

## Rezepte.

### Neue Rezepte.

#### Erdbeerkuchen (nach Altwiener Art).

(Eigenes Rezept).

150 g Butter, 150 g Staubzucker, 100 g geriebene Mandeln, 5 Dotter, 8 Schnee, 70 g Biskuitbröseln, 70 g Mehl (Kartoffelmehl).

Rezept: Die Masse wird wie üblich in einem Tortenreif langsam gebacken, ungefähr eine Stunde ausgekühlt, in drei Blätter geschnitten und gefüllt. Hiezu passiert man zirka 250 g frische Erdbeeren mit demselben Gewicht Staubzucker, gibt einige Eßlöffel Ribiselmarmelade und ebensoviel Maraschino dazu, bestreicht die Torte außen ebenfalls dick mit Marmelade, belegt sie dicht mit kleingeschnittenen, verschiedenen Früchten und übergießt sie mit weißen Fondant. (Zuckerglasur).

#### Couronne de chocolat à la Mascotte.

Ein feiner, abgeschlagener Teig von 250 g Mehl, 120 g Butter, 20 g Hefe, 6 ganzen Eiern, 20 g Zucker und 5 g Salz wird in einer runden Savarinform gebacken. Nun kocht man 250 g Zucker,  $\frac{1}{4}$  l Wasser, 5 g Vanille

zu einem Sirup, läßt ihn etwas abkühlen, gibt einige Löffel alten Kognak hinein und tränkt damit tüchtig den gebackenen Kuchen. Nun läßt man 200 g feine Schokolade am Ofenrand behutsam erwärmen und weich werden, schlägt in dieser Zeit  $\frac{1}{4}$  l Schlagobers zu halbsteifen Schaum, rührt damit die Schokolade zur glatten, dicken Sauce ab und stellt sie aufs Eis.

Der Kuchen wird nun auf eine tiefere Glasschüssel gestellt mit der kalten Schokoladecrème übergossen, die Mitte mit dem Schlagobers löffelweise hoch aufdressiert, in welche man einige Tropfen Orangenwasser gegeben hat und sogleich gereicht.

F. H.

### Weihnachts-Plumpudding.

(Englisches Originalrezept).

250 g fein zerhackte weiße Nierenfette, 125 g Mehl, 250 g Bröseln, 100 g Rohrzucker, 1 Dessertlöffel Zimmt,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel gemischtes Gewürz,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel geriebene Muskatnuß, 250 g Rosinen (mit Körner), 250 g Weinberln oder Zibeben, 3 Eßlöffel Orangenmarmelade,  $\frac{1}{2}$  Teetasse voll Obers, 3 Stück Eier. 1 kleines Gläschen Kognak oder Rum, 1 Brise Salz.

Gebe alle trockenen Bestandteile in eine Schüssel und mische sie gründlich. Die Eier werden mit dem Obers abgeschlagen und dazugegeben, zuletzt der Kognak. Nun wird eine große Puddingform gut mit Butter ausgeschmiert, mit obiger Masse gefüllt, in ein fettes Tuch gebunden und in genügendem Wasser ungefähr zwei Stunden gekocht.

NB. Vor dem Servieren wird der Pudding mit Kognak begossen, angezündet und brennend serviert.

### Rocher de huîtres à la Sylphide.

(Austern in gefrorenem Champagner).

Zwei Dutzend frische Austern werden geöffnet und in Eiswasser gelegt. Unterdessen wird eine halbe Flasche Sillery und eine halbe Flasche Burgunderwein (Chablis) wie Granit gefroren; zum Schlusse  $\frac{1}{4}$  l geschlagenes Obers darunter gerührt. Man richtet nun frei in einer Kristallschale die Austern reihenweise mit dem gefrorenen Champagner bergartig an.

F. H.

### Engl. Beeftee.

a) 500 g magerer „frischer“ Lungenbraten oder anderes „blutiges“ Rindfleisch wird rein zubereitet, d. h. von allen Sehnen, Haut und Fette etc. befreit, sehr fein gehackt oder gestoßen, mit einem halben Glas Wasser vermischt, in eine reine Painmarie gegeben, gut zugedeckt und mit einem Teig luftdicht verschlossen.

Diese Kasserolle stellt man in ein zweites Gefäß mit Wasser und läßt es im Rohre 3—4 Stunden kochen.

Nach dieser Zeit öffnet man den Deckel, passiert den nun entstandenen Fond (der gering und licht ist) durch eine Serviette und serviert diese Essenz warm oder gefroren dem Patienten. (Je nach ärztlicher Vorschrift).

In größeren Massen hergestellt oder eingekocht, gibt er das echte Fleischextrakt und ist durch seinen großen Gehalt an echten Nährsalzen besonders geeignet, eine geschwächte Verdauung anzuregen.

Beeftee wird nur für wohlhabende Kranke bereitet.

b) 4 Stücke dicke, halb durchgebratene Beefsteaks werden von der Pfanne genommen, in Stücke geschnitten und derartig ausgepreßt, daß das Blut ge-

sammelt und getrunken werden kann. Hiezu gibt es spezielle Pressen aus Silber.

Dieser Beeftee wird auch von Gesunden als ein vortreffliches Stärkungsmittel geliebt.

## Wiener Rezepte.

(Bürgerliche).

### Wiener Indianer-Krapfen.

In den festen Schnee von 10 Eiklar werden 16 dkg Staubzucker, 10 Dotter und 24 dkg Mehl behutsam verrührt.

Ein Backblech wird nun mit weißem Papier belegt, auf welches man obige Masse mittels eines Spritzsackes, in gleichförmige, runde Häufchen „dressiert“, zuckert diese etwas an, läßt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde trocknen, backt die Krapfen  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunden in mittelwarmer Röhre und läßt sie ordentlich auskühlen.

Nun werden selbe vom Papier genommen, mit einem Löffel behutsam ausgehöhlt, der Rand mit Marmelade bestrichen, zusammengeklebt, ebenso die obere Hälfte und mit Schokoladeglasur überzogen.

Vor dem Anrichten öffnet man die Krapfen, füllt sie mit süßen, festen Obersschaum, schließt sie wieder und richtet sie auf einer gebrochenen Serviette an.

Alexander Spörk,  
k. u. k. Hofkoch.

### Schokoladeglasur.

(Einfach und sehr gut!)

28 dkg Schokolade werden auf einem Blech in der Röhre solange erwärmt, bis die Schokolade so weich

ist, daß sie sich mit dem Finger durchdrücken läßt; während dieser Zeit kocht man 56 dkg Stückzucker mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser zum schwachen Faden, dann gibt man die erweichte Schokolade in eine Kasserolle, gießt von dem gekochten Zucker ein Teil hinzu, rührt sie nebst dem Zucker vollkommen glatt ab und gießt den übrigen Zucker nach und nach hinzu; ist dies geschehen, überzieht man sofort Torten oder Bäckerei damit und trocknet dieselbe in einer warmen Röhre ab.

