

Nachtrag.

1.

Schwedische Speise von Erbsen oder Bohnen.

Man macht aus weich gekochten und passierten Erbsen oder Bohnen ein festes Mus dadurch, daß man die passierte Masse mit gut geröstetem Mehl abrührt, salzt und pfeffert und gut verkochen läßt. Wenn das Mus überkühlt ist, rührt man ein ganzes Ei hinein und mischt ein Stückchen roh geschabte Leber gut darunter bis dieselbe gleichmäßig darin verteilt ist, worauf man es erkalten läßt.

Nun macht man einen festen Nudelteig, walkt ihn gut aus (messerrückenstark), schneidet die ausgewalkte Platte viereckig und formt aus der passierten Masse eine dicke Wurst, die man auf den Nudelteig legt, welchen man darüber schließt, so daß das Ganze wie eine längliche, dicke Wurst aussieht. Die Enden müssen gut geschlossen sein. Dann schmiert man eine längliche Bratpfanne mit einer Feder mit Fett ein, legt das Ganze darauf und läßt es eine starke Stunde backen, indem man es öfter mit einem Löffel Rahm begießt. Man

legt die Seite, die übergeschlagen ist, nach unten, weil hier der Teig doppelt ist und mehr Hitze braucht. Man kann diese Speise warm in dicke Scheiben geschnitten oder kalt als Aufschnitt servieren.

2.

Kalbfleisch in schwedischer Art.

Man beizt ein Stück Kalbsschulter wie Wildpret durch 2—3 Tage und stellt das Fleisch samt der Hälfte der durchgeseihten Beize ohne Fett in einer Bratpfanne in die Röhre. Damit der Braten in starker Hitze nicht anbrennt, legt man ihn am besten auf 2—3 Kochlöffel. Sowie er stark bratet, begießt man einige Male mit Rahm und dann nur mit dem Saft, der sich bildet. Ist der Braten schön braun, so versucht man mit einer Gabel, ob er durchgebraten ist. Man gibt mittelgroße, geschält in Salzwasser gekochte Kartoffeln dazu.

3.

Seefische ohne Fett zu bereiten.

Man wäscht den Seefisch, wenn er ausgenommen und geschuppt ist, zwei- bis dreimal gut aus, salzt ihn innen und außen stark und betropft ihn mit dem Saft einer ganzen Zitrone innen und außen, worauf man ihn eine Stunde bedeckt stehen läßt. Während dieser Zeit richtet man die Brühe. Man kocht in Wasser Wurzelwerk, eine ganze Zwiebel, die Schale einer Zitrone und ein Lorbeerblatt. Wenn das eine halbe Stunde gekocht

hat, legt man, falls ein Fischkessel mit Einsatz fehlt, den Fisch auf zwei quergelegte Kochlöffel in die Flamme, damit er sich nicht verkocht, deckt ihn zu und läßt ihn in dieser Brühe eine Viertelstunde oder 20 Minuten, je nach der Größe des Fisches, kochen. Hat man kein großes Gefäß zur Hand, so schneidet man den Fisch in handgroße Stücke. Ist er fertig gekocht, nimmt man die Stücke mit einem Bratlöffel heraus, passiert die Brühe und gibt ein wenig davon zum Fisch auf die Schüssel. Man kann kleine Essiggurken dazugeben, oder kleine Kartoffeln.

4.

Kalter Seefisch.

Die Stücke, die von dem Fisch übrig bleiben, löst man, wenn sie kalt sind, so geschickt von den Gräten, daß sie nicht zerfallen und macht aus zwei hartgekochten und feingehackten Eiern mit 2 Eßlöffeln Kremser Senft, fein zerschnittener grüner Petersilie oder hellergrün (Sellerie), etwas Zitronensaft, eine fein abgerührte Tunke die man dazu anrichtet. Man kann auch diese Tunke, über gespaltete Kartoffeln geben und gut wie Salat vermischen.

5.

Böhmische Speise.

Ein festes Erbsenpüree läßt man einige Stunden stehen bis es kalt und starr ist. Man schneidet vier-eckige fingerdicke Stücke daraus (halbhandgroß), paniert sie wie Schnitzel und backt sie lichtbraun. Dies gibt eine

sehr gute Auflage auf Spinat, Kochsalat oder sonst ein Gemüse.

6.

Beuschel (Lunge) in ausgiebiger Art.

Man kocht ein ganzes oder halbes Beuschel (Kalbs-, Rinds-, Schweins- oder Schöpsenbeuschel) mit Suppenwurzeln, Salz, Zwiebel, Zitronenschale, bis es ganz durchgekocht ist. Dann stellt man es kalt, bis es zum Schneiden die richtige Festigkeit hat. Nun schneidet man halbhand große dünne Stücke, so glatt wie möglich, paniert sie wie Schnitzel und bäckt sie lichtbraun. Von dem Rest des Beuschels, der nicht mehr zu Stücken verwendet werden kann, macht man fein Gehacktes, oder ein Mus, wie man es zum Wildhaschee verwendet, vermischt dies Mus mit 3 Eßlöffel braun geröstetem Mehl (ohne Fett) und vergießt es mit der Suppe, in der das Beuschel gekocht wurde. Nachdem man die Suppe passiert hat, läßt man sie dick einkochen, säuert sie mit Zitrone oder ein wenig Essig, gibt fein geriebenes Kuttelkraut (Chymian) und etwas gestoßenen Pfeffer dazu. Wenn die Tunke gut verkocht ist, gibt man sie auf eine flache Schüssel und legt die gebackenen Stücke darauf.

