel Suppe im Wasserbade am Herd schlagen, bis es dicklich ist. Eine in kleine Teile geschnittene Kalbs-Briesrose mit feingeschnittenen Champignons und etwas Salz dünsten. Dieses mit der Sauce verrühren.

Bayrische Kücheln

Aus ¾ kg Mehl, 6 Heller Germ, etwas lauer Milch, 3 Dotter, 6 dkg Butter einen Germteig machen; aufgehen lassen. Häuferln machen, mit dem Ausstecher Krapfen ausstechen, in Schmalz ausbacken. Mit Marmelade bestreichen.

Grünkernsuppe mit gebackenen Erbsen
Kalbskoteletten mit Champignons und Erdäpfelpüree
Wiener Schnitten

Grünkernsuppe

Per Kopf einen Eßlöffel Grünkernmehl auf Butter rösten, mit Petersilien oder Grünzeugwasser aufgießen. Einen Eßlöffel Paradeismark (eventuell etwas Weißwein) hinzugeben. Würzen, Salzen, mit einem Dotter legieren.

Gebackene Erbsen

Aus Ei, Milch, Mehl und Salz einen dünnen Tropfteig machen. Durch ein Rieheisen 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 Champignons zum Garnieren verwenden.

Wiener Schnitten

21 dkg Mehl, 16 dkg Butter, 10 dkg Zucker mit 1 bis 2 Dotter verarbeiten. Am Nudelbrett auswalken und auf einem länglichen Blech ein wenig überbacken. Herausnehmen, mit Marmelade bestreichen und folgende spanische Windmasse drüber geben. Von 5 Klar den Schnee, 16 dkg Zucker, 16 dkg ungeschälte geriebene Mandeln, 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 balle. 6 Minuten kochen lassen. Paradeis-Püree (besser von frischen Paradeisäpfeln) dazugeben und wenn alles wieder kocht, ein eigroßes 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.

Panadelsuppe
Kaiser-Franz-Josef-Schnitzel
Grießstrudel

Panadelsuppe

In 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

Kalbsschnitzel à 10 dkg leicht abbraten und auf einen Teller legen. In dem Saft der Schnitzel etwas Suppe, 4d kg Butter, 1/4 Liter Rotwein, 1 Messerspitze Senf und den Saft einer Viertelzitrone sowie einen schönen Champignon aufkochen, ein wenig stauben. In diesem Safte 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. 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. 1/4 Liter Rahm, 1/4 Liter Grieß und von 4 Klar festen Schnee. Den gekochten Strudel mit Butter und mit in Fett geröfteten Semmelbröseln auftragen. Zwetschkenröster dazu servieren.

Selleriesuppe
Kalbsleber mit Champignons mit Reis
Apfelkuchen in Gelée

Selleriesuppe

In Fett und etwas Wasser einen geputzten, geschnittenen Sellerie dünsten, stauben, salzen, ein wenig zuckern, mit Grünzeugsuppe aufgießen und ½ 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.

Apfelkuchen in Gelée

Aus 15 dkg Butter, 22 dkg Mehl, 7 dkg Zucker und 1 ganzen Ei einen mürben Teig machen, auf ein längliches Brett drükken und langsam backen. 60 dkg geschälte Aepfel mit 30 dkg Zucker, ¼ Liter Wasser so lange kochen, bis die Aepfel weich sind. Die Aepfel auf ein Haarsieb legen, abtropfen lassen und zerstückelt auf den Kuchen legen, mit Mandeln und Rosinen bestreuen. Das Apfelwasser dick einkochen lassen, bis es geliert. Dieses Gelée über den Kuchen gießen und erkalten lassen.

Gerstenschleimsuppe mit Parmesanschnitten
Spinatpudding mit Kalbsknochensauce
Powidltascherln aus Erdäpfelteig

Gerstenschleimsuppe

Ein 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

1/4 bis 1/2 kg Spinat in 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 3/4 Stunden kochen lassen.