### Kaffee-Essenz.

(Für Reisen, Manöver, Jagden).

NB. Ein Eßlöffel davon in eine Tasse kochende Milch genügt zu einer vorzüglichen Melange.

Bedarf: 500 g Rohzucker (Kandis), 250 g gebrannter und geriebener Kaffee, 2 l Wasser.

Rezept. Der Zucker wird unter fleißigem Rühren zu tiefdunklem Karamell geröstet, das Wasser dazugegeben und mit diesem verkocht.

Damit wird der Kaffee in einer Maschine (wie ein gewöhnlicher) langsam aufgegossen.

Die Essenz wird in verkorkten Flaschen verbunden, in Dunst gekocht.

### Renntier-Rücken.

Die Heimat des Renntieres ist Lappland. Es liefert ein süßlich, feinschmeckendes Fleisch, das bei sorgfältiger Zubereitung auf jeder Herrschaftstafel serviert werden kann.

Zubereitung: Der Rücken wird durch zwei Tage in eine Marinade von Rotwein nebst Wurzelwerk gelegt, im übrigen wie ein Hirschrücken behandelt.

### Wiener Eiskaffee (feinste Methode).

Bedarf: 200 g Kaffee, 400 g Staubzucker, 8 Eidotter, 1 l Obers (Schmette), 5 g Vanille,  $\frac{1}{4}$  l Schlagobers.

Rezept: Der Kaffee, am besten Mokka, wird frisch gebrannt. Das Obers wird mit der Vanille in einer flachen Kasserolle aufgekocht, der frischgebrannte Kaffee ungerieben hineingegeben, zugedeckt und zirka 20 Minuten stehen gelassen (digeriert).

Unterdessen wird der Zucker in einer zweiten Kasserolle mit den Dottern schaumig gerührt, das Obers abgeseiht, mit diesen legiert und am Herd so lange gerührt, bis es „gebunden“ ist.

Nun läßt man diesen Kaffee, der nach dieser Art das feinste Aroma besitzt, abkühlen und verfährt damit wie mit jedem anderen Gefrorenen, läßt dieses mehr flüssig, füllt es in hohe, feine Gläser und serviert es sogleich mit beliebiger Bäckerei.

NB. Das Schlagobers wird löffelweise, wenn der Kaffee in den Gläsern, darauf gespritzt. (Masse für 5 bis 6 Personen.)

### Matrosenfleisch.

5—6 Stück Champignons oder Steinpilze werden mit 1 Stück Zwiebel und einem Büschchen grüner Petersilie fein gewiegt und mit Butter angeröstet.

Indessen wird 1 Kilo Lungenbraten (auch Kalbfleisch) schön zugerichtet, abgezogen und das reine Fleisch in kleinere, dünne Blätter geschnitten. 15 Minuten vor dem Servieren wird auf einer Omlettpfanne ein Stück Butter heiß gemacht, das Fleisch darauf gegeben, am offenen Feuer 5—10 Minuten rasch sautiert (angeröstet)

zurückgezogen, die obigen Schwämme darunter gemischt, etwas mit Mehl gestaubt, mit einem Löffel Suppe aufgegossen, einmal aufkochen gelassen, gepfeffert und gesalzen, gekostet und sogleich serviert.

Etwas Wein und Tomatenpurée steigert den Geschmack dieser Minutspeise.

### **Tournedos à la Rossini.**

Kleine, englische Beefsteaks werden wie üblich in guter Butter schnell gebraten (sautiert) und fächerförmig in einer Reihe schön angerichtet. Zwischen je zwei Tournedos legt man eine runde Scheibe Gansleber, auf diese ein großes Trüffelblatt und oben darauf einen schönen, gekochten Champignon.

Alles wird zum Schlusse mit Madeira-Sauce übergossen.

### **Kaiser-Gugelhupf.**

Bedarf: 28 dkg Mehl, 20 dkg Butter, 5 ganze Eier,  $\frac{1}{2}$  Seidl Milch, 5 dkg Germ, Rosinen, Zucker, Salz und Zitronengeschmack.

Rezept: Die Butter wird flaumig gerührt, dann wird nach und nach 1 Ei mit 1 Löffel Mehl darunter geschlagen, ferner mit dem obigen Mehl und der Milch gut abgetrieben, die aufgelöste Germ dazu gegeben, ebenso Rosinen, Zucker usw. und füllt den Teig in eine gut ausgeschmierte, mit Mehl bestäubte Form. Diese darf bloß ein Drittel angefüllt sein und läßt den Teig jetzt aufgehen. Nach 1 Stunde, wenn die Form  $\frac{3}{4}$  Teile voll ist, wird der Gugelhupf in mittelheiße Röhre  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken, gleich gestürzt und ausgekühlt.

## Kürbiskraut.

Für 4 Personen wird ein mittelgroßer Kürbis der Länge nach gevierteilt, die Kerne werden ausgeschnitten und die Stücke geschält. Nun schneidet man daraus ein gröberes und langes Julienne, salzt es ein und läßt es eine Zeit stehen.

Unterdessen wird eine größere feingehackte Zwiebel in Butter licht angeröstet, dann kommt ein Teelöffel frischer Paprika hinzu, zwei Löffeln Mehl, 4 Löffeln saurer Rahm und das ausgedrückte Kürbiskraut. Man läßt dieses langsam aufkochen, rührt es behutsam öfter auf, gibt gehacktes Tüllenkraut dazu, kostet alles ab und serviert dieses Gemüse als Beilage zu beliebigen Braten.

## Einfache bürgerliche Rezepte. \*)

### Gebackene Zwetschken (Pflaumen).

Große, getrocknete Zwetschken (Bordeaupflaumen) werden wie zum Kompott mit Zucker, Zimmt, Gewürznelken und Zitronenschale weich gekocht, abgeseiht, auf ein Tuch gelegt, die Kerne herausgenommen und in das Innere eine abgezogene Mandel gesteckt.

Man zieht sie nun durch einen Backteig und bäckt sie in heißer Fette.

Vor dem Servieren werden die gebackenen Zwetschken noch in geriebene Schokolade gerollt.

---

\*) Die Rezepte stammen von einer Sammlung aus dem eigenen, bürgerlichen Familienkreise des Verfassers.

50 dkg geriebener Topfen und 25 dkg Mehl, etwas Zucker und Salz darunter gemengt.

Man formt aus obiger Masse 12 Knödeln, kocht diese  $\frac{1}{4}$  Stunde im kochenden Wasser, seiht sie behutsam ab, richtet sie an und übergießt sie mit brauner, heißer Butter.

NB. Geröstete Pflaumen werden gerne mitgegeben.

Emilie D. †.

## Süddeutsche Rezepte.

(Diverse.)

### Deutsche Wurzelsuppe.

Es wird 1 Stück grüner Kohl und eine Handvoll Sauerampfer gewaschen und nudlig geschnitten, ebenso 2 Stück Zwiebeln, 2 Porri,  $\frac{1}{2}$  Zeller, 1 Goldrübe, 1 Petersiliewurzel und 2 Steinpilze.

