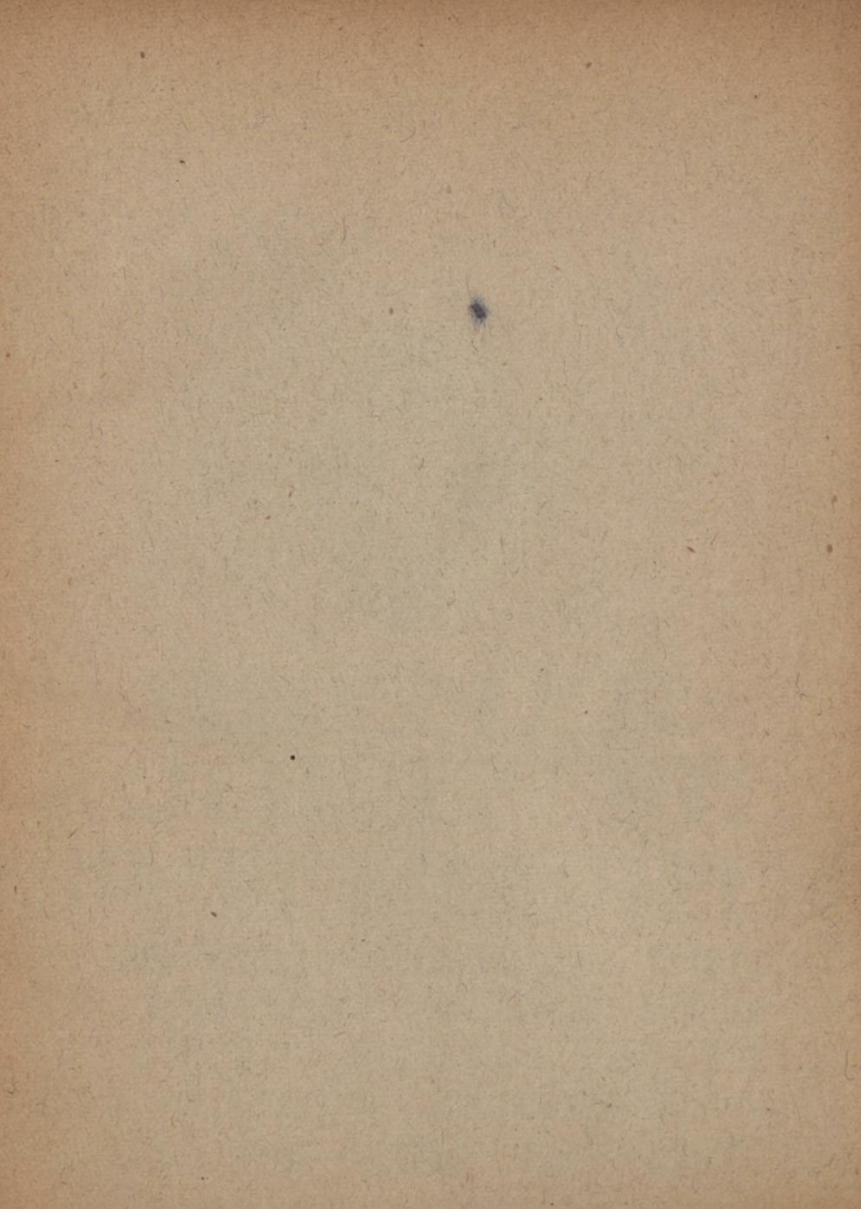
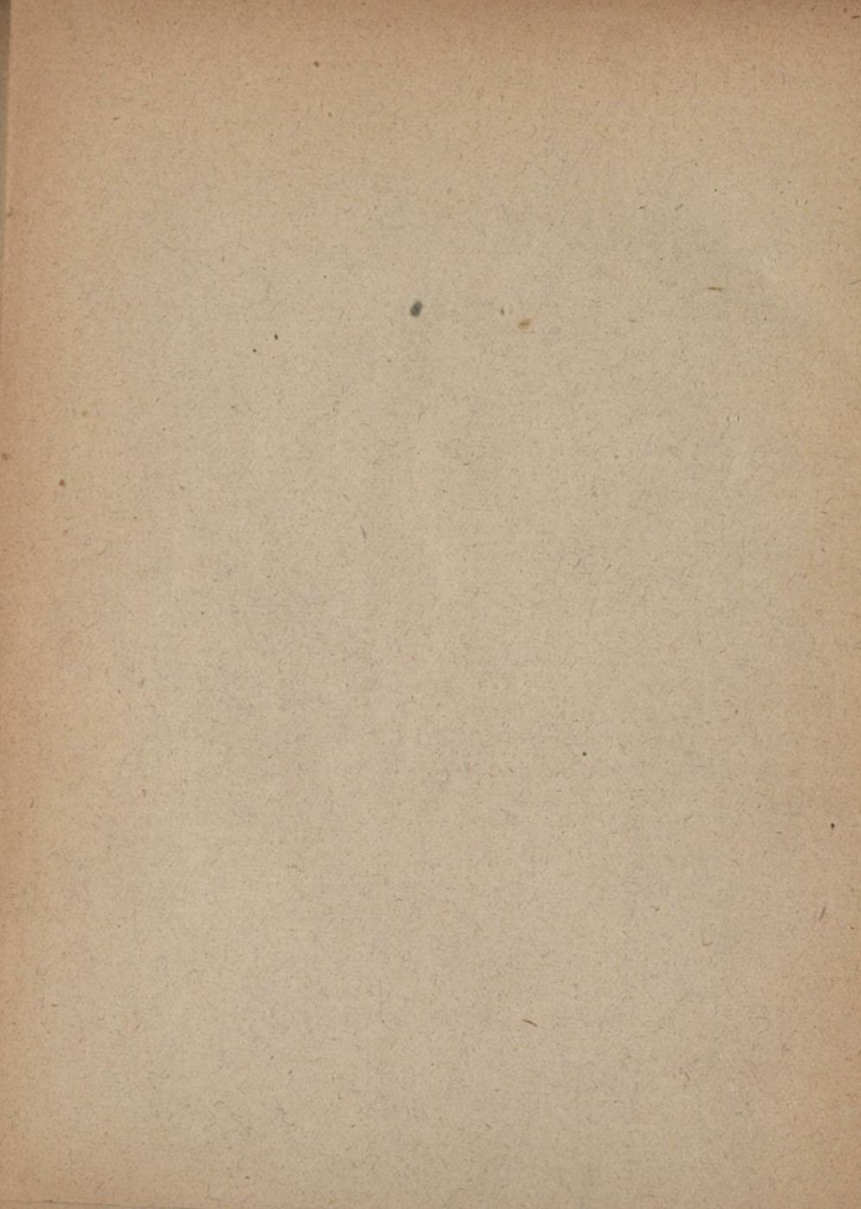


Wiener Stadt-Bibliothek.

60619 A







WIENER KOCHREZEPT FÜR DIE KRIEGSZEIT

15 % DES VERKAUFSPREISES WERDEN
DEM „SCHWARZ GELBEN KREUZE“
UNTER KONTROLLE
DESSELBEN ZUGEFÜHRT
PREIS ~ 60 ~ HEILER

A 60619 hstf. Umplaz.



Inhaltsverzeichnis.

Gemüsespeisen.	Seite
Sauerkrautsuppe	7
Kräutersuppe	7
Gelbe Rübensuppe	7
Weißer Rüben mit Speck	9
Karottenpüree	9
Kohlrüben mit Paradeis	9
Krautmischung	9
Gemüse von roten Rüben	11
Grüne Fisolenspeise	11
Gefülltes Kraut	11
Gefüllte Kohlblätter	13
Vegetarisches Ragout	15
Kohlschnitzern	15
Gemüseschnitzern	15

Kartoffelspeisen.

Kartoffelsuppe	17
Gemüsesuppe	17
Kartoffelpüreesuppe	19
Gute, geröstete Kartoffel	19
Kartoffelnudeln	19
Kartoffelknödel	21
Kartoffelknödel, süß	21
Gefüllte Kartoffel	21
Kartoffelsterz	23
Kartoffelkoch	23
Kartoffelgulasch	25
Kartoffel mit Heringen oder Bücklingen	25
Gröschl, Rantner Speise	27
Hamburger Matrosenfleisch	27

Speisen aus Gerstenmehl.

Einbrennsuppe	29
Mehlspeisnudeln	29
Köckel	29
Gerstenmehlknödel, gefüllt	31
Schleifische Knödel	31
Gerstengrießbrei	31
Buchteln	33

	Seite
Schneeballen	33
Sprizstrauben	35
Guter Zwieback	35

Maismehl-(Polenta-)Speisen.

Maismehlschöberl zur Suppe	37
Polenta	37
Polentanocken	39
PolentaKnödel	39
Fruchtschnitten v. Maismehl	39
Süße Maisgrießschnitten	41
Maismehl-Dunstfisch	41
Maismehl-Auslauf	43
Polenta-Torte	43

Fishspeisen (Seefische).

Stöckfisch mit Sauerkraut	45
Fischkoteletten	45
Schellfisch mit Sardellen	47
Fishspeise	47
Kapuziner = Stöckfisch	49
Paprikafisch	49

Einfache nahrhafte Speisen.

Haferschleimsuppe	51
Bohnensuppe	51
Makkaronisuppe	51
Reisgrießschmarrn	53
Reiskoch, kalt	53
Mohntorte	53
Kastanientorte	55
Schrotmehlkuchen	55
Apfeltorte	57
Roggenmehlkakes	57
Milznockerl	59
Kuttelflecke	59
Kuheuter, gebacken	61
Rinderherz als Beuschel	61
Wildgulasch	61
Wurstpudding	63
Polpetti mit Polenta	63