Kalbsknochensauce

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 1/2 kg gekochten, heiß passierten Erdäpfeln, 20 dkg Mehl, 1 ganzen Ei und Salz einen Teig machen, das Ganze gut kneten, den Teig auswalken und in viereckige Stücke schneiden, auf jedes süßen Powidl geben. (Aus gedörrten, gekochten Zwetschken, die entkernt, 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 siedendem Salzwasser 8—10 Minuten kochen, abseihen und in gerösteten Semmelbröseln wälzen; mit zerlassener Butter, Zimt und Zucker auftragen.

Rote Rübensuppe
Kriegsschnitzel mit Apfelkren und gerösteten Erdäpfeln
Karamelpudding mit Vanillecrême

Rote Rübensuppe

Kohl und 1 rote Rübe nudelig schneiden und weich kochen. Eine Butter-Einmach mit der Brühe vergießen und etwas Paradeismark dazugeben, salzen, nach Geschmack zuckern, 1/2 Tasse Rahm beimengen und mit einem Dotter legieren.

Kriegsschnitzel

Für ein Schnitzel 4 dkg geselchten Rindskamm, einen größeren gebratenen Kartoffel und 1/2 Ei rechnen. Etwas Salz, Pfeffer und Fett dazugeben, alles fein wiegen, kleine Laibchen formen und in Fett braten.

Apfelkren

1/2 kg Aepfel reiben, 1/16 Liter gewässerten Essig, 6 dkg geriebenen Kren 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, 3/4 Stunden in Dunst kochen. Dazu Vanillecrême.

Vanillecrême

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.

Brotsuppe — Gedämpftes Herz mit Rohscheiben 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 zerkochen 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 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 Rohscheiben oder Makkaroni servieren. (Bei Verwendung von Kalbsherz ist dieses zu spicken.)

Rohscheiben

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 Klar den Schnee und 25 dkg trockenen süßen Topfen, 4 dkg geschälte Mandeln. Die Torte muß tags vorher gemacht werden.

Quäker-Oats-Suppe mit gebackenen Suppennudeln
Spinatknödel mit Schwammerlsauce
Früchtencremespeise

Quäker-Oats-Suppe

1 Eßlöffel per Person berechnen. In Salzwasser eine Stunde gut kochen. 2½ Liter Gemüsesuppe abseihen, das Oats 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.

Spinatknödel

½ 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

⅛ kg Schwämme in Butter und feingewiegter Petersilie weich dünsten, mit Mehl stauben, etwas Wasser und ⅛ Liter Rahm aufgießen, salzen und pfeffern. (Wenn man getrocknete Schwämme verwendet, weicht man sie einige Stunden vorher in lauwarmen Wasser.)

Früchtencrêmespeise

Kinder-Biscoten werden mit Marmelade zu zweit aneinandergefügt. Eine flache Glasschüssel damit auslegen. Gemischtes Dunstobst (frische Bananen, sowie Orangenscheiben können mit vermengt werden), ohne Saft darüber legen. Folgende erkaltete Vanille-Crême darübergießen und die Speise auf's Eis stellen.

Vanillecrême

¼ Liter Milch mit 2 Dotter, 1 Löffel Staubzucker, etwas Vanille kalt sprudeln, im Wasserbade bis zum Dickwerden rühren. In Friedenszeiten ist Schlagobers zur Crême zu empfehlen.

Rindsuppe mit Fleischtascherln
Rindfleisch mit Schnittlauchsauce und gestürzten Kartoffeln
Prager Rahmdalken

Rindsuppe mit Fleischtascherln

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

Rindfleisch mit Schnittlauchsauce

Kügerlfleisch oder gut abgelegenes Riedeckel in der Suppe 3 Stunden kochen.

Schnittlauchsauce (auf feine Art)

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

Schnittlauchsauce (auf billige Art)

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

Gestürzte Kartoffeln

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

Prager Rahmdalken

1/4 Liter Rahm mit 14 dkg Mehl verquirln (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 Eßlöffel voll von dem Teig hineingeben und backen. Jede Dalke mit Powidl bestreichen, mit süßem Topfen bestreuen und mit dem restlichen Rahm beträufeln.

