

Einleitung zur Gruppe I.

Unsere Rezepte werden in Gruppen eingeteilt. Die erste Gruppe stammt von einer Hotellöchin, welche in ersten Hotels in Wien und Deutschland tätig war. Als sie uns die Rezepte lieferte, war sie im Hotel Bristol in Wien tätig. Wir geben diese Rezepte im Originaltext wieder und haben den sogenannten Küchenstil beibehalten. Nach diesen Rezepten können selbst solche Damen kochen, welche noch nie bei einem Herd gestanden sind. Alles erfordert Übung, so auch das Kochen. Nichts wird sofort gelingen, auch die nach der Anleitung eines Rezeptes von einem Neuling beim Herde angefertigte Speise, aber bei der zweiten und dritten Zubereitung wird die Köchin eine Speise herstellen, als wäre sie mit der Kochkunst schon jahrelang vertraut.

Zur Herstellung einer schmackhaften Speise muß das Rezept von der Köchin unterstützt werden, nämlich mit ihrem eigenen Geschmack. Die Köchin muß ein bißchen Feinschmeckerin sein.

Die Nationalität der Küche.

So wie man im allgemeinen von der Mode spricht, spricht man auch im allgemeinen von der Küche. Man spricht von einer Pariser, aber nicht französischen, von einer englischen, jedoch nicht Londoner, von einer Wiener, aber nicht österreichischen Mode u. s. w. Im Vordergrund der Berühmtheit stehen die englische, französische und Wiener Küche. Man spricht nicht von einer amerikanischen, italienischen, russischen, polnischen, serbischen u. s. w. Küche, nämlich im allgemeinen gemeint. Wohl hat jede Nation ihre Küche, aber sie genießt nicht den Weltruf. Wir kennen eine süddeutsche, eine norddeutsche, bayerische und sächsische Küche, aber alle diese Küchen sind nur von lokaler Bedeutung. Es gibt einzelne ungarische, italienische, russische, polnische, süd- und norddeutsche Nationalspeisen, die populär sind und einen gewissen Ruf sich erworben haben, aber es gibt nur eine französische, englische und **Wiener** Küche, die im allgemeinen einen Weltruf haben. Die englische und französische Küche sind eine eigene Geschmacksache bei uns Deutschen, in Wirklichkeit gibt es für alle Deutschen nur eine deutsche Küche und das ist die Wiener. Die Wiener Küche ist die eigentliche allgemeine bürgerliche Küche der Deut-

ichen, ob in der deutschen Familie oder im deutschen Gasthauswesen angewendet. Obwohl wir in der Gruppe II Rezepte aus der süd- und norddeutschen Küche bringen, stützt sich unser Kochbuch auf die Wiener Küche.

Wir dürfen nicht unerwähnt lassen, daß es noch eine vorzügliche **Küche** gibt, das ist die **böhmische**. Insbesondere, was Gebäck anbelangt. Wer jemals aus Süd- oder Norddeutschland in Böhmen gereist ist und in Gasthäusern gespeist hat, wird über die böhmische Küche, insbesondere in Prag, sich nur lobend aussprechen können.

Dort, wo wir Speisen anderer Nationen einfügen, z. B. ungarische, sind die Rezepte immerhin dem Geschmacke der Wiener Küche angepaßt.

Wir geben uns der Hoffnung hin, daß dieses Büchlein nicht nur in Oesterreich, besonders aber in Süd- und Norddeutschland sympathisch wird begrüßt werden, denn gerade in Süd- und Norddeutschland bedarf die Küche noch vieler Reformen und Fortschritte.

Gruppe I.

Die zur Bereitung einer Speise zu verwendenden Mengen von Fleisch, Gewürz, Grünzeug und anderen Gegenständen richten sich nach Bedarf der Zahl von Portionen und müssen daher die zu verwendenden Mengen dem Ermessen der Köchin oder des Koches überlassen werden. Es bleibt ja immer nur die Hauptsache, wie und aus was für Stoffen eine Speise zubereitet werden muß.

Jede Hausfrau weiß, wieviel Fleisch sie für die Zahl ihrer Familie benötigt und da ist es nicht unschwer, zu beurteilen, wieviel Gewürz zc. man braucht. Nach Rezepten, wo die Gewichtsmenge und die Zahl von Personen, für welche die Menge bestimmt sein sollte, angegeben ist, ist schwer zu kochen, die Speise wird gewöhnlich verdorben, denn jede praktische Hausfrau wird wissen, daß das sogenannte Augenmaß die beste Wage ist. Wo bei Mehlspeisen, Gebäck und Bäckerei in unserem Büchlein die Gewichtsmenge ohne Personenanzahl angeführt ist, versuche man das erste Mal nach dem Rezept zu verfahren und aus der Menge, die man erhält, kann man sofort beurteilen, wieviel man für die Zahl seiner Familienmitglieder braucht. Wo in anderen Kochbüchern bei Mehlspeisen, Gebäck und Backwerk die Gewichtsmenge und Personen-

anzahl angeführt ist, ist das nur unbrauchbare Küchentheorie der Verfasserinnen solcher Rezepte, nie eine praktische Anleitung zum praktischen Kochenlernen.

Dort, wo gefüllte Kohlrüben, Gurken, Champignons zc. vorgeschrieben sind, beachte man die Rezepte Nr. 112—116 dazu.

I. Suppen aller Art.

1. Suppe à la Julien. — Potage à la Julien.

Man schneidet rundes Wurzelwerk, dünstet es, dann kocht man eine alte Henne, bis diese weich ist. Die Suppe davon gießt man auf die Wurzeln und schneidet die Henne darunter. Beim Anrichten gibt man rundgeschnittene Schöberln hinein.

2. Suppe à la Colbert. — Potage à la Colbert.

Man schneide zu dieser Suppe würfeliges Wurzelwerk, dünste es, dann gibt man würfelig geschnittenes, gekochtes Rindfleisch darunter und gießt gute Krastsuppe darauf. Beim Anrichten gibt man pochierte Eier hinein.

3. Suppe à la Pot au feu.

Man schneide mondscheinförmiges Wurzelwerk, dünste es, dann schneide man gekochtes Rindfleisch darunter, gieße gute Rindsuppe auf, beim Anrichten gibt man Semmel-Croutons (gebakene Semmelschnitten) dazu.

4. Suppe à la flammade.

Man mache eine weiße Einnachsuppe, dünste würfelig geschnittenes Wurzelwerk, dieses gibt man mit würfelig geschnittenem Kalbfleisch darunter, beim Anrichten gibt man nudelartige Croutons (nudelartige Semmelschnitten) dazu.

5. Hühnerpüreesuppe. — Potage à la Reine.

Man stellt eine Kasserolle mit Schmalz auf, gibt eine alte Henne mit Wurzelwerk hinein, auch eine halbe Schale Reis dazu; wenn selbes goldgelb ist, staubt man und läßt es angehen. Dann gießt man gute Rindsuppe auf, läßt alles eine gute halbe Stunde kochen und passiert alles durch ein Sieb, läßt dann die Suppe aufkochen, gibt Salz und Pfeffer hinein. Beim Anrichten gibt man kleine, gebakene Marcknödel dazu.

6. Gerstenschleimsuppe.

Man kochte zwei Schalen Ulmergerstel, dann macht man eine gute Einnachsuppe, gibt das Ulmergerstel hinein, passiere selbe und salze die Suppe. Bevor man die Suppe zur Tafel gibt, legiert man sie mit Eidotter.

7. Leberpüreesuppe.

Man stellt eine Kasserolle mit Fett auf, läßt es heiß werden, gibt fein gehackte Leber, Wurzelwerk, Zwiebeln und Majoran hinein, läßt alles gut anrösten, staubt es und läßt es gut andünsten. Sodann gießt man gute Rindsuppe auf, läßt alles $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, passiert es und läßt die Suppe nochmals verkochen. Dann gibt man $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein, Pfeffer und Salz hinein. Beim Anrichten gibt man Semmelschnitten dazu.

8. Kalbfleischpüreesuppe.

Man röstet gute Kalbsknochen mit Wurzelwerk, staubt und läßt sie gut dünsten. Dann gießt man Suppe oder Wasser auf, passiert alles und läßt die Suppe kochen, gibt Pfeffer, Salz und beim Anrichten Semmelschnitten dazu.

9. Erbsenpüreesuppe.

Man stelle zwei Schalen Erbsen auf und läßt dieselben gut kochen, dann schneidet man 3 Häuptel Zwiebeln, röstet sie goldgelb und staubt sie und gibt Einbrenn dazu, läßt alles goldgelb dünsten. Dann gießt man die Erbsen samt dem Wasser darauf. Nachdem alles passiert ist, läßt man die Suppe aufkochen, gibt Pfeffer und Salz und beim Anrichten gebadene Erbsen oder Semmelschnitten dazu.

10. Linsenspüreesuppe. — Purée de lentilles.

Man kocht zwei Schalen Linsen sehr weich, dann macht man ein Einbrenn und wenn dieses braun ist, gibt man feingehackte Zwiebeln, ein bißchen Knoblauch, Majoran, eine kleine, feingeschnittene Essiggurke und grüne Petersilie hinein und läßt alles anrösten. Sodann gießt man die Linsen samt dem Wasser darauf, passiert alles, gibt Pfeffer und Salz hinein und beim Anrichten schwarze Brotschnitten dazu.

11. Spargelsuppe. — Potage d'asperges.

Man nimmt eine gute Einmachsuppe, kocht würfelförmig geschnittenen Spargel und gibt ihn darunter. Beim Anrichten gibt man gekochte Markknödel hinein.

12. Windsoruppe. — Potage à la Windsor.

Man nimmt gute Rindsknochen, etwas Wurzelwerk und Zwiebeln, röste alles und staube es. Wenn alles goldgelb angeröstet ist, gießt man entsprechend Wasser auf und läßt die Suppe $\frac{1}{2}$ Stunde gut kochen. Dann passiert man sie, gibt Madeira Wein, Pfeffer und Salz dazu. Beim Anrichten gibt man gebadene Semmelschnitten hinein.

13. Bohnensuppe. — Purée à la bonde.

Man stellt zwei Schalen weiße Bohnen auf und läßt sie weichkochen. Dann stellt man Fett auf und läßt gehackte Zwiebeln und ein wenig Knoblauch darin anlaufen. Wenn das geschehen, staubt man es und läßt es wieder anlaufen, dann gießt man die Bohnen samt dem Wasser darauf, gibt Salz und Pfeffer hinein und passiert alles. Beim Anrichten kommen Semmelschnitten hinein.

14. Kartoffelsuppe.

Man kocht würfelförmig geschnittene Kartoffeln, röstet mit Fett fein geschnittene Zwiebeln, etwas Knoblauch, grüne Petersilie, Majoran, Selleriegrünes und staube es. Davon macht man eine weiße Einmache, dann gießt man die Kartoffeln samt dem Wasser auf, gibt Salz und Pfeffer hinein. Sodann verrührt man die Suppe leicht. Man kann auch etwas gekochten feingeschnittenen Zeller darunter geben. Beim Anrichten gibt man Semmelschnitten dazu.

15. Kalbskopfsuppe. — Potage Tête de veau.

Man stellt einen Kalbskopf auf und kocht selben sehr weich. Dann macht man eine weiße Einmachsuppe, wozu man die Suppe vom Kalbskopf nimmt. Den Kalbskopf schneidet man fein zusammen und gibt ihn darunter. Beim Anrichten gibt man nudelförmige Semmel dazu.

16. Karfiolsuppe.

Man macht eine gute Einmachsuppe, kocht eine Rose Karfiol, gibt dieselbe hinein und beim Anrichten gekochte Markknödel dazu.

17. Ungarische Gulyassuppe.

Man röstet fein geschnittene Zwiebeln gelb und gibt entsprechend ungarischen, chemisch reinen (d. i. unverfälschten) Paprika dazu und gießt ein wenig Wasser darauf. Dann nimmt man ein Stück hinteres, ausgelöstes Rindfleisch, schneidet dies würfelförmig, gibt es mit etwas feingehackten Knoblauch, Kümmel und Majoran hinein und lasse es weich dünsten. Dann kocht man würfelförmig geschnittene Kartoffeln, gießt dieselben samt dem Wasser auf das Fleisch und gibt so die Suppe zur Tafel.

Anmerkung der Schriftleitung: Diese Suppe ist sehr schmackhaft und nahrhaft und wird in Ungarn selbst in adeligen Häusern allgemein genossen. In Wien kochen sie beinahe ausschließlich israelitische Restaurants. In christlichen Restaurants ist sie selten auf der Speisetarte zu finden. Auch wird sie gebräuchlich nur vormittags als Gabelkrühstück genossen. Das Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten und in eine Schale Suppe 5–6 Stückchen Fleisch gegeben. Der Preis

für eine Schale Gulyasuppe ist in Wien gewöhnlich 20 h gleich 20 Pfg. In christlichen Privathäusern hat sich diese Suppe auch in Oesterreich schon ziemlich als Mittagsuppe eingebürgert.

Suppeneinlagen.

Unter Suppeneinlagen sind Massen als: Schöberl, Leberknödel, Leberreis u. dergl. zu verstehen, welche vorher zubereitet und beim Auftragen der Suppe in die klare Rindsuppe gegeben werden.