Das zerschnittene Wurzelwerk wird nun in einer Kasserolle mit einem Stückchen Butter angeröstet, mit einem Löffel Mehl gestaubt, mit Wasser aufgegossen, dann gibt man noch 2 bis 3 zerschnittene Kartoffeln dazu, läßt alles 1 Stunde gut verkochen, salzt und legiert die Suppe und gibt sie mit Semmelschnitten zu Tische. (Sehr gut!)

### „Peterla“, eine Nürnberger Spezialspeise.

(Petersilgemüse mit großen Griesknödeln.)

### Regensburger Hackbraten.

$\frac{1}{2}$  kg frisches Rindfleisch (Schulter oder Kamm) und  $\frac{1}{2}$  kg Schweinefleisch (Schlögeln) werden ein- bis

zweimal durch die Farçemaschine gedreht. Vorher hat man 2 bis 3 Semmeln eingeweicht, welche man ausdrückt und mit zirka 5 dkg reiner Kernfette ebenfalls mit obigem Fleisch durchgedreht hat.

Nun läßt man eine feinerhackte Zwiebel leicht anrösten, gibt dazu eine Prise zerhackter Petersilie, gibt dies mit dem Fleisch in einen Weidling und rührt alles mit einem ganzen Ei gut ab.

Zum Schlusse würzt man den „Hackbraten“ mit etwas Pfeffer, Salz, zerriebenem Majoran und mit einer Zinke feingedrücktem Knoblauch, formt daraus eine längliche Roularde, bratet sie  $\frac{3}{4}$  Stunden schön lichtbraun und serviert sie mit Knödeln, Makkaroni und Rahmsauce.

### Landbairische Rostbraten.

Für 5 Stücke Rostbraten (à 30 dkg, zubarriert, sehr dünn und stark ausgeklopft, gesalzen) werden zirka 20 dkg gekochte Schinke fein gewiegt. Nun werden 10 Stück mittelgroße Kipflererdäpfeln geschält, in dünne Blätter geschnitten,  $\frac{1}{8}$  l guter Rahm mit 3 Dotter abgeschlagen, alles tüchtig vermengt, gesalzen und gewürzt, damit werden die Rostbraten gefüllt, welche nun gut zusammengerollt und mit einem Faden gebunden werden.

Diese legt man jetzt nebeneinander in eine flache Kasserolle, läßt sie in der Röhre etwas mit Wurzelwerk, Pfefferkörner und einem Stückchen Lorbeerblatt anbraten, gießt sie mit Suppe auf und läßt sie 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden weich dünsten.

Aus dem eingekochten Saft macht man mit einigen Löffeln Rahm und Mehl eine gute Sauce, passiert dieselbe und gießt sie über den aufgebundenen Rostbraten.

### Bayrische Kücherln.

Hiezu wird ein sogenannter gut abgeschlagener Krapfenteig (Germteig) benützt. 50 dkg Mehl geben zirka 50 Stück.

Der Teig wird 1 cm dick ausgerollt, in Scheiben (Krapfen) zu 5 cm Durchmesser ausgestochen.

Man legt sie auf die üblichen Krapfenbretter, die mit einem bestäubten Tuch bedeckt sind, deckt sie zu und läßt sie ordentlich aufgehen.

Beim Einlegen in die Fette drückt man mit den Fingern ein tiefes Grübchen ein, in welches man beim Anrichten eine gekochte Kirsche oder ein beliebiges Früchtenmus apart gibt.

### Salzburger Nockerln.

Diese werden in Salzburg ebenso verschieden gekocht als in anderen Orten und da und dort bleibt der Streit über ihre „Echtheit“ unentschieden. Die gebräuchlichste Art dieser vorzüglichen Mehlspeise ist in feinen Küchen die folgende:

2 Eier werden mit  $\frac{1}{8}$  l sauren, fetten Rahm und 16 dkg Mehl zu einem glatten Teig abgerührt, etwas gesalzen und dann in Form größerer Nocken in zirka  $\frac{3}{4}$  l kochender Milch eingekocht. Nach 10 Minuten seht man diese ab, „legiert“ die Milch mit 2 bis 3 Dotter, gibt etwas Zucker und Salz hiezu, richtet die Nocken in einer Silber- oder Porzellanschale an, gießt die Crème darüber, verziert die obere Fläche mit Meringuemasse von obigem Eiklar (1 Eiklar, 4 dkg Zucker), stellt die Kasserolle  $\frac{1}{2}$  Stunde in die Röhre und serviert diese „Salzburger Nockerln“ sogleich.

### Schwäbische Filets.

Verschiedenes Grünzeug wird würflig geschnitten und mit einigen Pfefferkörnern in einer flachen Kasserolle etwas angeröstet. Unterdessen werden aus 1 kg Lungenbraten 4 Beefsteaks geschnitten, etwas geklopft, gespickt, gesalzen und schnell auf beiden Seiten gebraten. Nun legt man sie in obige Kasserolle, hiezu die übrigen Fleischabfälle, gießt  $\frac{1}{4}$  l Wasser darüber und läßt alles zirka 1 bis  $1\frac{1}{2}$  Stunden weich dünsten. Jetzt werden die Beefsteaks herausgelegt, der Fond abgeseiht, abgefettet,  $\frac{1}{4}$  l saurer Rahm wird mit 2 Eßlöffel Mehl abgesprudelt, in den Fond gerührt, mit einer geputzten und zerhackten Sardelle gut verkocht, — abgekostet — und über die Beefsteaks passiert. Oft liebt man in der Sauce etwas Zitronenschale mitzukochen und auf die angerichteten Filets einige Kappern zu streuen. Als Beilage eignen sich vortrefflich gute Mehlknocken.

### Dampfnudeln à la Tegernsee.

Von 50 dkg Mehl, 15 dkg Butter, 5 Dotter 3 dkg Germ, Milch, Salz und Zucker wird ein Teig gemacht, tüchtig abgeschlagen und aufgehen gelassen.

Nun wird der Teig fingerdick ausgerollt, daraus runde Krapfen von 4 cm Durchmesser ausgestochen und in eine flache Kasserolle (am besten eine irdene!) gelegt, in welche man früher einige Löffeln laue Milch und ein Stückchen zerlassene Butter gegeben hat.

Die Kasserolle wird zugedeckt und sind die Nudeln gut gegangen, werden sie im geschlossenen Geschirre  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde, wenn kein Backrohr vorhanden, auf der Herdplatte und im eigenen Dampf gebacken, so zwar,

daß sie unten eine lichtgelbe Farbe erhalten. In dieser Zeit werden die „Dampfnudeln“ oben mit Butter beträufelt, mit einen Schäufchen herausgestochen, angerichtet und mit einer Eiersauce serviert.

### **Münchner Pfannkuchen.**

In einen Weidling gibt man 7 dkg Mehl, 3 dkg Zucker, etwas Salz und macht eine Grube. Hiezu werden nun 4 bis 5 Eier geschlagen, alles mit 3 Deziliter Obers tüchtig abgerührt und nach bekannter Art in der Omelettpfanne gebacken.