Inhaltsverzeichnis

23	Einleitung	5	Geschichte der
24	1. Abschnitt	6	Verfassung
25	2. Abschnitt	7	Gesetzgebung
26	3. Abschnitt	8	Justizwesen
27	4. Abschnitt	9	Verwaltung
28	5. Abschnitt	10	Finanzen
29	6. Abschnitt	11	Militärwesen
30	7. Abschnitt	12	Verkehrswesen
31	8. Abschnitt	13	Wissenschaften
32	9. Abschnitt	14	Kunst und Literatur
33	10. Abschnitt	15	Religion
34	11. Abschnitt	16	Arzneikunde
35	12. Abschnitt	17	Landbau
36	13. Abschnitt	18	Handwerk
37	14. Abschnitt	19	Handel
38	15. Abschnitt	20	Bankwesen
39	16. Abschnitt	21	Industrie
40	17. Abschnitt	22	Erziehung
41	18. Abschnitt	23	Publicum
42	19. Abschnitt	24	Verhältnisse der
43	20. Abschnitt	25	Armen
44	21. Abschnitt	26	Verhältnisse der
45	22. Abschnitt	27	Farmer
46	23. Abschnitt	28	Verhältnisse der
47	24. Abschnitt	29	Industriellen
48	25. Abschnitt	30	Verhältnisse der
49	26. Abschnitt	31	Handwerker
50	27. Abschnitt	32	Verhältnisse der
51	28. Abschnitt	33	Handel
52	29. Abschnitt	34	Bankwesen
53	30. Abschnitt	35	Industrie
54	31. Abschnitt	36	Erziehung
55	32. Abschnitt	37	Publicum
56	33. Abschnitt	38	Verhältnisse der
57	34. Abschnitt	39	Armen
58	35. Abschnitt	40	Verhältnisse der
59	36. Abschnitt	41	Farmer
60	37. Abschnitt	42	Verhältnisse der
61	38. Abschnitt	43	Industriellen
62	39. Abschnitt	44	Verhältnisse der
63	40. Abschnitt	45	Handwerker
64	41. Abschnitt	46	Verhältnisse der
65	42. Abschnitt	47	Handel
66	43. Abschnitt	48	Bankwesen
67	44. Abschnitt	49	Industrie
68	45. Abschnitt	50	Erziehung
69	46. Abschnitt	51	Publicum
70	47. Abschnitt	52	Verhältnisse der
71	48. Abschnitt	53	Armen
72	49. Abschnitt	54	Verhältnisse der
73	50. Abschnitt	55	Farmer
74	51. Abschnitt	56	Verhältnisse der
75	52. Abschnitt	57	Industriellen
76	53. Abschnitt	58	Verhältnisse der
77	54. Abschnitt	59	Handwerker
78	55. Abschnitt	60	Verhältnisse der
79	56. Abschnitt	61	Handel
80	57. Abschnitt	62	Bankwesen
81	58. Abschnitt	63	Industrie
82	59. Abschnitt	64	Erziehung
83	60. Abschnitt	65	Publicum
84	61. Abschnitt	66	Verhältnisse der
85	62. Abschnitt	67	Armen
86	63. Abschnitt	68	Verhältnisse der
87	64. Abschnitt	69	Farmer
88	65. Abschnitt	70	Verhältnisse der
89	66. Abschnitt	71	Industriellen
90	67. Abschnitt	72	Verhältnisse der
91	68. Abschnitt	73	Handwerker
92	69. Abschnitt	74	Verhältnisse der
93	70. Abschnitt	75	Handel
94	71. Abschnitt	76	Bankwesen
95	72. Abschnitt	77	Industrie
96	73. Abschnitt	78	Erziehung
97	74. Abschnitt	79	Publicum
98	75. Abschnitt	80	Verhältnisse der
99	76. Abschnitt	81	Armen
100	77. Abschnitt	82	Verhältnisse der
101	78. Abschnitt	83	Farmer
102	79. Abschnitt	84	Verhältnisse der
103	80. Abschnitt	85	Industriellen
104	81. Abschnitt	86	Verhältnisse der
105	82. Abschnitt	87	Handwerker
106	83. Abschnitt	88	Verhältnisse der
107	84. Abschnitt	89	Handel
108	85. Abschnitt	90	Bankwesen
109	86. Abschnitt	91	Industrie
110	87. Abschnitt	92	Erziehung
111	88. Abschnitt	93	Publicum
112	89. Abschnitt	94	Verhältnisse der
113	90. Abschnitt	95	Armen
114	91. Abschnitt	96	Verhältnisse der
115	92. Abschnitt	97	Farmer
116	93. Abschnitt	98	Verhältnisse der
117	94. Abschnitt	99	Industriellen
118	95. Abschnitt	100	Verhältnisse der
119	96. Abschnitt	101	Handwerker
120	97. Abschnitt	102	Verhältnisse der
121	98. Abschnitt	103	Handel
122	99. Abschnitt	104	Bankwesen
123	100. Abschnitt	105	Industrie
124	101. Abschnitt	106	Erziehung
125	102. Abschnitt	107	Publicum
126	103. Abschnitt	108	Verhältnisse der
127	104. Abschnitt	109	Armen
128	105. Abschnitt	110	Verhältnisse der
129	106. Abschnitt	111	Farmer
130	107. Abschnitt	112	Verhältnisse der
131	108. Abschnitt	113	Industriellen
132	109. Abschnitt	114	Verhältnisse der
133	110. Abschnitt	115	Handwerker
134	111. Abschnitt	116	Verhältnisse der
135	112. Abschnitt	117	Handel
136	113. Abschnitt	118	Bankwesen
137	114. Abschnitt	119	Industrie
138	115. Abschnitt	120	Erziehung
139	116. Abschnitt	121	Publicum
140	117. Abschnitt	122	Verhältnisse der
141	118. Abschnitt	123	Armen
142	119. Abschnitt	124	Verhältnisse der
143	120. Abschnitt	125	Farmer
144	121. Abschnitt	126	Verhältnisse der
145	122. Abschnitt	127	Industriellen
146	123. Abschnitt	128	Verhältnisse der
147	124. Abschnitt	129	Handwerker
148	125. Abschnitt	130	Verhältnisse der
149	126. Abschnitt	131	Handel
150	127. Abschnitt	132	Bankwesen
151	128. Abschnitt	133	Industrie
152	129. Abschnitt	134	Erziehung
153	130. Abschnitt	135	Publicum
154	131. Abschnitt	136	Verhältnisse der
155	132. Abschnitt	137	Armen
156	133. Abschnitt	138	Verhältnisse der
157	134. Abschnitt	139	Farmer
158	135. Abschnitt	140	Verhältnisse der
159	136. Abschnitt	141	Industriellen
160	137. Abschnitt	142	Verhältnisse der
161	138. Abschnitt	143	Handwerker
162	139. Abschnitt	144	Verhältnisse der
163	140. Abschnitt	145	Handel
164	141. Abschnitt	146	Bankwesen
165	142. Abschnitt	147	Industrie
166	143. Abschnitt	148	Erziehung
167	144. Abschnitt	149	Publicum
168	145. Abschnitt	150	Verhältnisse der
169	146. Abschnitt	151	Armen
170	147. Abschnitt	152	Verhältnisse der
171	148. Abschnitt	153	Farmer
172	149. Abschnitt	154	Verhältnisse der
173	150. Abschnitt	155	Industriellen
174	151. Abschnitt	156	Verhältnisse der
175	152. Abschnitt	157	Handwerker
176	153. Abschnitt	158	Verhältnisse der
177	154. Abschnitt	159	Handel
178	155. Abschnitt	160	Bankwesen
179	156. Abschnitt	161	Industrie
180	157. Abschnitt	162	Erziehung
181	158. Abschnitt	163	Publicum
182	159. Abschnitt	164	Verhältnisse der
183	160. Abschnitt	165	Armen
184	161. Abschnitt	166	Verhältnisse der
185	162. Abschnitt	167	Farmer
186	163. Abschnitt	168	Verhältnisse der
187	164. Abschnitt	169	Industriellen
188	165. Abschnitt	170	Verhältnisse der
189	166. Abschnitt	171	Handwerker
190	167. Abschnitt	172	Verhältnisse der
191	168. Abschnitt	173	Handel
192	169. Abschnitt	174	Bankwesen
193	170. Abschnitt	175	Industrie
194	171. Abschnitt	176	Erziehung
195	172. Abschnitt	177	Publicum
196	173. Abschnitt	178	Verhältnisse der
197	174. Abschnitt	179	Armen
198	175. Abschnitt	180	Verhältnisse der
199	176. Abschnitt	181	Farmer
200	177. Abschnitt	182	Verhältnisse der
201	178. Abschnitt	183	Industriellen
202	179. Abschnitt	184	Verhältnisse der
203	180. Abschnitt	185	Handwerker
204	181. Abschnitt	186	Verhältnisse der
205	182. Abschnitt	187	Handel
206	183. Abschnitt	188	Bankwesen
207	184. Abschnitt	189	Industrie
208	185. Abschnitt	190	Erziehung
209	186. Abschnitt	191	Publicum
210	187. Abschnitt	192	Verhältnisse der
211	188. Abschnitt	193	Armen
212	189. Abschnitt	194	Verhältnisse der
213	190. Abschnitt	195	Farmer
214	191. Abschnitt	196	Verhältnisse der
215	192. Abschnitt	197	Industriellen
216	193. Abschnitt	198	Verhältnisse der
217	194. Abschnitt	199	Handwerker
218	195. Abschnitt	200	Verhältnisse der
219	196. Abschnitt	201	Handel
220	197. Abschnitt	202	Bankwesen
221	198. Abschnitt	203	Industrie
222	199. Abschnitt	204	Erziehung
223	200. Abschnitt	205	Publicum
224	201. Abschnitt	206	Verhältnisse der
225	202. Abschnitt	207	Armen
226	203. Abschnitt	208	Verhältnisse der
227	204. Abschnitt	209	Farmer
228	205. Abschnitt	210	Verhältnisse der
229	206. Abschnitt	211	Industriellen
230	207. Abschnitt	212	Verhältnisse der
231	208. Abschnitt	213	Handwerker
232	209. Abschnitt	214	Verhältnisse der
233	210. Abschnitt	215	Handel
234	211. Abschnitt	216	Bankwesen
235	212. Abschnitt	217	Industrie
236	213. Abschnitt	218	Erziehung
237	214. Abschnitt	219	Publicum
238	215. Abschnitt	220	Verhältnisse der
239	216. Abschnitt	221	Armen
240	217. Abschnitt	222	Verhältnisse der
241	218. Abschnitt	223	Farmer
242	219. Abschnitt	224	Verhältnisse der
243	220. Abschnitt	225	Industriellen
244	221. Abschnitt	226	Verhältnisse der
245	222. Abschnitt	227	Handwerker
246	223. Abschnitt	228	Verhältnisse der
247	224. Abschnitt	229	Handel
248	225. Abschnitt	230	Bankwesen
249	226. Abschnitt	231	Industrie
250	227. Abschnitt	232	Erziehung
251	228. Abschnitt	233	Publicum
252	229. Abschnitt	234	Verhältnisse der
253	230. Abschnitt	235	Armen
254	231. Abschnitt	236	Verhältnisse der
255	232. Abschnitt	237	Farmer
256	233. Abschnitt	238	Verhältnisse der
257	234. Abschnitt	239	Industriellen
258	235. Abschnitt	240	Verhältnisse der
259	236. Abschnitt	241	Handwerker
260	237. Abschnitt	242	Verhältnisse der
261	238. Abschnitt	243	Handel
262	239. Abschnitt	244	Bankwesen
263	240. Abschnitt	245	Industrie
264	241. Abschnitt	246	Erziehung
265	242. Abschnitt	247	Publicum
266	243. Abschnitt	248	Verhältnisse der
267	244. Abschnitt	249	Armen
268	245. Abschnitt	250	Verhältnisse der
269	246. Abschnitt	251	Farmer
270	247. Abschnitt	252	Verhältnisse der
271	248. Abschnitt	253	Industriellen
272	249. Abschnitt	254	Verhältnisse der
273	250. Abschnitt	255	Handwerker
274	251. Abschnitt	256	Verhältnisse der
275	252. Abschnitt	257	Handel
276	253. Abschnitt	258	Bankwesen
277	254. Abschnitt	259	Industrie
278	255. Abschnitt	260	Erziehung
279	256. Abschnitt	261	Publicum
280	257. Abschnitt	262	Verhältnisse der
281	258. Abschnitt	263	Armen
282	259. Abschnitt	264	Verhältnisse der
283	260. Abschnitt	265	Farmer
284	261. Abschnitt	266	Verhältnisse der
285	262. Abschnitt	267	Industriellen
286	263. Abschnitt	268	Verhältnisse der
287	264. Abschnitt	269	Handwerker
288	265. Abschnitt	270	Verhältnisse der
289	266. Abschnitt	271	Handel
290	267. Abschnitt	272	Bankwesen
291	268. Abschnitt	273	Industrie
292	269. Abschnitt	274	Erziehung
293	270. Abschnitt	275	Publicum
294	271. Abschnitt	276	Verhältnisse der
295	272. Abschnitt	277	Armen
296	273. Abschnitt	278	Verhältnisse der
297	274. Abschnitt	279	Farmer
298	275. Abschnitt	280	Verhältnisse der
299	276. Abschnitt	281	Industriellen
300	277. Abschnitt	282	Verhältnisse der
301	278. Abschnitt	283	Handwerker
302	279. Abschnitt	284	Verhältnisse der
303	280. Abschnitt	285	Handel
304	281. Abschnitt		

Gemüsespeisen.

Sauerkrautsuppe.

Sauerkraut, Suppe oder Suppenerfatz, Kartoffel.

Zu dieser Suppe werden gewöhnlich Reste von eingemachtem Sauerkraut verwendet; man kocht dieselben mit Suppe oder Suppenerfatz und in 4 Teile geschnittenen Kartoffeln $\frac{1}{2}$ Stunde.

Kräutersuppe.

1 Bund Suppenkräuter, 50 Gramm Fett, Gerstenmehl, Salz, Pfeffer, 1 Eidotter, $1\frac{1}{4}$ Liter Suppe oder Suppenerfatz, Rahm oder Rahmerfatz; derselbe besteht aus: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 14 Gramm Parmesankäse, 10 Gramm Gerstenmehl, 1 Messerspitze Paprika, 1 Kaffeelöffel gebranntem Zucker, $\frac{1}{2}$ Zitrone.

1 Bund gewöhnlicher Suppenkräuter werden, wenn sie gut gewaschen und fein geschnitten sind, in 50 Gramm Fett gedünstet, mit etwas Gerstenmehl gestaubt und mit $1\frac{1}{4}$ Liter Suppe oder Suppenerfatz aufgegossen, dann noch gut verkocht, gewürzt und passiert. Vor dem Anrichten wird $\frac{1}{4}$ Liter Rahm oder Rahmerfatz, mit einem Eidotter gequirlt, beigemengt.

Selbe Rübensuppe.

6 gelbe Rüben, 1 Petersilienwurzel, 1 Zwiebel, Salz, 100 Gramm Fett, 2 Suppenwürfel.

6 Stück gelbe Rüben werden gepuzt, blättrig geschnitten und mit einer blättrig geschnittenen Petersilienwurzel und 1 Zwiebel in 100 Gramm Fett sehr langsam zugedeckt gedünstet; nach und nach werden $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser daraufgegossen; das Ganze wird noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, hierauf passiert, die Suppe mit 2 Suppenwürfel verbessert und noch etwas verkocht. Sollten die Rüben nicht süß genug sein, so wird mit Zucker nachgeholfen.

Weißer Rüben mit Speck.

4 bis 5 weiße Rüben, 1 Kartoffel, Salz, 40 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenmehl, Speck.

4 bis 5 Stück weiße Rüben werden geschält, nudlig geschnitten; ebenso 1 Kartoffel. Beides wird in Salzwasser weich gekocht. Von 40 Gramm Fett und 40 Gramm Gerstenmehl wird eine helle Einbrenn gemacht, dieselbe mit dem Gemüßwasser aufgegoßen und gut verkocht. Das Gemüse wird in der Sauce noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht und vor dem Anrichten mit heißem, würflich geschnittenem Speck überschüttet.

Karotten-Püree.

1 Bund Karotten, Suppe oder Suppenerjak, Zucker, Zitronensaft, Salz.

Die Karotten werden mit wenig Salzwasser weich gekocht und dann durch ein Sieb gepreßt; mit etwas Suppe oder Suppenerjak übergossen, unter Zugabe von etwas Zucker wird das Ganze noch einmal gekocht und dann mit ein wenig Zitronensaft gesäuert. Eignet sich besonders für Krankenkost.

Kohlrüben mit Paradeis.

4 große Kohlrüben, Fett, Salz, Pfeffer, Zucker, Paradeis oder Paradeismark.

Die Kohlrüben werden in dünne Scheiben geschnitten und in heißem Fett weich gedünstet; dann werden Paradeis, die nur zerschnitten ohne Wasser mit etwas Fett gedünstet wurden, passiert, und mit den Kohlrüben etwas Salz, Pfeffer, und Zucker vermengt. Das Ganze wird noch etwas gedünstet und dann aufgetragen.

Krautmischung.

250 Gramm Sauerkraut, 250 Gramm große gelbe Erbsen, 40 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenmehl.

Sehr billig und sehr gut ist die Mischung von gekochtem Sauerkraut, mit eingebranntem gelben Erbsenpüree. Von

Zwölfe Rüben mit Egel.

4 bis 6 weisse Rüben 1 Karthoffel Salz 40 Gramm Fett
40 Gramm Gerstenmehl Egel.

4 bis 6 sind weisse Rüben werden gewaschen, sauber
geschnitten; ebenso 1 Karthoffel. Weisses wird in Salzwasser
weich gekocht. Von 40 Gramm Fett und 40 Gramm Gersten-
mehl wird eine heisse Mischung gemacht. Hierbei wird dem
Kartoffelwasser zugegeben und gut vermischt. Das Gemischte
wird in der Sauce nach 1 Stunde gekocht und vor dem
Verdicken mit Egel, nach dem gewöhnlichen Egel überbrüht.

Kartoffen-Büree.

1 Hand Kartoffeln Suppe oder Gansweinstig Butter
Zitronensaft Salz

Die Kartoffeln werden mit kaltem Salzwasser weich ge-
kocht und dann durch ein Sieb gepresst; mit etwas Suppe
oder Gansweinstig überbrüht, damit Suppe von etwas Butter
und dem noch einmal gekocht und dann mit ein wenig
Zitronensaft gewürzt. Eignet sich besonders für Kranke.

Kohlrüben mit Karobels.

4 große Kohlrüben Fett Salz Pfeffer Butter Karobels
oder Karobelsaure.

Die Kohlrüben werden in dünne Scheiben geschnitten
und in kaltem Fett weich gekocht; dann werden Karobels
die mit Gerstenmehl oder Mehl mit etwas Fett gewaschen
werden, gewürzt und mit dem Kohlrüben nach dem Fett
und Butter vermischt. Das Ganze wird nach einem ge-
wöhnlichen und dann überbrüht.

Krautmilch.

200 Gramm Sauerkraut 250 Gramm große gelbe Erbsen
40 Gramm Fett 40 Gramm Gerstenmehl.

Erbsen werden mit kaltem Wasser in die Mischung von kaltem
Sauerkraut, mit Sauerkraut und kaltem Wasser überbrüht. Von

40 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenmehl und 250 Gramm passierten Erbsen wird das Püree bereitet. Das Sauerkraut wird in Salzwasser gekocht, gut abgeseiht und mit dem Erbsenpüree noch $\frac{1}{2}$ Stunde gedünstet. Man kann diese Speise auch mit gebratenen Bratwurstscheibchen belegen.

Gemüse von roten Rüben. (Auf polnische Art.)

4 rote Rüben, 60 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenmehl, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Suppe, Essig, Zucker.

4 rote Rüben werden geschält, in Wasser weich gekocht und kleinwürselig geschnitten. In 60 Gramm Fett läßt man etwas Zwiebel anlaufen und staubt mit 40 Gramm Gerstenmehl. Die Rüben kommen nun in die helle Einmach, werden mit Rind- oder Maggischuppe aufgegossen und nach Geschmack mit einer Prise Salz, Pfeffer, 2 Eßlöffeln Zucker und Essig nach Belieben versetzt. Dieses Gemüse ist vorzüglich zu gekochtem Fleische.

Grüne Fisolenspeise.

750 Gramm Fisoln, 1 Knackwurst, 90 Gramm Fett, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 2 Kartoffel, Salz, Pfeffer.

750 Gramm frische oder eingelegte, länglich geschnittene grüne Fisoln, werden gekocht und abgeseiht. Wenn sie abgetropft sind, bringt man sie in 90 Gramm zerlassenes Fett, gibt Saft und Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, eine Prise Pfeffer und eventuell noch Salz dazu. Dann werden sie mit 2 gekochten, geschälten, heiß passierten Kartoffeln noch $\frac{1}{4}$ Stunde zugedeckt gedünstet. Man kann entweder etwas würfelig geschnittenen heißen Speck darüber geben oder die Fisoln mit feingehackter Knackwurst bestreuen.

Gefülltes Kraut.

1 Häuptel Kraut, 50 Gramm Fett, 3 Eidotter, 100 Gramm Semmelbrösel, 1 Knackwurst.

Man löst die großen Blätter von einem Krautkopf ab und läßt sie ungefähr 10 Minuten in Salzwasser fieden;

70 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenschmelz und 250 Gramm
 pulverisirtes Vließ nach das Filter pressen. Das Sammelrohr
 wird in Salzwasser stehen gelassen und nach dem
 Erhitzen noch 1 Stunde abkühlen lassen. Das Sammelrohr
 wird mit gebrauchtem Abwässerungsflüssigkeit befüllt.

Ölquelle von rotem Ölstein (Auf polnische Art.)