18. Biskuit oder Schöberl.

Man nimmt von 10 Eiern das Klare und schlägt daraus Schnee, dann gibt man die Dotter mit 10 Eßlöffel Mehl, entsprechend Salz dazu und vermische die Masse gut. Dann schmiert man eine Pfanne mit Schmalz aus, gibt den Teig hinein und läßt selben in einer Röhre 10 Minuten baden. Die gebadene Masse wird dann in beliebige Stücke geschnitten und in die Rindsuppe gegeben.

19. Markschöberl.

Man weiche 10 Stück abgerindete Semmel in Wasser ein, drücke dieselben dann gut aus, dann treibe man sie mit $\frac{1}{2}$ Rg. Schmalz ab, gibt fein geschnittenes Mark darunter und läßt die Masse dann $\frac{1}{4}$ Stunde in einer Pfanne in der Röhre baden. Die Masse wird dann in beliebige Stücke geschnitten und in die Rindsuppe gegeben.

20. Leberknödel.

$\frac{1}{2}$ Rg. Rindsleber wird fein gehackt, hierauf weicht man 15 Stück Semmeln ein und passiert, beides vermengt, durch ein Sieb. Dann röstet man feingehackte Zwiebeln, Knoblauch, Majoran, grüne Petersilie in Schmalz, gibt diese Masse zu dem Leberteig und entsprechend Pfeffer, Salz und 5 ganze Eier dazu. Zu diesem Teige gibt man etwas braune Semmelbrösel; um ihn fester zu machen, formt man kleine Knödel und läßt diese 10 Minuten kochen.

21. Leberreis.

Dieser wird gerade so zubereitet wie Leberknödel, nur formt man keine Knödel, sondern drückt den Teig durch ein Reibeisen in kochendes Wasser, läßt ihn einige Minuten kochen und nimmt ihn dann mit einem Durchschlaglöffel aus dem Wasser.

22. Speckknödel.

Man schneidet 15 Stück Semmeln würfelförmig, röstet dann $\frac{1}{4}$ Rg. feingeschnittenen Speck, gibt feingehackte Zwiebeln und grüne Petersilie dazu und gibt dieses zu den Semmeln. Dann schlägt man 5 Eier in $\frac{1}{4}$ Liter Milch, sprudelt dies ab und

gießt selbes über die Semmeln. Diesen Teig macht man mit Beigabe von Mehl entsprechend fest, formt daraus kleine Knödel und läßt diese 10 Minuten kochen.

23. Kartoffelknödel.

Man schneide 10 Stück abgerindete Semmeln, reibe 10 Stück große, gekochte Kartoffeln, gebe dazu 5 ganze Eier, dann lasse man gutes Schmalz oder Butter, ungefähr 30 Dkg., am Herd zerlaufen, vermische alles, nehme $\frac{3}{4}$ Schalen Gries, befestige mit demselben den Teig und mache sodann kleine Knödel daraus. Diese lasse man 10 Minuten kochen.

24. Griesnockerl.

Man treibt $\frac{1}{4}$ Kg. Schmalz mit 10 Eiern ab, bis heides flaumig ist, dann mischt man 3 Schalen Gries, $\frac{1}{4}$ Schale Wasser und Salz dazu und läßt die Masse $\frac{1}{4}$ Stunde stehen. Sodann legt man mit einem Eßlöffel kleine Nockerln in kochendes Wasser und läßt sie 10 Minuten kochen.

25. Marckknödel.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Kg. Schmalz oder Butter mit 15 abgerindeten, geweichten Semmeln gut ab und gibt 6 ganze Eier dazu. Den Teig festigt man dann nach Ermessen mit Semmelbrösel und macht kleine Knödel daraus. Man kann dieselben dann backen oder kochen.

26. Butternockerl.

Man treibt $\frac{1}{4}$ Kg. Butter mit 10 Eidottern flaumig ab, schlägt das Klare von den Eiern zu Schnee, gibt Salz und $\frac{1}{4}$ Kg. Mehl dazu und vermischt den Teig gut, dann legt man die Nockerln mit einem Löffel in kochendes Wasser und läßt dieselben kochen.

27. Reiskrapferl.

Man dünstet eine Schale Reis weich, läßt dieselbe auskühlen, dann treibt man 30 Dkg. Butter mit 8 Eiern flaumig ab, gibt den Reis darunter, salzt ihn und macht kleine, runde Krapferln daraus. Dieselben werden paniert und in Schmalz gebaden.

28. Lungenstrudel.

Man kocht ein Stück Kalbs- oder Rindsbeuschel, schneidet es fein zusammen, dann röstet man in einer Pfanne mit Schmalz, feingehackte Zwiebeln, Knoblauch, Majoran, grüne Peterzilie, gibt das Beuschel hinein und röstet es weiter; dann gibt man drei ganze Eier, Salz, Pfeffer und Semmelbrösel darunter, vermischt alles gut und läßt es auskühlen. Unterdessen macht man einen Strudelteig von $\frac{1}{2}$ Kg. Mehl, 2 Eiern, Salz und lauem Wasser und lasse denselben $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Diesen Strudelteig zieht man dann auf einem Tuche aus, gibt

die Füllung hinein, rollt ihn zusammen und macht dann kleine Strudeln daraus, gibt dieselben in kochendes Wasser und läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

29. Tomaten- oder Paradiespüree.

Man läßt auf Schmalz Wurzelwerk anrösten, gibt etwas ganzes Neugewürz dazu, staubt dasselbe, gibt dann nach Ermessen, Paradiesäpfel hinein, läßt alles gut dünsten, gießt Suppe oder Wasser auf und läßt alles noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Sodann wird die Suppe passirt und nach Ermessen (Geschmack) weißer, guter Wein zugegeben. Beim Anrichten gibt man gedünsteten Reis hinein.

30. Ungarische Krautsuppe.

Man röftet in einer Kasserolle mit Schmalz 4 Zwiebeln, fein geschnitten, läßt dieselben gelb werden, gibt Paprika je nach Geschmack hinein und gießt ein wenig Wasser oder Suppe auf. Sodann gibt man einen Suppenteller voll Sauertraut, ein Stück Selschfleisch und ein Stück Schweinsbrütschen hinein, salzt und läßt alles zusammen dünsten, bis es weich ist. Dann nimmt man das Fleisch heraus, staubt das Kraut, gießt Suppe oder Wasser auf und läßt alles verkochen. Ist alles gut gekocht, so wird das vorher herausgenommene Fleisch fein würfelförmig zerschnitten und wieder hineingegeben.

31. Preßkohlsuppe.

Man schneidet ein Stück gekochtes Rindfleisch fein zusammen. Dann läßt man in einer Pfanne mit Schmalz fein geschnittene Zwiebeln, Champignons und grüne Petersilie anrösten, gibt das Fleisch hinein und läßt alles zusammen rösten, dann gibt man Pfeffer, Salz und Majoran dazu und vermischt alles gut. Sodann kocht man einige Häuptel Kohl, legt die Blätter auseinander, füllt sie mit dem Haschee, rollt sie zusammen, gibt in eine Pfanne ein Stückchen Butter, dazu blättrig geschnittenen Speck und läßt alles in der Köhre dünsten. Sodann wird Rindsuppe darauf gegeben.

32. Brandkrapferlsuppe.

Man gibt in eine Kasserolle 2 Schalen Wasser, ein Stück Schmalz und Salz und setzt dieses aufs Feuer. Wenn es kocht, gibt man 2 Schalen Mehl hinein und rührt alles solange am Feuer, bis sich der Teig löst, dann gibt man 10 Dotter und 2 ganze Eier dazu, knetet es gut untereinander und macht nußgroße Klößchen daraus, gibt diese in heißes Schmalz, bacht selbe heraus und gibt sie in die Suppe.

33. Rumfurteruppe.

Man stellt zwei Schalen Mmergerstel auf, macht eine weiße Einmache, gießt das Gerstel samt dem Wasser (oder Suppe) auf und passiere dasselbe. Dann gibt man gekochtes Selschfleisch und gebratene Bratwürstel hinein.

54. Rheinische Haussuppe.

Man macht eine gute Kartoffelsuppe, gibt zerschnittenes Selschfleisch, Schweinsfleisch und Bratwürstel hinein.

55. Hammel-Püreesuppe.

Man nimmt Hammelknochen, Wurzelwerk, Zwiebeln und ganzes Neugewürz, läßt alles gut anrösten, staubt es und läßt es goldgelb werden. Dann gießt man Wasser oder Suppe auf, läßt die Suppe verkochen, passiert dieselbe und gibt dann Pfeffer, Salz und nach Geschmack weißen Wein hinein. Beim Anrichten gibt man gebackene Markknödel dazu.

56. Wild-Püreesuppe.

Man nimmt Wildknochen, Wurzelwerk und Zwiebeln und läßt dies alles anrösten. Dann wird Essig, Wasser oder Suppe aufgegossen, alles verkocht, dann Pfeffer, Salz und Rotwein hineingegeben. Beim Anrichten gibt man Semmeln dazu.

57. Schwäbische Brotsuppe.

Schwarzes Brot wird fein geschnitten und Suppe darauf gegossen, dann läßt man die Suppe mit dem Brot verkochen. Nun nimmt man 2 Eier, sprubelt diese gut ab und rührt sie darunter. Beim Anrichten gibt man fein geschnittene Frankfurter Würste hinein.

58. Hirn-Bosesen.

10 Stück Semmeln werden abgerindet, in Milch eingeweicht und dann ausgedrückt. Hierauf füllt man geröstetes Hirn hinein, garniert dann alles in Eiern und Bröseln und backt es aus gutem Schmalz heraus.

59. Pilsling-Püreesuppe.

Pilze werden mit Zwiebeln und grüner Petersilie zusammengeschnitten, in Schmalz geröstet und gestaubt, dann gießt man Suppe auf und läßt alles verkochen. Wenn das geschehen ist, wird die Suppe passiert, gesalzen und gepfeffert. Beim Anrichten werden Markknödel hineingegeben.

60. Hirn-Konfommee. (Suppeneinlage.)

Man treibt $\frac{1}{4}$ Kg. Schweinschmalz mit 10 Eidotter, 15 abgerindeten Semmeln flaumig ab und gibt geröstetes Hirn mit Salz und Pfeffer darunter. Das Klare von den Eiern schlägt man zu Schnee, dann vermischt man alles und füllt die Masse in eine Gugelhupfform und läßt sie $1\frac{1}{2}$ Stunden dünsten. Das Konfommee wird dann so wie ein Gugelhupf geschnitten und in die Suppe gegeben.

II. Rezepte zu Speisen allerlei Art.

Kalb fleisch oder französisch Veau genannt, ist für die Küche ein unentbehrlicher Artikel. Die besten Stücke sind: die Keule, die Keuß oder das Fricandeau, das Nierenstück und die Rippe. Hiervon bereitet man von der Keule Schnitzel und Filets.

1. Wiener Schnitzel. — Tranche de veau.

Wiener Schnitzel ist ein gewöhnliches, paniertes Schnitzel. Beim Servieren ist es üblich, daß man dem Gaste ein Stückchen Zitrone beilegt.

2. Naturschnitzel. — Tranche de veau nature.

Man schneidet ein schönes Schnitzel, salzt und staubt es mit Mehl und bratet es am Feuer in Schmalz; sobald das Schnitzel goldgelb ist, gibt man ein Stückchen Butter hinein, läßt es ein bißchen angehen und gießt dann einige Tropfen Suppe oder Wasser auf.

3. Paprikaschnitzel. — Tranche de veau aux paprica.

Man macht ein schönes Naturschnitzel, wenn selbes gebraten ist, gibt man ein Stückchen Butter hinein und röstet feingehackte Zwiebeln und Speck. Sodann gibt man Paprika je nach Geschmack dazu, staubt den Saft mit ein bißchen Mehl und gießt ein wenig Rahm*) (Smetten) auf.

4. Kaiserschnitzel.

Man macht ein Naturschnitzel, röstet dann auf Butter feingehackte Zwiebeln, Kapern, Zitronenschalen, staubt den Saft mit ein bißchen Mehl, gießt ein bißchen Rahm auf, gibt das Schnitzel in den Saft und drückt einige Tropfen Zitronensaft darauf oder gibt beim Servieren ein Stückchen Zitrone dazu.

5. Tiroler Schnitzel.

Man macht ein Naturschnitzel, röstet dann feingehackten Speck und Zwiebeln, staubt den Saft mit ein bißchen Mehl, gießt ein bißchen Rahm und Weißwein auf und gibt Kapern und nubelförmig geschnittene Zitronenschalen hinein.

6. Holsteinisches Schnitzel — Tranche de veau à la Holstein.

Man macht ein Naturschnitzel. Dann bereitet man eine Garnitur dazu, bestehend aus gerollten Schinken, gerollter Salsami, einer Sardine, schwarzen, gefochten Pflaumen (Zwetschen), Kartoffel- und grünen Gurkensalat (wenn es grüne Gurken gibt), Sellerie- und Bohnensalat, einer kleinen lauern Gurke. Diese Garnitur legt man auf eine Ovalschüssel, in die Mitte das Schnitzel und gibt ein Spiegelei darauf.

7. Kaiserschnitzel garniert. — Tranche de veau à la Imperial.

Man macht ein schönes, paniertes Schnitzel und gibt eine halbe kalte und halbe warme Garnitur dazu, bestehend aus Gurkensachen, Häuptel-, Vogel-, Kartoffel- oder Sellerie-salat, dann Salz- oder Butterkartoffeln, Zuckererbsen, Karotten, grüne Bohnen, Reis und Spinat oder Sprossen.

*) Rahm — Smetten — Sahne.