Tirolersuppe — Florentinische Eier — Topfentornister

Tirolersuppe

15 dkg gelbe Erbsen in Selchbrühe 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 hacken, in eine feuerfeste Schüssel legen. Poschierte 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 backen.

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 auswalken. Mit der vorher bereiteten Fülle bestreichen: ½ 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 Strudelteigeinlage
Schöpsernes mit Majorankartoffeln
Billige Erdäpfeltorte

Linsensuppe mit Strudelteigeinlage

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

Strudelteigeinlage

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

Schöpsernes mit Majorankartoffeln

Junges Schöpsenfleisch 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 darüberseihen. 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 Erdäpfeltorte

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 Tortenreif langsam backen.

Gulyassuppe
Kochsalat mit frittura mixta
Markschnitten

Gulyassuppe

Aus 15 dkg sehr klein geschnittenem Rindswadschinken ein Gulyas zubereiten, mit Wasser aufgießen und paprizieren. ½ Stunde vor dem Auftragengeschälte, rohe, würfelig geschnittene Kartoffeln mitkochen lassen.

Kochsalat mit frittura mixta

Den Kochsalat putzen, waschen, in Dunst 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 ⅛ Liter Obers vermengen.

frittura mixta

Karfiol, Karotten, Fisolen überkochen. Rohe Erdartischocken, Kartoffeln und Kürbis, sowie die überkochten Gemüse in Scheiben schneiden. All dies in Mehl tauchen und in Fett ausbacken. Auf einer Schüssel gefällig anrichten, mit Petersilie garnieren.

Markschnitten

14 dkg Zucker mit 14 dkg Mark und dem Saft einer halben Zitrone flaumig treiben. Mit 12 dkg geschälten geriebenen Mandeln oder geriebenen Nüssen vermengen. Semmeln abrinden, in dünne Scheiben schneiden, mit dieser Masse bestreichen. ⅜ Liter Milch mit 2 Dotter absprudeln, die bestrichenen Semmeln durchziehen und abtropfen lassen. In eine feuerfeste Schüssel legen. Den Schnee von 2 Klar darübergeben. Mit Vanillezucker bestreuen, bei mäßiger Hitze backen.

Schwammerlsuppe
Wurstgulyas mit Kartoffeln
Dankl-Crême

Schwammerlsuppe

Schwämme blätterig 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-Crême

¼ Liter Obers mit Vanille und 3 Dotter und 4 dkg Zucker im Wasserbade quirlen, bis es dicklich wird. ½ 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 Crême einfüllen, das Backwerk hineinmengen. Die Bombe auf einige Stunden in Eis vergraben, mit Schlagobers verziert und mit kandierten Früchten aufgeputzt servieren.

Feine Parmesansuppe
Palatschinkenspeise mit Erdartischockensalat
Billiger Apfelkuchen aus Markteig

Feine Parmesansuppe

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.

Palatschinkenspeise

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 ausstreichen, die kleinen Teile dicht nebeneinander hineinlegen und mit Butter bestreichen. Mit geriebenem Parmesan bestreuen. 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.

Erdartischockensalat

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

Apfelkuchen aus Markteig

28 dkg Mehl, 15 dkg gut gewaschenes, frisches Knochenmark am Nudelbrett gut abbröckeln, bis die Masse ganz fein wird. 2 ganze Eier, etwas Salz, einen Eßlöffel Staubzucker, etwas Zitronenschale, 1/2 Kaffeelöffel Rum und einen Eßlöffel Rahm zu einem feinen Teig verarbeiten. 1 Stunde an einem kühlen Orte rasten lassen, auswalken, 2 runde Blätter schneiden, 1 Blatt, dessen Rand man etwas verdickt, in die Tortenform geben, Aepfel, 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
Gemüserostbraten
Topfenknödel in der Serviette

Wiener Stoß-Suppe

Salzwasser mit Kümmel kochen, in ½ Seidel saure Milch 1 Eßlöffel Mehl rühren, zum Salzwasser gießen und aufkochen lassen, etwas Rahm dazugeben. Würfelig geschnittene, in Salzwasser gekochte Kartoffeln ½ Stunde vor dem Anrichten hineingeben. Eventuell mit geschnittenen, gedünsteten Champignons die Suppe verbessern.