1 rote Ölstein, 80 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenschmelz.
 1 Viertel Salz, 1 Viertel Gips, 1 Viertel Zucker.
 1 rote Ölstein wird zerhackt in Wasser zerlegt und
 mit demselben zerhackt. In 80 Gramm Fett lässt man
 etwas Ölstein antrocknen und kocht mit 40 Gramm Gerstenschmelz
 und 10 Gramm Fett zusammen und in die helle Gipsmasse zerhackt
 mit einem oder zwei Ölfässern aufgeschlagen und nach dem Kochen mit
 einer Fein Salz-Presse 2 Ölfässern Zucker und Gips nach dem
 Kochen zerlegt. Jedes Ölfässern ist vollständig zu zerhacken flüssig
 haben zerlegt. Jedes Ölfässern ist vollständig zu zerhacken flüssig

Ölquelle Zinksteinquelle

150 Gramm Zinkstein, 1 Handvoll, 80 Gramm Fett,
 1 Viertel Salz, 1 Viertel Zucker.
 150 Gramm Zinkstein wird zerhackt und mit
 einem Ölstein zerhackt und zerhackt. Man lässt sie
 zerhackt und zerhackt. Man lässt sie zerhackt und zerhackt.
 Man lässt sie zerhackt und zerhackt. Man lässt sie zerhackt und zerhackt.
 Man lässt sie zerhackt und zerhackt. Man lässt sie zerhackt und zerhackt.
 Man lässt sie zerhackt und zerhackt. Man lässt sie zerhackt und zerhackt.
 Man lässt sie zerhackt und zerhackt. Man lässt sie zerhackt und zerhackt.
 Man lässt sie zerhackt und zerhackt. Man lässt sie zerhackt und zerhackt.
 Man lässt sie zerhackt und zerhackt. Man lässt sie zerhackt und zerhackt.

Ölquelle Zink

1 Viertel Zink, 80 Gramm Fett, 1 Viertel Salz, 1 Viertel Zucker,
 1 Handvoll, 1 Handvoll.
 Man lässt sie zerhackt und zerhackt. Man lässt sie zerhackt und zerhackt.
 Man lässt sie zerhackt und zerhackt. Man lässt sie zerhackt und zerhackt.
 Man lässt sie zerhackt und zerhackt. Man lässt sie zerhackt und zerhackt.

die Blätter dürfen nicht zu weich gekocht sein; das übrige Kraut ohne Strunk wird fein gehackt und gedünstet. Nun treibt man 50 Gramm Butter ab, gibt 3 Eidotter, 100 Gramm Semmelbrösel, 1 fascierte Knackwurst und das ausgekühlte Kraut dazu. Eine Serviette wird in der Mitte gut mit Schweinesfett bestrichen. Die Krautblätter werden eines neben dem andern in die Mitte der Serviette gelegt, und zwar so, daß die äußeren Blätter die Form eines Kreises bilden. Die Fülle wird in die Mitte gelegt und die Blätter in Form eines Krautkopfes darübergeschlagen. Die Serviette wird nun gut verbunden und der Krautknödel 1 Stunde in Salzwasser gekocht. Die Serviette muß an einem Kochlöffel hängen, damit dieselbe nicht den Boden des Topfes berührt. Das fertige Kraut wird auf eine Schüssel gegeben und mit Brösel und heißer Butter begossen aufgetragen.

Gefüllte Kohlblätter.

2 Kohlköpfe, 100 Gramm Speck, 30 Gramm Brösel, 300 Gramm Kartoffel, 1 Ei, 30 Gramm Fett, 1 Champignon, $\frac{1}{4}$ Liter Suppe, Salz, Petersilie.

Die Blätter von 2 Kohlköpfen werden gelöst und in Salzwasser einige Minuten überkocht. 300 Gramm Kartoffel werden heiß geschält und passiert. 1 Champignon wird ganz fein gehackt. 30 Gramm Fett werden mit 1 Ei gut abgetrieben, mit dem Champignon, etwas feingehackter Petersilie, 30 Gramm Brösel, den heiß passierten Kartoffeln und etwas Salz gut gemischt und die Mischung in die Kohlblätter eingefüllt. Der Boden der Kasserolle wird mit 40 Gramm in Streifen geschnittenem Speck belegt; darauf der gefüllte Kohl dicht nebeneinander gegeben und 40 Minuten zugedeckt, wozu möglich in der Röhre gedünstet. Vor dem Anrichten werden die restlichen 60 Gramm Speck würflich geschnitten, geröstet und darüber geschüttet.

die Blätter vorher nicht zu weich gelocht sein; das ährige
 wird ohne Strich nicht fein gepocht und gedrückt. Man
 treibt man 20 Gramm Wurzeln ab gibt 3 Pfennig 100 Gramm
 Schmelzwass. 1 halbes Schachbrett nach das angedrückte
 Wurzeln dazu. Eine Schichte wird in der Mitte gut mit
 Schachbrett bedeckt. Die Kranzblätter werden eine neben
 dem andern in die Mitte der Schichte gelegt und zwar so
 daß die äußeren Blätter die Form eines Kreises bilden.
 Die Mitte wird in die Mitte gelegt und die Blätter in Form
 eines Kranzblattes daraufgedrückt. Die Schichte wird nun
 gut bedeckt und der Kranzbeutel 1 Stunde in Salzwasser
 gekocht. Die Wurzel muß an einem Kochtopf hängen.
 Ganz hinten nicht sein haben des Topfes bedeckt. Das
 letzte Strich wird mit einer Schicht bedeckt und mit Holz
 und besser hinter bedecken ansetzen.

Östliche Koffblätter.

1 Koffblätter 100 Gramm Speck 20 Gramm Pfeffer
 200 Gramm Kartoffel 1 Gl 30 Gramm Fett 1 Gl
 Wasser, 1 Gl Suppe Salz Pfeffer.

Die Blätter von 2 Koffblättern werden gelöst und in
 Salzwasser einige Minuten überkocht. 200 Gramm Kartoffel
 werden sehr fein geschnitten und befeuchtet. 1 Gl Wasser wird hinzugefügt
 fein gepocht. 20 Gramm Fett werden mit 1 Gl mit abge-
 rieben, mit dem Wasser etwas feingehackter Pfeffer
 20 Gramm Speck, ein halbes Schachbrett darauf und etwas
 Salz gut gemischt und die Mischung in die Koffblätter
 gefüllt. Der Boden der Koffblätter wird mit 40 Gramm in
 Zucker geschüttelten Speck bedeckt; darauf der gefüllte Koff
 nicht abgedeckt gelassen und 40 Minuten gekocht, wor-
 nach in der Mitte bedeckt. Der dem Bedecken werden
 die restlichen 20 Gramm Salz wegschütteln, gekocht
 und darüber geschüttelt.

Vegetarisches Ragout nach Lahmann.

2 Deziliter Weißwein, 1 Kaffeelöffel Paradeismark, 1 Zitrone, 50 Gramm Butter, 10 Gramm Gerstenmehl, 300 Gramm Kartoffel, 1 rote Rübe, 1 Apfel, 1 Salzgurke, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Kapern.

300 Gramm gekochte, geschälte Kartoffel, 1 gekochte rote Rübe, 1 geschälte Salzgurke, 1 geschälter Apfel werden würflich geschnitten; $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Kapern wird fein gewiegt; man läßt etwas feingeriebene Zwiebel in 50 Gramm Butter und 1 Eßlöffel Gerstenmehl leicht anlaufen, gibt in die helle Einmach $\frac{1}{2}$ Weinglas Weißwein hinein sowie so viel Suppe oder Wasser, daß die Einmach die Konsistenz eines Ragouts hat. Nun kommen die anderen Zutaten, etwas Zitronensaft, 1 Kaffeelöffel voll Paradeismark und eine Prise Salz dazu; diese Mischung wird 10 Minuten in einer Kasserolle gedünstet.

Kohlschnizerln.

2 Kohlköpfe, Zwiebel, 150 Gramm Fett, Mehl, 4 Eier, 120 Gramm Semmelbrösel.

Zwei nicht zu große Kohlköpfe werden weich gekocht und fein fäsiert. Das Fäsierte wird mit feingehackter Zwiebel in Fett geröstet, dann mit 3 Eiern und Semmelbröseln vermengt und gewürzt. Von der Masse werden kleine Schnizerln geformt, dieselben erst in Mehl, dann in Ei und Bröseln gedreht und gebacken. Zu diesen Schnizerln wird Salat oder gedünsteter Reis gegeben.

Gemüse-Schnizerln.

Suppengrünes, 3 Eier, Fett, Zwiebel, Mehl, Brösel.

Das gekochte Suppengemüse wird fein gehackt, mit etwas Fett, 2 Eiern, gerösteter, fein gehackter Zwiebel und Bröseln vermengt. Aus der Masse werden Laibchen geformt, dieselben erst in Mehl, dann in Ei und Bröseln gedreht und in heißem Fett gebacken. Wenn zu wenig Suppengemüse vorhanden ist, so kann man auch etwas gekochten, gehackten Kohl beimengen.

Kartoffelspeisen.

Kartoffelsuppe.

80 Gramm Fett, 300 Gramm Kartoffel, Peterilie, 80 Gramm Gerstenmehl, 1 gelbe Rübe, 1 Champignon, Suppenersatz, Zwiebel.

In 80 Gramm Fett wird fein geschnittener Zwiebel und fein gehackte Peterilie geröstet und mit 80 Gramm Gerstenmehl eine Einmach bereitet; dieselbe wird mit beiläufig $1\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser aufgegoßen und verrührt; in der Suppe werden 1 nudelig geschnittene gelbe Rübe, 300 Gramm kleinvwürfelig geschnittene Kartoffel und 1 Champignon weich gekocht. Die Suppe wird gesalzen und mit einem Suppenwürfel verbessert.

Gemüsesuppe mit Kartoffel.

$\frac{1}{4}$ Rose Karfiol, 3 Champignons, 125 Gramm Kartoffel, 50 Gramm Speck, Gerstenmehl, Salz, Pfeffer, Suppe oder Suppenersatz.

Der Karfiol wird in kleine Stücke geteilt; die Champignons werden blättrig, die roh geschälten Kartoffeln klein würfelig geschnitten. Karfiol und Champignons werden in würfelig geschnittenem geröstetem Speck mit etwas Suppe überdünstet, dann mit Gerstenmehl leicht gestäubt und mit $1\frac{1}{2}$ Liter Suppe oder Suppenersatz übergossen. Die Suppe wird gewürzt und mit den Kartoffeln noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht.

Kartoffelpfeifen.

Kartoffelpfeife.

300 Gramm feine, 300 Gramm Kartoffel, 300 Gramm
 Kartoffelpfeife, 1 gelbe Rübe, 1 dampfende Suppe
 oder Brühe.

Die Kartoffeln werden in feine Scheiben geschnitten
 und mit feiner Pfefferseele gebraten und mit 300 Gramm
 Kartoffelpfeife oder Suppe gebraten. Die Rübe wird
 in feine Scheiben geschnitten und mit 100 Gramm
 Kartoffelpfeife gebraten. Die Suppe wird gebraten
 und mit 100 Gramm Kartoffelpfeife gebraten.

Gemüsepfeife mit Kartoffel.

100 Gramm feine, 100 Gramm Kartoffel,
 100 Gramm feine, 100 Gramm Kartoffel,
 100 Gramm feine, 100 Gramm Kartoffel,
 100 Gramm feine, 100 Gramm Kartoffel.

Die Kartoffeln werden in feine Scheiben geschnitten
 und mit feiner Pfefferseele gebraten und mit 100
 Gramm Kartoffelpfeife gebraten. Die Suppe wird
 gebraten und mit 100 Gramm Kartoffelpfeife
 gebraten. Die Rübe wird in feine Scheiben
 geschnitten und mit 100 Gramm Kartoffelpfeife
 gebraten. Die Suppe wird gebraten und mit
 100 Gramm Kartoffelpfeife gebraten.

Kartoffelpüreesuppe.

500 Gramm Kartoffel, 80 Gramm Fett, 80 Gramm Gerstenmehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{3}{4}$ Liter Suppenerfas, Salz, Pfeffer.

500 Gramm Kartoffel weich kochen, schälen, passieren; während dieser Zeit eine Einbrenn machen von 80 Gramm Fett, 80 Gramm Gerstenmehl, dieselbe mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser und $\frac{1}{2}$ Liter Milch vergießen, mit 2 Suppenwürfeln verbessern, salzen, pfeffern und mit den passierten Kartoffeln gut verkochen.

Gute, geröstete Kartoffel.

500 Gramm Kartoffel, 70 Gramm Fett, 50 Gramm Semmelbrösel, Zwiebel, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ Liter Suppe.

500 Gramm Kartoffel werden roh geschält und in feine Blätter geschnitten. Eine Kasserolle wird mit 30 Gramm Fett ausgestrichen und mit 30 Gramm Brösel ausgestreut. Nun werden die blätterig geschnittenen und gesalzenen Kartoffel hineingelegt, etwas geriebene, in 40 Gramm Fett geröstete Zwiebel darauf gegeben und die restlichen 20 Gramm Brösel darüber gestreut. $\frac{1}{4}$ Liter Rindsuppe wird auf die Kartoffel geschüttet und dieselben $\frac{3}{4}$ Stunden zugedeckt im Rohr gedünstet.

Kartoffelnudeln.

700 Gramm Kartoffel, 1 Ei, 170 Gramm Kartoffelmehl, Salz, 20 Gramm Gerstenmehl, 40 Gramm Fett, 70 Gramm Brösel.

700 Gramm mit der Schale gekochte, heiß passierte Kartoffel werden mit 170 Gramm Kartoffelmehl, 20 Gramm Gerstenmehl, 1 ganzen Ei, etwas Salz, sowie 40 Gramm Fett zu einem glatten Teig verarbeitet. Nun werden kleine Erdäpfelnudeln geformt, 5 Minuten in Salzwasser gekocht und sehr gut abgeschwemmt. Sie werden in gerösteten Bröseln gedreht zu Tische gegeben. Es empfiehlt sich, die Nudeln kurz vor dem Auftragen zu kochen.

Kartoffelknödel.

6 Kartoffel, 200 Gramm Gerstenmehl, 1 Ei, Grammeln oder Speck.

6 große Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, geschält, warm zerdrückt, etwas Salz, 1 ganzes Ei und soviel Gerstenmehl damit vermengt, daß ein lockerer Teig entsteht, den man gut abknetet und fingerdick austreibt. Man teilt ihn in viereckige Flecken, gibt in die Mitte etwas Speckgrammeln oder würfelig geschnittenen, gerösteten Speck, formt Knödel und läßt sie in Salzwasser beiläufig 10 Minuten kochen. Die Knödel können auch mit gerösteten Semmelbröseln überstreut werden. Das Ei kann auch wegbleiben.

Kartoffelknödel, süß.

30 Gramm Butter, 1 Ei, 260 Gramm Kartoffel, 50 Gramm Kartoffelmehl, Brösel, Fett.

30 Gramm Butter werden mit 1 Ei gut abgetrieben, 260 Gramm gekochte, heiß passierte Kartoffel und 50 Gramm Kartoffelmehl sowie etwas Salz damit vermengt. Von diesem Teige werden kleine, mit Pflaumenmus gefüllte Knödel geformt, die 8 Minuten in Salzwasser gekocht werden. Die Knödel werden in gerösteten Bröseln gedreht zu Tische gebracht.

Gefüllte Kartoffel.

500 Gramm Kartoffel, 50 Gramm Speck, 1 Kohlkopf, 40 Gramm Brösel, 50 Gramm Wurst, $\frac{1}{4}$ Liter Rindsuppe, Salz.

500 Gramm Kartoffel sind beiläufig 5 Früchte. Diese werden roh geschält, ausgehöhlt und gleich in kaltes Wasser gelegt. 1 Kohlkopf wird nudlig geschnitten und weich gekocht. In die ausgehöhlten Kartoffel kommt folgende Mischung: Der klein gehackte Kohl, 20 Gramm Brösel, 50 Gramm fein gehackte Wurst und etwas Salz. Ein Teil von den restlichen

Kartoffelöl.