Taubeeren, Früchtenmarmelade, Preiselbeeren oder sonstiges Kompott wird gerne mit zu Tisch gegeben.

---

## **Feine Rezepte**

### **Skampisulz à la Quanero.**

Ungefähr ein Kilo Skampischweifchen werden 5 Minuten in Salzwasser gekocht, in welches man etwas Kümmel gegeben hat. Sie werden nun abgeseiht, abgekühlt, ausgelöst und gleichgerichtet. Eine glatte Bordüre wird mit Aspik chemisiert, mit den Skampis ausgelegt, so daß diese eine geschlossene, schöne Reihe bilden. Die Form wird nun gefüllt, eingekühlt und auf die Schüssel gestürzt. Die Mitte des leeren Raumes wird mit einem französischen Mayonnaisesalat pyramidenartig gefüllt, mit Trüffeln und zartgrünem Salat dekoriert, der Schüsselrand mit Aspikcroutons verziert.

## Gratinierte Schnecken.

Chinesen und Japaner lieben sogenannte faule Eier, Regenwürmer und Vogelnester, sie sind für diese eine Delikatesse, wie für uns Europäer Austern, Froschschenkeln und Schnecken. Diese letzteren werden in Wien auf folgende Art geschätzt:

Ein Dutzend lebende Schnecken, wie solche im Handel kommen, werden zuerst gewaschen, in siedendes Salzwasser gegeben und zirka 15 bis 20 Minuten gekocht.

Nun werden die Schnecken abgeseiht und ausgekühlt, mit einer Gabel aus dem Gehäuse gezogen, mit Salz etwas abgerieben und die schönen Stücke ausgesucht; diese werden mit dem Wiegmesser und mit 2 Sardellen sehr fein geschnitten.

In eine flache Kasserolle gibt man zirka 5 dkg Butter, läßt sie heiß werden, dazu einige Löffel „Finesherbes“, etwas Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gibt dazu die gewiegten Schnecken, einen Löffel Paradeissauce, 2 bis 3 Eidotter, etwas Semmelbröseln, gehackte Petersilie, läßt alles am Herde tüchtig heiß werden und rührt es solange, bis die Masse gebunden und gar ist.

Damit werden nun die leeren Schneckenhäuser so voll wie möglich gefüllt, auf eine kupferne Platte gestellt (die Öffnung nach oben), mit Bröseln bestreut und 10 bis 15 Minuten im Rohre gratiniert (gebräunt).

Die Schnecken richtet man zum Schlusse auf einer gebrochenen Serviette an und serviert eine pikante Sauce oder Zitronenviertel apart.

### Feine Mayonnaise.\*)

In eine Porzellanschale (Weidling) gibt man 2 rohe Eidotter, einen Teelöffel voll englisches Senfpulver, eine Prise Salz, doppelt soviel Staubzucker und eventuell noch einen kleinen Löffel voll franz. Estragonsenf.

Dies wird mit der Schneerute verrührt, dann läßt man zirka 2 Deziliter feinstes Provenceöl tropfenweise unter fortwährendem Rühren hineinfließen und gibt, wenn sich die Masse ballt, zur Verdünnung einige Tropfen franz. Estragonessig hinzu.

Nun wird die Sauce abgekostet, nachdem man noch 1 Löffel Schlagobers (Sahne) vorher darunter gemischt hat.

NB. Man nehme nur feinsten Estragonessig.

### Rheinlachs oder Salm.

Die gebräuchlichsten Arten, wie Lachs in den feinen Küchen zubereitet wird sind:

- a) gekocht;
- b) am Rost oder, (wie er am beliebtesten ist);
- c) kalt.

Hiezu ein Rezept:

#### Kalter Lachs mit Mayonnaisesauce.

Für 6 Personen werden meistens 1 kg 20 bis 1 $\frac{1}{2}$  kg gerechnet.

In einem ganzen Stücke (Darne de saumon) wird der Fisch seltener, häufiger in Schnitten zu 30 bis 40 dkg serviert. In diesem Falle stellt man den Lachs in einem sogenannten „Fischwandel“ auf, in welchem ein Einsatz

---

\*) Siehe: Hampels „Sauciers“, Wien, Hartlebens Verlag.

zum Herausheben ist. Der Fisch wird geschuppt, ohne aufzuschneiden in obige Scheiben geteilt, das Innere, besonders die blutigen Teile behutsam herausgenommen, gewaschen, ein Stück neben dem andern in obiges Geschirr gelegt, kaltes Wasser daraufgegeben, gut gesalzen und langsam aufkochen gelassen.

Nun werden sie von der Platte zurückgezogen, der Lachs ungefähr 5 bis 10 Minuten „ziehen“ gelassen.

Jetzt stellt man denselben im Sude ganz bei Seite und läßt ihn zum Gebrauche tüchtig erkalten; darauf wird er ausgehoben, auf ein reines Tuch gelegt, abgetrocknet, die Gräten behutsam entfernt, gerne noch mit reiner flüssiger Aspik benetzt und angerichtet.

Die Mitte füllt man mit zerschnittenen, zartgrünen Salat, Brunnenkresse oder grüner Petersilie, den Rand garniert man mit Aspikcroutons.

Mayonnaise (Siehe Seite: 82) wird apart gegeben.

### **Kalte Krebsen mit Mayonnaise.**

Ein vorzügliches, feines Gericht (auch für bürgerliche Feinschmecker) sind in der Saison nicht nur Krebse überhaupt, sondern speziell kalte Krebse mit Mayonnaisesauce.

Für 5 Personen rechnet man 10 bis 15 Stück schöne Laibacher Krebse.

Diese kocht man, wie üblich 8 bis 10 Minuten in Salzwasser, in welches man zirka 1 dkg Kümmel, (in einem Leinwandfleckchen gebunden), mitkochen läßt. Man sieht diese nun ab, läßt sie abkühlen, löst sie aus und entfernt von den Schwämmen durch einen Längsschnitt den schwarzen Darmstreifen.

Die Schwänze legt man in eine Porzellanschale und mariniert selbe mit feinem Estragonessig, Öl und Salz 10 bis 15 Minuten lang.

Die Scheren schneidet man nun in egale Stückchen, gibt dazu einen Kopf zerschnittenen, grünen Salat, 2 Löffeln gute Aspikmayonnaise und richtet dies auf einer Glasschale ballonartig an.

Die Schwänze reiht man kranzförmig um diese (in einer oder mehreren Reihen), nappiert sie mit Aspik, garniert und dekoriert die Platte beliebig nach eigenem Geschmack. Mayonnaise wird dazu apart serviert.

### **Straßburger Geflügelbombe.**

Aus reinem Hühnerfleisch, Butter, Eiern und Schlagobers bereitet man nach bekannter Art eine feine Farçe und macht eine Probe. 2 ausgewässerte Ganslebern werden nun zerstoßen, 2 Eier dazugeschlagen und passiert. Man gibt zur Leber nun einige Löffeln der Hühnerfarçe, würzt diese mit Pastetengewürz, Salz und Pfeffer und pochiert die Probe in einem Förmchen.