8. Schnitzel à la Milanaise. — Tranche de veau à la Milanaise.

Man macht ein Wiener Schnitzel. Dann schneidet man nudelförmig Zunge und Parmesankäse, gibt Mattaroninudeln, Paradiesäpfel-(Tomaten-)Püree dazu, vermischt es und gibt selbes zu dem Schnitzel.

8 a. Berliner Schnitzel.

Man macht ein Naturschnitzel, gibt Paradies- und Champignonjoude, Zuckererbßen, ausgestochene, gebratene Kartoffeln und ein Spiegelei dazu.

9. Kalbskoteletts. — Cotelettes de veau.

a) Cotelettes de veau à la Royale.

Man schneidet eine schöne Rippe vom Kalbskarree, klopft selbes aus, salzt und paniert selbes, backt es und gibt dann eine kalte Salatgarnitur dazu.

b) Cotelettes à la Strasbourg.

Man macht ein Naturkalbskotelett, dann röstet man auf Butter gehackte Zwiebeln, Petersilie, Trüffeln, Champignons und gießt Suppe auf und gibt dies zu dem Naturkotelett.

c) Cotelettes aux papilotes.

Man bratet ein Naturkotelett. Dann läßt man auf Butter Zwiebeln, Petersilie und Champignons anrösten, dieses nennt man „fines herbes“ (feine Kräuter). Dann bratet man ein Stückchen Bries, ein Stückchen Gansleber. Sodann nimmt man ein weißes Papier, bestreicht selbes mit Butter und gibt das Kotelett darauf, dann gibt man das angeröstete „fines herbes“ darauf, die Gansleber und das Bries dazu, rollt das Papier gut zusammen, gibt alles in die Röhre und bis das Papier gelb und aufgegangen ist, muß das Kotelett sofort zu Tisch gegeben werden.

10. Kalbsfilets. — Grenadines de veau.

a) Kalbsfilet.

Man klopft ein Kalbschnitzel, schneidet selbes in der Mitte auseinander, salzt, bestaubt es mit ein bißchen Mehl und bratet selbes auf Schmalz.

b) Paradiesstunke. — Kalbsfilet aux sauce tomates.

Man macht ein naturgebratenes Kalbsfilet und gibt Paradiesauce dazu.

c) Gebadenes garnirtes Filet. — Grenadins de veau frites.

Man macht ein gebadenes, garnirtes Filet.

d) Grenadins de veau aux Champignons.

Das ist Filet mit Butter aufglastert. Dazu läßt man blätterförmig geschnittene Champignons anlaufen und gießt sie auf.

Kalbsbries. — Ris de veau.

11. Ris de veau à la marechal.

Man nimmt ein Kalbsbries und schneidet es in Scheiben, salzt und staubt es mit ein bischen Mehl. Dann bratet man es auf Butter und gießt ein bischen Wasser auf, macht von zwei Eiern Rühreier, richtet das Bries an und gibt auf die eine Seite die Rühreier, auf die andere angerichteten Hauptesalat.

12. Ris de veau

ist ein gebackenes Kalbsbries.

13. Ris de veau à la Madeira.

Ein Kalbsbries wird naturgebacken und Madeirawein aufgegossen.

14. Ris de veau aux truffes.

Ein Kalbsbries wird naturgebacken und mit Butter glasiert. Dazu feingehackte Trüffel mit Madeirawinaufguß.

Kalbskopf. — Tête de veau.

15. Kalbskopf à la vinaigrette.

Man kocht einen Kalbskopf und gibt Weinessig und Del darauf.

16. Kalbskopf mit Paradiestunke.

Man paniert und backt einen Kalbskopf und gibt Paradiestunke darauf.

17. Kalbskopf mit Remoladentunke.

Ein Kalbskopf wird gebacken und Remoladentunke dazugegeben. Dieselbe wird bereitet: Man nimmt 2 Löffel Majonnaise (Salatbrühe), gibt feingehackte Zwiebeln, Gurken, Petersilie und Kapern darunter, verrührt selbes mit gutem Essig und gibt einen Kaffeelöffel Kaviar darunter.

18. Kalbskopf aux tartar.

Wird so zubereitet wie Nr. 17, nur kommt kein Kaviar darunter.

19. Kalbshirn. — Cerveille de veau.

a) Cerveille de veau baise noir.

Man kocht ein Kalbshirn und gibt schwarze Butter darüber.

b) Kalbshirn gebacken.

Man nimmt ein Kalbshirn, zieht die Haut herunter, salzt, paniert und backt selbes in heißem Schmalz.

c) Kalbshirn-Roulade.

Man nimmt ein geröstetes Hirn, macht zwei Rouladen (Rollen), paniert und backt diese. Man kann Zuckererbsen, Paradiesäpfel oder Spinat dazugeben.

Schöpfenfleisch. — Mouton.

a) Englischer Schöprienrücken. — Selle de Mouton.

Man nimmt ein Stück Rücken, salzt und pfeffert ihn. Dann stellt man eine Pfanne mit Schmalz in die Röhre, wenn das Schmalz heiß ist, legt man den Rücken hinein und läßt ihn $\frac{1}{4}$ Stunde braten.

b) Schöpfenkoteletts à la Breton.

Man schneidet 2 Stück schöne Koteletts, salzt, pfeffert, bratet sie ab und gibt Bohnenpüree dazu.

c) Schöpfenkoteletts à la Nelson.

Die Koteletts werden zuerst naturgebraten. Dann stellt man Zwiebeln mit Wasser und Zucker auf und läßt selbe aufkochen, passiert und verrührt ihn. Dann nimmt man die Koteletts, streicht das vorher bereitete Zwiebelpüree darauf, gibt Semmelbrösel darüber und läßt alles in einer Pfanne so lange in der Röhre, bis das Püree gelb ist.

d) Schöpfenkoteletts à la Marquis.

Man paniert zwei Koteletts, backt sie und gibt Paradiesstunke dazu.

e) Hammelnieren, am Rost oder Spieß gebraten.

Man nimmt 2 Hammelnieren, schneidet sie in der Mitte auseinander, pfeffert, salzt sie, gibt Semmelbrösel darauf und bratet sie am Spieß. Beim Anrichten gibt man selbe auf einen silbernen Spieß und Butter darauf.

20. Gulyas. — Ragout.

Dieses Wort finden wir auf den meisten Speisekarten falsch geschrieben. Z. B. „Gulasch“, „Goulasch“, „Golasch“ u. s. w. Richtig heißt es „Gulyas“. Diese Speise ist eine rein ungarische Hirten-Nationalspeise, von diesen erfunden und nach ihnen benannt. Ein Gulyas ist ein ungarischer Pustahirte. Diese Hirten bereiten diese Speise zumeist aus Rind-, Kalbs- und Schweinefleisch, indem sie alle drei Fleische vermischen, selbe in Schmalz mit Beigabe von viel geschnittenen Zwiebeln und viel Paprika dünsten.

a) Kalbsgulyas.

Weiße Zwiebeln werden fein geschnitten, in Schmalz gedünstet und Paprika beigegeben, je nachdem man das Gulyas mehr oder weniger papriziert haben will und gießt Wasser auf. Dann nimmt man Kalbskarree, Schulter oder Stelze, schneidet es in kleine, würfelartige Stücke, gibt es in die Zwiebeln, salzt, staubt es mit Mehl und läßt es in dem Saft weich dünsten. Dann gießt man sauern Rahm auf (sauern Smetten). Wasser wird je nachdem man viel Saft haben will, aufgeossen, jedoch nicht zu viel, weil der Saft sonst an Güte verliert.

b) Schweinsgulyas.

Man röstet feingehackte weiße Zwiebeln in Fett und gibt dann Paprika dazu und salzt, sobald die Zwiebeln goldgelb sind.

Sodann gießt man ein wenig Wasser auf, gibt das würfelförmig, feingehackene Schweinefleisch hinein, ein wenig feingehackten Knoblauch und Kümmel dazu, läßt alles weich dünsten, dann staubt man den Saft mit Mehl und gießt Rahm und Wasser auf. (Keinen sauern Rahm.) (Rahm — Emetten — Sahne.)

c) Rindsgulhas.

Man röstet nudelförmig geschnittene Zwiebeln, gibt Paprika, feingehackten Knoblauch und Kümmel dazu, dann nimmt man Fleisch von der Roze oder ausgelöstes, schneidet es würfelförmig in Stücke, gibt es dazu und läßt alles dünsten, bis das Fleisch weich ist; Wasser gießt man auf, je nachdem man viel Fleisch hat und Saft braucht. Sobald das Fleisch gedünstet ist, wird es gefalzen und der Saft mit wenig Mehl gestaubt.

d) Schöpfengulhas.

Man stellt eine Kasserolle mit Schmalz auf, gibt Wurzelwert, gehackte Zwiebeln, ganzes Neugewürz, Salz, Lorbeerblätter, Thymian hinein, dann gibt man das Fleisch dazu, läßt es anrösten, bis es braun ist. Sodann gießt man Suppe, Wein und Essig auf, gibt ein Stück Zucker dazu, macht ein braunes Einbrenn, rührt selbes darunter, läßt alles aufstochen und passiert dann den Saft.

e) Hühnergulhas.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gibt Paprika hinein und gießt etwas Suppe auf. Dann hackt man die Hühner in Stücke, sowie das Fleisch zu anderem Gulhas, läßt es weich dünsten, gießt wieder etwas Suppe auf und staubt den Saft mit Mehl. Wenn das Fleisch gedünstet ist, gibt man ausgestochene Kartoffeln hinein.

f) Hamburger Gulhas.

Man macht ein gutes Rindsgulhas vom Fleisch von der Roze, gibt geschnittene Kartoffeln und nudelförmig geschnittene saure Gurken hinein.

g) Wiener Salongulhas.

Dieses Gulhas wird ebenso zubereitet wie das vorstehende unter f), nur wird ein bißchen Weißwein zugegossen und Kaiser-ockerln zugegeben.

h) Karlsbader Gulhas.

Man macht ein feines Rindsgulhas, gießt Wein, Rahm (Sahne) und Suppe auf und gibt beim Anrichten Kartoffeln und Rockerln dazu.

i) Götelegulhas.

Man bereitet ebenfalls ein feines Rindsgulhas und gibt Kartoffelknödel dazu.

k) Bauerngulhas.

Man bereitet ebenfalls ein feines Rindsgulhas und gibt Semmelknödel dazu.

l) Ungarisches Gulhas.

Man stellt eine Kasserolle mit Fett auf, gibt Zwiebeln, das Rindfleisch würfelförmig geschnitten, Paprika, Salz und fein-

geschnittenen Speck hinein, deckt selbes zu und läßt es halbweich dünsten; sobald es halbweich ist, gibt man noch geschälte Kartoffeln hinein, läßt diese mit dem Fleische weich dünsten und gießt, je nachdem man Saft haben will, kochendes Wasser auf.

m) Italienisches Gulhas.

Man bereitet ein gutes Rindsgulhas und gibt gedünsteten Reis und Makkaroninudeln dazu.

Anmerkung der Schriftleitung: Zum echten ungarischen Gulhas nimmt man zu gleicher Menge Rindfleisch von der Rose, Schweinefleisch (mager) und Kalbfleisch von der Schulter. Zubereitung wie bei Gulhas unter l).

n) Szegediner Gulhas.

Man röstet eine feingehackte Zwiebel, gibt Paprika dazu, gibt dann in Würfel geschnittenes Schweinefleisch und Sauerkraut hinein, läßt das Fleisch mit dem Kraute weich dünsten, staubt es mit ein bißchen Mehl und gießt wenig Sahne auf. Beim Szegediner Gulhas vertritt das Kraut einen Teil des Saftes.

o) Ungarisches Krautfleisch.

Man röstet feingeschnittene Zwiebeln, gibt Paprika dazu und gießt Wasser auf. Dann gibt man ein ganzes Stück Schweinefleisch, Brust oder Schulter hinein, Kümmel und ein bißchen Knoblauch dazu, läßt es überdünsten, dann gibt man Sauerkraut hinein und läßt alles weich dünsten.

21. Verschiedene andere kleine Speisen.

a) Rahm- (Sahne-) Fleisch.

Man röstet feingehackte Zwiebeln goldgelb, gießt selbe mit etwas Wasser auf, schneidet von einer Rindsrose feine Spalten (Scheiben) und gibt diese in die Zwiebeln. Sodann gibt man Salz, Pfeffer und Majoran dazu, läßt selbes weich dünsten und gießt es mit Rahm (Sahne) und Suppe auf.

b) Zwiebelfleisch.

Man röstet feingehackte Zwiebeln goldgelb, gießt etwas Wasser auf. Dann schneidet man in Scheiben ausgelöstes Rindfleisch, gibt dieses mit Salz und Pfeffer hinein, läßt es weich dünsten, staubt den Saft sodann mit etwas Mehl und gießt Wein und Suppe auf.

c) Majoranfleisch.

Dieses wird wie das vorstehende Zwiebelfleisch zubereitet, nur wird statt Wein einige Tropfen Essig und Majoran dazu gegeben.

d) Kalbs-Pergelt.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gibt Paprika und dann in Scheiben geschnittenes Kalbfleisch mit Salz hinein, läßt es dünsten. Sodann staubt man es, gibt Tomatenpüree (Paradies-äpfelpüree) dazu und gießt Suppe auf.

e) Schweins-Pergelt und Lamms-Pergelt macht man ebenso wie Kalbs-Pergelt.

f) Eingemachtes Kalbfleisch.