8 Kartoffel 200 Gramm Getreidemehl 1 Ei. Salz
oder Speck.

8 große Kartoffeln werden mit der Schale gewaschen, abgewaschen, in Wasser gekocht, etwas Salz, 1 Ei, Speck und Salz zugegeben, dann vermischt, daß ein lauwarmes Zeug entsteht. Man stellt den Topf auf ein Feuer und kocht ihn ab. Wenn man gut kocht, und kochfertig ist, gießt man die Kartoffeln ab, und gießt sie in die Pfanne etwas Speck, und in verweichte Butter, gibt in die Pfanne etwas Speck, vermischt über weiches Getreidemehl, gerösteten Speck, formt Kugeln aus, läßt sie in Salzwasser kochen, 10 Minuten kochen. Die Kugeln können auch mit gerösteten Semmelbröcken überbacken werden. Das Öl kann auch wechselläufig.

Kartoffelöl für.

20 Gramm Butter 1 Ei 200 Gramm Kartoffel 50 Gramm
Kartoffelmehl 1/2 Ei, Fett.

20 Gramm Butter werden mit 1 Ei gut abgerieben, 200 Gramm Kartoffeln, die gut gewaschen sind, und 50 Gramm Kartoffelmehl sowie etwas Salz dazu vermischt. Das Ganze wird in einer Pfanne mit Pflanzenöl gebacken. Die Kugeln werden in Salzwasser gekocht, wobei die Kugeln in Salzwasser gekocht werden. Die Kugeln werden in Salzwasser gekocht, wobei die Kugeln in Salzwasser gekocht werden.

Getrocknete Kartoffel.

500 Gramm Kartoffel 50 Gramm Speck 1 Kugeln
50 Gramm Mehl 50 Gramm Butter 1/2 Liter Milch
oder Speck.

500 Gramm Kartoffel sind in Wasser gewaschen, abgewaschen, in Wasser gekocht, etwas Salz, 1 Ei, Speck und Salz zugegeben, dann vermischt, daß ein lauwarmes Zeug entsteht. Man stellt den Topf auf ein Feuer und kocht ihn ab. Wenn man gut kocht, und kochfertig ist, gießt man die Kartoffeln ab, und gießt sie in die Pfanne etwas Speck, und in verweichte Butter, gibt in die Pfanne etwas Speck, vermischt über weiches Getreidemehl, gerösteten Speck, formt Kugeln aus, läßt sie in Salzwasser kochen, 10 Minuten kochen. Die Kugeln können auch mit gerösteten Semmelbröcken überbacken werden. Das Öl kann auch wechselläufig.

Kartoffeln wird auf die Fülle als Bedeckung gelegt. Die gefüllten Kartoffel werden in eine Kasserolle gestellt und mit $\frac{1}{4}$ Liter Suppe übergossen. Die Zwischenräume bei den Kartoffeln werden mit den noch übriggebliebenen Kartoffeln ausgefüllt, damit die Früchte in der Form bleiben. Über die gefüllten Kartoffel gibt man noch 20 Gramm Brösel, 50 Gramm würfelig geschnittenen Speck und dünstet sie zugedeckt 1 Stunde. Zur Bereitung dieser Speise verwendet man gelbe Kartoffel.

Kartoffelsterz mit Topfen oder Mohn.

**500 Gramm Kartoffel, Salz, 250 Gramm Gerstenmehl,
60 Gramm Fett, Mohn oder Topfen.**

500 Gramm Kartoffel werden geschält, zu Vierteln geschnitten in einen Topf gegeben und mit so viel Wasser übergossen, daß sie bedeckt sind; dann werden sie gesalzen, weich gekocht und abgeseiht. Die Kartoffel werden mit einem Kochlöffel ein wenig zerdrückt, mit 250 Gramm Gerstenmehl bedeckt und etwas festgedrückt; dann macht man mit dem Kochlöffelstiele 5 Löcher bis auf den Boden des Topfes, übergießt das Ganze mit dem abgeseihten Wasser und läßt dasselbe auf dem Rande der Platte einkochen. Der Sterz wird mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teige abgeschlagen; dann werden kleine Kocken ausgestochen, dieselben mit Mohn und Zucker oder mit ein wenig gesalzenem, fein geriebenen Topfen überstreut und gut abgeschmalzen.

Kartoffelkoch.

**60 Gramm Geruchzucker, 4 Eier, 250 Gramm Kartoffel
gekocht, passiert, Butter.**

60 Gramm Geruchzucker werden mit 4 Eidotter $\frac{1}{2}$ Stunde lang gerührt und mit 250 Gramm gekochten, passierten, ausgekühlten Kartoffeln sowie dem Schnee der

Kartoffeln wird auf die Hälfte als Verbindung gelehrt. Für die
 kleinen Kartoffeln werden in eine Maßkaffe gefüllt und mit
 Wasser übergossen. Die Kochzeit beträgt bei der Kar-
 toffel werden mit den noch nicht abgekochten Kartoffeln aus-
 gestellt, dann die Stärke in der Form bleiben. Über die
 gezeigten Kartoffeln gibt man noch 20 Gramm Zucker.
 20 Gramm Zucker, 10 Gramm Stärke und 10 Gramm
 Zucker 1 Stunde. Für die Bereitung dieser Speise
 man gelbe Kartoffel.

Kartoffel mit Ziegen oder Linsen

500 Gramm Kartoffel, Salz, 250 Gramm Weizenmehl,
 80 Gramm Fett, Ziegen oder Linsen.

500 Gramm Kartoffel werden gezeigt, in Wasser abgewaschen
 in einen Topf gegeben und mit 200 Wasser übergossen, das sie
 bedeckt hat; dann werden sie gezeigt, noch gezeigt und abgekocht.
 Die Kartoffel werden mit einem Kochlöffel ein wenig zer-
 bracht, um 250 Gramm Weizenmehl beibringt und etwas Salz
 beibringt; dann macht man mit dem Kochlöffel 5 Körner
 bis auf den Boden des Topfes, übergießt das Ganze mit
 dem abgekochten Wasser und läßt das Ganze auf dem Herd
 der Hitze stehen. Der Rest wird mit einem Kochlöffel
 in einem kleinen Topf abgekocht; dann werden kleine Körner
 angebraten, bis sie auf dem Boden und Zucker oder mit ein
 wenig Wasser, für die kleinen Linsen überbringt und gut
 abgekocht.

Kartoffel

50 Gramm Weizenmehl, 4 Eier, 250 Gramm Kartoffel,
 gezeigt, weiches Butter.

50 Gramm Weizenmehl werden mit 4 Eiern
 1/2 Stunde lang gezeigt und mit 250 Gramm gezeigten
 gezeigten, abgekochten Kartoffeln zum Kochen auf dem Herd

4 Eiklar vermenget. Diese Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestreute Backform gefüllt, $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre gebacken und mit Zucker bestreut zu Tische gebracht.

Kartoffel-Sulasch.

80 Gramm Fett, Zwiebel, Paradeismark, 750 Gramm Kartoffel, Salz, Paprika.

In 80 Gramm Fett werden 2 ziemlich große, fein gehackte Zwiebel geröstet; auf diese gibt man 1 Kaffeelöffel Paprika, 2 Eßlöffel Paradeismark, 750 Gramm rohe, geschälte, in große Würfel geschnittene Kartoffel, Salz nach Bedarf, und läßt dies zugedeckt verdünsten; dann übergießt man es mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser und läßt das Ganze dünsten, bis die Kartoffel weich sind.

Kartoffel mit Heringen oder Bücklingen.

700 Gramm Kartoffel, 2 Salzheringe, Kapern, Zwiebel, Fett, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 14 Gramm Parmesanfäse, $\frac{1}{2}$ Zitrone, Rahmersatz; Salz, Paprika, gebrannter Zucker, 10 Gramm Gerstenmehl.

700 Gramm Kartoffel werden in der Schale gekocht, geschält und fein blätterig geschnitten. 2 Salzheringe werden 24 Stunden vorher in Wasser gelegt, so daß sie nicht mehr trocken und nicht scharf sind. Die Heringe werden mit 1 Löffel voll Kapern und Zwiebeln fein gewiegt. Eine Backform wird mit Fett ausgestrichen; darauf legt man eine 5 Zentimeter starke Lage der Kartoffelscheiben, etwas Pfeffer und Salz und $\frac{1}{3}$ von dem Rahmersatz; dann kommt der dritte Teil der Heringe, dann wieder Kartoffel, ebenfalls mit Rahmersatz übergossen und so fort, bis die Heringe verbraucht sind; dann kommt noch die letzte Lage Kartoffel, über welche der letzte Rahm geschüttet wird. Auf das Ganze gibt man etwas Semmelbrösel und ein wenig Fett und bäckt es 20 Minuten bei starker Hitze.

4 Gitter nehmen. Eine Pfanne wird in eine mit Butter
 ausgelegte mit Wasser ausgefüllte Pfanne gestellt.
 1/2 Stunden in der Hitze garen und mit Zucker bestreuen
 in die Pfanne geben.

Kartoffel-Gulasch

30 Gramm Fett, Zwiebel, Petersilienwurzel, 150 Gramm
 Kartoffel, Salz, Pfeffer.

In 30 Gramm Fett werden 2 ziemlich große, fein ge-
 hackte Zwiebeln geröstet, auf diese gibt man 1 Kartoffel
 2 Gulasch Petersilienwurzel, 150 Gramm rote ge-
 kochte in große Stücke geschnittene Kartoffel, Salz nach
 Bedarf und läßt das Gulasch erhitzen, dann köcheln
 man es mit 1/2 Liter Wasser und läßt das Ganze dünsten
 bis die Kartoffel weich sind.

Kartoffel mit Seringen oder Bündlingen

100 Gramm Kartoffel, 2 Gulasch, Kapern, Zwiebel,
 Fett, 1 Liter Milch, 10 Gramm Parmesan, 1/2 Liter
 Rahm, Salz, Pfeffer, gepulverter Zucker, 10 Gramm
 Butter, 10 Gramm
 Butter, 10 Gramm

100 Gramm Kartoffel werden in der Schale ge-
 kocht und fein kleingewaschen, 2 Salzbeeren werden
 24 Stunden vorher in Wasser gelegt, so daß sie nicht mehr
 sauer und nicht hart sind. Die Beeren werden mit 1 Liter
 Milch gewaschen und gewaschen. Die Butter wird
 mit Fett ausgegossen, darauf legt man eine 2 Pfanne
 mit Salz der Kartoffel, einen Pfeffer und Salz
 und 1/2 Liter Rahm, dann kommt der dritte Teil
 der Beeren, dann wieder Kartoffel, ebenfalls mit Rahm
 und Pfeffer, dann kommt noch die letzte Lage Kartoffel, aber
 nicht die letzte, dann kommt noch ein wenig Fett und Salz
 man kann Parmesan, und ein wenig Fett und Salz
 20 Minuten bei harter Hitze

Gröschl, Kärntner Speise, geröstetes Fleisch mit Kartoffeln.

400 Gramm Rindfleisch, 80 Gramm Fett, 700 Gramm Kartoffel, Salz, Pfeffer.

400 Gramm trockenes Rindfleisch, am besten schwarzes Scherzel, werden blätterig geschnitten und mit 1 großen, blätterig geschnittenen Zwiebel in 80 Gramm Fett geröstet, dann gesalzen und gepfeffert. Einstweilen werden 700 Gramm Kartoffel mit den Schalen gekocht, geschält und blätterig geschnitten. Das Ganze wird rasch vermengt und muß sofort gegessen werden, da das geröstete Fleisch sonst hart wird. Es können auch gekochtes Rindfleisch und Bratenreste zu dieser Speise verwendet werden.

Hamburger Matrosenfleisch.

400 Gramm Fleisch, 400 Gramm Kartoffel, 40 Gramm Bratenfett, 10 Gramm Butter, 1 Suppenwürfel.

Reste von Braten, gekochtem Rindfleisch oder Selschfleisch werden in kleine, gleichmäßige Stücke geschnitten und mit eben so viel gekochten, zerschnittenen Kartoffeln vermischt. Für 400 Gramm Fleisch und 400 Gramm Kartoffel nimmt man 40 Gramm Bratenfett, erhitzt es in einem Kochtopf, läßt etwas geriebene Zwiebel darin anlaufen und gießt $\frac{1}{4}$ Liter Suppe oder Wasser, mit Bratensaft verbessert, darauf. In dieser Brühe werden Fleisch und Kartoffel so lange gekocht, bis sie sich vollkommen verbunden haben. Es wird dann mit Salz und gestoßenem Pfeffer gewürzt und erst zuletzt ein Kaffeelöffel voll Butter hineingegeben. Wenn man über gutes Fleisch und kräftige Suppe verfügt, ist dies ein vorzügliches Gericht.

Erstlich Räthner Spitze, geröstetes Fleisch mit Kartoffeln.

100 Gramm Rindfleisch, 50 Gramm Fett, 100 Gramm
Kartoffel-Gall-Eiweiß.

100 Gramm rothweines Rindfleisch, am besten Schmalz,
Schmalz, werden dünn geschnitten und mit 1 Liter
blanchirter geschüttelter, zerhackter in 80 Gramm Fett zerhackter
geschlagen und gepulvert. Einweichen werden 100 Gramm
Fett mit dem Eiweiß zerhackt, zerhackt und blanchirt ge-
schlagen. Das Ganze wird nach vorerwähnt und nach vorer-
wähnt werden. Das Gerichte Fleisch soll dort vor-
es können auch gefochtes Rindfleisch und Kartoffeln in
dieser Form verwendet werden.

Zweiterer Kartoffelsuppe.

100 Gramm Fleisch, 100 Gramm Kartoffel, 10 Gramm
Butter, 10 Gramm Butter, 1 Esslöffel.

Wird von stark gefochten Rindfleisch oder Schmalz
werden in kleine gleichmäßige Stücke geschnitten und mit
eben so viel gefochten zerhackten Kartoffeln vermischt.
Für 100 Gramm Fleisch und 100 Gramm Kartoffel nimmt
man 10 Gramm Butter, ergibt es in einem Kochtopf,
läßt etwas gerieben zerhackt darin anbraten und gibt
1 Liter Suppe oder Wasser mit Kartoffeln zerhackt.
Darauf zu kochen werden Fleisch und Kartoffeln in
lange Stücke die sie sich vollkommen verbinden haben. Es
soll dann mit Salz und gefochtem Wasser gewürzt und
erst zuletzt ein Kartoffel-Eiweiß hinzugegeben. Wenn
man über diese Suppe und köstliche Suppe verlegt, ist dies
ein vorzügliches Gericht.

Speisen aus Gerstenmehl.

Einbrennsuppe.

80 Gramm Schweinefett, 80 Gr. Gerstenmehl, Kümmel, Salz.

Zu 80 Gramm Schweinefett gibt man 80 Gramm Gerstenmehl, läßt es ziemlich braun werden, röstet noch $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll Kümmel mit und begießt dies unter stetem Rühren mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser. Die Suppe wird entsprechend gesalzen, $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht und vor dem Anrichten passirt.

Mehlspeisnudeln.

190 Gramm Gerstenmehl, 40 Gr. Fett, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Ei.

Von 190 Gramm Gerstenmehl, 1 Ei und 40 Gramm in $\frac{1}{8}$ Liter lauwärmer Milch gelöstem Fett wird ein glatter Nudelteig gemacht, gut geknetet und $\frac{1}{4}$ Stunde rasten gelassen. Der Teig wird zu beliebiger Stärke ausgerollt; die Flecken werden nochmals, und zwar länger als der Teig rasten gelassen, ehe man sie schneidet. Die Nudeln müssen nach dem Kochen mehrmals mit kaltem Wasser abgegossen werden.