Eine Bombeform wird mit Butter geschmiert, mit Trüffeln dekoriert und mit Hühnerfarçe fingerdick ausgestrichen. Die Mitte wird mit der Leber gefüllt, die Form abermals mit Farçe geschlossen. Man pochiert die Form zirka eine Stunde in heißem Wasser, gibt obacht, daß dieses nicht kocht, stürzt die Form und legt kleine Croustaden von Gansleberpurée, bestreut mit Trüffeln, herum. Sauce apart.

### **Gedünstetes Wildschweinernes.**

Von einem jungen Wildschwein (Frischling) wird der Rücken der Länge nach in der Mitte geteilt, von

allen Knochen ausgelöst, eingesalzen, gerollt und wie ein Rollschinken gebunden.

Nun wird verschiedenes Wurzelwerk, vier Tomaten, allerlei Gewürz, zehn Stück Wacholderbeeren mit etwas Fett in einer Braisière schön angebraten, das Fleisch hinein gegeben und läßt dies unter öfterem Wenden anbraten. Jetzt gießt man die ganze Fette ab, gibt eine Flasche Rotwein dazu und so viel Suppe, daß alles gedeckt ist, stellt dies in das Rohr und läßt es weich dünsten. Dies soll der Fall sein, wenn alle Suppe kurz eingekocht ist.

Nun wird der Rücken herausgenommen, beiseite und warm gestellt.

Der Fond wird gut abgefettet, mit einem Stückchen Fleischextrakt, etwas Suppe, einem guten Stück feiner Butter, 2 Eßlöffeln Hagebuttenmarmelade, 1 Kaffeelöffel französischen Senf, etwas Bertram, 4 bis 5 Stück zerschnittenen Champignons eingekocht, eventuell mit etwas Arrowrot legiert und durch ein Passiertuch gestrichen.

Das Fleisch wird in schöne Scheiben geschnitten, angerichtet, die schwarze Schwarte in länglichen Stücken herumgelegt.

Hiezu garniert man noch die Schüssel (oder serviert apart) mit frisch gerissenem Kren und Butterkartoffeln, ferner eine Saucière obiger Sauce und eine Saucière Hagebutten.

### **Cabinet-Pouding.** (Biskuitpudding).

7 dkg Butter werden abgetrieben, dazu kommen 7 dkg Zucker, 6 Dotter, 4 Schnee, 9 dkg in Würfel

geschnittene Biskuits, mit etwas Milch angefeuchtet, 3 dkg Mehl.

NB. Man begießt den Pouding mit Chadeau, nachdem er langsam  $\frac{3}{4}$  Stunden gekocht hat. Würflich geschnittene Früchte oder Rosinen werden gerne unter die Masse gemischt.

### Nußtorte.\*)

20 dkg Nüsse werden mit Staubzucker „karamelliert“ abgekühlt und fein gerieben. Dann werden 20 dkg Staubzucker, 3 ganze Eier und 6 Dotter mit den Nüssen schaumig gerührt und 6 Schnee mit 14 dkg frischen Bröseln darunter gemischt. Mehl und Butter entfällt.

Diese Masse wird im Tortenreife zirka  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken, ausgekühlt, mit Nußcrème gefüllt und mit süßem, steifgeschlagenen Obers (Schmette) überzogen und damit dekoriert.

NB. Diese Torte ist saftig und haltbar.

---

## Böhmische Rezepte.

(Beliebt und gut.)

### Gebratenes Selchkarré.

Hiezu eignet sich am besten junges und zartes Prager Selchkarré, das wenig geräuchert und womöglich frisch ist. Es wird langsam wie ein gewöhnliches Schweinefleisch gebraten (natürlich nicht gesalzen!) bis es sich weich sticht. Ein Purée von getrockneten, grünen Erbsen beigegeben, verleiht dem gebratenen Selchkarré

---

\*) Aus des Verfassers „Rezeptenbuch für Mehlspeisen, Teegebäck und Getränke“, Wien, Hartlebens Verlag.

einen vorzüglichen Geschmack, etwa wie eine im Teige gebackene Schinke.

### **Prager Griesknödeln mit Pflaumenmus.**

Man wiegt 10 dkg Butter, diese rührt man mit 2 ganze Eier schön flaumig und gibt hiezu 20 dkg groben Gries, salzt ihn etwas, läßt alles eine Stunde stehen, formt daraus nußgroße Knödeln und kocht sie in kochendem Salzwasser ein. Nach  $\frac{1}{4}$  Stunde zieht man sie zurück, gießt einen Löffel kaltes Wasser hinzu und läßt sie weiter noch  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunde „ziehen“, bis die Knödeln tüchtig aufgelaufen und dreimal so groß geworden sind. Hiezu benötigt man eine flache, größere Kasserolle und sehr viel Wasser. Man richtet dieselben heiß an, übergießt sie mit gerösteten Butterbröseln und serviert Pflaumenmus separat. (Siehe diesen.)

### **Pflaumenmus.**

$\frac{1}{4}$  kg getrocknete, sogenannte türkische Pflaumen weicht man am besten über Nacht in reinem Wasser. Nun läßt man sie mit einer Gewürznelke, einem Stückchen Zimmt, etwas Zitronenschale und einigen Stückchen Zucker weich kochen (das in diesem Falle vielleicht schon nach  $\frac{3}{4}$  Stunden der Fall ist) seiht die Pflaumen ab, entkernt sie, passiert sie durch ein Sieb, gibt einen Löffel Kognak oder Rum dazu, kostet das Mus und serviert es zur beliebigen Mehlspeise lauwarm.

### **Böhmische Dalken.**

$\frac{1}{4}$  l laue Milch wird mit 6 dkg aufgelöster Butter, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz, 6 Dotter und 1 ganzen Ei abgequirt, dann gibt man ungefähr 1 l Mehl in einen

Weidling, mischt davon mit obigem einen dickflüssigen Teig, den man fest abschlägt und mischt zuletzt das aufgegangene „Dampfl“ von 3 dkg Germ. Ist der fertige Teig abermals aufgegangen, wird er löffelweise in der Dalkenpfanne gebacken und die Stücke mit beliebiger Marmelade, je zwei zusammengeklebt, warm zu Tisch gegeben.

### Speck-Erbsen.

Getrocknete, gelbe Erbsen (ungeschälte) werden über Nacht mit dem doppelten Quantum Wasser eingeweicht und am anderen Tag im Salzwasser langsam gekocht. Unterdessen wird Räucherspeck (zirka 10 dkg für  $\frac{1}{2}$  l Erbsen) mit einem Zwiebel feingewiegt und lichtgelb angeröstet. Die Erbsen werden vor dem Servieren gut abgeseiht, angerichtet, obiger Zwiebelspeck darübergegossen.