Man kocht in Würfel geschnittenes Kalbfleisch mit Wurzelwerk. Dann macht man eine gute Buttereinmache, gießt diese mit der Suppe vom Kalbfleisch auf und verrührt alles gut, sodann gibt man das Fleisch hinein, auch gekochtes, fein, würfelförmig geschnittenes Wurzelwerk, grüne Erbsen, Karfiol, Champignons und kleine Markknödel dazu.

g) Geröstetes Kalbfleisch.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gießt selbe mit etwas Wasser auf und gibt dann das in Scheiben geschnittene Kalbfleisch hinein. Man salzt, läßt das Fleisch eingehen, staubt es dann mit Mehl, gießt kochendes Wasser auf und brüht Zitronensaft hinein.

h) Kalbs-Kümmelfleisch.

Dieses wird ebenso, wie vorstehendes zubereitet, nur gibt man noch entsprechend Kümmel dazu.

i) Reisfleisch.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, parvizirt und salzt sie, gießt etwas Wasser auf. Dann gibt man in kleine Würfel geschnittenes Kalbfleisch hinein, läßt selbes überdünsten. Sodann gibt man den Reis, auf 1 Kg. zwei Schalen, dazu, gießt wieder ein bißchen Wasser auf und läßt das Fleisch mit dem Reis weich dünsten. Beim Anrichten streut man geriebenen Parmesantäse darauf.

k) Steierisches Saftfleisch.

Man nimmt in Stücke geschnittenes Schweinefleisch, mageres, stellt selbes mit Wasser auf, gibt entsprechend Essig, roten Wein, ganzes Neugewürz, ein bißchen Knoblauch, Lorbeerblätter, nudelförmig geschnittenes Wurzelwerk, rohe, geschälte Kartoffeln und Salz hinein, läßt alles mehr dünsten als kochen. Das Wasser darf nicht über dem Fleische zusammengehen.

l) Steierisches Schöpfernes.

Man kocht das entfettete Schöpferne mit nudelförmig geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblättern, ganzem Neugewürz, rohen Kartoffeln in Essig- und Salzwasser. Beim Anrichten werden Thymian und Lorbeerblätter entfernt.

m) Bruckfleisch in Blut.

Man röstet feingehackte Zwiebeln an, gibt geriebenes Wurzelwerk hinein, läßt es dann weiter rösten, dann gibt man das geschnittene Rindfleisch, Salz und Pfeffer dazu, läßt alles weich dünsten, staubt es mit Mehl, gießt Blut und Suppe auf und gießt Weißwein hinein.

Anmerkung der Schriftleitung: Die Verfasserin der Rezepte schreibt zu Bruckfleisch Rindfleisch vor; wir bemerken jedoch, daß zu Bruckfleisch in Wien folgendes Gemisch von Fleischarten genommen wird: Stechbries, Leberbries, Leber, Herz und vom Rind das sogenannte Kronfleisch und Milz.

n) Bruckfleisch in Wurzeln.

Man stellt das Fleisch (wie oben) mit nudelförmig geschnittenem Wurzelwert, Zwiebeln, Vorbeeren, Thymian, ganzem Neugewürz auf, gibt rohe Kartoffeln dazu, läßt selbes dünsten, staubt es und gießt Suppe oder Wasser auf. Bruckfleisch wird größtenteils mit Knöbeln gegessen.

Anmerkung der Schriftleitung: Auch zu dieser Art Bereitung von Bruckfleisch wird das oben angeführte Gemisch von Fleischarten genommen, denn unter Bruckfleisch versteht man eben nur obige Fleischartenmischung.

o) Pot au feu.

Man kocht Schöpfernes mit ausgestochenen Wurzeln, dann Kohlrüben, Thymian, ausgestochenen Kartoffeln, grünen Erbsen und Fijolen in Salzwasser, wenn selbes weich ist, richtet man es an.

p) Irish-Stew.

Ein Kotelettenstück (Schöps) befreit man von Fett und Knochen, schneidet es in handgroße Scheiben, schlägt diese leicht mit dem Hackmesser und reibt sie tüchtig mit Pfeffer und Salz ein. Nun nimmt man das vorher abgesehne Fett, sowie ein Stück Speck, schneidet beides sehr fein und läßt es mit gewiegten Zwiebeln zusammen schön gelb braten. Währenddem schneidet man geschälte rohe Kartoffeln, sowie einige Weißkrautköpfe in kleine Würfelchen.

Hierauf legt man auf den Boden der Kasserolle (in der sich der gebratene Speck befindet) zunächst eine Schicht Kartoffeln, darauf Koteletten, dann eine Schicht Kraut, dann wieder Kartoffeln, auf diese Fleisch und Kraut und schließlich als Decke wieder eine Schicht Kartoffeln. Auf das Fleisch streut man einige kleine Zwiebeln, Pfeffer, Salz und Kümmel. Ueber das Ganze gießt man dann einige Tassen gute Fleischbrühe und läßt es mindestens 2 Stunden lang dämpfen.

Ein vortreffliches Gericht!

q) Rinds-Pülaß.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gießt selbe mit Suppe auf, gibt kleingeschnittenes Rindfleisch hinein, salzt und pfeffert es, läßt selbes überdünsten, dann gibt man Reis hinein, gießt wieder Suppe auf und läßt alles weich dünsten. Beim Anrichten streut man etwas Parmesanfäse darauf.

r) Bohnenfleisch.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gießt Suppe auf, dann gibt man feingeschnittenes Rindfleisch, Majoran, Pfeffer und Salz hinein, läßt alles weich dünsten. Sodann kocht man weiße, getrocknete Bohnen weich, gibt selbe in das Fleisch, gibt entsprechend weißen Wein dazu, und läßt alles nochmals verdünsten.

s) Matrosenfleisch.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gießt Suppe auf und gibt ein bißchen Paprika, Salz, feingeschnittene Sardellen und

in Scheiben geschnittenes Rindfleisch von der Rose dazu, läßt dünsten, staube es dann mit Mehl und gießt Suppe und Wein auf.

t) Junger Hase oder junges Reh.

Man kocht den jungen Hasen oder das Reh in Essig, Wasser, Salz, Wurzelwert, Zwiebeln, ganzem Neugewürz, Thymian und Lorbeerblättern, dann macht man ein braunes Einbrenn, gibt selbes darunter, etwas Zucker (oder geriebenen braunen Lebkuchen) und gießt etwas Rotwein hinein. Die Brühe wird passiert.

u) Saure Nieren.

Man röstet feingehackte Zwiebeln, gibt dann die Nieren, fein geschnitten, hinein, Pfeffer und ein bißchen Majoran dazu, läßt selbe rösten, staubt sie dann mit Mehl salzt und gießt Suppe auf. Gesäuert werden sie mit Essig und Wein.

22. Hasen- oder Hirschrücken.

Ein Hasen- oder Hirschrücken wird abgehäutet und gespickt, abgeseigt und gepfeffert. Dann gibt man in eine Pfanne Schmalz, Wurzelwert, Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblätter, ein bißchen Knoblauch, dann legt man den Rücken hinein, läßt ihn braun werden, staubt ihn mit ein bißchen Mehl, gießt Rahm und Wein auf und läßt ihn weich werden. Die Brühe wird passiert.

23. Gedünsteter Schweinschlegel.

Der Schlegel wird gesalzen und mit zerdrücktem Knoblauch und Kümmel eingerieben, dann auf Zwiebeln und Wurzeln gedünstet. Man gießt Essig und Suppe auf und passiert die Tunke.

24. Schwäbisches Filet.

Man schneidet von der Rose kleine Filets, spickt selbe mit Speck, salzt und pfeffert sie, bratet selbe in Schmalz rasch ab, gibt sie dann in die Kasserolle, röstet in demselben Schmalz feingehackte Zwiebeln, Speck, Kapern, Zitronenschalen, kleine Gurken, Sardellen ab, staubt es mit Mehl und gießt Suppe auf, passiert den Saft, gibt selben über die Filets und läßt dann alles weich dünsten.

25. Roll-Bettea.

Man macht aus feingehacktem Schweins-, Kalb- und ge-
tochtem Rindfleisch einen Teig, gibt gewiegte Semmeln, Eier,
feingehackte Zwiebeln, Zitronenschalen und gerösteten Knoblauch
dazu, vermengt alles gut und macht Laibchen oder Kugeln davon.
Sodann bratet man die Kugeln in Schmalz, staubt sie, gießt
Sahne auf und läßt sie in der Röhre fertig dünsten.

25 a. Ungarisches Filet.

Man schneidet Fleisch von der Rose, bratet die Filets in
Schmalz, in demselben Schmalz röstet man feingehackte Zwie-
beln, gibt Paprika dazu und gießt Sahne über die Filets und
läßt selbe dann dünsten.

26. Gedünstete Schweinskoteletts.

Man klopft die Koteletts, salzt selbe und bratet sie ab. Dann röstet man feingehackte Zwiebeln gelb, gibt Kümmel und Knoblauch dazu, staubt es ein bischen mit Mehl, gießt Wasser auf und läßt die Koteletts darin dünsten.

27. Schweinskoteletts in Kraut.

Man bratet die Koteletts, dann läßt man auf Zucker und Schmalz gehackte Zwiebeln angehen, gibt Sauerkraut hinein, die Koteletts dazu und läßt alles zusammen weich dünsten.

28. Deutsche Koteletts.

Man bratet die Koteletts auf Zwiebeln, staubt sie mit Mehl, passiert die Sauce und gibt Sauerkraut mit Erdäpfelpüree dazu.

29. Bayerische Koteletts.

Diese werden so wie die deutschen Koteletts zubereitet, nur kommen Knödel und Kraut dazu.

30. Gedünsteter Reh Rücken oder Schlegel.

Man spickt, pfeffert und salzt denselben. Dann nimmt man eine Dinstpfanne, gibt Schmalz, Wurzelwerk, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblätter, ganzes Neugewürz und den Schlegel oder Rücken hinein, läßt ihn braun werden, staubt ihn mit Mehl, gießt Wein und Suppe auf und läßt ihn solange dünsten, bis er weich ist.

31. Champignon- oder Pilsling-Koteletts.

Man bratet schöne Kalbskoteletts ab. Dann röstet man Champignons, Zwiebeln, Petersilie, feingehackt, staubt alles mit Mehl, gießt Suppe auf, passiert die Tunte, gibt diese über die Koteletts, läßt diese dann fertig dünsten und gibt Zitronensaft und Pfeffer dazu.

32. Jungfernbraten in Kohl.

Man nimmt einen Schweinslungenbraten, spickt, salzt und Blätter auseinander, den Lungenbraten hinein und bratet ihn bratet ihn ab. Dann kocht man ein Häuptel Kohl, legt die zu Ende.

33. Jungfrau im Schlafrock.

Man macht einen guten Butterteig, walzt selben auseinander, bratet einen Schweinslungenbraten, rolle selben dann in den Teig ein und lasse selben $\frac{1}{4}$ Stunde in der Röhre.

34. Gefülltes Kraut.

Man kocht ganzes Kraut, legt die Blätter auseinander. Dann macht man aus feingehacktem Kalbs- und Schweinsfleisch einen Teig (Fasch), gibt Eier, Salz und Pfeffer darunter, vermischt alles gut und füllt das Kraut damit. Dann nimmt man

eine Pfanne, gibt Salz, feingehackte Zwiebeln und Paprika hinein und röstet selbes, gießt Sahne auf, gibt das gefüllte Kraut hinein und läßt selbes eine gute $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre dünsten.

55. Faschierter Lungenbraten.

Man hackt ganz fein Kalb-, Rind- und Schweinefleisch, gibt aufgeweichte Semmeln, Eier, feingehackte Zwiebeln, Knoblauch, Zitronenschalen und Peterzilie, in Schmalz geröstet, dazu, vermengt alles untereinander, formt einen Lungenbraten daraus, legt ihn in eine mit Schmalz, Wurzelwerk und Zwiebeln angerichtete Pfanne, läßt selben braten, gießt Rahm und Suppe auf und passiert die Sauce.

56. Rindsbraten. — Boeuf à la moderne.

Man nimmt eine Nase oder Schwanzstück vom Rind, salzt und pfeffert es. Dann gibt man in eine Dunstpfanne Wurzelwerk, Lorbeeren, Thymian, Zwiebeln, geschnitten, ganzes Neugewürz und das Fleisch dazu, läßt es dünsten, bis die Wurzeln braun sind, staubt es mit Mehl, gießt Suppe und weißen Wein auf und läßt alles so lange dünsten, bis das Fleisch weich ist, dann passiert man die Sauce und gibt fleingehackte Karotten, Erbsen und Fiolen hinein.

57. Burgunderbraten.

Man macht einen guten Rindsbraten und gießt Burgunderwein auf.

58. Gedämpftes Beiried.

Wird wie Rindsbraten bereitet, nur nimmt man statt Nase ein Stück Beiried (Rumpfstück).

59. Lungenbraten à la Crème.

Man nimmt einen Lungenbraten vom Ochsen, spickt, salzt und pfeffert selben, dann richtet man in einer Dunstpfanne Wurzelwerk, Zwiebeln und Thymian an, gibt den Lungenbraten hinein, läßt selben dünsten, staubt ihn mit Mehl, gießt Wein auf und wenn er weich ist, passiert man die Sauce und drückt Zitronensaft hinein.