7.

Eine Tunke zu Gebratenen Kartoffeln.

Man bratet Kartoffeln im Rohr, so wie es in diesem Buch bei den Gemüsen angegeben ist. Währendem bereitet man folgende Tunke, die man auch zu

Rindfleisch oder Schöpsenfleisch anrichten kann. Man zerhackt irgendwelche Pilze: Edelpilze, Eierschwämme, Champignon ganz klein, oder noch besser reibt sie auf dem Reibeisen, wiegt eine gute Handvoll grüne Petersilie fein, gibt diese Sachen mit Salz und Pfeffer und einem Schöpflöffel Wasser in ein Gefäß und läßt es eine starke halbe Stunde gut dünsten. In besseren Zeiten kann man anstatt des Wassers ein Stückchen Butter nehmen. Dann rührt man einen starken Eßlöffel geröstetes Mehl mit Wasser dünn ab, gibt es dazu und läßt es gut verkochen. Man muß, um nicht zu wenig Tunke zu bekommen, mindestens $\frac{1}{4}$ Kilo Pilze haben.

8.

Gute kalte Schüssel.

Man nimmt 3—4 schöne Salzheringe, schneidet Köpfe und Schwänze weg und legt sie in einen Topf mit viel Wasser. Nachdem sie einige Stunden im Wasser gelegen haben, zieht man die Haut ab, nimmt die Gräten heraus und gibt die Heringe, in zwei Hälften geteilt, wieder in kaltes Wasser und wässert sie so lange aus, bis der Salzgehalt fast weg ist. Dann legt man sie auf ein Sieb zum Abtropfen. Nun schneidet man gekochte Kartoffeln in Scheiben, ebenso kleine Essiggurken, weichgekochte weiße Bohnen; die Kartoffeln muß man ein wenig salzen. Das alles mischt man mit einem harten gehackten Ei, einem Löffel Kremser Senf, etwas feingewiegter Zwiebel (nicht viel), gut durcheinander, gibt es auf die Schüssel

und legt obenauf die Heringe, von denen man jeden halben Hering in 3 Stücke schneidet.

9.

Erdäpfelplätzke.

Man macht aus Mehl und gekochten, dann kalt geriebenen Erdäpfeln einen Teig (gesalzen) wie zu Erdäpfelnudeln, derselbe muß gut abgewirkt werden, dann schneidet man Stücke wie zu mittleren Klößen herunter, gibt Mehl auf das Brett und walkt sie mit dem Nudelwalker zu runden Scheiben von halber Fingerdicke aus. Nun schmiert man eine flache Pfanne mittels einer Feder mit Fett ein, damit der Teig nicht anklebt, legt die Scheiben darauf und gibt sie auf mäßiges Feuer. Wenn die Scheiben auf der einen Seite braun sind, wendet man sie um und gibt sie, wenn auch die zweite Seite schön hellbraun gebacken ist, auf einen warmen Teller. Wenn die Scheiben alle fertig sind, bestreicht man sie mit Zwetschken-(Pflaumen-)Mus oder sonst einer Marmelade und rollt die Scheiben zusammen. Man kann diese Speise auch kalt essen.

10.

Erdäpfelpudding.

Ein Kilo große, runde, mehlig-e Erdäpfel werden gekocht, geschält und wenn sie kalt sind gerieben und gut gesalzen; dann mit zwei, eventuell einem ganzen rohen Ei gut vermischt. Man schmiert mit einer gefetteten

Feder ganz schwach eine Form aus. Dann drückt man die Erdäpfel so in die Form, daß der Boden und die Seiten stark bedeckt sind, in der Weise, daß ein hohler Raum bleibt, welchen man mit vorher gedünsteten, sehr klein gehackten Pilzen anfüllt, doch muß die Feuchtigkeit, resp. der Saft derselben wegbleiben. Letzterer kann in jede Suppe gegeben werden, dieselbe wird dadurch nur besser. Wenn die Pilze eingefüllt sind, drückt man den Rest der Erdäpfel darauf, so daß dieselben ganz eingeschlossen sind. Nun stellt man die Form in ein Gefäß mit kochendem Wasser und läßt den Pudding eine halbe Stunde sieden.

11.

Erdäpfelpudding auf andere Art.

Es ist dieselbe Zubereitung wie im vorhergehenden Rezept, nur kommt anstatt der Pilze feingewiegttes Sechfleisch in den Pudding.