Gemüserostbraten

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

Topfenknödel in der Serviette

6 dkg Fett oder Butter mit 2 Eiern flaumig treiben. ¼ kg geriebenen Topfen, ⅛ Liter Grieß, etwas Salz dazumengen. Eine Serviette gut befetten, 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 Zwetschkenröster dazu servieren.

Gemüsepüree-Suppe
Fleischstrudel mit Spinat
Schokoladetorte ohne Dotter

Gemüsepüree-Suppe

Wurzelwerk in Schmalz anlaufen lassen. Kohl, Spinat, gelbe Rüben darin weich dünsten. Stauben und mit Wasser oder Maggisuppe aufgießen. Alles passieren und nochmals aufkochen lassen. 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 Klar mit 14 dkg Zucker leicht verrühren. 14 dkg geriebene Mandeln, 14 dkg erweichte Schokolade, 10 dkg nudelig geschnittene Zitronade hinzugeben und alles leicht verrühren. 3/4 Stunden im Tortenreif backen. Mit folgender Glasur überziehen.

Glasur

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
Nußroulade

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

10 1/2 dkg Butter zerlassen, mit 7 dkg Mehl verrühren, 1/4 Liter Milch oder Obers aufgießen. Wenn dies ausgekühlt ist, 4 Dotter hineinrühren. Vorher 1 Kohlrübe, Karotten, einen kleinen Karfiol kleinwürfelig 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

1/8 kg Butter, 3 Dotter, 1/2 Löffel Mehl, 2 Suppenlöffel Gemüsewasser, 1 Löffel Essig, etwas Salz. Im Schneekessel alles miteinander vermengen und am Feuer im Wasserbade schlagen bis es dicklich wird.

Nußroulade

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, 3/4 Stunde bei mäßiger Hitze backen. Warm rollen, nach dem Erkalten vorsichtig öffnen und mit Schlagobers oder folgender Kastaniencrême füllen.

Kastaniencrême

1/2 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 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.) Beinscherzelfleisch 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

2/10 Liter Mehl, mit 4 Dotter und 2/10 Liter Rahm sprudeln, salzen, den Schnee der 4 Klar dazumengen. Eine Puddingform mit Butter ausstreichen, stauben, die Masse hineinfüllen, 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 1/2 Löffel Mehl mit dem Schnee von 6 Klar leicht dazumengen. In einer Kasserolle Milch mit etwas Butter sieden, die Masse löffelweise einlegen, 1/4 Stunde backen, bis die Nockerln Farbe bekommen, mit Zucker bestreuen.

Gansrückensuppe
Spinatroulade mit Eierspeise
Mokkacrêmetorte

Gansrückensuppe

Um 4 Heller 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

¼ gk Spinat im eigenen Saft im Dunst kochen, passieren und nochmals aufs Feuer stellen, auskühlen lassen. 3 gequirlte Dotter, 3 Löffel Obers, 1 Kaffeelöffel Weizenmehl und etwas Salz dazu. Den Schnee der 3 Klare hineinmengen. Diesen Kuchen am Blech backen, mit einer Eierspeise, in die gedünstete Schwämme verrührt wurden, füllen.

Mokkacrêmetorte

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

Crême

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

½ kg Kalbsleber passieren, mit zwei geweichten Semmeln abtreiben, ½ Zwiebel hineinreiben, 2 Eier, Pfeffer, Salz und ziemlich viel Fett (möglichst Gansfett) dazuverrühren. Eine Dunstform mit Fett ausschmieren, Bröseln ausstreuen, die Masse hineingeben und im Dunst kochen.

Heuschober

2 Dotter mit ¼ Liter Milch, 2 Löffel Staubzucker, bißchen Vanille kalt sprudeln, dann am Feuer im Wasserbade rühren, bis es dick wird. ⅜ festgeschlagenen Schlagobers mit der Crême vermengen. Die gut mit kaltem Wasser ausgespülte Bombe mit der Crême, in die man Weichselfleisch 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 Crême sieht, mit Vanillezucker bestreuen.