40. Nassauer Schlegel.

Man macht in einen Kalbschlegel Böcher, spickt selben mit kleinen Gurken, Speck und Zunge, dünstet ihn auf Butter, gießt immer wieder kochendes Wasser oder Suppe auf, bis das der Saft braun wird.

41. Schöpfsenkule gedünstet.

Man salzt und pfeffert einen Hammelschlegel, dünstet selben in einer Dunstpfanne auf Wurzelwerk, Zwiebeln, Knoblauch, ganzem Neugewürz und Thymian; ist selber braun, so staubt man ihn mit Mehl, gießt Suppe oder Wasser auf und wenn das Fleisch weich ist, passiert man die Sauce.

42. Matrosenbraten.

Man nimmt einen Lungenbraten, spickt, salzt und pfeffert selben und bratet ihn ab. Dann kocht man ganzen Kohl, gibt die Blätter auseinander, legt Speckspalten darauf, legt den Lungenbraten hinein, rollt selben zusammen, gibt Butter dazu und bratet ihn in der Röhre, läßt ihn eingehen, gießt Suppe auf, daß ein dünner Saft wird.

Rostbraten.

43. Palffy-Rostbraten.

Man klopft die Rostbraten, salzt, pfeffert und staubt sie mit Mehl. Dann stellt man eine Pfanne mit Schmalz auf, läßt dieses heiß werden, bratet die Rostbraten ab, dann gibt man sie in eine Kasserolle, in dasselbe Schmalz, röstet feingehackte Zwiebeln, Zitronenschalen, kleine Gurken, staubt es mit Mehl, gießt Suppe, Wein und Paradiesäpfelpüree auf, gießt dieses über die Rostbraten und läßt weich dünsten.

44. Maschinen-Rostbraten.

Man bratet die Rostbraten ab, röstet dann Zwiebeln, Sardellen, Zitronenschalen, kleine Gurken, Knoblauch, Thymian und Kapern, alles fein geschnitten, staubt es mit Mehl, gießt Suppe auf, gibt selbes über die Rostbraten, gibt Senf dazu und läßt die Rostbraten weich dünsten. Dann werden Gurken in Scheiben geschnitten und Kartoffeln dazugegeben.

45. Französische Rostbraten.

Man bratet die Rostbraten. Dann röstet man feingeschnittene Zwiebeln, staubt sie mit Mehl, gießt Wasser oder Suppe auf, gibt Senf und Paradiesäpfelpüree dazu, passiert das alles und läßt die Rostbraten darin dünsten. Dann gibt man würfelförmig geschnittenes Wurzelwerk und grüne Erbsen darunter.

46. Rein-Rostbraten.

Man bratet die Rostbraten ab, dann röstet man feingehackte Zwiebeln, gibt Paprika hinein, gießt Suppe oder Wasser auf, dünstet darin die Rostbraten weich, dann gibt man Tomatenjoude (Naturparadiesäpfel) und Bratkartoffeln dazu.

47. Girande-Rostbraten.

Die Rostbraten werden abgebraten, dann röstet man feingehackte Zwiebeln, Petersilie, Zitronenschalen und Champignons, staubt alles mit Mehl, gießt Wein und Suppe auf, läßt die Rostbraten dünsten, dann gibt man Erbsen, Champignons und Blätterförmig geschnittene Gurken darunter.

48. Gedünstete Rostbraten.

Man gibt in eine Kasserolle Fett, Wurzelwerk, Zwiebeln, Neugewürz, Thymian und ein Stück Zucker; ist selbes gedünstet, dann salzt man, gibt Pfeffer dazu, staubt die Rostbraten mit

Mehl, legt selbe auf das Wurzelwerk, gibt selbes wieder 10 Minuten in die Röhre zum Dünsten, dann staubt man selbe wieder mit Mehl, gießt Rahm und Wein auf, deckt selbe zu und läßt sie weich dünsten.

49. Feine Kräuter-Rostbraten. — Fines herbes.

Die Rostbraten werden abgebraten, dann röstet man Zwiebeln, Sauerampfer, feingeschnittene Champignons, gießt Sahne, Essig und Suppe auf.

50. Berliner Rostbraten.

Man macht fein gedünstete Rostbraten, garniert selbe mit gefüllten Kohlrüben, Bratkartoffeln, Champignons und natürlichen Paradiesäpfeln.

51. Land-Bayerische Rostbraten.

Man salzt und pfeffert die Rostbraten, macht dann gute Schinkenkartoffeln, füllt die Rostbraten damit, rollt sie zusammen, legt sie in eine Pfanne und dünstet selbe in der Röhre mit Sahne und Butter.

52. Sardellen-Rostbraten.

Man bratet die Rostbraten, dann röstet man feingehackte Zwiebeln, Kapern, Speck, kleine Gurken, Sardellen, staubt das mit Mehl, gießt Sahne auf und läßt in dieser Sauce die Rostbraten weich dünsten.

53. Eszterházy-Rostbraten.

Man bratet die Rostbraten ab, dann röstet man in demselben Schmalz nudelförmig geschnittenes Wurzelwerk, nudelförmig geschnittene Zwiebeln goldgelb, staubt dieses dann mit Mehl, gießt Sahne, Wein und Suppe auf und läßt die Rostbraten darin weich dünsten.

54. Nürnberger Rostbraten.

Man nimmt einen Rostbraten, salzt und paniert ihn auf einer Seite, auf der anderen Seite wird er gesalzen und gepfeffert und dann abgebraten. Dann röstet man in Butter Sardellen und gießt dieselben über die naturgebratene Seite.

55. Côte de boeuf.

ist dreifach geschnittener Rostbraten mit Wein.

56. Côte de boeuf à la Godard.

Man schneidet Rostbraten mit Wein, salzt und pfeffert ihn, bratet ihn am Roste oder in der Pfanne, glaziert ihn dann mit Butter, würfelförmig geschnittenem Bries, Hühnerleber, Champignons, Trüffel und Oliven, gießt Madeira Wein auf und gibt das alles über das Côte de boeuf.

57. Geschmortes Côte de boeuf.

Man dünstet selbes auf Zwiebeln, staubt es mit Mehl, gießt Suppe auf und läßt selbes weich dünsten.

58. Entre-côtes.

Entre-côtes ist ein doppelt geschnittenes Rumpsteak, welches immer gefalzen und gepfeffert und auf folgende verschiedene Arten bereitet wird.

59. Entre-côtes à la bordelaise.

Man salzt und pfeffert selbes, bratet es, dann glasiert man es mit Butter, gibt ausgekochene Wurzeln und Bratkartoffeln dazu und gießt roten Wein auf.

60. Entre-côtes mit Hindernissen.

Man bratet ein Entre-côtes halb englisch am Rost, dann gibt man ein Spiegelei darauf und eine Garnitur, bestehend aus einem Gurkensächer, allen Arten Salaten, einer Sardine, einem Stückchen Kalfisch, einem Stückchen zusammengerollten Schinken, Zunge, Salami und schwarze Pflaumen, dazu.

61. Beefsteak (sprich Bihfsteht).

Man schneidet selbes vom Lungenbraten, salzt, pfeffert und bratet selbes am Rost oder in der Pfanne.

62. Beefsteak à la américain.

Man bratet das Beefsteak am Rost und gibt Sardellenbutter dazu.

63. Beefsteak chateaubriand

ist ein doppeltes Beefsteak, welches man wie ein gewöhnliches Beefsteak bereitet.

64. Naturfilet. — Filet sauté.

Man schneidet ein Beefsteak in zwei Stücke, salzt pfeffert und bratet selbes am Roste oder in der Pfanne und gibt Maitrebutter darauf. (Vereitigung der Maitrebutter siehe am Schlusse dieser Hauptabteilung.)

65. Filet à la Richelien.

Man macht ein Filet sauté (Nr. 64), garniert selbes mit Paradiesauce, ausgekochenen Kartoffeln, gefüllten Gurken, gefüllten Champignons und Zuckererbsen.

66. Filet Mignon.

Man schneidet kleine Filets, salzt und pfeffert dieselben, taucht sie in Semmelbröseln, bratet sie am Roste und gibt Maitrebutter darauf. (Vereitigung der Maitrebutter am Schlusse dieser Hauptabteilung.)

67. Filet à la Staberl.

Man bratet die Filets, dann röstet man auf Butter feingehackte Zwiebeln, Gurken, Petersilie, gibt Senf darunter, verrührt dies alles und gibt es über die Filets.

68. Filet à la financière.

Man bratet die Filets, dann gibt man Lungenbraten-sauce, Trüffeln, Hühnernieren und Leber, Champignons und Bries dazu.

69. Englisches Filet à la Wellington.

Man nimmt einen Lungenbraten, spickt selben, salzt, pfeffert und bratet ihn ab und läßt ihn auskühlen. Dann macht man einen guten Butterteig, rollt den Lungenbraten ein und läßt selben in der Röhre ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde baden.

70. Filet de boeuf à la Colbert.

Man spickt, salzt und pfeffert den Lungenbraten, bratet ihn 10 Minuten in der Röhre, läßt ihn dann auskühlen, dann röstet man seine Kräuter („fines herbes“), streicht selbe darüber, dann kocht man Kohl, legt die Blätter auseinander, rollt das Filet hinein und läßt dasselbe noch 10 Minuten in der Röhre braten.

71. Filet à la St. Stefan.

Man salzt und pfeffert einen Lungenbraten, bratet diesen 26 Minuten, dann gibt man sauce bearnaise (die Zubereitung dieser Sauce siehe unter „Saucen“), fein gehackten Schinken mit Erbsen gemischt und geschnittene Kartoffeln dazu.

72. Filet à la Orleans.

Man bratet ein zubereitetes Filet, macht einen Kartoffel-teig so wie zu Knödel, rollt den Lungenbraten hinein, bestreicht denselben mit Eidotter und läßt ihn noch 10 Minuten bei raschem Feuer in der Röhre.

73. Filet de boeuf à la Parisienne.

Man spickt, salzt und pfeffert einen Lungenbraten, gibt Kartoffeln à la Parisienne (Zubereitung derselben siehe unter Kartoffeln Nr. 111), sauce bearnaise (siehe Saucen) und grüne Bohnen dazu.

74. Epigramm.

Man bratet ein Stück Kalbs- und ein Stück Rindsfilet, ein Stück Bries, gibt Trüffeln, Champignons, Madeira Wein und die Sauce darüber.

75. Huhn. — Poulet.

a) $\frac{1}{2}$ eingemachtes Huhn.

Man dünstet das Huhn in Butter braun, staubt es mit Mehl, gießt ein bißchen Suppe auf, gibt Champignons, Karfiol oder Markt Knödel dazu.

b) $\frac{1}{2}$ Huhn à la Stanley.

Man bratet das Huhn auf Butter braun, staubt es mit Mehl, dann gibt man Cayennepfeffer, Paradiespüree und Madeira Wein dazu. Beim Anrichten gibt man Naturparadiesäpfel dazu.

c) $\frac{1}{2}$ Huhn à la diable.

Das Huhn wird gedünstet, mit Mehl gestaubt, mit Estragoneßig aufgeossen, dann gibt man grüne Erbsen, Fiolen und Karotten darunter.

d) Huhn à la Cardinal.

Man nehme Hühnerbrüßchen, spide selbe mit Trüffeln, dünste sie in Butter, staube mit Mehl, gieße ein bischen auf, gibt Paradiesäpfelpüree, Krebschweiserln, ganzen Champignons dazu und läßt selbes weich dünsten.

e) Huhn à la Comtesse.

Man dünstet ein Huhn auf Butter, staubt selbes, gießt Suppe auf, gibt Auster, Cayennepfeffer und ausgestochene Wurzeln darunter.

f) Cotelettes de vaudeville à la marechal.

Man macht gebackene Hühnercotelettes, dann macht man eine weiße Einmachsauce, gibt Hühnerleber, Bries, Trüffeln und Champignons hinein, und gibt dieses über die Brüßchen.

g) Poulet de Marengo.

Man bratet ein Huhn in Del und gibt Bearnaisepüree darunter.

h) Dasselbe Huhn auf andere Art.

Man bratet ein Huhn in Del und gießt weißen Wein auf, dann macht man gedünsteten Reis, richtet selben an, gibt das Huhn darauf und Tomatensauce (Paradiesäpfel) dazu.

i) Chaud-froid de poulet.

Man schneidet ein Huhn in kleine Stücke, dünstet selbes mit Butter und Champignons, staubt es mit Mehl, gibt Oliven, Bries, Hühnerleber, Trüffeln, Faschnockerln, Hühnerieren und die Kämme dazu.

k) Hühnerleber à la Brochet.

Man salzt die Leber, pfeffert und bratet sie ab, dann gibt man sie auf einen Silberspieß, gibt die Sauce und Madeira-wein darüber.

l) Gelatine vom Huhn.

Man nimmt ein großes Huhn, zieht die Haut ab, zerreiße selbe nicht, dann löst man das Fleisch von den Beinen, faschirt es, schneidet würfelförmig Speck, Trüffeln, gibt beides mit Salz und Pfeffer darunter, vermischt alles gut untereinander, füllt die Fasche in die Haut, kocht alles eine Stunde und läßt es auskühlen.