Nockerl.

80 Gramm Fett, 180 Gramm Kartoffelmehl, 120 Gramm Gerstenmehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Ei, Salz.

Man treibt 80 Gramm Fett mit einem Ei und einer Prise Salz gut ab, rührt $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 180 Gramm Kartoffelmehl und 120 Gramm Gerstenmehl ein und gibt unter stetem Schlagen des Teiges noch $\frac{1}{8}$ Liter Milch dazu. Der Teig muß sich vom Löffel lösen. Die kleinen Nockerl werden in Salzwasser 5 Minuten lang gekocht, sehr gut abgeschwemmt und dann abgeschmalzen. Etwas Parmesankäse wird daraufgestreut.

Gerstenmehlknödel, gefüllt.

3 Weißgebäck, 150 Gramm Gerstenmehl, 60 Gramm Fett, 1 Ei, 1½ Deziliter Milch, Backpulver, 1 Knackwurst.

3 Stück Kriegsgebäck (Weißgebäck) werden klein würfelig geschnitten und mit 1 Deziliter Milch übergossen. 0·5 Deziliter Milch werden mit 1 Ei verrührt, 60 Gramm Fett gut abgetrieben. Das Fett wird erst mit der Milch, dann mit den Semmeln vermengt, hierauf das Gerstenmehl dazugegeben und der Teig gut abgearbeitet; derselbe muß einige Stunden rasten; dann gibt man etwas Backpulver dazu. Von dem Teig werden nicht zu große Knödel geformt, mit gehackter Knackwurst gefüllt und 12 Minuten in Salzwasser gekocht. Der Topf darf nicht zugedeckt werden. Die Knödel werden mit Fett und Bröseln abgeschmalzen.

Schlesische Knödel von Gerstenmehl.

300 Gramm Gerstenmehl, Salz, 80 Gramm Speck, Zwiebel.

Von Gerstenmehl, Salz und kaltem Wasser wird ein weicher Teig gemacht und fingerdick auf dem Brett ausgetrieben. Der Teig wird mit braungerösteten Speckwürfeln oder Grammeln gut bestreut, strudelartig zusammengerollt und in drei fingerbreite Stücke geteilt. Diese Stücke werden in Salzwasser gekocht, mit geröstetem, würfelig geschnittenem Speck und etwas gerösteter Zwiebel bestreut.

Gerstengrießbrei.

1 Liter Milch, 2 Deziliter Gerstengrieß, Salz, 70 Gramm Speck.

In 1 Liter siedender Milch werden 2 Deziliter Gerstengrieß langsam ziemlich dick eingekocht. Wenn der Brei gar ist, wird er gesalzen, gut verrührt, auf eine Schüssel gegeben und mit heißer Butter oder mit geröstetem Speck übergossen; auf dieselbe Art wird Hirsebrei bereitet.

Buchteln.

160 Gramm Gerstenmehl, 80 Gr. Reismehl, 80 Gr. Kartoffelmehl, 15 Gr. Hefe, 70 Gr. Fett, 90 Gr. Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Ei, Salz, Zimt, Zitrone, Rum, Powidl.

160 Gramm erwärmtes Gerstenmehl, 80 Gramm Reismehl und 80 Gramm Kartoffelmehl werden gesiebt und in einem Weidling vermengt. In die Mitte des Mehles wird eine Grube gemacht; in dieselbe werden 15 Gramm in $\frac{1}{8}$ Liter Milch aufgelöste Hefe gegeben, das Ganze wird an einen warmen Ort gestellt, damit die Hefe aufgehen kann. Einstweilen werden 70 Gramm Fett zerlassen und mit einem ganzen Ei verrührt. Wenn die Hefe gestiegen ist, wird sie mit dem Mehl vermengt, die ausgekühlte Butter mit dem Ei, 90 Gramm Zucker, etwas Salz, Zimtpulver, Saft und Schale einer halben Zitrone und ein wenig Rum eingerührt. Der Teig wird gut abgeschlagen, bis er fein ist und sich vom Löffel löst. Zur Verbesserung der Farbe kann ein Eßlöffel Maismehl eingerührt werden. Der Teig wird abends bereitet und über Nacht stehen gelassen; wenn er noch einmal so hoch geworden ist, so formt man davon Buchteln, füllt sie und legt sie in eine Kasserolle nebeneinander; an der Seite, wo sie aneinanderliegen, müssen sie mit Butter bestrichen werden. Man läßt die Buchteln dann nochmals ein wenig aufgehen und schön goldbraun in der Röhre backen.

Schneeballen.

240 Gramm Gerstenmehl, 120 Gramm Butter, 2 Eidotter, Milch, Wein, Backpulver, 300 Gramm Fett, Zucker.

240 Gramm Gerstenmehl, 120 Gramm Butter werden mit 2 Eidotter, etwas Zucker und Salz, 2 Eßlöffel voll Milch und 2 Eßlöffel voll Wein gut verarbeitet, so daß ein weicher Teig wie für einen Strudel entsteht. Wenn der Teig Blasen bekommt, so läßt man ihn an einem kühlen Ort rasten; dann formt man kleine Laibchen, treibt diese messerrückendick aus und radelt viereckige Flecken aus, die finger-

Buchteln

100 Gramm Gerstemehl 80 Or. Weizenmehl 80 Or. Kartoffel-
mehl 15 Or. Fett 70 Or. Zucker 100 Or. Eigelb 1 Stück
1 Or. Salz 10 Or. Zitronen Saft 10 Or.

100 Gramm erdweiches Gerstemehl 80 Gramm Weizen-
mehl und 80 Gramm Kartoffelmehl werden geschrotet und in
einem Sieb hindurch gesiebt. In die Mitte der Mehlmasse wird
eine Grube gemacht; in dieselbe werden 15 Gramm in
einem Korb angefeuchtete Feige gegeben, das Ganze wird an
einem warmen Ort gestellt, damit die Feige aufgehen kann.
Darauf werden 10 Gramm Fett zerlassen und mit einem
guten Ei vermischt. Wenn die Feige gequollen ist, wird sie
mit dem Ei vermischt, die angefeuchtete Butter mit dem
100 Gramm Zucker, etwas Salz, Zimmlin, Saft und
Schale einer halben Zitrone und ein wenig Saft eingemischt.
Der Teig wird gut abgeknetet, bis er fein ist und sich
zum Rollen eignet. Für die Herstellung der Buchteln kann ein
losgelöstes Mehl eingemischt werden. Der Teig wird abends
bereitet und über Nacht stehen gelassen; wenn er noch einmal
so hoch geworden ist, so formt man davon Buchteln, für
die und legt sie in eine Kaffeezelle nebeneinander; an der
Seite, wo sie aneinanderliegen, müssen sie mit Butter be-
strichen werden. Man läßt die Buchteln dann nochmals ein
wenig aufgehen und schön goldbraun in der Hitze backen.

Eggenbollen

240 Gramm Gerstemehl 120 Gramm Weizen 3 Eiböcker
und 100 Gramm Zucker 200 Gramm Fett Zucker.

240 Gramm Gerstemehl 120 Gramm Weizen werden
mit 3 Eiböckern, etwas Zucker und Salz 2 Eiböcker voll
Weiß- und 2 Eiböcker voll Weizen gut vermischt, so daß ein
weichere Teig nur ein wenig zäh bleibt. Wenn der
Teig schon bekannt, so läßt man ihn in einem tüchtigen
Löffel stehen, dann formt man kleine Buchteln, treibt diese
hin und her und läßt sie wieder in der Hitze backen, die

breit in fünf Linien durchgeradelt werden; dann zieht man die Streifen durch, formt Schneeballen daraus und bäckt sie schön hellbraun. Die Schneeballen von Gerstenmehl sind ebenso schmackhaft wie die von Weizenmehl, laufen jedoch nicht ganz so hoch auf; damit sie leichter werden, kann man eine Messerspitze voll Backpulver zu dem Teig geben.

Billige Spritzstrauben.

40 Gramm Butter, 3 Deziliter Gerstenmehl, 1 Ei, 1 Dotter, 300 Gramm Fett, Zimt, Zucker, Fruchtfaß.

In 3 Deziliter kochendes Wasser werden 40 Gramm Butter gegeben; bis diese zerschlichen sind, werden unter stetem Rühren 3 Deziliter Gerstenmehl eingekocht. Die Kaffe-rolle wird nun etwas seitwärts gezogen und der Teig so lange gerührt, bis er glatt ist und sich vom Löffel löst. Man vermischt mit dem Teig sehr gleichmäßig erst einen Dotter, dann ein ganzes Ei und rührt denselben nochmals sehr gut ab. Es empfiehlt sich, das Holz des Spritzers vor dem Backen etwas in heißes Schmalz zu tauchen. Goldgelb gebacken, mit Zimtzucker bestreut oder mit Fruchtfaß über-
gossen, schmecken die frischgebackenen Strauben vorzüglich.

Guter Zwieback.

3 Eiklar, 60 Gramm Gerstenmehl, 60 Gramm Zucker, 30 Gramm Butter, Streuzucker.

Von 3 Eiklar wird sehr fester Schnee geschlagen, 60 Gramm Zucker sowie 60 Gramm Gerstenmehl leicht eingerührt. Als letztes mischt man 30 Gramm zerlassene, lauwarme Butter ein. Die ganze Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Zwiebackform gegeben und darin beiläufig eine halbe Stunde gebacken. Am nächsten Tag wird der Zwieback in dünne, gleichmäßige Stücke geschnitten, gut mit Zucker bestreut und eine Stunde zugedeckt stehen gelassen. Dann wird der Zwieback überbäht und nochmals leicht gezuckert. Hält sich in Blechbüchsen wochenlang.

Zeit in fünf Minuten durchgeseigt werden; dann zieht man die Gitter durch formig Spindelballen heraus und läßt sie schön abtrocknen. Die Spindelballen von Weizenmehl sind ebenso schmackhaft wie die von Weizenmehl, lauten jedoch nicht ganz so hoch auf; damit sie leichter werden, kann man eine Messerspitze voll Kochsalz zu dem Teig geben.

Billige Ostergänse.

40 Gramm Butter, 3 Eßlöffel Weizenmehl, 1 Ei, 1 Dotter.
300 Gramm Fett, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Eßlöffel Mehl.

In 3 Eßlöffel kochendes Wasser werden 40 Gramm Butter gegeben; bis dies verschluckt sind, werden unter Rühren 1 Eßlöffel Weizenmehl eingebracht. Die Masse soll noch ein wenig kochen und der Teig so lange gerührt, bis er glatt ist und sich vom Topf löst. Wenn vermengt mit dem Teig gleichmäßig erst einen Dotter, dann ein zweites Ei und trägt erstens nachmals sehr gut ab. Es empfiehlt sich, das Fett des Spitzers vor dem Baden etwas in heißes Schmalz zu tauchen. Wohlgeschmeckt haben; mit Zimtucker bestreut oder mit Zuckerstaub übergeben, schmecken die kochenden Gänse sehr angenehm.

Guter Zwiebelkuchen.

1 Eßlöffel, 50 Gramm Weizenmehl, 50 Gramm Zucker.
30 Gramm Butter, 1 Eßlöffel Mehl.

30 Gramm Butter wird sehr feinst durchgeseigt.
50 Gramm Zucker sowie 50 Gramm Weizenmehl leicht ein gerührt. Als letztes mischt man 30 Gramm zerlassenes kochendes Wasser ein. Die ganze Masse wird in eine mit Butter ausgebackene und mit Mehl ausgebackene Zwiebelkuchen gegeben und darin vollständig eine halbe Stunde abgedeckt. Dem nächsten Tag wird der Zwiebelkuchen in dünne gleichmäßige Stücke zer schnitten, die mit Zucker bestreut und eine Stunde lang abgedeckt liegen bleiben. Dann wird der Zwiebelkuchen überbacken und noch mehr leicht gebacken. Günstig ist in Zwiebelkuchen nachfolgend.

Maismehl- (Polenta-) Speisen.

Maismehlschöberl zur Suppe.

30 Gramm Butter, 1 Ei, Salz, $\frac{1}{16}$ Liter Milch, 50 Gramm Maismehl.

30 Gramm Butter werden mit einem Eidotter gut verrührt und dann mit etwas Salz und $\frac{1}{16}$ Liter Milch, dem fest geschlagenen Schnee von einem Eiklar und mit 50 Gramm Maismehl vermengt. Der Teig wird in eine ausgefettete flache kleine Pfanne gefüllt und bei mittelmäßiger Hitze 20 Minuten gebacken. Das Schöberl wird in schöne viereckige Stücke geschnitten und zur Suppe serviert. Es ist noch besser, wenn man das Schöberl einmal in der Suppe aufkochen läßt.

Polenta.

1 Liter Maismehl, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Parmesantäse, Salz.

In einen Liter kochendes, stark gesalzenes Wasser gießt man langsam $\frac{1}{2}$ Liter Polentamehl (Maismehl), rührt es und sticht öfters in die Mitte des Mehles mit dem Kochlöffel ein Loch, durch welches das Wasser aufkocht. Die Polenta wird gut gerührt, bis sie dick wird, was beiläufig 15 Minuten dauert, worauf man sie durch Schütteln der Pfanne und Nachhilfe mit dem Löffel zu einem runden Laib formt. In die Mitte gibt man ein Stückchen Butter. Die Polenta muß dann zugedeckt noch eine Viertelstunde an der Seite des Herdes stehen bleiben, wird hernach auf einen Holzteller gestürzt und in breite Scheiben geschnitten. Dieselben werden

Polenta-(Mehlsuppe)

Polentamehl für die Suppe

30 Gramm Butter, 1 Liter Milch, 20 Gramm
Polentamehl

30 Gramm Butter werden mit einem Eibotter gut ver-
rührt und dann mit etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Liter Milch, denn
ist geschlagen Schabe von einem Eibotter und mit 20 Gramm
Polentamehl vermischt. Der Teig wird in eine ausgekochte
Hase keine Hanne gefüllt und bei mittelstarker Hitze
20 Minuten gedaut. Das Schöpfel wird in kalte Bier-
eiche Stärke geschüttet und zur Suppe serviert. Es ist noch
besser, wenn man das Schöpfel etwas in der Suppe auf-
kochen läßt.

Polenta

1 Liter Polentamehl, 20 Gramm Butter, 20 Gramm Kar-
melisierte Salz

In einem Liter kochendes, hart gelohenes Wasser gießt
man langsam $\frac{1}{2}$ Liter Polentamehl (Polentamehl), rührt es
und läßt es in die Mitte des Wassers mit dem Kochstiel
ein Loch durch welches das Wasser ausfließt. Die Polenta
wird gut gerührt, bis sie dick wird, noch beinahe 15 Minuten
dauert, wenn man sie durch Schänke der Hanne und
Kochstiel mit dem Stiel zu einem runden Laib formt. In
die Mitte gibt man ein Stückchen Butter. Die Polenta muß
dann nur noch eine Viertelstunde an der Seite des
Ofens stehen bleiben, wird darauf auf einen Folienblech
gehoben und in warme Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden

auf die Schüssel gebracht, mit Parmesankäse überstreut und mit Butter übergossen. Wenn die Polenta zum Saftfleisch als Beigabe serviert wird, so braucht man sie nicht mit Butter zu übergießen.

Polentanocken.

1 Liter Polentamehl, Butter, Fett, Parmesankäse, Salz.

Die Polenta wird, wie angegeben, bereitet; dann gibt man in ein Kasserolle etwas Fett, läßt es heiß werden, taucht einen Eßlöffel ein und sticht damit Nocken aus; dieselben werden in das heiße Fett gelegt, geröstet, mit Parmesankäse überstreut und dann mit Butter oder Fett übergossen.

Polentafnödel.