### Feine Buchteln.

15 dkg Butter werden mit 3 Dotter, 10 dkg Staubzucker und 1 ganzen Ei (etwas Salz) abgetrieben. Unterdessen werden 3 dkg Germ mit  $\frac{1}{4}$  l Milch aufgelöst, alles mit 56 dkg Mehl zu einem glatten Teig abgeschlagen und etwas gesalzen. Man läßt nun diesen gut aufgehen, und macht daraus wie bekannt die Buchteln. Man füllt sie gerne mit Powidl (Pflaumenmus), welchen man vorher mit etwas Rum, Zucker und Zimmt vermischt hat.

In Böhmen füllt man die Buchteln auch mit Mohn, Topfen oder Apfelmus.

## Ungarische Rezepte.

(Originalrezepte).

### Echte Paprikahühner.

Bekanntlich wird in Ungarn eine große Geflügelzucht betrieben und wenn auch dort nicht jeder sein „Huhn im Topfe“ haben kann, so erfreut sich mancher Ungar vielleicht öfter an seiner Liebblingsspeise als andere.

Diese ist unbestritten das Paprikahuhn.

Zwei mittelgroße, frischgeschlachtete Hühner (für zirka fünf Personen) werden wie üblich gereinigt, ausgenommen, gewaschen und abgetrocknet.

Nun werden sie regelrecht in 5 bis 6 Stücke zerschnitten, etwas gesalzen und bei Seite gestellt.

In eine flache Pfanne gibt man jetzt 10 dkg Butter, läßt sie heiß werden und röstet darin zwei feine zerschnittene Zwiebeln lichtgelb an. Hiezu gibt man einen Teelöffel voll süßen Paprika, läßt diesen mit dem Zwiebel etwas rösten, gibt nun die zerhackten Hühner hinein, deckt die Pfanne zu und läßt unter öfterem Aufrühren alles zirka eine Stunde dünsten, nachdem man noch einige Löffel Suppe zugegossen hat.

Jetzt gibt man ungefähr zwei Löffeln Mehl in eine Schale und verrührt es nach und nach mit zirka  $\frac{1}{4}$  l sauren Rahm, gießt diesen über die Hühner, läßt alles noch einige Minuten gut verkochen und serviert sie mit Nockerln, Nudeln oder Tarhonia sobald erstere weich sind.

Wohlschmeckender wird die Speise, wenn man einige ausgedrückte Paradeisäpfel mitdünstet, die Sauce abseht und passiert.

### Apponyi-Torte.

(Spezialität à la Hofkonditor Kugler, Budapest).

10 Eier Schnee, 16 dkg Staubzucker; hiezu werden langsam eingerührt: 5 dkg feingeriebene Haselnüsse, 12 dkg Schokolade (ebenfalls bloß gerieben), 3 dkg Mehl.

Die Masse wird einen halben Finger dick auf Papier gleichmäßig aufgestrichen, bei mittlerer Hitze gebacken, ausgekühlt und in symmetrische, sechseckige Blätter (zirka 4 bis 5 Stück) geschnitten.

Diese werden mit folgender Schokoladecrème gefüllt, aufeinander gesetzt, der Deckel mit Schokoladeglasur überzogen, die Seiten mit obiger Crème bestrichen und herum mit senkrecht aneinander gereihten Hohlhippen garniert.

Der obere Rand der Torte wird mit Crème gespritzt und mit halbierten Pistazien verziert.

Crème: 25 dkg Zucker werden zur Kugel gekocht. 4 Dotter werden in einem Weidling mit einer Rute und dem kochend heißen Zucker aufgeschlagen, hiezu werden 30 dkg Butter, 12 dkg aufgelöster Kakao und 2 dkg Kakaobutter darunter gerührt, das ganze ausgekühlt und in einer Gefriermaschine ausgefroren.

### Halászle.

Ungarische Fischer an der Donau kochen sich von ihren selbstgefangenen Fischen eine Art Ragoût, welches der städtische Besucher mit großer Vorliebe sich von diesen zubereiten läßt.

Hiezu werden alle aus der Donau frisch gefangenen Sorten wie: Huchen, Karpfen Schill, Stör, Hecht (oft siebenerlei Gattungen) verwendet, vorher aber den Gästen appetitlich vorgezeigt.

Für drei Personen werden zwei mittlere Zwiebeln fein gehackt und mit einem Stückchen Speck lichtgelb angeröstet. Nun gibt man einen Teelöffel voll süßen und guten Paprika hinzu, gießt dies mit ungefähr  $\frac{3}{4}$  l Wasser auf und läßt die Zwiebeln  $\frac{1}{4}$  Stunde verkochen.

Unterdessen werden die Fische gereinigt, geschuppt, gewaschen, in gleichgroße Stücke zerschnitten, in obige Zwiebelsuppe getan, etwas gesalzen, einmal aufsieden gelassen, die Suppe abgeseiht, etwas eingekocht und über die Fische gegossen.

Das „Halászle“ ist nun fertig und wird in dem Kochgeschirre sogleich heiß aufgetragen.

NB. Säumiger wird die Suppe, wenn diese mit einem Löffel Kartoffelmehl „legiert“ wird.

### Háláska.

Diese echte, ungarische Mehlspeise sind aus Nudelteig gemachte, kleine Fleckerln, welche aber nicht etwa mit dem Messer geschnitten, sondern einfach mit den Fingern in Stückchen gezupft werden.

„Háláska“ werden, wie andere Nudeln, in Salzwasser gekocht und dann abgeseiht.

Für sechs Personen rechnet man 25 dkg Speck, schneidet diesen in kleinere Würfeln und läßt sie in einer flachen Kasserolle lichtgelb bräunen. Nun seht man den zerlassenen Speck ab, gießt ihn über die heißen Fleckerln, salzt diese und richtet sie an.

Darüber streut man zirka 15 dkg süßen, geriebenen Topfen, darüber die Speckwürfeln und übertropft alles mit einigen Löffeln dicken, sauren Rahm.

In der Pußtá, wo es vorzüglichen Schweinespeck, Rahm und Topfen gibt, ist diese Speise schmackhaft und billig.

## Italienische Rezepte.

(Nationale.)

### Scampi

(in Öl gebacken).

An der italienischen Küste, an welcher diese Krebse in großen Massen gefangen und verkauft werden, bilden diese auch für die mittleren Stände ein sehr beehrtes, dabei wohlfeiles Gericht.

Die Scampi, womöglichst frisch, werden gewaschen, die Schwänze ausgerissen und (ohne vorher zu kochen!) ausgelöst.

Nun werden diese in einem Porzellengefäß etwas gesalzen (eventuell gepfeffert), in Mehl gut eingerollt und in heißem Öl lichtgelb zirka 5 bis 6 Minuten gebacken. Zum Schlusse bäckt man frische, grüne Petersilie, richtet die Krebse im Kreise auf einer Serviette an und dekoriert sie mit derselben.