76. Gansleberpastete.

Man nimmt 6 schöne Pastetenlebern, zieht die Häute weg, spickt sie mit Trüffeln, salzt und pfeffert sie. Dann nimmt man Gansleber, $\frac{1}{2}$ Kg. Filz (Filz, d. i. der rohe Bauchspeck vom Schwein), faschirt alles, passiert dann alles durch ein Drahtsieb, rührt den Teig (Fasch) eine gute Stunde, gibt dann Pastetengewürz und Salz hinein. Dann nimmt man eine Pastetenterrine, schneidet Speck in so großen Scheiben, daß man damit die

ganze Terrine belegen kann und belegt damit die ganze Terrine. Dann füllt man die Fäsch und die Leber hinein, bedeckt alles zuerst mit Speck, dann mit dem Deckel der Terrine. Sodann macht man Papp aus Mehl, bestreicht damit ein dickes Papier und pikt selbes über die Terrine, damit keine Luft hineinkommt. Dann nimmt man eine Dunstwanne, gibt die Terrine hinein, gibt Stroh dazwischen und soviel Wasser, daß es schön kochen kann, ohne über die Terrine zusammenzugehen. Dann läßt man es drei Stunden ruhig kochen; nach dem Kochen nimmt man die Terrine heraus und läßt sie auskühlen. Dann nimmt man die Pastete heraus, drückt sie aus, wäscht die Terrine rein aus, trocknet selbe, dann gibt man die Pastete wieder hinein, gießt ausgelassenes, kühles Schweineschmalz darüber und gibt die Pastete aufs Eis.

77. Gansleber mit Zwiebeln.

Man nimmt eine Gansleber, pfeffert, salzt und bratet sie in Schmalz. Dann röstet man nudelförmig geschnittene Zwiebeln dazu, gießt das Schmalz herunter und glasiert die Leber mit Butter auf.

78. Haselhuhn, Rebhuhn oder Krammetsvögel.

Man rupft selbe ab, spickt, salzt und pfeffert sie, wickelt sie dann in Speck und bratet sie, bis sie weich sind.

III. Warme Saucen, Tunke oder Brühge genannt

(Sprich: „Soos“).

79. Zwiebelsauce.

Man läßt in einer Kasserolle Schmalz und Zucker angehen, gibt feingehackte Zwiebeln hinein, läßt es wieder angehen, staubt mit Mehl, läßt es wieder angehen, dann gießt man Essig und Suppe auf, gibt Salz und Zucker hinein, passiert die Sauce und läßt sie aufkochen.

80. Tomaten-(Paradiesäpfel-)sauce.

Man röstet Wurzelwerk, Zwiebeln, ganzes Neugewürz, wenn es gelb ist, staubt man es mit Mehl, dann kocht man Paradiesäpfel, gibt selbe dazu, salzt sie, gibt Weißwein und Zucker hinein, auch ein bißchen Zimt und passiert die Sauce.

81. Tillensauce.

Man schneidet das Tillenkraut, Zitronenschalen und Zwiebeln fein zusammen, staubt dies mit Mehl, gießt Essig und Suppe auf, gibt Rahm, Pfeffer und Salz dazu und kocht die Sauce auf.

82. Berkanfsauce.

Man schneidet Kraut mit Zwiebeln, Petersilie und Zitronenschalen zusammen, röstet und staubt dies mit Mehl, gießt Suppe und feinen Essig auf.

83. Sauerampfer sauce.

Wird ebenso wie Tillensauce gemacht.

84. Sardellensauce.

Man macht ein braunes Einbrenn, gibt dann feingehackte Zwiebeln, Sardellen, Speck, Kapern und Zitronenschalen hinein, läßt das alles rösten und gießt Suppe auf.

85. Gurkensauce.

Man schneidet Zwiebeln, Gurken, Zitronenschalen und Petersilie fein zusammen, röstet und staubt selbes mit Mehl, gießt Essig, Suppe sowie Rahm auf, gibt feingeschnittene Gurken, feingeschnittenes Tillkraut hinein und läßt alles aufkochen.

86. Champignonsauce.

Champignons, Zwiebeln, Petersilie, alles fein geschnitten, werden angeröstet und mit Mehl gestaubt, dann gießt man Suppe auf, gibt blätterförmig geschnittene Champignons und Pfeffer hinein, drückt Zitronensaft dazu und läßt alles aufkochen.

87. Pilslingsauce.

wird ebenso zubereitet, wie Champignonsauce.

88. Preiselbeeren sauce.

Man macht eine Einmache von Butter, gibt Preiselbeeren und Zucker dazu, gießt mit dem Kompottsaft auf und läßt es aufkochen.

89. Kartoffelsauce.

Man kocht Kartoffeln, rührt selbe mit Milch ab, röstet ein wenig Knoblauch auf Butter, rührt denselben darunter und läßt alles aufkochen.

90. Sahne-Kren.

Man macht eine Buttereinmache, gießt selbe mit Milch auf, gibt Zucker, geriebenen Kren mit Salz hinein und läßt es aufkochen.

91. Kapern sauce.

Man macht ein braunes Einbrenn, gibt gehackte Zwiebeln, Kapern, Zitronenschalen und grüne Petersilie hinein, läßt alles anrösten, gießt Essig und Suppe auf und läßt alles aufkochen.

92. Hering sauce.

Diese wird ebenso wie die Sardellensauce zubereitet. Jedoch sollte der dazu verwendete Hering vorher mindestens einige Stunden im Wasser geweicht werden, damit er den scharfen Meeressalz- und Trangeschmack verliert.

93. Béarnaise sauce.

Man gibt in einen Schneefessel Eidotter, Butter, weißen Pfeffer, gehackte Petersilie, Zitronensaft und rührt selbes am Feuer so lange, bis es dick ist.

94. Sauce à la hollandaise.

Man nimmt ein Stück Butter, Eidotter, Zitronensaft, Pfeffer und feinen Bertram-Essig, salze, rühre selbes am Feuer, bis es dick wird.

95. Sauce à la financière.

Man nimmt Eidotter, Trüffel und Wildbreteffenz, salzt dieses und wird dann am Feuer geschlagen. Wildbreteffenz kauft man in Delikatessenhandlungen.

96. Sauce à la Ravigotte.

Man macht eine Buttereinmache, gibt Eidotter, grünen, gehackten Spinat, Estragon-Essig, Pfeffer, Salz, Kremsjer Senf und Speiseöl dazu und rühre selbes gut ab.

97. Mok-turtle-Sauce.

Man nimmt einige Löffel gute Fleischbrühe, braunen Aspik, Portwein, Rum, Sardellenbutter, Pfeffer, Zitronensaft und rührt das alles am Feuer, bis es dick wird.

98. Cumberland-Sauce.

Man nimmt Preiselbeeren, passiert diese, gibt dann Orangensaft, englischen Senf und Rotwein dazu und verrührt alles. Diese Sauce wird kalt serviert.

99. Sauce à la tartare.

Man nimmt Mayonnaise, hackt Petersilie, Zwiebeln, Gurken fein zusammen, gibt selbes dazu und verrührt es mit ein paar Tropfen Essig. Wird kalt serviert.

100. Sauce à la remoulade.

Das ist eine Sauce à la tartare, nur kommt Raviar dazu.

101. Mayonnaise.

Man rührt Eidotter mit Speiseöl so lange, bis selbes dick wird. Das Del gibt man nur tropfenweise hinein. Ist alles gut verrührt, so gibt man Cayennepfeffer, englische Sauce, Zitronensaft und Salz dazu, verrührt alles gut und stellt es aufs Eis.

IV. Fische.

102. Karpfen à la Haut und Stank.

Man salzt das Stück Karpfen, gibt Paprika dazu, bratet ihn auf Butter, dann gießt man Sahne und Suppe auf.

103. Pfeffer-Karpfen.

Man salzt und bratet Karpfen. Dann röstet man in einer Kasserolle in gutem Fette fein würfelförmig geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebeln, würfelförmig geschnittene Kartoffeln, gießt

Suppe auf, gibt ganzes Neugewürz, ein Milchner und ein Rogner-Beuschel dazu, läßt das Ganze weich werden und gibt es dann über den Karpfen.

104. Fogosch am Rost.

Man nimmt ein Stück Schill, salzt es, taucht es zuerst in Semmelbröseln, dann in Del und bratet es am Rost oder in einer Pfanne auf Del.

105. Hecht à la hollandaise.

Man kocht ein Stück Hecht und gibt sauce hollandaise dazu. (Siehe diese unter Saucen.)

106. Forelle aux mayonnaise.

Man stellt ein Fischwandel mit der Forelle, Essig, Wasser, Salz, ganzes Neugewürz und Wurzelwerk auf, kocht dieses mit der Forelle, nimmt dann diese heraus und entfernt das Eingeweide, gießt Essig über die Forelle, bis sie blau wird, kocht sie dann sehr langsam, läßt sie kalt werden und gibt noch Aspik und Mayonnaise dazu.

107. Seezunge.

Man nimmt eine Sole (Seezunge), zieht die Haut ab, nimmt das Eingeweide heraus, salzt selbe, paniert und backt sie in heißem und reinem Schmalz.

108. Lachs gebacken mit Sauce remoulade.

Man nimmt ein Stück Lachs, salzt, paniert und backt selben in einem guten Del und gibt sauce remoulade dazu. Man kann selben auch am Rost backen oder in Salzwasser kochen und frische, zerlassene Butter darübergießen.

109. Barbe. — Barbeau.

Diesen Fisch bereitet man wie Karpfen. Das Fleisch ist sehr wohlschmeckend.

110. Hummer. — Homard.

Hummer ist ein großer Seekrebs, dessen Fleisch sehr wohlschmeckend ist; man kocht selben so wie die Krebse, löst selben aus und kann ihn auf verschiedene Art bereiten, als:

a) *Aspic de homard*

ist kalter Hummer mit Aspik.

b) *Mayonnaise de homard*

ist Hummer mit Mayonnaise.

III. Kartoffeln. — Pommes.

a) *Geschnittene Kartoffeln. — Pommes frites.*

Man schneidet große rohe Kartoffeln nudelförmig, backe selbe in Schmalz goldgelb.

b) *Kartoffelscheiben. — Pommes soufflées.*

Man stellt zwei Pfannen Schmalz auf, das eine muß sehr heiß sein, das andere darf nur kochen. Dann nimmt man

geschälte, rohe Kartoffeln, schneidet messerdicke Scheiben, gibt diese in das kochende Schmalz und läßt selbe so lange in demselben, bis sich die Kartoffelscheiben lösen. Dann nimmt man dieselben heraus, salzt sie und richtet sie an.

c) Nudelförmige Kartoffeln. — Pommes pèles.

Man macht dieselben wie geschnittene Kartoffeln („pommes frites“), unter a) beschriebenen, nur schneidet man sie sehr fein und nudelförmig.

d) Kartoffeln à la parisienne. — Pommes à la parisienne.

Man sucht kleine Kartoffeln aus, bratet diese in Butter und gibt Petersilie darüber.

e) Natürliche Kartoffeln. — Pommes sauté.

Man schneidet gekochte Kartoffeln in feine Scheiben, röstet selbe auf Butter und gibt Petersilie darüber.

f) Pommes Léonoise.

Man macht dieselben wie „Pommes sauté“ (natürliche Kartoffeln), nur gibt man feingehackte Zwiebeln dazu.

g) Pommes Château.

sind gewöhnliche Bratkartoffeln.

h) Pommes Hachée.

sind geröstete Kartoffeln.

V. Allerlei Gefülltes.

112. Gefüllte Paradiesäpfel. — Tomates farcé.

Man macht Fajchirtes aus gekochtem Kalbfleisch, Petersilie, Reis, Zwiebeln, röstet es in Butter und vermischt es. Dann salzt und pfeffert man die Paradiesäpfel, füllt und bratet sie in der Röhre.

113. Gefüllte Champignons. — Champignons farcé.

Feingehackte Zwiebeln und Petersilie werden früher geröstet, dann die Champignons damit gefüllt und dann auf Butter in der Röhre gebraten.

114. Champignons sauté.

Das sind geröstete Champignons.

115. Gefüllte Gurken.

Man schält eine rohe Gurke, höhlt selbe aus, dann macht man Fajchirtes aus rohem Kalb-, Schweine- und Rindfleisch, gibt ein Ei, Pfeffer, Salz, Reis, angeröstete Zwiebeln und Petersilie darunter, vermischt alles gut und füllt die Gurke damit und läßt diese in der Röhre dünsten.

116. Gefüllte Kohlrüben.

Diese werden ebenso zubereitet wie gefüllte Gurken.

VI. Allerlei Salate.

17. Feine Salate.

a) Französischer Salat.

Man schneidet nudelförmig Kartoffeln und Hauptessalat sowie kleine Gurken, mische Mayonnaise darunter.

b) Italienischer Salat.

Man schneidet alle Sorten Fleisch nudelförmig, gibt Kapern, Essig, Del, Salz und Pfeffer dazu, sowie ringsherum Bogelsalat.

c) Wälscher Salat.

Man gibt auf eine Platte in die Mitte französischen Salat, dann legt man schön geordnet aneinander darauf: eine Sardine, ein Stückchen Kal, Heringe von allen Sorten, als Jäger-, Ostsee-, Bouillon- und marinierten Hering, dann Sardellen und Kapern, gibt Essig und Del darüber und oben legt man eine Scheibe Zitrone mit Kaviar.

VII. Torten und Mehlspeisen.

18. Sacher-Torte.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kg. Butter, 10 Eidotter, $\frac{1}{10}$ Kg. geriebene Schokolade, flaumig gerührt, dann mischt man das alles mit 16 Dkg. Semmelbröseln. Von dem Eiklar schlägt man Schnee darunter und backt die ganze Masse in einem Tortenbleche und läßt die Torte auskühlen.