Karfiolsuppe
Moderner Kalbsbraten mit Kohlrübenkrapfen
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.

Kohlrübenkrapfen

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 Klar leicht dazumengen. In einer Puddingform im Dunst kochen.

Saftchaud'eau

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

Sauerkrautsuppe mit Dillkraut
Kohlrisotto
Einfache Butterteigmaultaschen

Sauerkrautsuppe

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 Dillenkraut 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 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 1/4 kg Kalbfleisch weich dünsten, einen Löffel geriebenen Parmesan dazugeben. Vermischt dieses mit den Reis, trägt Parmesan dazu auf.

Butterteigmaultaschen

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 backen.

Kalbskopfsuppe
Wildragout
Nußkaffeetorte

Kalbskopfsuppe

Um 30—40 Heller Kalbskopf in Stücke hacken, mit ziemlich viel Wurzelwerk kochen, bis sich das Fleisch vom Knochen lösen läßt. Das Fleisch fein schneiden, in eine lichte Buttereinmach, 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 bischen Zitronensaft dazu. Wenn das Fleisch weich ist, würfelig geschnittene Kartoffeln im Saft einkochen. In Scheiben geschnittene Gurke kann beigemengt werden.

Nußkaffeetorte

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 geriebne 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 Porzellanschüssel geben; unter fortgesetztem Rühren ½ Tasse kochenden Milchkaffee tropfenweise hineingießen. Die Torte mit halben Nüssen belegen und glasieren.

Hühnersuppe mit Nudeln
Suppenhuhn mit holländischer Sauce und Reis
Gefüllte Aepfel 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 durchseihen, viele, sehr dünne Nudeln einkochen.

Suppenhuhn

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

Holländische Sauce

1/8 kg Butter, drei Dotter, 1/2 Eßlöffel Mehl, 1/8 Liter der Hühnersuppe, 1 Eßlöffel Essig oder Zitrone, Salz und weißen Pfeffer. Dies alles im Schneekessel vermengen und im Wasserbade schlagen, bis es dicklich wird.

Gefüllte Aepfel in Schnee

1/2 kg Maschanzker-Aepfel schälen und das Kerngehäuse auslösen. In Zuckerwasser 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 Aepfel geben, mit gestiftelten Mandeln spicken und im Rohr rasch backen.

Fischsuppe
Paprikafisch mit Salzkartoffeln
Gute Germknödel in Dunst

Fischsuppe

In kochendes Salzwasser feinnudelig geschnittenes Wurzelwerk, ein Neugewürzkorn, 5 Pfefferkörner, feingeschnittene Zwiebel, ein kleines Stückchen Lorbeerblatt solange kochen, bis das Wurzelwerk weich wird. Nicht zerkochen! 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 ¾ 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 Knödl 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 Spicknadel — der Quere durchgesteckt — abheben, auf eine Schüssel legen, mit einer zweiten zudecken und warm halten, bis alle fertiggekocht sind. Mit heißer Butter, Zucker und Zwetschkenröster auftragen.

Leberſuppe
Gebackene Würſtchen mit Erdäpfelpüree
Grießſouflé mit Marmelade

Leberſuppe

10 dkg Kalbsleber in Würfel schneiden und auf Fett mit Zwiebel rösten. Auskühlen lassen und im Mörser fein stoßen. Eine braune Einbrenn machen, die Leber dazuverrühren und mit Suppe oder Gesalzenem Petersilienwasser aufkochen und durch ein Sieb streichen. Mit geriebener Muskatnuß würzen, mit einer Dotter legieren. Mit gerösteten Brotwürfeln auftragen.

Gebackene 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 auswalken. Wiener oder Frankfurter-Würstel schälen, fingerlang schneiden und in den Teig wickeln. Panieren und in heißem Fett ausbacken. Um das Püree gelegt servieren.

Grießſouflé

Aus 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 Klar, 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.