### Sfogliata.

Von einem guten Butterteig (ungefähr 50 dkg Mehl und 50 dkg Butter für 10 Portionen) werden drei große Blätter ausgerollt, auf Bleche gelegt, gut gestochen, ruhen gelassen, angezuckert, gebacken und ausgekühlt.

Nun gibt man in einen Schneekessel 6 bis 8 Dotter, 10 dkg Staubzucker, 10 dkg Mehl und  $\frac{1}{2}$  l Milch, verrührt alles tüchtig mit der Schneerute, stellt die Crème

aufs Feuer, gibt 4 bis 5 Blätter ausgewässerte Gelatine dazu und läßt sie unter fleißigem Rühren einmal aufkochen. Nun passiert man diese und läßt sie tüchtig auskühlen. Unterdessen wird  $\frac{1}{2}$  l Schlagobers (Sahne) aufgeschlagen, unter obige Crème gerührt, dazu ein Glas feiner Rum gegeben, füllt damit die Blätter in drei Schichten, schneidet sie in gleiche Stücke, zuckert sie und richtet sie auf einer Serviette an.

### Echter Risotto mit Parmesan.

Diese echte, italienische Volksspeise wird auch in Deutschland und Österreich sehr geliebt, besonders von strengen Vegetariern geschätzt.

Für drei Personen werden 3 kleine Zwiebeln mit einem großen Stück Butter (oft auch mit feinem Provence-öl) ganz lichtgelb angeröstet. Nun gibt man den ausgekühlten Reis hiezu, salzt diesen und gießt ihn, womöglich mit guter Suppe (1 Teil Reis, 3 Teile Suppe) auf, gibt einige Löffeln geriebenen Parmesan und eine Hand voll würflich geschnittene Champignons oder Steinpilze hiezu und läßt den „Risotto“ 25 Minuten unter fleißigem Rühren in offener Kasserolle kochen.

Das Wichtigste an der richtigen Art dieser Speise ist:

1. darf der Reis bloß solange kochen, bis er à-dent, d. h. kernig ist,
2. muß er dabei suppig sein und
3. allsogleich serviert werden.

Man bestreut ihn noch tüchtig mit Parmesan, serviert diesen womöglich noch apart. Wenn der Reis länger in der Suppe steht, zieht er diese an und wird weich, aufgeschwollen, das der Italiener nicht liebt.

NB. Anstatt Schwämme werden gerne noch Erbsen, Hühnerlebern, auch säutierte Fischstückchen gegeben.

### **Spaghetti à la Neapolitaine.**

Jedem Fremden, der durch Neapel, Mailand oder Venedig reiste, bleiben die italienischen, dünnen Makkaroni-nudeln in bleibender Erinnerung — die „Spaghetti“.

Diese werden dort sehr gerne wie folgt zubereitet:

Für drei Portionen werden ungefähr 3 Pilze gereinigt, gewaschen, in kleine Stäbchen geschnitten und in frischer Butter 3 Minuten gedünstet.

Ferner werden ebenso 10 dkg geräucherte Zunge (gekocht!) oder Schinke, gebratenes Kalbfleisch oder Geflügel geschnitten.

Nun wird ein gutes Stück frische Butter recht heiß gemacht, hiez zu gibt man die vorher kurz gebrochenen und weichgekochten Spaghetti, einige Löffel Paradeis-sauce, ebensoviel frisch geriebenen Parmesankäse, die Pilze, Zunge, Kalbfleisch, salzt alles, läßt es tüchtig heiß werden, richtet an und bestreut die Nudeln abermals mit Käse.

NB. Gerne streut man überdies einen Löffel voll kleine, grüne Erbsen darüber.

---

### **Polnische Nationalspeisen.**

#### **Kwas.**

Ungefähr 10 Stück rote Rüben schneidet man in dünne Blätter, gibt diese in einen irdenen Topf, etwas Salz, 5 l Wasser und 1 Stück Schwarzbrot (oder 2 Löffel Sauerteig). Man stellt dies 5 bis 8 Tage an einen warmen

Ort, läßt dieses ausgähren und verwendet die obige seichte Flüssigkeit zu folgender Suppe:

### **Polnische Barszczsuppe.**

Rohes und geräuchertes Schweinefleisch sowie Rindfleisch, von jeder Gattung zirka 25 dkg, werden mit obigem Kwas, etwas Salz und dem üblichen Suppengemüse aufgestellt und weich gekocht. Nun wird die Suppe abgeseiht.  $\frac{1}{2}$  l saurer Rahm wird mit 3 Löffeln Mehl glatt abgerührt, mit der Suppe verrührt, aufs Feuer gestellt und unter beständigem Rühren zirka 15 Minuten verkocht. Man gibt noch einige Eßlöffeln Kognak oder Weißwein dazu, etwas Saft von eingelegten roten Rüben, passiert die Suppe, gibt als Einlage das in kleine Würfeln geschnittene Fleisch und Wurst, nudlig geschnittene und gekochte rote Rüben.

### **Andere Art.**

1 kg Suppenfleisch wird mit 3 Teilen Wasser und 1 Teil Kwas, Salz, Gewürz und Grünzeug aufgestellt, und ungefähr 2 Stunden weich gekocht. Unterdessen schneidet man von Zwiebel, Porri, Zellerie, gelben und roten Rüben und  $\frac{1}{2}$  Stück grünen Kohl eine Julienne, röstet diese mit 50 g gewiegten Speck an, läßt alles mit obiger Suppe weich kochen und schneidet das Fleisch in egale, schöne Würfeln hiezu.

Auch von Tauben, Hühner, Selchfleisch etc. wird Barszcz gekocht.

### **Kromesky.**

Eine halbe, gebratene Gansleber, 5 Stück Champignons, 10 dkg geräucherte Zunge, die Brüstchen eines gedünsteten

Huhnes und eventuell 2 Stück gekochte Trüffeln werden fein nudlig geschnitten,  $\frac{1}{4}$  l gute, weiße Sauce wird dick eingekocht, abgekostet, hiezu kommt das Obige, welches nun in einem flachen Geschirr aufs Eis gestellt wird. Ist die Masse erstarrt, formt man daraus kleine Würstchen, rollt diese in befeuchtete Oblatten, taucht sie in Backteig, bäckt sie rasch aus heißem Fett und richtet sie mit gebackener Petersilie auf feiner Serviette an.

### Spargel auf polnische Art.

Die Spargeln werden wie immer in kochendem Salzwasser weichgekocht, auf ein Sieb gelegt und angerichtet. Bröseln, in feiner Butter lichtgelb geröstet und etwas gesalzen, werden entweder nun darüber gegossen oder separat serviert.