100 Gramm Polentamehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Kartoffel, 1 Ei, etwas Gerstenmehl.

100 Gramm Polentamehl läßt man in $\frac{1}{2}$ Liter Milch gut verkochen; 2 große, gekochte, passierte Kartoffel, 1 ganzes Ei und etwas Gerstenmehl werden mit dem ausgekühlten Milchbrei vermennt und zu Knödeln geformt; dieselben werden 20 Minuten in Salzwasser gekocht, mit Bröseln bestreut und mit Fett übergossen. Die Knödel können auch mit Powidl serviert werden.

Fruchtschnitten von Maismehl.

150 Gramm Zucker, 3 Eier, 100 Gramm Maismehl, 30 Gramm Fett, Fruchtfaft.

150 Gramm Zucker werden mit 3 ganzen Eiern schaumig gerührt und 100 Gramm Maismehl leicht eingemischt. In einer mit Butter bestrichenen länglichen Form wird die Masse 25—30 Minuten gebacken. Dann wird die Mehlspeise in Schnitten geschnitten und mit rotem Fruchtfaft übergossen. Man kann auch 60 Gramm Marillenmarmelade verdünnen und als Überguß verwenden.

auf die Schüssel gebracht, mit Parmesanmilch überstreut und mit Butter überzogen. Wenn die Polenta zum Sattelnah als Beigabe fertig ist, so braucht man sie nicht mit Butter zu bestreuen.

Polentanochen.

1 Liter Polentamehl, Butter, Fett, Parmesanmilch, Salz.
Die Polenta wird, wie angegeben, bereitet; dann gibt man in ein Kasserolle etwas Fett, läßt es heiß werden, taucht einen Löffel ein und facht damit Wachen aus; dazwischen werden in das heiße Fett kleine, gerührte mit Parmesanmilch überzogene und dann mit Butter oder Fett überzogene

Polentafödel.

100 Gramm Polentamehl, 1/2 Liter Milch, 2 Kartoffel, 1 Ei etwas Gerstenmehl.
100 Gramm Polentamehl läßt man in 1/2 Liter Milch gut verreiben; 2 große, gelochte halbierte Kartoffel, 1 ganzes Ei und etwas Gerstenmehl werden mit dem aufgehängten Milchbrei vermischt und zu Kugeln geformt; dieselben werden 30 Minuten in Salzwasser gelocht, mit Wasser befeuchtet und mit Butter überzogen. Die Kugeln können auch mit Parmesanmilch überzogen werden.

Grundzutaten von Nudelmehl.

150 Gramm Butter, 1 Liter, 100 Gramm Weizenmehl, 30 Gramm Fett, Gerstenmehl.
150 Gramm Butter werden mit 3 ganzen Eiern schaumig gerührt und 100 Gramm Weizenmehl leicht eingerührt. In einer mit Butter bestrichenen Schüssel formt man die Masse in 25—30 Minuten gedehnt. Dann wird die Weizenmehl in Schichten geschichtet und mit warmem Gerstenmehl überzogen. Man kann auch 50 Gramm Weizenmehl mit Parmesanmilch überzogen und als Überzug verwenden.

Süße Mais-Grießschnitten. (Sehr billig.)

7 Deziliter Milch, 140 Gramm Maisgrieß, 80 Gramm Staubzucker, 50 Gramm Rosinen, Drangenschalen, Vanillezucker.

In 7 Deziliter Milch werden 140 Gramm Maisgrieß gekocht bis er weich ist, was beiläufig 20 Minuten dauert; sodann mit 80 Gramm Staubzucker, 50 Gramm Rosinen und feingehackten Drangenschalen vermengt und auskühlen gelassen. Ein Backblech wird sehr gut mit Butter bestrichen, die erkaltete Masse fingerdick daraufgestrichen und bei starker Hitze beiläufig 30 Minuten in der Röhre gebacken. Dann werden schöne viereckige Stücke geschnitten und dieselben mit Vanillezucker überstreut warm zu Tisch gebracht.

Maismehl-Dunstkoch.

$\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 100 Gramm Maismehl, 40 Gramm Fett, 40 Gramm Parmesan Käse, 9 Kaffeelöffel Paradeismark, 2 Eier, Salz, Pfeffer.

100 Gramm Maismehl werden mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser glatt abgerührt und in $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser unter stetem Rühren dick verkocht, vom Herd gezogen und mit 40 Gramm Fett verrührt. Wenn das Koch ausgekühlt ist, kommen nach und nach 9 Kaffeelöffel Paradeismark, eine Prise Salz und Pfeffer, 40 Gramm geriebener Parmesan Käse und 2 Dotter hinein. Ist diese Mischung gleichmäßig verrührt, mengt man leicht den festgeschlagenen Schnee von 2 Eiklar dazu. Eine Dunstform wird gut mit Fett ausgestrichen und mit Maismehl ausgestaubt. Die ganze Mischung wird eingefüllt und 1 Stunde im Dunst gekocht. Gestürzt wird das Koch mit goldgelber Butter übergossen und mit geriebenem Parmesan Käse bestreut zu Tische gegeben.

Eisige Thais-Orisipillen. (Sehr billig.)

7 Eisliter Milch, 140 Gramm Weisgerst, 80 Gramm
Staubzucker, 50 Gramm Koffein, Stangenzucker, Vanille-
zucker.

In 7 Eisliter Milch werden 140 Gramm Weisgerst
gelocht bis er weich ist, was beinahe 20 Minuten dauert;
topfen mit 80 Gramm Staubzucker, 50 Gramm Koffein und
feingehackten Stangenzucker vermengt und erkalten lassen.
Den Rest des Milch sehr gut mit Wasser beschicken, die erkalte
Masse hierauf barockförmlich und bei kalter Hitze der-
halb 20 Minuten in der Hitze gedacht. Dann werden
leichte weiche Stücke gezeichnet und zwischen zwei Hand-
lender überzogen, wenn zu Tisch gebracht.

Stalammel-Dunstloch.

1 Eiter Wasser, 100 Gramm Weisgerst, 40 Gramm Fett,
40 Gramm Paracelsus, 2 Kaffeelöffel Paracelsus,
2 Eiter Salz Pfeffer.

100 Gramm Weisgerst werden mit 1 Eiter kaltem Wasser
stark abgerieben und in 1 Eiter kochendem Wasser unter
heinem Rühren bis zerfällt, vom Feuer gezogen und mit
40 Gramm Fett vermischt. Wenn das noch ausgedrückt ist,
kommen noch nach und nach 2 Kaffeelöffel Paracelsus,
1 Eiter Salz und Pfeffer, 40 Gramm geriebener Paracel-
sus und 2 Eiter hinein. In diese Mischung gleichmäßig
vermischt, wenn man leicht bei selbstdringenden Schweiß
2 Eiter dazu. Eine Pflasterform wird gut mit Fett ausge-
rührt und mit Weisgerst ausgefüllt. Die ganze Mischung
wird eingedrückt und 1 Stunde im Dampf gelocht. Geht
wird das noch mit gelochter Butter überzogen und mit
geriebenem Paracelsus bestreut zu Tisch gegeben.

Maismehl-Auflauf.

$\frac{1}{2}$ Liter Milch, 160 Gramm Zucker, 1 Zitrone, 3 Eierdotter, 30 Gramm Fett, 4 Eiklar, Butter.

120 Gramm Maismehl werden mit $\frac{1}{4}$ Liter kalter Milch glatt abgerührt und unter stetem Rühren in $\frac{1}{4}$ Liter kochender Milch dick und glatt verkocht. 80 Gramm Fett werden flaumig abgetrieben und nach und nach 3 Eidotter und 160 Gramm Zucker hineingerührt und der Saft und die Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone dazugegeben. Nun werden der Abtrieb und das Maismehlkoeh gut gemengt und der sehr fest geschlagene Schnee von 4 Eiklar untermischt. Die Masse wird in eine mit Butter oder Fett ausgestrichene Porzellanschüssel gegeben, $\frac{3}{4}$ Stunden im Rohr gebacken und gleich zu Tisch gebracht. Dieser Auflauf schmeckt ganz vorzüglich.

Polenta-Torte.

160 Gramm Zucker, 120 Gramm Maismehl, 4 Eier, Zitronenschalen, Rum, event. Marillensalfe.

4 Eierdotter werden mit 160 Gramm Zucker, fein gehackten Zitronenschalen, 2 Löffeln Rum und 120 Gramm Maismehl gerührt und mit dem festen Schnee von 4 Eiklar vermengt. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Tortenform gefüllt und schön gelb gebacken. Wenn die Torte gar ist, wird sie mit Zucker überstreut, eventuell der Quere nach durchschnitten und mit Salfe gefüllt.

Maismehl-Zusatz

1/2 Liter Milch, 100 Gramm Butter, 1 Liter 2 Eier,
bitter 20 Gramm Fett, 4 Liter, Butter.

120 Gramm Maismehl werden mit 1/2 Liter kalter Milch glatt abgerührt und unter heissem Umrühren in 1/2 Liter kochender Milch ein und glatt verlobt. 80 Gramm Fett werden langsam abgerieben und nach und nach 3 Liter und 100 Gramm Butter hinzugefügt und der Saft und die Schale 1/2 Liter hinzugegeben. Man wendet bei Umrühren das Maismehl so gut wie möglich und der Saft sehr geschlagen mit Butter oder Fett anzureichen. Die Masse wird in eine Schüssel oder eine andere geeignete Form gegeben, in einem Saft im Kopf erhalten und gleich in Tisch gebracht. Dieser Zusatz schmeckt ganz vorzüglich.

Polenta-Corle

100 Gramm Butter, 120 Gramm Maismehl, 4 Eier,
Gittenscheitler, Mann, coent, Wollenscheitler.

4 Eierbutter werden mit 100 Gramm Butter, fein gedachten Zitronenscheitler, 2 Pöflein Saft und 120 Gramm Maismehl gerührt und mit dem kalten Saft von 4 Liter vermischt. Die Masse wird in eine mit Butter anzureichende Form gegeben und gleich abgedeckt. Wenn die Form gut ist, wird sie mit Butter überzogen, zweimal bei Umrühren durchgerührt und mit Saft gefüllt.

Fischspeisen (Seefische).

Stoddfisch mit Sauerkraut.

500 Gramm Stoddfisch, 250 Gramm Sauerkraut, 100 Gramm Fett, Zwiebel, Salz, 500 Gramm Kartoffel, 40 Gramm Gerstenmehl.

500 Gramm Stoddfisch werden in Salzwasser, $\frac{1}{4}$ Kilogramm Kraut wie gewöhnlich gekocht; $\frac{1}{2}$ Kilogramm Kartoffel werden in der Schale weichgekocht. Das Sauerkraut wird mit 40 Gramm Fett und 40 Gramm Gerstenmehl leicht eingebrannt. In 60 Gramm Fett wird etwas Zwiebel geröstet, die gekochten, geschälten, blättrig geschnittenen Kartoffel mitgeröstet; nun wird der in kleine Stückchen geschnittene Fisch und das eingemachte Kraut zu den Kartoffeln gegeben und das Ganze 10 Minuten lang am Herd seitwärts stehen gelassen. Dann wird der Fisch zu Tische gebracht.

Fischfoteletten.

750 Gramm Seehecht, Fett, Sardellen, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Mehl.

Fischfoteletten werden aus dem Rücken großer Seefische, z. B. Seehecht oder Seeschill, geschnitten, vorsichtig von der Haut befreit, leicht mit Zitronensaft eingerieben, mit Salz bestreut und ein Weilchen beiseite gestellt. Vor dem Gebrauche werden die Foteletten noch mit passierten Sardellen eingerieben, etwas in Mehl gedreht und dann in heißem Fett gebraten, bis sie schön goldgelb aussehen.

Schellfisch mit Sardellen.

750 Gramm Schellfisch, 2 Sardellen, 90 Gramm Fett, 1/4 Liter Rahmersatz, 60 Gramm Semmelbrösel.

Ein ausgelöster Schellfisch wird im Salzwasser 5 Minuten überkocht. 2 Sardellen werden gepuzt und fein gehackt. 60 Gramm Brösel in 60 Gramm Fett geröstet. Eine Kasserolle mit 30 Gramm zerlassenem Fett ausgestrichen und eine Lage gleichmäßig geschnittener Schellfisch, etwas geröstete Brösel und ein Teil der gehackten Sardellen darüber gegeben. Dies wird wiederholt, bis alles verbraucht ist. Mit 1/4 Liter Rahmersatz dünstet der Fisch zugedeckt noch 1/2 Stunde.

Fischspeise.

500 Gramm Schellfisch, 50 Gramm Fett, 50 Gramm Gerstenmehl, 1 Liter Milch (Trockenmilch), 6 Eßlöffel Paradeismark, 30 Gramm Parmesan, Salz, Pfeffer; Kartoffelrand: 3 Kartoffel, Milch, Salz, 10 Gramm Butter, 10 Gramm Parmesankäse.

Von 50 Gramm Fett und 50 Gramm Gerstenmehl wird eine helle Einmach gemacht und unter langsamem Zugießen von 1 Liter kalter Milch zu einem dicken glatten Koch gekocht. Nach Geschmack mischt man beiläufig 6 Eßlöffel Paradeismark, etwas gestoßenen Pfeffer und Salz, sowie 30 Gramm geriebenen Parmesankäse darunter. 500 Gramm in Salzwasser gekochter Schellfisch, Seeschill oder Angler, wird auskühlen gelassen, entgrätet und in gleichmäßige Stückchen geteilt. Eine Schüssel wird mit Butter oder Fett ausgestrichen, mit einem Teil des Koches bedeckt und mit den Fischstücken gleichmäßig belegt; dann wird der Rest des Koches zum völligen Bedecken des Fisches verwendet.

Aus 3 Kartoffel, 10 Gramm Butter, 10 Gramm Parmesankäse und der nötigen Milch wird ein dickes Kartoffelpüree bereitet und der Rand der Schüssel mittels einer Spritztrauben-Spritze damit gleichmäßig verziert. Die Fischspeise wird 1/2 Stunde lang im Rohre gebacken.

Chelidonium mit Carbellon.

750 Gramma Chelid. 2 Carbellon, 60 Gramma Fett.
 1 Liter Rohmaterial 60 Gramma Gemmelöl.
 Ein ausgeleitetes Chelidonium wird im Salzwasser 2 Stunden
 überleitet. 2 Carbellon werden zerlegt und fein gesch.
 60 Gramma Weizel in 60 Gramma Fett zerleitet. Eine halbe
 Tasse mit 30 Gramma zerhacktem Fett ausgeleitet und
 eine halbe gleichmächtig geschüttelter Chelid. etwas ge-
 köchelt. Das Fett der zerhackten Carbellon darüber
 gießen. Das Fett wird unterhalb der alten Verbindung in ein
 Gefäß. Zwei Stunden unterhalb der alten Verbindung in ein
 Gefäß.

Chelidonium.

500 Gramma Chelid. 50 Gramma Fett, 50 Gramma
 Gerstenmehl 1 Liter Weizel (Kreuzweizel) 6 Eßlöffel
 Rohmaterial 30 Gramma Rohmaterial, Salz Pfeffer; zur
 Rohmaterial: 2 Karthoffel Weizel, Salz 10 Gramma Butter,
 10 Gramma Rohmaterial.

Von 50 Gramma Fett und 50 Gramma Rohmaterial
 wird eine halbe Tasse gemacht und unter Landmannen zu
 gießen von 1 Liter lauem Weizel in einem biden glatten Koch-
 gesch. Kochgeschmack mischt man beläufig 6 Eßlöffel
 Rohmaterial, etwas zerhackten Pfeffer und Salz, sowie
 30 Gramma zerhackten Rohmaterial. Rohmaterial, 500 Gramma
 in Salzwasser zerhackter Chelid. Weizel über Wasser
 wird ausgeleitet zerhackt zerhackt und in gleichmächtig
 zerhackt zerhackt. Eine Schüssel wird mit Butter über Fett
 ausgeleitet, mit einem Teil des Rohmaterial bedeckt und mit dem
 zerhackten Rohmaterial bedeckt; dann wird der Rest des
 Rohmaterial zum völligen Kochen des Rohmaterial verwendet.
 Das 2 Karthoffel, 10 Gramma Butter, 10 Gramma Roh-
 material und der nötigen Weizel wird ein bides Rohmaterial
 zerhackt zerhackt und der Rest der Schüssel mittels einer
 Spritzenröhre zerhackt zerhackt zerhackt. Die Roh-
 material wird 2 Stunden lang im Rohmaterial zerhackt.