Dann macht man eine Glace von $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 10 Dkg. Zucker, läßt 5 Tafelrn Schokolade am Herde aufgehen, gibt selbe dazu, verkocht alles und gießt selbes heiß über die Torte.

19. Linzer Torte.

Man macht auf einem Nudelbrette einen Teig von $\frac{1}{2}$ Kg. Butter, $\frac{1}{2}$ Kg. Zucker, $\frac{1}{10}$ Kg. Semmelbröseln, vermischt alles gut und backt es in einem Tortenbleche. Dann macht man oben von demselben Teige Stangerln darauf und füllt diese mit Marmeladen aus.

20. Orangenschäum-Torte.

Man rührt 30 Dkg. Butter, 12 Dotter und 30 Dkg. Zucker flaumig ab, gibt 15 Dkg. weiße, geriebene Mandeln, von 8 Eiklaren den Schnee dazu, backt das alles auf einem Tortenbleche und läßt die Torte dann auskühlen. Dann schneidet man dieselbe auseinander, füllt Obersschaum hinein, gibt den einer Teil wieder darauf, überzieht selben mit weißem, gesponnenen Zucker und gibt Orangenstücke darauf.

21. Pfischinger-Torte.

(Unter Nr. 162 ein zweites Rezept.)

Man rührt 14 Dkg. geriebene Mandeln, 6 Löffel Obers, bis es sich aufgelöst hat, dann mischt man 3 Dotter, 14 Dkg.

Zucker mit Vanille und 14 Dg. Butter dazu. Dann bestreicht man mit einem Teile der Füllmasse eine Karlsbader Oblate, gibt auf das Bestrichene wieder eine Karlsbader Oblate und darauf streicht man wieder einen Teil der Füllmasse und so fort, bis die ganze Füllmasse verbraucht ist. Dann gibt man die Torte auf ein Tortenblech und überzieht sie nach einigen Minuten mit Schokolade.

122. Biskuit-Schaumtorte.

Man rührt $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker, 15 Dotter und $\frac{1}{8}$ Kg. Mehl ab. Das Eiklar schlägt man zu Schnee, vermischt alles gut und backt es in der Röhre, läßt es auskühlen, schneidet dann die Torte auseinander, füllt sie mit Oberschaum, deckt den anderen Teil wieder darauf und überzieht die Torte mit Zucker und streut Streuzucker darauf.

123. Apfeltorte.

Man macht eine Biskuit-Torte und füllt diese mit gedünntesten Äpfeln anstatt mit Schnee und übergießt die Torte mit gesponnenem Zucker.

124. Rumtorte.

Die Masse dazu bereitet man wie zur Biskuit-Torte, auch wird sie mit Schnee gefüllt, nur gibt man in die Masse ein bißchen Jamaika-Rum. Die Torte wird dann mit rotem gesponnenen Zucker übergossen. Der weiße Zucker wird mit chemisch-reiner Anilinfarbe gefärbt. Diese ist in Apotheken oder bei Drogisten erhältlich.

125. Wiener Tascherln.

Man macht einen Zuckerteig aus $\frac{1}{2}$ Kg. Zucker, $\frac{1}{2}$ Kg. Mehl und $\frac{1}{2}$ Kg. Butter auf dem Brette an, walkt ihn aus, macht kleine Tascherln, füllt diese mit Marmeladen, streicht sie mit Eiern an, streut geschnittene Mandeln darauf und backt sie.

126. Buttermteig.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kg. Mehl, 2 Dotter, ein ganzes Ei, 2 Löffel Wein sowie Wasser, macht das alles an und läßt es rasten. Dann macht man von $\frac{1}{2}$ Kg. Mehl und $\frac{1}{4}$ Kg. Butter einen zweiten Teig, mengt diesen unter den anderen und gibt den Teig über Nacht aufs Eis. Den andern Tag walkt man denselben auseinander, schlägt ihn wieder zusammen und walkt ihn wieder auseinander und so fort bis er weich ist, dann gibt man ihn wieder einige Stunden aufs Eis und verfährt mit dem Walken wieder so wie früher, dann erst ist der Teig verwendbar.

127. Apfelstrudel von Buttermteig.

Man walkt den Buttermteig auseinander, füllt ihn mit Apfelspalten, Rosinen, Zimt, Zucker, vernäht denselben, bestreicht ihn mit Eidotter und gibt ihn auf einem Bleche in die Röhre zum Backen.

128. Apfel im Schlafrock.

Man nehme ein Stückchen Butterteig, gebe einen ganzen geschälten Apfel hinein und lasse alles in der Röhre backen.

129. Apfel à la Crème.

Man rührt am Herde 2 Schalen Milch, 12 Schalen Mehl und läßt das auskühlen; dann rührt man 10 Dotter, $\frac{1}{4}$ Kg. Butter und $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker mit dem aus dem Eiklar geschlagenen Schnee zusammen. Von dieser Masse füllt man die Hälfte in einen Blason (Mehlspeisreindel), dann gibt man gespaltene Äpfel darüber, dann füllt man den anderen Teil der Masse darauf und läßt alles in der Röhre backen.

130. Schönbrunner-Reis.

Man kocht in 2 Liter Milch 2 Schalen Reis und läßt ihn auskühlen, dann rührt man $\frac{1}{4}$ Kg. Butter, $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker, 5 Eidotter gut ab, salzt, gibt den Reis dazu, schlägt das Klare von den 5 Eiern zu Schnee und verrührt diesen mit dem Reis, dann füllt man ihn in ein Blason (Mehlspeisreindel) und läßt ihn in der Röhre backen. Dann schlägt man noch einmal von 8 Eiklaren Schnee, gibt Zucker hinein, färbt es rot (mit chemisch-reinem Anilin, sogenannten Zuckerbäckerfarben), vermischt es und gibt es auf den fertigen Reis, bestreut den Reis mit färbigem Streuzucker und läßt ihn noch 7 Minuten in der Röhre.

131. Reisauflauf.

wird ebenso bereitet, wie vorher, nur kommt oben kein Schnee.

132. Salzburger Nockerln.

Man rührt 4 Dlg. Zucker, 4 Dotter, 4 Dlg. Butter gut ab, dann schlägt man das Eiklar zu Schnee, gibt 4 Löffel Mehl und Salz dazu, vermischt alles gut, dann stellt man ein Seidel Milch auf, legt die Nockerln hinein, deckt zu und läßt sie 8 bis 10 Minuten kochen, dann nimmt man dieselben Löffelweise heraus, gibt sie auf eine Platte, zuckert sie und gibt sie sofort zur Tafel.

133. Kaisergerstel.

Man nimmt geriebenes Gerstel, kocht selbes bis es dick ist, läßt es auskühlen, dann rührt man 10 Dlg. Butter, $\frac{1}{4}$ Kg. Zucker, 6 Eidotter darunter, das Eiklar schlägt man zu Schnee, gibt diesen dazu, salzt, vermengt alles gut, gibt es in einen Tiegel und läßt alles in der Röhre backen.

134. Schneeballen.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 8 Eidotter, 10 Löffel Zucker, $1\frac{1}{2}$ Löffel Rum, knetet alles zu festem Teig, formt kleine Kugeln, wälkt jede messerrückendick aus, schneidet sie mit einer Nadel zweimal, jedoch nicht bis auf den Rand ein und backt jede einzeln in heißem Schmalz. Mehl nach Belieben, je nachdem man sie fest haben will.

155. Böhmishe Buchten.

Man nimmt 2 K_g. Mehl, $\frac{1}{4}$ K_g. zerlassene Butter, $\frac{1}{4}$ K_g. Zuckerstaub, salzt, schlägt 5 Eier dazu, nimmt 3 D_g. Preßhese dazu, 1 Liter Milch und macht einen Teig daraus, der gut ausgearbeitet (abgeschlagen) werden muß. Dann läßt man den Teig an einem warmen Orte gehen. Dann walkt man den Teig aus, formt viereckige Buchten daraus, gibt diese in eine mit Schmalz bestrichene Pfanne nebeneinander und backt sie in der Röhre. Beim Anrichten werden sie mit Staubzucker bestreut.

156. Rahmstrudel (Sahnestrudel).

Man treibt $\frac{1}{4}$ K_g. Butter, $\frac{1}{4}$ K_g. Zucker mit 8 Eidottern schaumig ab, dann schlägt man das Eiklar zu Schnee und gibt etwas Sahne darunter. Dann macht man einen Strudelteig von $\frac{1}{2}$ K_g. Mehl, 2 Eiern, lauem Wasser, salzt ihn, macht ihn an und läßt ihn 10 Minuten ruhen. Dann zieht man denselben aus, gibt die obige Fülle hinein, rollt ihn zusammen, gibt dann den Strudel in eine Pfanne und läßt ihn in der Röhre baden. Dann schüttet man Einbrenne darüber.

157. Topfenstrudel.

macht man ebenso, nur gibt man Topfen hinein.
(Topfen ist ein Wiener Ausdruck und bedeutet Quart, das ist ungewürzter Milchkäse.)

158. Schinkenfleckerln.

Man macht einen Nudelteig, walkt selben fein, schneidet breite Nudeln, diese in Fleckerln, kocht diese in Wasser und nachdem man sie aus dem Wasser genommen, läßt man sie auskühlen. Dann schneidet man Schinken, das heißt, man hadt mageres Selchfleisch in kleine Stücken, gibt die Fleckerln dazu, salzt, schlägt aus dem Eiklar Schnee, treibt $\frac{1}{4}$ K_g. Schmalz mit 8 Eidottern ab, vermischt alles und gibt alles in eine mit Schmalz bestrichene Pfanne zum Backen in die Röhre.

159. Leichter Rahmpudding.

Dieser saurer Rahm (etwa $\frac{3}{4}$ Liter), der sich bekanntlich leichter zu Schaum schlagen läßt als der süße, wird mit 400 Gr. Zucker steif geschlagen, mit einem Guß Rum, dem Saft einer Zitrone und 30 Gr. roter, aufgelöster Gelatine vermischt und so lange gerührt, bis er anfängt, starr zu werden. Man füllt ihn in Gläser, umlegt ihn beim Aufragen mit kleinem Backwerk und kann ihn nach Gefallen in der Mitte mit Schokoladenplätzchen oder kleinen runden Kugeln von hellem Weingelee verzieren, die man in Pyramidenform aufstürt.

160. Brockerlreis.

Man nimmt gut ausgewaschene Brockerln (Wohlpflänzchen), siedet sie in Salzwasser weich, seigt selbes ab und gibt es einstweilen auf die Seite. Dann dünstet man ungefähr $\frac{1}{4}$ K_g. Reis und verwendet das von den Brockerln abgegoßene Salz-

wasser, gibt ein Stück Butter und die Brockeln darunter und läßt beides noch eine Weile dünsten, damit der Geschmack der Brockeln sich in den Reis zieht.

141. Radeky-Reis.

Die Zubereitung dieser Speise geschieht folgendermaßen: 28 Dlg. Reis werden mit Wasser recht dick, aber nicht zu weich gekocht und ein wenig gesalzen. Dann werden in einer Kasserolle 2 Dlg. Butter und 14 Dlg. Zucker auf den Herd gestellt und wenn der Zucker gelb ist, 3 Löffel heißes Wasser und der Saft von einer Orange und einer Zitrone dazu gegeben. Dies läßt man aufkochen, dünstet den Reis damit auf und mischt während des Auskühlens 2 Löffel Rum dazu. Das Ganze wird auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gehäuft, mit Marillensaft unterlegt und mit stark gezuckertem Schnee von 3 Klar, mit Vanillegeruch gemischt, überstrichen, mit gehackten, gezuckerten Mandeln bestreut und langsam gebacken.

142. Eierkoch.

Man macht von 1 Löffel Mehl und Rindschmalz eine weiße Einbrenn, rührt es auf der Glut mit Milch zu einem dicken Koch, läßt es auskühlen, rechnet zu 1 Löffel Mehl 1 Ei, salzt es, rührt es mit den Eiern gut ab, läßt es auskühlen, füllt es in eine mit Butter bestrichene Kasserolle und backt es bei sehr mäßiger Hitze. Wie viel Milch dabei Verwendung findet, wie viel Eier dazugegeben werden, einerseits gibt das die Praxis, andererseits ist es Anichts- und Geschmacksache. Milch und Ei — von diesen beiden Zutaten ist es sobald nicht genug.

143. Marokkanische Torte.

$\frac{1}{4}$ Kg. gestoßener Zucker wird mit 16 Dotter recht flaumig abgetrieben, dann kommen $\frac{1}{4}$ Kg. geschälte und feingeriebene Mandeln, 3 Tafeln Schokolade in kleine Würfel geschnitten (nachdem man die Schokolade in der Röhre etwas weich werden läßt), $5\frac{1}{2}$ Dlg. feingeschnittenes Zitronat, $5\frac{1}{2}$ Dlg. Orangenschalen, 5 Datteln, alles wird länglich geschnitten; von einer halben Semmel die Bröseln werden mit dem Saft einer Zitrone angefeuchtet und auch die feingehackte Schale von einer Zitrone beigemischt. Das alles verrührt man auf einmal, gibt den festen Schnee von 8 Klar dazu und backt die Torte langsam.