### Polnische Rinderzunge.

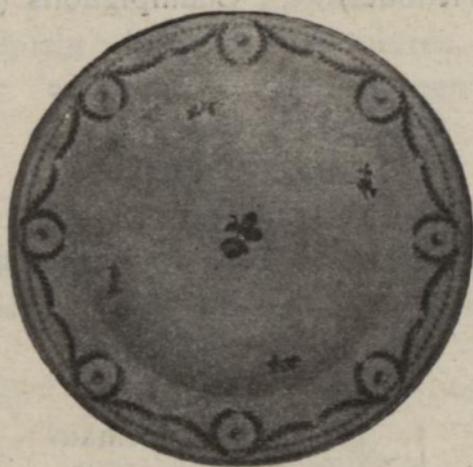
Eine frische Rinderzunge wird gewaschen und in Wasser, Salz und Gemüse zirka 2 Stunden weichgekocht. In dieser Zeit werden 2 bis 3 Zwiebeln blättrig geschnitten, mit Butter und einigen Stücken Zucker lichtgelb angeröstet, hiezu kommen 3 Löffel Mehl, läßt dies ebenfalls licht bräunen, gießt dies mit ungefähr  $\frac{1}{4}$  l guter Suppe auf und läßt die Sauce 1 Stunde gut auskochen. Nun salzt man diese, kostet sie, schäumt sie gut ab, gibt dazu einige Löffeln guten Rotwein, einen Löffel Marillensauce und passiert sie. 5 dkg Rosinen werden vorher ausgeklaubt, gewaschen, mit etwas Rotwein aufgekocht, die Zunge in egale Scheiben geschnitten, kranzförmig

angerichtet, die Mitte mit den Rosinen ausgefüllt, alles sauciert und nun serviert.

Marillensauce wird gerne außerdem gereicht.

### Polnische Brathühner.

Die jungen Hühner werden wie üblich vorgerichtet, die Haut von den Brüsten wird behutsam abgehoben und mit einer feinen Semmelfarce gefüllt. Nun werden die Hühner mit Salz eingerieben, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Semmelbröseln fest bestreut und behutsam gebraten, transchirt, angerichtet und serviert.



(Aus der k. u. k. Hof-Porzellanmanufaktur E. Wahlis, Wien, I.  
Kärntnerstraße 31.)



## Zwanglose Zusammenstellung \*)

von einigen beliebten Wiener Speisen.

### a) **Suppen:**

#### **Klare:**

Schöberl  
Griesnockerl (Knödel)  
Minestra  
Nudel  
Butternockerl  
Leberknödel  
Tirolerknödel  
Geriebenes Gerstel  
Eingetropfte  
Fridatta  
Fleckerl  
Leberreis  
Speckknödel  
Lebernockerl  
Sago

#### **Legierte:**

Ragoût  
Champignons (Pilzling)  
Spargel  
Erbsenpurée  
Reissuppe  
Tabioca  
Gries  
Schwäbische Brod  
Prinzeß  
Parmentier  
Panadl  
St. Germain  
Sauerampfer  
Linsenpurée  
Fisolenpurée

---

\*) Diese sollen in der neuen Folge des I. Wiener Kochkunst-Kalenders ausschließlich für bürgerliche Kreise Aufnahme finden.

Julienne	Gulyas
Vermicelli	Quäker-oats
Sterndel	Erdäpfelknödel
Lungenstrudel	Perlgerstel
Florentiner	Gansl
Markknödel	Karfiol
Schinkenknödel	Paradeis
Kräuter	Frankfurter
Makkaroni	Zellerpurée
	Kartoffel
etc.	etc.

### b) **Gemüse und Beilagen:**

Spargelbohnen	Weißer Rüben
Kohl	Linsen
Paradeiserdäpfeln	Erbsenpurée
Süßes Kraut	Saure Rüben
Kochsalat	Kürbiskraut
Kohlrüben	Rotkraut
Majorankartoffeln	Gelbe Rüben
Grüne Fisolen	Kartoffelpurée
Frische Erbsen	Speckknödeln
Spinat	
Kohlsprossen	etc.

### c) **Saucen:**

(Warme und kalte):

Düllen	Senf
Gurken	Essigkrenn
Zwiebel	Paradeis
Schnittling	Sauerampfer

Champignon	Essiggurken
Rote Rüben	Sardellen
Pilzling	Kappern
Mandelkren	
Semmelkren	etc.

#### d) **Fleischspeisen:**

##### Ohne Sauce:

Naturschnitzeln  
 Wiener Schnitzeln  
 Schweinskoteletten  
 Schweinskarré  
 Selchkarré  
 Wiener Rostbraten  
 Kalbsbrust  
 Rostbeef  
 Lungenbraten  
 Rumpsteak  
 Nierenbraten  
 Hühner  
 Gänse  
 Enten  
 Tauben  
 Pöckelzunge  
 Hasenbraten  
 Polonaise-Hühner  
 Rebhühner  
 Polpetti  
 Farçierter Lungenbraten  
 Panierte Schweins-  
 schnitzeln

##### Mit Sauce:

Schnitzeln à la Provençalle  
 Italienische Kalbssteaks  
 Schweinskarré à la Robert  
 Esterházy-Rostbraten  
 Schwäbischer Rostbraten  
 Lungenbraten à la crème  
 Rumpsteak, gedünstet  
 Kalbsroularde  
 Paprika-Hühner  
 Einmachhühner  
 Gedünstete Enten mit grünen  
 Erbsen  
 Paprika-Rostbraten  
 Gedünsteter Schweins-  
 schlögel mit Wurzeln  
 Junger Hase mit Knödeln  
 Rehschlögel à la crème  
 Hirschfilet à la crème  
 Paprika-Schnitzeln  
 Boeuf à la Mode  
 Gedünstetes Rostbeef  
 Kalbspaupietten  
 Landbayerischer Rostbraten

Farçierte Schweinsfüßchen	Szegeli-Krautfleisch
Spezzato	Steirische Schweins-
Spanferkel	koteletten
etc.	etc.

### e) Mehlspeisen:

#### Warme:

Zwetschenkuchen  
 Pallatschinken  
 Apfelstrudel  
 Zwetschkenknödel  
 Griesstrudel  
 Reisgâteau  
 Bayrische Kücherln  
 Marillenschnitten  
 Topfenháluska  
 Griesknödeln  
 Bayrische Dampfnudeln  
 Spritzkrapfen  
 Kaiserschmarren  
 Stegschmarren  
 Mohnnudel  
 Marillenknödel  
 Kirschenstrudel  
 Obersnudel  
 Kirschenkuchen  
 Krautfleckerln  
 Milchrahmstrudel  
 Böhmisches Dalken  
 etc.

#### Kalte:

Kalter Reis mit Schlagobers  
 Marasquino-Reis  
 Crême-Schnitten  
 Schokolade-Crême  
 Vanille-Crême  
 Kaffee-Crême  
 Biskuit-Roularde  
 Linzerschnitten  
 Sacher-Torte  
 Nuß-Torte  
 Baisersmit Schokoladecrême  
 Pouding Diplomat  
 Erdbeer-Tarteletten  
 Schokolade-Pouding  
 Mandel-Pouding  
 Sfogliata  
 Klosterkipfeln  
 Nußstrudel  
 Mohnstrudel  
 Biskuittorte  
 Reiskroquetten  
 Erdäpfelknödeln  
 etc.