Kapuziner-Stockfisch.

750 Gramm Stockfisch, Semmelbrösel, Zwiebel, Knoblauch, Zitronenschalen, Pfeffer, Salz, Parmesankäse, Butter oder Öl.

Der Stockfisch wird mit kaltem, gesalzenem Wasser zugestellt und erwärmt; wenn das Wasser heiß ist, läßt man den Fisch noch 10 Minuten darin liegen und dreht ihn während dieser Zeit einmal vorsichtig mit einer breiten Schaufel um. Der Fisch wird dann in kleinere Stücke zerteilt; die Stücke werden in ein Gemenge von gerösteten Semmelbröseln, feingehackter Zwiebel, etwas zerdrücktem Knoblauch, Zitronenschalen, Pfeffer, Salz und geriebenem Parmesankäse gedreht und in eine mit Öl ausgestrichene Schüssel nebeneinander gelegt; dann wird noch feines Öl darübergegossen und das Ganze $\frac{1}{2}$ Stunde in der Röhre gebacken. Diesen Stockfisch bringt man mit Sauerkraut und Polenta zu Tische. Statt des Oles kann frische Butter verwendet werden.

Paprikafisch.

900 Gramm Schellfisch, Zitrone, Fett, Zwiebel, Paprika, Rahmersatz, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 14 Gramm Parmesankäse, 10 Gramm Gerstenmehl, gebrannter Zucker, $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Der Fisch wird mit Zitronensaft abgerieben und eingesalzen; etwas liegen gelassen. In einer Kasserolle läßt man Fett heiß werden, blättrig geschnittenen Zwiebel darin rösten, gibt eine gute Messerspitze voll Paprika und den in Stücke geschnittenen Fisch darauf und läßt ihn unter öfterem Übergießen mit heißem Wasser und Rahmersatz langsam dünsten. Der fertige Fisch wird auf die Schüssel gelegt; die Sauce wird noch mit ein wenig Zitronensaft gesäuert und über den Fisch passiert. Man kann die Sauce auch mit 2 Dotter und etwas Butter sowie Zitronensaft verrühren, über Blut wie Creme mit der Schneerute schlagen, bis sie dick wird und dann erst über Fischstücke geben.

Kopulir-Stein

780 Gramm Steinh. Gemahlener Feinst. Kiesel. Kiesel. Kiesel.
 1000 Gramm Steinh. Gemahlener Feinst. Kiesel. Kiesel. Kiesel.
 1000 Gramm Steinh. Gemahlener Feinst. Kiesel. Kiesel. Kiesel.
 1000 Gramm Steinh. Gemahlener Feinst. Kiesel. Kiesel. Kiesel.

Der Stein wird mit kaltem, reinem Wasser zu-
 gesetzt und erweicht; wenn das Wasser sehr ist, läßt man
 den Stein noch 10 Minuten darin liegen und drückt ihn
 während dieser Zeit einmal vollständig mit einer breiten
 Schaufel um. Der Stein wird dann in kleinere Stücke zer-
 teilt; die Stücke werden in ein Gefaß von gereinigtem Zinn-
 blech, feingehackter Zinnblech, etwas zerhacktem Kiesel-
 stein, feingehackten Zinnblech, Gold und zerhacktem Zinnblech
 gegeben und in eine mit Öl ausgeglichene Schüssel neben-
 einander gelegt; dann wird nach jedem Öl durchgeschüttelt
 und das Wasser in der Wärme gegeben. Dieser
 Stein wird dann mit Wasser und Salzen zu einem
 Stein des Fein feinsten Wasser vermischt werden.

Zinnstein

1000 Gramm Steinh. Gemahlener Feinst. Kiesel. Kiesel. Kiesel.
 1000 Gramm Steinh. Gemahlener Feinst. Kiesel. Kiesel. Kiesel.
 1000 Gramm Steinh. Gemahlener Feinst. Kiesel. Kiesel. Kiesel.

Der Stein wird mit Zinnsteinpulver abgerieben und ein-
 getrocknet; etwas feines Zinnblech. In einer Kasserolle läßt man
 Fett heiß werden, bläulich gelbem Zinnblech darin
 lassen, gibt eine gute Mischung voll Zinnblech und den in
 Stücke gelassenen Stein hinein und läßt ihn unter öfterem
 Umrühren mit heißem Wasser und Zinnblech langsam
 abkühlen. Der feine Stein wird auf die Schüssel ge-
 legt; die Zinnblech wird noch mit ein wenig Zinnblech ge-
 häutert und über den Stein gepostet. Man kann die Zinn-
 blech mit 2 Zinnblech und etwas Zinnblech Zinnsteinpulver
 rühren, über dem Stein mit der Schmelze schmelzen, bis
 sie dick wird und dann erst über Zinnblech geben.

Einfache, nahrhafte Speisen.

Haferfleimsuppe.

Hafergrütze, Rindsuppe, 1 Ei.

Die Hafergrütze wird 2 Stunden sehr langsam in guter Rindsuppe oder in Wasser mit Zusatz von Fleischextrakt gekocht und dann durch ein feines Haarsieb passiert. Die Suppe wird gehörig gesalzen und vor dem Anrichten mit einem Ei verrührt.

Bohnensuppe.

250 Gramm Bohnen, 30 Gramm Fett, 30 Gramm Mehl, Petersilie, Majoran, Salz, 1 kleiner Sellerie, 1 Häuptel Zwiebel, 2 Suppenwürfel, 1 Kaffeelöffel Paradeismark.

250 Gramm Bohnen werden am Abend vor dem Gebrauche in Wasser eingeweicht. Am nächsten Tag in Salzwasser weich gekocht, bis man sie mit der Gabel zerdrücken kann und passiert. In einer lichten Einmach von 30 Gramm Fett und 30 Gramm Gerstenmehl läßt man etwas gehackte Petersilie, Majoran und ein bißchen Pfeffer anlaufen, gießt die Einmach mit Wasser auf, gibt die passierten Bohnen mit der Flüssigkeit, einen Kaffeelöffel Paradeismark und 2 Suppenwürfel hinein.

Makkaronisuppe.

Fett, Gerstenmehl, Rindsuppe, 150 Gramm Makkaroni, 1 Eidotter, 20 Gramm Parmesankäse.

Von Fett und etwas Gerstenmehl wird eine lichte Einmachsauce bereitet und dieselbe mit Rindsuppe oder mit Wasser und Zusatz von Fleischextrakt aufgegossen. In diese Suppe gibt man die in gesalzenem Wasser weich gekochten 150 Gramm Makkaroni, 1 Eidotter und entsprechend Parmesankäse.

Einfache, nachhafte Gebeissen.

Quarzkleinmispel.

Gebeisse, Mispel, 1 Bl.

Die Gebeisse sind 2 Stunden sehr langsam in guter Mispel oder in Wasser mit Zusatz von Fleischextrakt zu kochen und dann durch ein feines Haarsieb passieren. Die Suppe wird abgeseigt und vor dem Ansetzen mit einem Ei verrührt.

Bohnensuppe.

250 Gramm Bohnen, 30 Gramm Fett, 30 Gramm Mehl, Petersilie, Majoran, Salz, 1 Liter Wasser, 1 Eigelb, Zwiebel, 2 Suppenlöffel, 1 Kaffeeschüssel Paracelsus. 250 Gramm Bohnen werden am Abend vor dem Gebrauch in Wasser eingeweicht. Am nächsten Tag in Salzwasser weich gekocht, die man sie mit der Gabel zerbröckeln kann und passiert. In einer kleinen Ginnach von 30 Gramm Fett und 30 Gramm Gestrümmel läßt man etwas gepöckelte Petersilie, Majoran und ein Stück Pfeffer anbraten, gießt die Ginnach mit Wasser auf, läßt die passierten Bohnen mit der Hälfte eines Kaffeeschüssel Paracelsus und 2 Suppenlöffel hinein.

Starkaronsuppe.

Fett, Gestrümmel, Mispel, 150 Gramm Wasser, 1 Eigelb, 20 Gramm Paracelsus. Vor Fett und etwas Gestrümmel wird eine kleine Ginnach gemacht, bereit und dieselbe mit Mispel oder mit Wasser und Zusatz von Fleischextrakt ausgegossen. In diese Suppe gießt man die in getrocknetem Wasser weich gekochten 150 Gramm Wasser, 1 Eigelb und entsprechend Paracelsus.

Reisgrießschmarrn.

1 Liter Trodenmilch, $\frac{1}{2}$ Liter Reisgrieß, 70 Gramm Fett, 30 Gramm Zucker, Prise Salz.

In 1 Liter kochende, gesalzene Milch, 30 Gramm Fett und 30 Gramm Zucker wird unter stetem Rühren $\frac{1}{2}$ Liter Reisgrieß eingekocht, bis das Koch so dick ist, daß der Kochlöffel darin stecken bleibt. Nun kommt der nicht zugedeckte Schmarrn in das Rohr und muß unter wiederholtem Aufstechen und Lockern mit der Schmarrnschaufel 20 Minuten lange dünsten. Dann werden 40 Gramm Fett in einer anderen Kasserole erhitzt, der Schmarrn wird hineingegeben; er muß braune Krusten bekommen und wieder fleißig gewendet werden. Hierauf kommt der Schmarrn nochmals nicht zugedeckt für 10 Minuten in das Rohr und bleibt dann zugedeckt auf dem Herde bis zur Verwendung stehen. Die Speise wird gut angezuckert zu Tisch gegeben.

Reisfoc, kalt.

80 Gramm Reismehl, 80 Gramm Vanillezucker, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, Marmelade, Fruchtfaß.

80 Gramm Reismehl werden mit $\frac{1}{4}$ Liter Milch glatt verrührt, in $\frac{1}{2}$ Liter kochender Milch mit 80 Gramm Vanillezucker eingekocht und solange gerührt, bis die Masse glatt und genügend dick ist. Nun wird eine beliebige Form mit kaltem Wasser ausgespült. Das Koch wird mit einem Eßlöffel Marmelade verfeßt, eingefüllt und 2 bis 3 Stunden kalt gestellt. Dann wird die Speise auf eine Glasschüssel gestürzt, mit Kompott verziert und mit Fruchtfaß übergossen aufgetragen. Vorzüglicher Nachtisch für Kinder.

Mohntorte.

100 Gramm Butter, 120 Gramm Zucker, 150 Gramm Mohn, 3 Eier, 4 Eßlar.

100 Gramm Butter werden mit 120 Gramm Zucker $\frac{1}{2}$ Stunde gerührt, 3 Eidotter, und zwar eines nach dem anderen,

Stielreißmarrn.

1 Liter Erdennuß, 1 Liter Metagelb, 30 Gramm Fett,
30 Gramm Zucker, 30 Gramm Fett.

In 1 Liter kochendes gelbes Milch, 30 Gramm Fett und 30 Gramm Zucker wird unter stetem Rühren 1 Liter Metagelb eingekocht, bis das Kochen bis die Hälfte der Kochschüssel darin stehen bleibt. Dann kommt der nicht zugehörte Schmalz in das Kochen und muß unter fortwährendem Rühren und Kochen mit der Schmalzschüssel 20 Minuten lang dünsten. Dann werden 40 Gramm Fett in einer anderen Kasserolle eingigt, der Schmalz wird hinzugegeben; er muß braun kräftig bekommen und wieder heiß gemacht werden. Ferner kommt der Schmalz nochmals nicht zugehörte für 10 Minuten in das Kochen und bleibt dann zugedeckt auf dem Feuer bis zur Verengung stehen. Die Speise wird am angenehmsten zu Tisch gegeben.

Stielkaffee.

30 Gramm Kaffeebohnen, 30 Gramm Vanillezucker, 1/2 Liter Milch, 10 Gramm Kaffeebohnen, 10 Gramm Kaffeebohnen.

30 Gramm Kaffeebohnen werden mit 1/2 Liter Milch klar verrührt, in 1/2 Liter kochendem Milch mit 30 Gramm Vanillezucker eingekocht und solange gerührt, bis die Masse glatt und genügend dick ist. Man rührt eine beliebige Form mit kaltem Wasser aus. Das Kochen wird mit einem Schöpfel Kaffeebohnen vermischt, eingestülmt und 2 bis 3 Stunden lang gelassen. Dann wird die Speise auf eine Glaschüssel gefüllt, mit Kaffeebohnen vermischt und mit Zuckerlösung angereichert. Geduldigster Geduld für Kinder.

Stiefelkaffee.

100 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 150 Gramm Mehl,
1 Liter 4 Eiler.

100 Gramm Butter werden mit 150 Gramm Zucker und 1/2 Stunde gerührt, 3 Eilbatter, und zwar eines nach dem anderen.

von 4 Eiklar der feste Schnee und 150 Gramm Mohn eingerührt. Der Abtrieb wird in eine mit Butter ausgestrichene, mit Zucker ausgestreute Tortenform gefüllt und $\frac{3}{4}$ Stunden in der Röhre gebacken.

Kastanientorte.

1 Kilogramm Kastanien, 2 Eiklar, 280 Gramm Zucker, 1 Orange, Vanille, Schokoladeglasur.

1 Kilogramm Kastanien werden gekocht, geschält und passiert. 280 Gramm Zucker mit Vanillegeruch werden mit dem festen Schnee von 2 Eiklar, dem Saft einer Orange so lange wie zu einer Eisglasur gerührt. ($\frac{3}{4}$ Stunden.) Dann werden die passierten Kastanien dazu gerührt und die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Tortenform langsam gebacken. Beim Entfernen des Tortenreifes von der Torte muß man sehr vorsichtig sein, da die Torte leicht reißt. Wenn sie ausgekühlt ist, wird sie mit Schokoladeglasur überzogen.

Schrotmehl-Kuchen.

4 Eier, 160 Gramm Zucker, 170 Gr. Schrotmehl, 1 Zitrone.

4 Eidotter mit 160 Gramm Zucker schaumig rühren, von $\frac{1}{2}$ Zitrone Saft und feingehackte Schalen beimengen. Von 4 Eiklar festen Schnee schlagen, erst die Hälfte davon, dann 85 Gramm Schrotmehl, hierauf die zweite Hälfte von dem Schnee und zuletzt wieder 85 Gramm Schrotmehl zu dem Abtriebe rühren, die Masse in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten Tortenform 30 bis 40 Minuten bei nicht zu starkem Feuer backen. Den nächsten Tag die Torte der Quere nach durchschneiden und mit Salsa füllen.

von 4 Eßlöffel der feine Scher und 150 Gramm Wasser eingetrichtert.
Der Kirsche wird in eine mit Butter ausgefütterte, mit Zucker
ausgefütterte Formformen gefüllt und 1/2 Stunden in der
Küche gebacken.

Kaffeebrot.

1 Kilogramm Kaffeebohnen, 2 Eßlöffel 280 Gramm Zucker,
1 Stange Vanille, Schokoladebrot.

1 Kilogramm Kaffeebohnen werden geschält, geschält und
gehackt, 280 Gramm Zucker mit Schokoladebrot werden mit
dem feinen Scher von 2 Eßlöffel, dem Rest einer Tasse so
lange wie in einer Maschine gebacken (1/2 Stunden). Dann
werden die gebackenen Kaffeebohnen dazu gerührt und die Masse
in einer mit Butter ausgefütterten und mit Zucker ausgefütterten
Formformen langsam gebacken. Beim Entformen des For-
mens von der Form muß man sehr vorsichtig sein, da die
Form leicht zerbricht. Wenn sie ausgebackt ist, wird sie mit
Schokoladebrot überzogen.