144. Sacher-Torte. (Anderer Art.)

$\frac{1}{8}$ Kg. zerlassene Butter wird mit 5 Dottern und $\frac{1}{8}$ Kg. geriebener Schokolade, 8 Dlg. Semmelbröseln und von 7 Klar den Schnee gut durcheinander gemengt und langsam gebacken, und ausgekühlt mit folgendem Ueberguß glasiert: Man läßt $\frac{1}{8}$ Liter Wasser mit 8 Dlg. Zucker spinnen, gibt 3 Tafeln Schokolade (geriebene), ein nußgroßes Stück Butter hinein, verkocht es und gießt es warm über die Torte.

27 Dlg. Butter mit 27 Dlg. Zucker abtreiben, 6 Tafeln Schokolade gerieben mit 27 Dlg. Mehl, 8 Eiweiß dazu vermengen, mit etwas Vanille würzen, dann backen und überziehen.

145. Orangentorte.

27 Dlg. Butter werden mit 27 Dlg. Zucker gut abgetrieben, dann werden 12 Dotter einer nach den andern eingerührt, 27 Dlg. zerkleinerte Mandeln (ohne Schalen), 7 Klar von Eiern dazu gerührt und 13 $\frac{1}{2}$ Dlg. Semmeln beigemischt, sodann backen und weiß überziehen.

146. Haustorte.

Man nimmt 27 Dlg. Butter, treibt sie in einer Pfanne ab, schlägt 2 Dotter, zwei Eiweiß, eins nach dem andern, hinein, mischt dazu 27 Dlg. Zucker, 27 Dlg. Mehl, mit etwas Zitronenschale und 2 Klar von Eiern dazu und läßt es langsam backen.

147. Kaisertorte.

$\frac{1}{2}$ Pg. feingeseibten Zucker, $\frac{1}{4}$ Pg. geschälte, geriebene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pg. geschnittene Mandeln, von einer Zitrone die abgeriebene Schale, 8 Dlg. Zitronat, alles länglich geschnitten, Vanille nach Belieben, von einer Semmel das Weiße (gerieben), wird gut gerührt, dann kommt von 12 Klar fester Schnee und der Saft einer Zitrone, 1 Tafel Schokolade (geschnitten hinein). Man kann dazu die gleiche Glasur wie zur Sacher-Torte verwenden.

148. Brotkoch für 8 Personen.

Man nimmt 6 Dotter, 10 $\frac{1}{2}$ Dlg. geriebenes Schwarzbrot, 10 $\frac{1}{2}$ Dlg. gestoßenen, gesähten Zucker, treibt dieses zusammen recht fein ab, gibt etwas Zitronenschale und zuletzt von 6 Klar den Schnee dazu, gibt es in den Dunstmodel und kocht es eine kleine Stunde, dann stürzt man es und gibt ringsherum Früchtenguß.

149. Schneeballen. (Anderer Art.)

Zirka $\frac{2}{10}$ Liter Milch mit 3 Dottern, 3 Kaffeelöffeln Zucker, 2 Löffeln Rum, 1 Eßlöffel echten, sauren Rahm, zu festem Teig kneten, kleine Kugeln formen, jede messerrückendick auswälken, zweimal mit dem Radl einschneiden, nicht bis ganz an den Rand und jedes Stück einzeln in Schmalz ausbacken. Mehl, je nachdem man sie fest haben will.

150. Gerührter Kirschenkuchen.

20 Dlg. Zucker werden mit 10 Dotter $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, dann 25 Dlg. fein geriebene, weiße Bröseln, 7 Dlg. unabgezogene, feingewiegte Mandeln, etwas Zitronen- und Orangenschalen, 1 Kaffeelöffel feiner Zimt und etwas Nelkengewürz darunter gerührt, die 10 Klar zu Schnee geschlagen und leicht darunter gezogen. Zuletzt werden 56 Dlg. von den Stielen befreite Kirschen darunter gemischt, eine Form mit Butter gut ausgestrichen, mit Bröseln bestreut, die Masse eingefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden in mäßiger Hitze gebacken.

151. Scheiterhaufen mit Kirschen.

Man schneidet von Semmeln Schnitten und befeuchtet sie mit einigen in Milch versprubelten Eiern. Wenn sie angezogen haben, streicht man eine Kasserolle gut mit Butter aus, gibt eine Schichte Semmelschnitten, streut Vanillesücker, gestoßene Mandeln, von den Stielen befreite Kirschen darauf, dann eine Schichte Schnitten und wieder eine Lage Kirschen bis es voll ist, sprudelt Oben mit Dotter und Zucker gut ab, gießt es darüber, läßt alles schön goldgelb backen und gibt es mit Zucker bestreut auf den Tisch.

152. Kaiserndudeln.

Versprude 8 ganze Eier mit etwas Salz und $\frac{7}{10}$ Liter (2 Seidel) Milch gut untereinander, rühre 56 Dg. feines Mehl damit klar ab, streiche eine Bratpfanne gut mit Butter aus, gieße den Teig hinein, lasse ihn bei mäßiger Hitze im Rohrstoden und dann gut auskühlen, stürze ihn auf ein Nudelbrett, schneide fingerdicke, fingerlange Nudeln, bade sie aus heißem Schmalze, richte sie schön zierlich auf eine Platte an und bestreue sie mit Zucker.

153. Leichter schlesischer Zwieback.

100 Gr. Butter wird schaumig gerührt, 5 Eigelb und 50 Gr. Zucker, Zitronenschale und 500 Gr. Mehl, das mit 20 Gr. Backpulver vermischt ist, hinzugefügt und alles zu einem glatten Teige verarbeitet. Nun nimmt man den Teig, rollt Walzen davon, bäckt sie auf butterbestrichenem Bleche, schneidet sie vor völligem Erkalten in Scheiben und röstet diese.

154. Schlesischer Sträußelkuchen.

Man macht Teig aus $\frac{3}{4}$ Rg. Mehl, $\frac{1}{4}$ Rg. Farin, 100 Gr. Butter, 25 Gr. Hefe, einer Tasse Milch und 3 Eiern. Die Hefe wird mit lauwärmer Milch angerührt und in das Mehl gegossen; sie muß mindestens eine Viertelstunde an einem warmen Orte aufgehen. Dann wird alles untereinander gerührt. Nachdem der Teig aufgegangen ist, wird er ausgerollt und auf gut gefettete Bleche gelegt. Alsdann macht man die Sträußel aus $\frac{1}{4}$ Rg. feinem Mehl, 50 Gr. geriebenen Mandeln, 10 Gr. gestoßenem Zimt und etwas Mustatblüte und gießt zuletzt in dieses $\frac{1}{4}$ Rg. geschmolzene Butter hinein. Dies Gemengel muß tüchtig durchgearbeitet werden. Ehe man die Sträußel auf den Teig gibt, bestreiche man die Oberfläche des Teiges mit lauer Milch, dann bleiben die Sträußel fester und fallen nicht so leicht ab. Nun muß der Kuchen in mäßig geheiztem Ofen schön hellbraun gebacken werden.

155. Kaiserbrot.

Von 4 Klar Schnee schlagen, 7 Dotter dazurühren, 14 Dg. Zucker, dann 7 Dg. gestiftelte, mit Zucker geröstete Mandeln, die man ausgekühlt, hineinstengen, $10\frac{1}{2}$ Dg. Mehl, in einem Zwiebackmodel backen.

156. Erdbeerschaum.

Man kocht 15 Dlg. in Wasser getauchten Zucker bis zum Spinnen, gießt ihn heiß nach und nach zu festem Schnee von 3 Klar bei beständigem Schlagen mit der Schneerute und mischt den ausgepressten, rohen Saft der Erdbeeren leicht hinein. Diesen Schaum kann man auf Schnitten von Bröselteig häufen und einzelne rote Erdbeeren in geringer Entfernung hineindrücken.

157. Dukatennudeln.

Abgeschlagener Teig von 28 Dlg. Mehl, drei Dottern, 7 Dlg. Butter, 2 Dlg. Germ, als Dampfel gegangen, $\frac{2}{10}$ Liter Obers, 2 Löffel Zucker und etwas Salz wird gehen gelassen. Sodann werden davon nußgroße Krapselru ausgestoßen, welche man nochmals gehen läßt. Zu $\frac{2}{10}$ Liter Obers gibt man 4 Dlg. Krebsbutter, läßt das Obers aufkochen und legt die Nudeln, nicht zu nahe beisammen, ein. Man bestreicht sie oben mit Krebsbutter, bestreut sie mit Zucker und gibt Glut auf den Deckel. Sobald sie oben Farbe haben, richtet man sie an und bestreut sie mit Zimt und Zucker.

158. Aepfel mit Reis.

200 Gr. Reis wird rein gewaschen, abgewellt und mit kochender Milch weich gekocht. Derselbe wird mit 100 Gr. frischer Butter, 200 Gr. gestoßenem Zucker und dem Abgeriebenen einer Zitronenschale gut verrührt. Dieser Reis wird sodann in eine mit Butter ausgetriebene, glatte Form eingefüllt und warm gestellt, unterdessen werden acht Reinetteäpfel geschält und in einer flachen Kasserolle eingerichtet, mit 150 Gr. Apritosenmarmelade und einem Gläschen Kirchwasser übergossen und einem Gläschen Kirchwasser übergossen und weich gedünstet. Die Reisetform wird in eine passende Schüssel gestürzt und die Aepfel in deren Mitte erhalten angerichtet, der Saft noch etwas eingekocht und darüber gegossen. Der obere Rand wird mit eingemachten Kirschen und Guirlanden verziert.

159. Dampf nudeln.

500 Gr. trockenes Mehl wird mit 40 Gr. Butter, Salz, 2 Löffel Zucker, $\frac{4}{10}$ Liter lauwarmen Milch nebst drei Eigelb zu einem feinen, festen Teig gemacht, mit Mehl bestäubt, zugedeckt, an einen warmen Ort gestellt; wenn er hoch aufgegangen ist, werden mit einem Blechlöffel eigroße Stücke ausgestochen, auf ein mit Mehl bestäubtes Tuch gelegt und zum Aufgehen warm gestellt; wenn dies geschehen, gießt man in eine Form $\frac{4}{10}$ Liter heiße Milch, 100 Gr. Butter, 40 Gr. Zucker, bringt dies zum Kochen, legt die Nudeln ein und stellt die Form zugedeckt in den Ofen; wenn die Milch eingekocht ist und die Nudeln Farbe haben, werden sie herausgenommen.

160. Pflaumen einzulegen.

60 Pflaumen, 250 Gr. Zucker, eine Tasse Weinessig, etwas Zimt und Gewürznelken werden in einen Steintopf gelegt, der

Essig wird darüber gegossen und der Topf in einen Kessel mit kochendem Wasser gesetzt, welches wenigstens bis zur Hälfte des Topfes reichen muß. Man läßt es eine Stunde kochen, bis die Pflaumen anfangen aufzuspringen, nimmt den Topf dann aus dem Ofen, resp. dem Wasser und bis er etwas abgekühlt ist, bindet man ihn mit Pergamentpapier zu. Die ersten Tage schüttelt man den Topf öfter, damit die Brühe über die Pflaumen tritt. So eingelegte Pflaumen halten sich sehr lange, bleiben fest und sehr wohlschmeckend, auch erfordert das Einlegen wenig Zeit und Mühe.

161. Delikatere Apfelfuchen.

6 Eier werden mit 200 Gr. gestoßenem Zucker eine starke Viertelstunde tüchtig gerührt, dann 125 Gr. zerlassene Butter, die fein geriebene Schale einer Zitrone und zuletzt 125 Gr. Mehl dazugegeben. Hierauf bestreicht man eine runde Kuchenform gut mit Butter, bestreut sie mit Semmelmehl und füllt die Masse gleichmäßig hinein. Nun werden die Apfelschnitten darauf gelegt und 125 Gr. gestoßener Zucker, 90 Gr. gewiegte Mandeln und 5 Gr. feingestoßener Zimt gut vermischt, darüber gestreut und der Kuchen in guter Hitze gebacken.

162. Pischinger-Torte. (Andere Art.)

14 Dg. geriebene Schokolade wird mit 6 Löffeln saurem Obers gerührt, bis sie sich aufgelöst hat, dann werden 2 Dotter, 14 Dg. Zucker mit Vanille und 14 Dg. Butter dazugemengt. Mit einem Teile dieser Masse wird eine auf ein Blech gelegte Karlsbader Oblate bestrichen, geröstete und geriebene Haselnüsse darübergestreut, eine Oblate daraufgelegt, wieder von der Masse daraufgegeben und so fort, so lange die Fülle reicht. Auf die letzte Oblate wird ein Tortenblech gelegt und die Torte den folgenden Tag mit Schokolade oder Eis überstrichen.

Anhang zu den Küchen-Rezepten.

Bereitung von Maître-Butter.

Man nimmt Butter nach Bedarf, weißen Pfeffer, Senf und geschnittene Petersilie.

Überall wo „Pommes“ steht, soll nicht Apfel, sondern Kartoffeln gelesen werden; dieses Wort ist der Kürze halber gewählt, denn es liest sich besser „Pommes“ als „Pommes de terre“.

Einleitung zur Gruppe II.

In dieser Gruppe bringen wir Rezepte zur Zubereitung der verschiedenen Arten von Teig, zum Backen von **Kuchen**, **Schmalzgebäck** und **Torten**, zur Bereitung von **Glasuren**, zur Bereitung der **Früchte**, zum Belegen der **Torten**, Rezepte zur Bereitung der **Marmeladen** und **Gelees**. Bei diesen Rezepten beachte man genau die unten bei einzelnen Textseiten angebrachten