

Beigaben zu den Extra-Speisen und Braten.

Receipt 32.

Gedünsteter Reis.

(Die Portion zu 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: $4\frac{1}{2}$ Kilogr. Reis, 1 Kilogr. Schmalz, 10 Dekagr. Salz, 8 Liter Rindsuppe.

Zubereitung: Der Reis wird mit kaltem Wasser gut gewaschen, einige Stunden in reinem Wasser geweicht, sodann dasselbe abgeseiht und mit der Rindsuppe, dem Schmalze und dem Salze weich gedünstet.

Receipt 33.

Kartoffel-Purée.

(Die Portion 30 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zwiebel, 2 Liter Milch, 20 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Kartoffel werden roh geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen, in Salzwasser gekocht und sodann durchpassirt. Die Milch sammt dem feingeschnittenen Zwiebel, der vorerst im Schmalze geröstet wurde, fügt man den Kartoffeln bei und lässt die Speise unter fortwährenden Rühren gut aufkochen.

Receipt 34.

Kartoffel-Schmarn.

(Die Portion 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, $1\frac{1}{4}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zwiebel, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Kartoffel werden gewaschen, mit der Schale gekocht, wenn dieselben genügend weich sind geschält und fein zerstampft. Der Zwiebel wird fein geschnitten, im Schmalz gelblich geröstet, sodann mit den Kartoffeln gut vermenget und die Speise noch etwas geröstet.

Receipt 35.

Salz-Kartoffel.

(Die Portion 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Salz, 2 Dekagr. Kümmel.

Zubereitung: Die Kartoffel werden roh geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen und in Salzwasser sammt dem Kümmel weich gekocht. Sodann giesst man das Wasser von den Kartoffeln ab und deckt sie bis zum Gebrauche gut zu. Die Kartoffel dürfen erst kurz vor dem Gebrauche fertig gekocht werden.

Receipt 36.

Salz-Kartoffel in einer anderen Weise zubereitet.

(Die Portion 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, $\frac{3}{4}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Salz, einige Bündel Petersilie.

Zubereitung: Die Kartoffel werden roh geschält, in Würfel geschnitten, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht. Wenn selbe gar sind, sieht man das Wasser davon ab, giesst das früher heissgemachte Schmalz sammt der feingehackten Petersilie über die Kartoffel und vermenget Alles gut.

Receipt 37.

Kartoffel-Salat.

(Die Portion 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 18 Kilogr. Kartoffel, 4 Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Oel, 1 Kilogr. Zwiebel, 2 Dekagr. Pfeffer, 7 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Man schält die reingewaschenen in der Schale gekochten Kartoffel warm ab, schneidet sie in feine Scheiben, fügt feines Oel, Essig, ein wenig Wasser, Pfeffer, Salz und den feingeschnittenen Zwiebel hinzu und mengt Alles gut zusammen.

Receipt 38.

Gurken-Salat.

(Die Portion 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 25 Stück schöne Gurken, 4 Liter Essig, 8 Dekagr. Salz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Oel, 2 Dekagr. Pfeffer.

Zubereitung: Die Gurken werden geschält, in kaltes Wasser gegeben, sodann mit einem Messer oder einem Gurkenhobel in feine Scheiben geschnitten. Eine Stunde vor dem Gebrauche werden sie eingesalzen, stark ausgepresst und mit dem Oele, dem Essig und dem Pfeffer gut vermischt.

Receipt 39.

Häuptel-Salat.(Die Portion $\frac{1}{2}$ Häuptel.)

Zuthat für 50 Portionen: 25 Stück schöner Häuptel-Salat, 4 Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Oel, 7 Dekegr. Salz.

Zubereitung: Nachdem man den Salat von den groben grünen Blättern befreit und in Stücke getheilt hat, wird derselbe sehr rein gewaschen ohne ihn lange zu wässern, gibt ihn in einen Durchschlag, lässt das Wasser gut ablaufen, salzt ihn und vermischt ihn mit Essig und Oel kurz vor dem Gebrauche.