Schokoladebrot.

4 Eier, 160 Gramm Zucker, 170 Gr. Schokoladebrot, 1 Glas.

4 Eßlöffel mit 160 Gramm Zucker schaumig rühren,
von 1/2 Glas Honig Saft und feingehackte Schokolade beibringen.
Von 4 Eßlöffel feinen Scher schälen, erst die Hälfte davon,
dann 80 Gramm Schokoladebrot, darauf die zweite Hälfte
von dem Scher und zuletzt noch 80 Gramm Schokoladebrot
zu dem Kirsche rühren, die Masse in einer mit Butter
ausgefütterten, mit Zucker ausgefütterten Formformen 30 bis
40 Minuten bei nicht zu hartem Feuer backen. Den aufsteigen
Laß die Form der Form nach durchschneiden und mit
Café füllen.

Apfeltorte.

130 Gramm Gerstenmehl, 100 Gramm Butter, 20 Gramm Zucker, 1 Eidotter, 1 Ei, Zitronenschalen, 600 Gramm Maschanzkeräpfel, 40 Gramm Zucker, 2 Eßlöffel Rum, 30 Gramm Rosinen, Zimt.

130 Gramm Gerstenmehl, 100 Gramm Butter, 20 Gramm Zucker, 1 Eidotter, etwas feingehackte Zitronenschalen werden auf einem Brette zu einem glatten Teig bearbeitet, den man an einen kalten Ort gibt und eine halbe Stunde rasten läßt. Unterdessen werden ungefähr 600 Gramm Maschanzkeräpfel geschält, blätterig geschnitten und mit 40 Gramm Zucker, 2 Eßlöffel Rum in einer Kasserolle überdünstet, worauf man sie auskühlen läßt. Die Hälfte der angegebenen Masse wird nun auf einem Brette messerrückendick ausgetrieben und mit einer Tortenform ausgestochen. Der ausgestochene Teig wird in eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl ausgestreute Tortenform gebracht, mit den Äpfeln bestrichen, mit Rosinen und Zimt bestreut. Von der zweiten Hälfte des Teiges wird ein Gitter über die Torte gemacht und dieselbe mit einem aufgeklopften Ei bestrichen. Die Torte wird bei mäßiger Hitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

Roggenmehlkakes.

250 Gramm Roggenmehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, Staubzucker, Salz, 4 Eßlöffel Schweinefett, Hirschhornsalz.

Auf ein Radelbrett gibt man 250 Gramm Roggenmehl, macht eine Grube und gibt folgendes hinein: 4 Eßlöffel lauwarmes zerlassenes Schweinefett, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel voll Staubzucker, etwas Salz, 1 Teelöffel voll Hirschhornsalz. Die Masse wird gut vermengt und am Brett fest abgearbeitet. Nun läßt man den Teig 1 Stunde lang rasten und treibt ihn dann aus. Die Kakes werden mit einem runden Ausstecher oder auch mit einem Wasserglase ausgestochen und auf einem mit Wachs oder Fett bestrichenen Backblech $\frac{1}{4}$ Stunde lang gebacken. Die Kakes halten sich in Blechdosen vorzüglich.

Milzockerl.

150 Gramm Rindsleber, 50 Gramm Milz, 100 Gramm Fett, Zwiebel, Petersilie, Majoran. — Roderlteig: 1 Ei, 80 Gramm Fett, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 180 Gramm Kartoffelmehl, 120 Gramm Gerstenmehl, Parmesankäse.

Erst werden gewöhnliche Rockerl gemacht (siehe Rockerl). Dann werden 150 Gramm Rindsleber und 50 Gramm Milz faschiert; das Ganze wird mit 100 Gramm Fett, in dem man etwas Zwiebel und Majoran anlaufen ließ, beiläufig 10 Minuten geröstet. Die abgeseihten und mit Wasser gut abgeschwemmten, abgetropften Rockerl werden mit der gerösteten Leber und Milz 8 bis 10 Minuten zugedeckt gedünstet (legt sich leicht an!) und mit Parmesankäse bestreut zu Tische getragen.

Ruttelflecke.

750 Gramm Ruttelflecke, 80 Gramm Fett, 40 Gramm Gerstenmehl, $\frac{1}{8}$ Liter Rahmersatz, $\frac{1}{4}$ Zitrone, Petersilie, Knoblauch, Salz, 20 Gramm Parmesankäse.

750 Gramm gut gereinigte und in größere Stücke geschnittene Ruttelflecke werden in dem nötigen Salzwasser ganz weich gekocht. Beiläufig 3 Stunden. Sodann werden sie herausgenommen und ganz fein nudelig geschnitten. Von 80 Gramm Fett und 40 Gramm Gerstenmehl wird eine helle Einmach gemacht, in der man etwas Petersilie, etwas Knoblauch und ein wenig Zitronenschale anlaufen läßt. Die Einmach wird mit dem Wasser, in welchem die Ruttelflecke gekocht wurden, langsam aufgegoßen und mit dem Saft einer $\frac{1}{4}$ Zitrone gut aufgekocht. Dann werden die geschnittenen Ruttelflecke hineingegeben, $\frac{1}{8}$ Liter Rahmersatz damit verrührt, wenn nötig, noch gesalzen. Das Ganze wird noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Die Ruttelflecke werden auf einer runden Schüssel angerichtet und mit 20 Gramm geriebenem Parmesankäse bestreut. Sehr gut dazu sind heiß abgekochte Kartoffeln.

Milngodert.

150 Gramm Mindeleber 50 Gramm Milz 100 Gramm Fett 1/2 Liter Wasser — Nachzeit: 1 St. 30 Gramm Fett 1/2 Liter Milch 100 Gramm Kesterei weigl 120 Gramm Gerstenmehl Farneandale.

Esst werden gewöhnlich Kesterei gemacht (siehe Kesterei).
 Kann werden 150 Gramm Mindeleber und 50 Gramm Milz zugesetzt; das Ganze wird mit 100 Gramm Fett in dem man etwas Salz und Pfeffer ansetzen kann, 10 Minuten gekocht. Die abgeseihten und mit Wasser gut abgewaschenen, abgetropften Kesterei werden mit der gewöhnlichen Leber und Milz 8 bis 10 Minuten nachgekocht. Günstig (siehe leicht an!) und mit Farneandale befeuert zu Lische getrocknet.

Kuttelische.

750 Gramm Kuttelische 80 Gramm Fett 40 Gramm Gerstenmehl 1/2 Liter Kesterei 1/2 Liter Wasser Kesterei Kesterei Salz 20 Gramm Farneandale.

750 Gramm gut gereinigt und in feinsten Stücken geschitten Kuttelische werden in dem nötigen Salzwasser ganz weich gekocht. Hierauf 3 Stunden kochen lassen. Sodann werden sie herausgenommen und ganz fein durchgeschüttelt. Von 80 Gramm Fett und 40 Gramm Gerstenmehl wird eine feste Kuttelische gemacht, in der man etwas Kesterei, etwas Kesterei und ein wenig Kesterei ansetzen läßt. Die Kuttelische wird mit dem Wasser, in welchem die Kuttelische gekocht wurde, langsam aufgekochen und mit dem Salz einer 1/2 Liter gut aufgekocht. Dann werden die Kesterei Kuttelische hinzugegeben. 1/2 Liter Kesterei Kesterei Kesterei kann vermischt werden, wenn nötig, nach Belieben. Das Ganze wird noch 1 Stunde gekocht. Die Kuttelische werden auf einer runden Schüssel angerichtet und mit 20 Gramm Kesterei Farneandale befeuert. Sehr gut und sehr abkochend Kesterei.

Ruheuter, gebacken.

600 Gramm Ruheuter, Mehl, Ei, Brösel, Fett, Salz.

Wenn das Euter gut ausgewaschen ist, wird es in Salzwasser vollkommen weich gekocht. Hierauf zieht man die Haut ab, gibt das Euter nochmals in kaltes Wasser und schneidet es in handbreite Stücke. Die Stücke werden gesalzen, zuerst in Mehl, dann in einem aufgeklopften Ei und schließlich in Semmelbröseln gedreht und in sehr heißem Fett wie Schnitzel gebacken. — Das Gebackene wird mit Spinat oder Kartoffelsalat zu Tische gebracht.

Rinderherz als Beuschel.

$\frac{1}{2}$ Rinderherz, 50 Gramm Fett, 50 Gramm Mehl, $\frac{1}{2}$ Zitrone, Wurzelwerk, Gewürz, Zwiebel.

$\frac{1}{2}$ Rinderherz wird mit feingeschnittenem Wurzelwerk und $\frac{1}{2}$ feingeriebenen Zwiebel durch 4 Stunden in Salzwasser gekocht; dann wird eine helle Einmach von 50 Gramm Fett und 50 Gramm Gerstenmehl gemacht, mit dem Salzwasser aufgegoßen und mit dem Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone sowie Pfeffer, Paprika, etwas Muskatnuß $\frac{1}{2}$ Stunde lang gut gekocht. Das Rinderherz wird fein gehackt in die Einmach gegeben und muß noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dazu werden Rackerl gereicht (siehe Rackerl).

Wildgulasch.

600 Gramm Hirschfleisch, 400 Gramm Kartoffel, 70 Gramm Fett, Zwiebel, Pfeffer, Paprika, Kümmel, Suppe, $\frac{1}{4}$ Liter Rahmerfah.

Das Hirschfleisch wird in ziemlich große, würfelähnliche Stücke geschnitten. In eine Kasserolle gibt man 70 Gramm Fett, 1 Häuptel ganz fein geschnittene Zwiebel und läßt dies rösten. Dann wird das Fleisch, etwas Paprika, Kümmel und ein bißchen Pfeffer in die Kasserolle gegeben und mit Rindsuppe weich gedünstet. Bevor jedoch das Gulasch

Küchener Gebäck

500 Gramm Küchener Mehl, 60 Stück Fett, Salz

Kann das Butter gut angetrocknet ist, so wird es in
Salzwasser vollkommen weich gelöst. Hierfür reißt man die
Fett ab, gibt das Butter wiederum in kaltes Wasser und
schneidet es in handbreite Stücke. Die Stücke werden ge-
waschen, nicht in Wasser, sondern in einem ausgekühlten Ei und
schließlich in Semmelbröden gedreht und in sehr kaltem Fett
mit Schokolade gebacken. Das Gebäck wird mit Zucker
oder Karamellfarbe zu Tisch gebracht.

Küchener als Zuckerkuchen

500 Gramm Küchener Mehl, 50 Gramm Fett, 50 Gramm
Zucker, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl

Das Gebäck wird mit feinstem Mehl zubereitet
und in feinstem Zucker durch 4 Stunden in Salz-
wasser gelöst; dann wird eine halbe Stunde von 50 Gramm
Fett und 50 Gramm Zucker mit dem Mehl
wässrig aufgeknetet und mit dem Fett
Fett, Zucker, etwas Mehl, 1/2 Stunde lang
gut geknetet. Das Gebäck wird zum Backen in die Ge-
backen gegeben und muß nach 1/2 Stunde trocken. Dann
wird es wieder gebacken (siehe Rezept).

Zuckerkuchen

500 Gramm Mehl, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm
Fett, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl, 100 Gramm
Zucker

Das Gebäck wird in einem großen, feinstem Mehl
gebacken. In eine Kanne mit 50 Gramm
Fett, 100 Gramm Zucker, 100 Gramm Mehl und 100
Gramm Zucker. Dann wird das Gebäck, etwas Mehl, 1/2 Stunde lang
und ein bisschen Fett in die Kanne gegeben und
mit Handrührer weich gerührt. Bevor jedoch das Gebäck

vollkommen weich ist, werden 400 Gramm geschälte, rohe, würfelig geschnittene Kartoffeln dazugegeben und mitgedünstet. Zuletzt wird $\frac{1}{4}$ Liter Rahmersatz darübergegossen und das Fleisch damit gut aufgekocht. Sehr gut ist zu Wildgulasch gedünsteter Reis.

Wurstpudding.

60 Gramm Butter, 60 Gramm Gerstenmehl, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 3 Eier, 1 Knackwurst, Fett, Mehl.

Von 60 Gramm Butter und 60 Gramm Gerstenmehl wird eine helle Einmach gemacht, mit $\frac{1}{2}$ Liter Milch (Trockenmilch) unter stetem Rühren dick verkocht und zum Auskühlen beiseitegestellt. Dann werden 3 Eidotter sowie etwas Salz dazugerührt und der feste Schnee von 3 Eiklar darunter gemengt. Die Hälfte der Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Dunstform gefüllt, eine gehackte Knackwurst darauf gegeben, der Rest des Koches in die Dunstform gefüllt und das Koch $\frac{3}{4}$ Stunden im Dunst gekocht. Mit goldgelber Butter und geriebenem Parmesankäse wird es zu Tisch gegeben.

Bolpetti mit Polenta.

500 Gramm Rindfleisch, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskatnuß, Semmel- oder Brotbrösel, 2 ganze Eier, Fett, Paradeismark.

600 Gramm feinfaschiertes Fleisch wird gesalzen, mit etwas Pfeffer, zerdrücktem Knoblauch, etwas Muskatnuß, 80 Gramm Semmelbröseln und 2 ganzen Eiern vermengt. Mittels eines Eßlöffels werden aus der Mischung Rocken geformt und in Bröseln gedreht; in einer Kasserolle wird Fett erhitzt; die Rocken werden nebeneinander eingelegt und geröstet, bis sie goldbraun sind; dann werden sie von der starken Hitze genommen, langsam mit verdünntem Paradeismark begossen und bei schwachem Feuer eine Stunde gedünstet. Die Bolpetti werden mit Polenta zu Tische gebracht.

vollkommen weich ist, werden 400 Gramm geschäit, rasch
 in heißem Wasser zerlassen, das Wasser abgeseigt und mit
 Zucker versetzt. Für Karamell-Paradeesopfen und das
 gleiche damit gut ansetzen. Sehr gut in Süßholz-
 Gebäck zu verwenden.

Wurfbüding

500 Gramm Butter, 50 Gramm Gerstenschleim, 1/2 Liter
 Milch, 2 Eier, 1 Kuchenschale, Fett, Salz.

Von 500 Gramm Butter und 50 Gramm Gerstenschleim
 wird eine dicke Creme gemacht, mit 1/2 Liter Milch (Trocken-
 milch) unter fortwährender Umrührung und zum Auskühlen
 in eine Kasserolle. Dann werden 2 Eiböcher sowie etwas Salz
 beige gerührt und der Creme von 2 Eitern darunter-
 gerührt. Die Masse der Butter wird in eine mit Butter aus-
 gestrichene Form gegeben, eine gleiche Schicht darauf
 gegeben, der Rest des Koches in die Form gegeben und
 das Kochen 1/2 Stunden im Ofen gelassen. Mit gelbem
 Butter und geriebenem Parmesan wird es zu Tisch gegeben.

Polenta mit Tomaten

500 Gramm Mehl, 2 Liter Wasser, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Butter,
 auf Gemüsel oder Zwiebeln, 2 ganze Eier, Fett, Salz,
 Salz.

500 Gramm Mehl wird in 2 Liter Wasser
 etwas Pfeffer, geriebenen Knoblauch, etwas Butter,
 50 Gramm Semmelbröseln und 2 ganze Eier vermengt.
 Die Masse wird in eine Kasserolle gegeben und
 in einem Wasserbad zum Kochen gebracht. Die Masse
 wird in einem Wasserbad zum Kochen gebracht und
 mit Pfeffer, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Butter, Salz,
 auf Gemüsel oder Zwiebeln, 2 ganze Eier, Fett, Salz,
 Salz.