Receipt 40.

Bohnen-Salat.

(Die Portion zu 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 8 Kilogr. Bohnen, 4 Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Oel, 1 Kilogr. Zwiebel, 2 Dekagr. Pfeffer, 8 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Die Bohnen werden rein geklaubt, gewaschen und in nicht zu vielen Wasser weichgekocht. Sodann gibt man den Essig bei; Oel, Pfeffer und der feingeschnittene Zwiebel werden erst nach dem Erkalten der Speise hinzugefügt.

Receipt 41.

Maccaroni-Nudel.

(Die Portion zu 17 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 5 Kilogr. Maccaroni, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{8}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Die Maccaroni werden in vielem Wasser gekocht, dann in einen Durchschlag geschüttet und wenn das Wasser abgelaufen ist, in kaltes Wasser geschüttet, nochmals in den Durchschlag gegeben, mit frischem Wasser abgespült, sodann mit dem zerlassenen Schmalze vermengt, in eine Pfanne gegeben und warm gestellt.

Recept 42.

Wasser-Spatzen.

(Die Portion zu 18 Dekagr.)

Zuthat für 50 Portionen: 5 Kilogr. Mehl, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Schmalz, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Salz.

Zubereitung: Das Mehl wird mit Wasser und ein wenig Salz zu einen dickflüssigen Teig mit einem Kochlöffel abgeschlagen. Sodann gibt man den Teig theilweise auf ein kleines Brett, schneidet mit einem stumpfen Messer kleine Stücke in starkwallendes Salzwasser, lässt diese etwa 7 Minuten kochen, gibt sie in einen Durchschlag, spült sie mit kaltem Wasser ab, vermennt selbe mit dem zerlassenen Schmalze, gibt sie in eine Pfanne und stellt sie warm.

Recept 43.

Kalter Krautsalat.

(Die Portion zu 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. süßes Kraut, 4 Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Oel, 3 Dekagr. Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Salz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zwiebel.

Zubereitung: Das Kraut wird von den groben Blättern und allen Rippen befreit, in sehr feine Streifen geschnitten, gewaschen, mit heissem Wasser abgebrüht und in einen Durchschlag gegeben. Sodann wird der Essig mit 2 Liter Wasser vermennt, siedend gemacht, das Kraut damit abgebrüht und wenn es ausgekühlt ist, Oel und Pfeffer beigemennt.

Recept 44.

Warmer Krautsalat.

(Die Portion zu 20 Centiliter.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. süßes Kraut, 4 Liter Essig, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Speck, 3 Dekagr. Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Kilogr. Salz, $\frac{1}{2}$ Kilogr. Zwiebel.

Zubereitung: Das Kraut wird von den groben Blättern und allen Rippen befreit, in sehr feine Streifen geschnitten, gewaschen, im Salzwasser einige Male aufgekocht und in einen Durchschlag gegeben, sodann mit 4 Liter Essig und 2 Liter Salzwasser, die vorher kochend gemacht wurden, abgebrüht. Der Speck wird in kleine Würfel geschnitten, gelblich geröstet, dem Salate sammt dem Pfeffer beigemennt und die Speise warm gestellt.

Extra-Speisen.

Recept 45.

Gulyás mit Salzkartoffel oder Wasserspatzen.

(Die Portion Fleisch 12 Dekagr. und 25 Centiliter Sauce.)

Zuthat für 50 Portionen: 10 Kilogr. vorderes Rindfleisch, 2 Kilogr. Zwiebel, 2 Bündel Thimian, 2 Häupel Knoblauch, 2 Dekagr. Paprika, 2 Dekagr. gestossenen Pfeffer, 1 Dekagr. Majoran, 2 Dekagr. Kümmel, 1 Kilogr. Mehl, 40 Dekagr. Schmalz, 30 Dekagr. Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird in nicht zu kleine Würfel geschnitten, gewaschen und mit dem Salze und ein wenig Wasser in einem Casserole gedünstet. Der feingeschnittene Zwiebel wird im Schmalze lichtgelb geröstet und nach etwa